

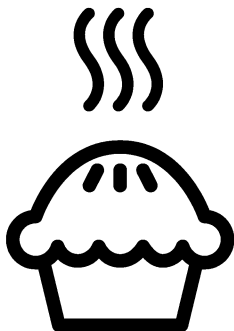
Blomberg

Indbygningsovn

Brugsvejledning

Innbyggingsovn

Brukerhåndbok



OKN84S40B-OKN94S40B

DA / NO

285.4462.01/R.AF/15.04.2020/2-1

7758089207-7758089208

Læs denne brugervejledning først!

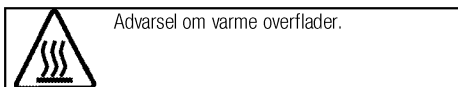
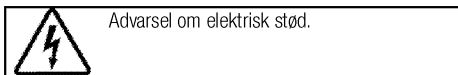
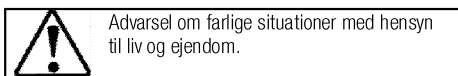
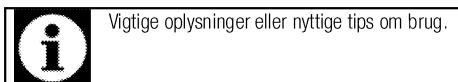
Kære kunde!

Tak for at købe dette Blomberg produkt. Vi håber, at du vil opnå de bedste resultater med dette kvalitetsprodukt, som er blevet fremstillet efter den nyeste teknologi. Læs venligst omhyggeligt hele brugervejledningen og alle andre medfølgende dokumenter, før du tager produktet i brug, og hold dem som en reference til fremtidig benyttelse. Hvis du overdrager produktet til en anden person, giv også denne brugervejledning. Følg alle advarslar og informationer i brugervejledningen.

Husk, at denne brugervejledning også gælder for andre modeller. Forskelle mellem modellerne vil blive angivet i vejledningen.

Forklaring af symboler

I hele brugervejledningen anvendes følgende symboler:



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

1 **Vigtige anvisninger til sikkerhed og miljø** **4**

Generelle sikkerhedsregler.....	4
Elektrisk sikkerhed	4
Produktsikkerhed	5
Sikkerhedsinstruktioner for mikrobølger	7
Tilsigtet brug.....	10
Sikkerhed for børn.....	11
Bortskaffelse af gammelt produkt.....	11
Emballage	11

2 **Generelle informationer** **12**

Oversigt.....	12
Pakkens indhold.....	13
Tekniske specifikationer	14

3 **Installation** **15**

Inden installering.....	15
Installation og tilslutning	17
Fremtidig transport.....	18

4 **Forberedelse** **19**

Gode råd om energibesparelser	19
Indstilling af ur	19
Første rengøring af apparatet.....	19
Første opvarmning	19

5 **Betjening af mikrobølgeovnen** **21**

Generelle informationer om madlavning med mikrobølger	21
Sådan bruges mikrobølgeovnen	25
Betjeningsmodus for mikrobølger	28
Tilberedningstid tabel	30

6 **Sådan betjenes ovnen** **31**

Generelle informationer om bagning, stegning og grilning	31
Sådan bruges den elektriske ovn.....	31
Betjeningsmodus.....	32
Hvordan betjenes man ovnens kontrolpanel...	33
Tabel over koge-/stegetider	37
Hvordan betjenes grillen	38
Tilberedningstid tabel for grilning.....	38

7 **Vedligeholdelse og pleje** **39**

Generelle informationer	39
Rengøring af mikrobølgeovnens dele	39
Rengøring af kontrolpanel	39
Rengøring af ovnen	39
Udskiftning af ovnpære	40

8 **Fejlfinding** **41**

1 Vigtige anvisninger til sikkerhed og miljø

Dette afsnit indeholder sikkerhedsanvisninger, der vil medvirke til at undgå risiko for personskade eller skade på ejendom. Manglende overholdelse af disse anvisninger vil annullere garantien.

Generelle sikkerhedsregler

- Dette apparat kan anvendes af børn i alderen 8 år og derover og personer med nedsatte fysiske, sensoriske eller mentale evner eller mangel på erfaring og viden, hvis de er under opsyn eller instrueres om brug af apparatet på en sikker måde, og forstår de farer, der er involveret. Børn må ikke lege med apparatet. Børn må ikke udføre rengøring og vedligeholdelse uden opsyn.
- Apparatet er ikke beregnet til at blive brugt af personer (inklusive børn) med reducerede fysiske, sensoriske eller mentale evner eller mangel på erfaring eller viden, medmindre de er under overvågning, eller de har fået instruktion. Der skal holdes opsyn med, at ikke leger med apparatet.
- Hvis produktet overdrages til en anden person til personlig brug eller bruges til anden formål, brugervejledningen, produkt etiketter og andre relevante

dokumenter og dele skal også gives.

- Installationen og reparationer må kun udføres af en autoriseret serviceagent. Producenterne fraskriver sig ethvert ansvar for skader forårsaget af handlinger udført af ikke autoriserede personer, som også kan ugyldiggøre garantien. Læs vejledninger omhyggeligt, før du installerer apparatet.
- Tag ikke produktet i brug hvis det er defekt eller hvis det har synlige fejl.
- Kontrollér, om produktets funktionsknapper er slukket efter hver brug.

Elektrisk sikkerhed

- Hvis produktet har fejl, bør det ikke bruges, før det er blevet repareret af en autoriseret serviceagent. Der er risiko for elektrisk stød!
- Tilslut kun produktet til en jordet stikkontakt med den spænding og beskyttelse som angivet i de "Tekniske specifikationer". Jordforbindelsen skal udføres af kvalificeret elektriker til brug af produktet med eller uden en transformer. Vores firma kan ikke stilles til ansvar for eventuelle skader, der opstår som følge af, at produktet ikke er installeret med jordforbindelse, der er i

overensstemmelse med lokale regler.

- Vask aldrig produktet ved at sprede eller hælde vand ud over det! Der er risiko for elektrisk stød!
- Under installation, vedligeholdelse, rengøring og reparation skal produktet være frakoblet strømmen.
- Hvis ledningen er beskadiget, skal den udskiftes af producenten, forhandleren eller lignende kvalificerede personer for at undgå farer.
- Apparatet skal installeres, så det kan kobles helt fra elnettet. Adskillelsen skal leveres enten med en indbygget kontakt til den faste elektriske installation i henhold til bygge-regulativer.
- Bagsiden af ovnen bliver varm når apparatet er under benyttelse. Sørg for, at netledning ikke rører bagsiden, da det kan medføre skader på forbindelser.
- Sæt ikke netledningen mellem ovndøren og rammen og læg den ikke på varme overflader. Isoleringen på netledningen kan smelte og medføre kortslutning.
- Al arbejde på elektrisk udstyr må kun udføres af autoriserede fagpersoner.
- I tilfælde af skader skal produktet slukkes og frakobles strømmen. Slå sikringen fra.
- Sørg for, at sikringen er passende til apparatet.

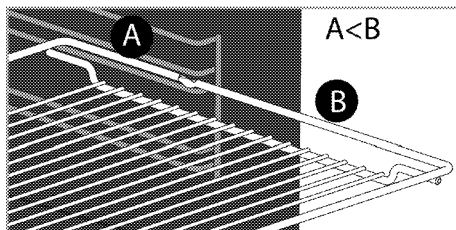
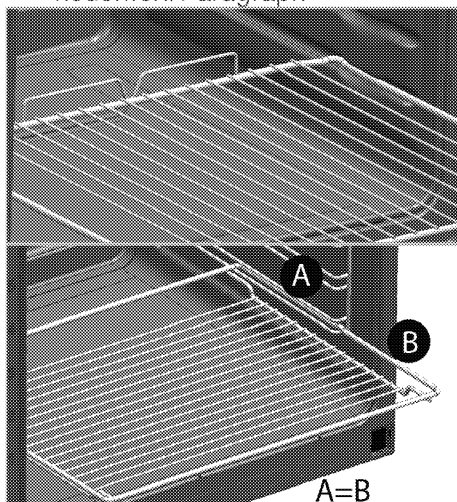
Produktsikkerhed

- **ADVARSEL:** Apparatet og dets tilgængelige dele bliver varme under brug. Der bør udvises forsigtighed for ikke at røre ved varmeelementer. Børn under 8 år skal holdes væk, medmindre de er under konstant opsyn.
- Brug aldrig produktet når din dømmekraft eller koordinationsevner er påvirkede af alkohol og/eller stoffer.
- Vær forsigtig når du bruger alkoholiske drikke i dine retter. Alkohol fordamper i høje temperaturer og kan forårsage brand, da den kan selvantænde, når den kommer i kontakt med varme overflader.
- Stil ikke brændbare materialer i nærheden af produktet, da siderne kan blive meget varme.
- Apparatet bliver varmt under brug. Der bør udvises forsigtighed for ikke at røre ved varmeelementer inden i ovnen.
- Hold alle ventilationsåbninger frie for forhindringer.
- Sæt ikke lukkede dåser og glas til opvarmning i ovnen. Der kan opstå et tryk inde i dåsen/glasset, der får den/det til at eksplodere.
- Placer ikke bageplader, service eller aluminiumsfolie direkte på bunden af ovnen. Den akkumulerede varme kan beskadige bunden af ovnen.

- Undlad at placere aluminiumsfolie i bunden af bakken.
- Undgå at bruge hårde skuremidler eller skarpe metalskrabere til rengøring af ovnens dørglas, da de kan ridse overfladen og resultere i, at glasset splintres.
- Undgå at bruge damprensere for at rengøre apparatet, da de kan medføre et elektrisk stød.
- (Varianter afhængigt af produktmodel.)

Sæt trådhylden og risten fast i rillerne

Det er vigtigt at placere trådhylden og/eller bradepanden i rillerne ordentligt. Skub trådhylden eller bradepanden mellem to riller og sørg for, at den sidder fast inden du stiller maden oven på den. Se billeder nedenfor./Paragraph



- Brug ikke apparatet hvis glasset i døren er fjernet eller beskadiget.
- Ovnens håndtag er ikke en håndklædetørrer. Undgå at hænge håndklæder, handsker eller lignede tekstilprodukter, når grillfunktionen foregår ved åben låge.
- Brug altid varmebeskyttende handsker, når du sætter retter ind eller ud af en varm ovn.
- Læg bagepapiret i gryden eller ovnstilbehøret (bakke, grillrist, etc.) sammen med maden, så sætter du alt ind i den forvarmede ovn. Fjern resterne af bagepapiret, der strækker sig ud over tilbehøret eller gryden, for at forhindre at det kommer i kontakt med ovnens varmeelementer. Brug aldrig bagepapiret ved temperaturer højere end værdien, der er angivet for bagepapiret. Ikke læg bagepapiret direkte på bunden af ovnen.
- **ADVARSEL:** Sørg for, at apparatet er slukket, før du udskifter lampen, for at undgå risikoen for elektrisk stød.

- Apparatet må ikke monteres bag en dekorationslås, da dette kan medføre overophedning.

Forebyggelse af mulige risici!

- Sørg for at alle elektriske forbindelser er sikre og stramme til at forebygge risikoen for gnistdannelse.
- Brug ikke beskadigede kabler eller forlængerledninger.
- Sørg for, at væske eller fugt ikke kan komme til det elektriske forbindelsespunkt.

Sikkerhedsinstruktioner for mikrobølger

- Apparatet er kun beregnet til husholdningsbrug. Apparatet er ikke til at blive brugt i kommercielle forretninger såsom:
- personalekøkkener i butikker, kontorer og andre arbejdsmiljøer;
- gårde;
- af gæster på hoteller, moteller og andre boligområder;
- bed and breakfast lignende miljøer.
- Lad kun børn i en alder fra 8 år bruge mikroovnen uden overvågning af voksne, hvis der er blevet givet tilstrækkelige information, så barnet er i stand til at bruge mikrobølgeovnen på en sikker måde og forstår risiciene ved forkert anvendelse.
- Når apparatet bruges i kombinationstilstand, må børn i en alder fra 8 år kun bruge den under

opsyn af en voksen pga. de genererede temperaturer.

- Produktets udsatte dele vil blive varme, mens og efter produktet bruges.
- Undersøg ovnen for eventuelle skader, som f.eks. buler eller skader på ovnlågen, knækkede eller løse hængsler, beskadigede tætningsflader og buler inde i ovnen. Betjen ikke ovnen, hvis den er beskadiget, men tilkald en kvalificeret servicepersonale.
- Hvis døren eller dørens tætninger er beskadigede, må ovnen ikke bruges, før den er blevet repareret af en kompetent person eller autoriseret serviceagent.
- Før du betjener ovnen skal du sikre, at døren er låst helt. En sikkerhedsmekanisme i dørlåsen forhindrer apparatet fra drift, når døren er åben, og standser tilberedningen, hvis du åbner døren. Du bør ikke manipulere med dørens låsesystem eller forsøge at tilsidesætte dette system. Hvis dørens låsesystem tilsidesættes, opstår der en risiko for udsættelse for mikrobølger, hvis apparatet betjenes med en åben dør.
- Placer ikke nogen genstande mellem fronten af ovnen og døren. Du bør ikke betjene ovnen, hvis genstande såsom papirhåndklæder eller servietter forhindrer den i at blive lukket korrekt.

- Radiointerferens

Placer ovnen ikke mindre end 2 meter fra tv, radio, trådløse modemmer, adgangspunkter og antenner. Ellers kan den medføre interferens.

- Du må ikke tilberede din mad med tilberedningstiden og mikrobølgeeffekten sat for højt. Overdreven madlavning kan brænde nogle dele af maden.
- **Brug aldrig folie eller aluminium redskaber til mikrobølge madlavning.** Gnister vil beskadige apparatet.
- Brug ikke metalgenstande tættere end 3 cm til ovndøren under madlavning med mikrobølgeovn.
- Placer ikke ætsende kemikalier eller materialer, der indeholder ætsende dampe i ovnen.

Når der opstår interferens, kan det fjernes eller reduceres ved følgende procedurer:

1. Rengør låge og lukkeflade på ovnen.
 2. Flyt tv- eller radioantennen.
 3. Flyt mikrobølgeovnen med hensyn til modtageren.
 4. Flyt mikrobølgeovnen væk fra modtageren.
 5. Slut mikrobølgeovnen til en anden stikkontakt således, at ovnen og modtageren bruger forskellige kredsløb.
- Placer ovnen væk fra andre varmeapparater og undgå at bruge

den i fugtige eller dampende miljøer.

- Det er farligt for andre end en kompetent person eller autoriseret serviceagent at udføre nogen service eller reparation, der medfører fjernelse af dækslet, der beskytter mod, at man udsættes for mikrobølgeenergi.
- Dette produkt er kvalificeret som gruppe 2, klasse B, ISM-udstyr. Gruppe 2 indeholder alle ISM'er (industriel, videnskabelig og medicinsk udstyr), hvor radiofrekvensenergi er forsætligt genereret og/eller anvendes i form af elektromagnetisk stråling til behandling af materiale eller udstyr med elektroerosion. Klasse B-udstyr er udstyr egnet til brug i private hjem og i virksomheder, der er direkte forbundet til en lav spænding, som forsyner bygninger.
- Mikrobølgeovnen er beregnet til opvarmning af fødevarer og drikkevarer. Tørring af mad eller tøj og opvarmning af puder, hjemmesko, svampe, fugtig klud og lignende kan medføre risiko for skade, antændelse eller brand.
- Ovnen er ikke beregnet til tørring af levende væsener.
- Ovnen **må ikke køre**, når den er **tom**. Dette kan beskadige ovnen. Hvis du vil teste ovnen, skal du sætte et glas vand i ovnen. Vandet

vil absorbere mikrobølgerne, og ovnen vil ikke lide nogen skade.

- Brug kun redskaber, der er egnet til brug i mikrobølgeovne.

Brug ikke fajance beholdere til mikrobølgeovn madlavning. Fugt i fajance kan udvide og medføre revnedannelse af beholderen.

For at reducere risikoen for brand inde i mikroovnen:

- Når der varmes mad i beholdere af plastic eller papir, skal man holde øje med ovnen, da der er mulighed for antændelse. Hvis der bemærkes røg, skal man slukke for apparatet eller tage stikket ud og holde lågen lukket for at kvæle ilden.
- Tag poselukkere af poserne, inden posen placeres i ovnen.
- Undlad at bruge ovnen til opbevaringsformål. Efterlad ikke papirprodukter, køkkenredskaber eller mad i ovnen, når den ikke er i brug.
- Hvis du bruger materialer som papir, træ eller plastic til madlavning i din mikrobølgeovn, må du ikke forlade ovnen uden opsyn. Papir, træ og lignende materialer kan antændes, mens plastmaterialer kan smelte. Brug ikke beholdere af sådanne materialer til varmluftsovn, grilning og blandede madlavning.
- Indholdet af sutteflasker og babymaddåser skal omrøres eller rystes, og temperaturen skal

kontrolleres inden konsumering for at undgå skoldninger.

- Væsker og andre madvarer må ikke opvarmes i lukkede beholdere, da de kan eksplodere.
- Mikrobølgeopvarmning af drikkevarer kan resultere i udbrud af forsinket kogning, så der skal udvises forsigtighed ved håndtering af beholderen.
- Æg i skal og hele hårdkogte æg skal ikke varmes i mikrobølgeovne, da de kan eksplodere, selv efter mikrobølgeopvarmningen er slut.
- Brug ikke ovnen til at opvarme kulsyreholdige drikke eller fødevarer, der er gemt i lufttætte beholdere som blikdåser. Dette vil forårsage tryk, der opbygges inde i ovnen, der kan resultere i beskadigelse eller eksplosion, når døren åbnes.
- Brug ikke mikrobølgeovnen til madlavning eller genopvarmning ikke-pisket æg, uanset om det er afskallet eller ej. Sørg for at gennembore skind af kartofler, æbler, kastanje eller lignende frugter og grøntsager før tilberedning.
- Brug ikke porcelæn, der indeholder metal (sølv, guld, etc.). Sørg for at fjerne alle metal twist-bånd fra fødevareemballager. Stykker af metal inde i ovnen kan forårsage gnister, der kan resultere i alvorlige skader.

- Brug ikke ovnen til stegning med olie, da du ikke vil være i stand til at regulere temperaturen af olien.

Brug ikke mikrobølgeovnen til at varme madolie eller drikkevarer med høj alkoholindhold.

- Placer ikke ovnen der, hvor varme, fugt eller høj luftfugtighed genereres eller i nærheden af brændbare materialer.
- Undlad at bruge ovnen til opbevaringsformål.
- Læn dig ikke på ovnlågen, når den er åben, eller lad ikke børnene svinge på den. Dette vil fordreje ovnlågen og forhindre den i at lukke ordentligt.
- Put en metal teske eller glasstav i beholderen, når du opvarmer væsker. Dette vil forhindre forsinkelse af kogning af væsken, og således forhindre den at løbe over, når beholderen flyttes.
- Brug ikke ovnen, hvis:
 - Lågen lukker ikke helt;
 - Ovnlågens hængsler er beskadigede;
 - Kontaktoverflader mellem lågen og frontsiden af ovnen er beskadigede;
 - Lågens vindue er beskadiget;
 - Der opstår en elektrisk lysbue i ovnen, selv om der ikke er nogen metalgenstand i maden eller beholderen.
- Det er meget vigtigt ikke at vælge lange varigheder eller ekstremt høje effektniveauer, mens der koges en lille mængde af

fødevarer, for at undgå overophedning eller at brænde maden. For eksempel kan en skive brød brænde efter 3 minutter, hvis en meget høj effekt er valgt.

- Brug ikke ovnen til stegning, da det ikke er muligt at styre temperaturen af olie, der opvarmes i mikrobølgeovn.
- Kontaktflader af lågen (forsiden af den indre segment og indersiden af lågen), skal holdes rene for at sikre korrekt drift af ovnen.

Tilsigtet brug

- Dette produkt er beregnet til husholdningsbrug. Kommerciel brug vil ugyldiggøre garantien.
- Dette apparat er kun til madlavning. Det kan ikke anvendes til andre formål, for eksempel til rumopvarmning.
- Dette apparat er ikke beregnet til brug i mobile homes, autocampere eller lignende steder.
- Brug ovnen indendøre. Undlad at bruge den i haver, på balkoner eller andre udendørs steder.
- Apparatet er ikke beregnet til opvarmning af tallerkener, tørring af håndklæder, opvaskekluder og lignede ved hængning dem på håndtag. Dette produkt må ikke anvendes til opvarmning af rum.
- Alle åbninger i væggen bag ved produktet og i gulvet under produktet skal forsegles.

- Undlad at spærre for ventilationsluften.
- Producenten er ikke ansvarlig for nogen skade, der er forårsaget af forkert brug eller af håndtering af fejl.
- Ovnen kan bruges som en mikrobølgeovn til optøning, bagning, stegning og grilning af mad.

Sikkerhed for børn

- **ADVARSEL:** Tilgængelige dele kan blive varme under brug. Små børn bør holdes væk.
- Emballagematerialerne kan være farlige for børn. Hold emballagematerialerne væk fra børn. Sørg for at bortskaffe alle emballagedelene i henhold til miljøstandarderne.
- Elektriske produkter er farlige for børn. Hold børn væk fra produktet, når det kører, og lad dem ikke lege med produktet.
- Når produktet bruges som kombinationsovn, må børn i en alder fra 8 år kun anvende den under opsyn fra en voksen pga. den dannede temperatur.
- Produktets udsatte dele vil blive varme, mens og efter produktet bruges.
- Placér ikke noget over apparatet, som børn gerne vil have fat i.
- Når lågen er åben, skal du **ikke** lægge tunge genstande oven på den, og **ikke** lade børn sidde på

den. Det kan forårsage væltning, eller lågehængslerne kan blive beskadigede.

Bortskaffelse af gammelt produkt Overholdelse af WEEE-direktivet og bortskaffelse af affaldsprodukter:



Dette produkt overholder EU WEEE-direktivet (2012/19/EU). Dette produkt bærer et selektivt sorteringssymbol for skrot af elektrisk og elektronisk udstyr (WEEE).

Dette produkt er fremstillet med høj kvalitet dele og materialer, der kan genbruges og er egnet til genbrug. Produktet må ikke bortskaffes med normalt husholdningsaffald ved slutningen af dets levetid. Tag det på opsamlingsstedet for genbrug af elektrisk og elektronisk udstyr. Henvend dig til lokale myndigheder for at høre om disse opsamlingssteder.

Overholdelse af RoHS-direktivet:

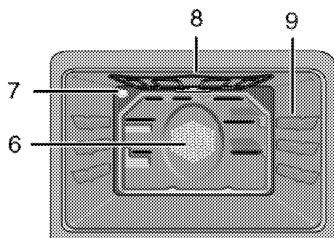
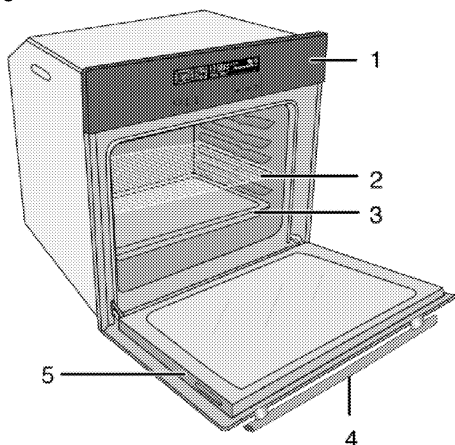
Det produkt, du har købt, overholder EU RoHS-direktivet (2011/65/EU). Produktet indeholder ikke skadelige og forbudte materiale angivet i direktivet.

Emballage

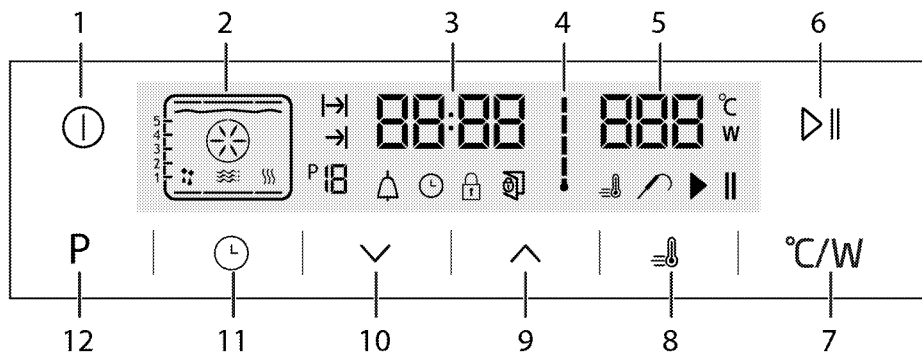
- Produktets emballage er fremstillet fra materiale, der kan genbruges, i overensstemmelse med vores nationale regulativer. Smid ikke emballagen sammen med husholdningsaffald eller andet affald. Tag dem til indsamlingssted for emballagemateriale udpeget af de lokale myndigheder.

2 Generelle informationer

Øversigt



- | | | | |
|---|-----------------|---|--------------------------------|
| 1 | Betjeningspanel | 6 | Blæsemotor (bag ved stålplade) |
| 2 | Trådhyde | 7 | Lampe |
| 3 | Brædepande | 8 | Overvarmeelement |
| 4 | Håndtag | 9 | Hyldeskinnepositioner |
| 5 | Frontlåg | | |



- | | | | |
|---|------------------------------------|----|---|
| 1 | Tænd/sluk knap | 7 | Tast til indstilling af temperatur/effekt |
| 2 | Funktionsdisplay | 8 | Symbol for booster (hurtig opvarmning) |
| 3 | Tidsindikator | 9 | Plus-tast |
| 4 | Symbol for indvendig ovntemperatur | 10 | Minus-tast |
| 5 | Temperaturområde indikator | 11 | Indstillingstast |
| 6 | Knap for start/stop tilberedning | 12 | Tilbageknap til funktionsdisplay |

Pakkens indhold

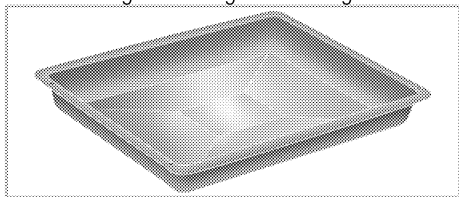


Udvalg af tilbehørsdele kan variere afhængig af produktmodellen. Ikke alle beskrevne tilbehørsdele findes på dit produkt.

1. **Brugsvejledning**

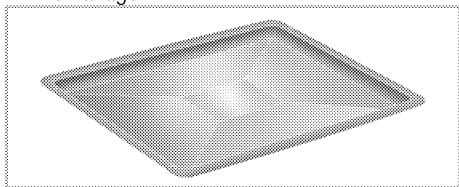
2. **Dyb bradepande**

Bruges til bagværk, store stege, saftige retter og til samling af fedt fra grillen.



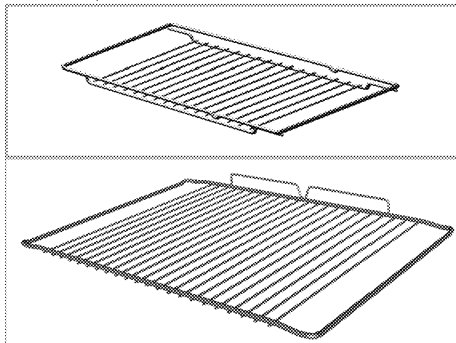
3. **Bageplade**

Bruges til retter som mindre bagværk og småkager.



4. **Rist**

Bruges til stegning og til at placere retter til bagning, stegning og kogning i gryder på den ønskede rille.



Tekniske specifikationer

GENERELT	
Spænding / frekvens	220-240 V ~ 50 Hz
Total strømforbrug	3,6 kW
Sikring	16 A.
Ledningstype/størrelse	H05W-FG 3 x 1,5 mm ² eller tilsvarende
Ledningslængde	maks. 2 m
OVN/GRILL	
Eksterne mål (højde/bredde/dybde)	455 mm/594 mm/567 mm
Installationsmål (højde/bredde/dybde)	**450 eller 460 mm/560 mm/min. 550 mm
Hovedovn	Multifunktionsovn
Belysning	15/25 W
Grill-strømforbrug	2,0 kW
MIKROBØLGE	
Nettovolumen	48 l
Mikrobølge effekt	Max. 900 W
Mikrobølge frekvens	2465 MHz

Grundregler: Information om energimærkning af elektrisk ovn er givet i henhold til EN 60350-1 / IEC 60350-1-standarder. Disse værdier er fastsat i henhold til standard belastning med over- og undervarme eller varmluft (hvis indbygget) funktioner.
Energiklassen er fastsat i henhold til følgende prioritering afhængig af, hvorvidt de relevante funktioner findes i produktet eller ej. 1-Madlavning med eco-varmluft, 2- Turbo langtidstegning, 3- Turbo kogning, 4- Over- under varmluft, 5- Over- og undervarme.

** Se. *Installation*, .

 Tekniske specifikationer kan blive ændret uden forvarsel med henblik på forbedring af produktets kvalitet.

 Tallene i manualen er skematiske og kan afvige fra det aktuelle produkt.

 Værdier angivet i produktmærkat eller i dokumentationen vedlagt produktet er målt i laboratorium i overensstemmelse med relevante standarder. Afhængig af drifts- og miljøforhold kan disse værdier variere.

3 Installation

Produktet skal installeres af en kvalificeret person i overensstemmelse med gældende regler. Producenterne fraskriver sig ethvert ansvar for skader forårsaget af handlinger udført af ikke autoriserede personer, som også kan ugyldiggøre garantien.



Forberedelse af placering og elektrisk installation til produktet er under kundens ansvar.



FARE:

Produktet skal installeres i overensstemmelse med alle lokale regulativer omkring elektricitet.



FARE:

Før installationen kontroller visuelt, om produktet har nogen fejl. Hvis produktet har fejl, må det ikke installeres.

Beskadiget produkt kan skabe risiko for din sikkerhed.

Inden installering

Apparatet er beregnet til installation i køkkenkabinetter, der kan fås i handlen. Der skal efterlades en sikkert

afstand mellem apparatet og køkkenvæg og møbler. Se billede (mål angivet i mm.)

- Overflader, syntetiske laminaer og klæbemidler, der anvendes, skal være varmebestandige (mindst 100 °C)
- Køkkenkabinetter skal sættes i vater og fastgøres.
- Hvis der er en skuffe under ovnen, skal der installeres en hylde mellem ovnen og skuffen.
- Ovnen skal løftes af mindst to personer.



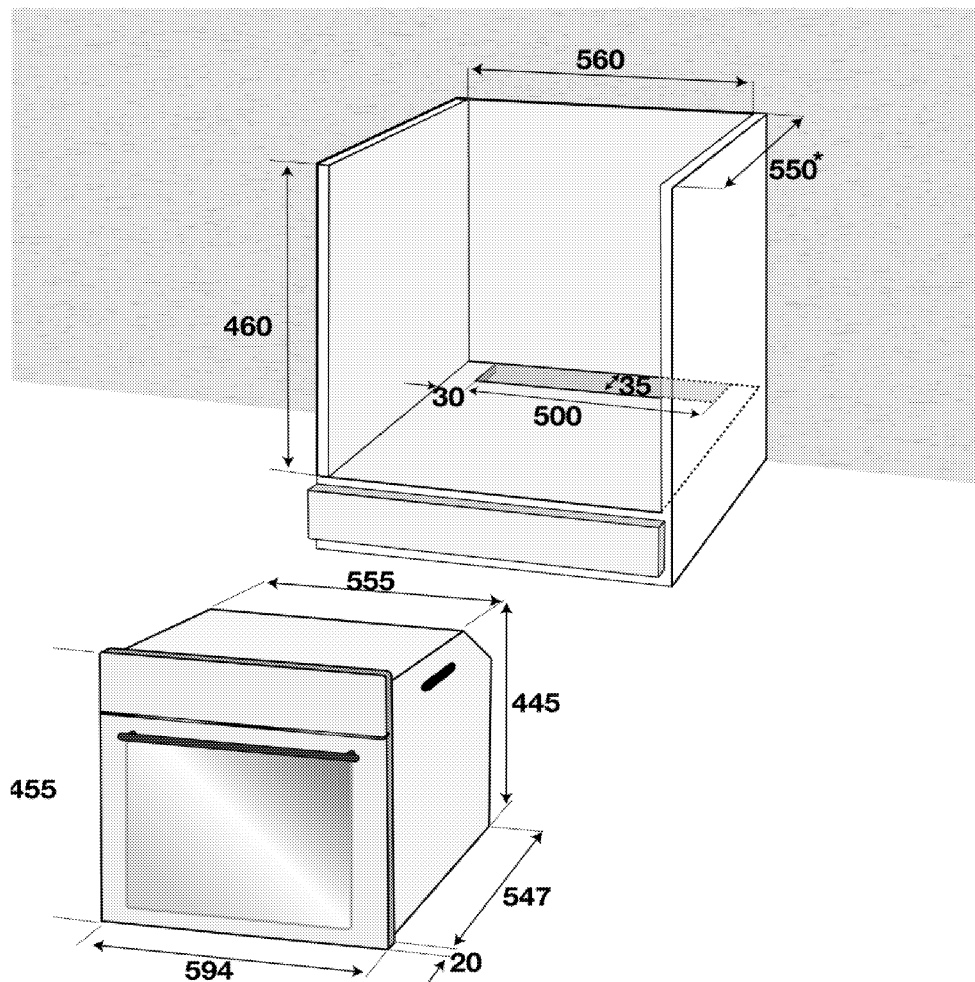
Installer ikke apparatet i nærheden af køleskab eller fryser. Varmen, der udsendes fra apparatet, vil føre til et øget energiforbrug af de kølende apparater.



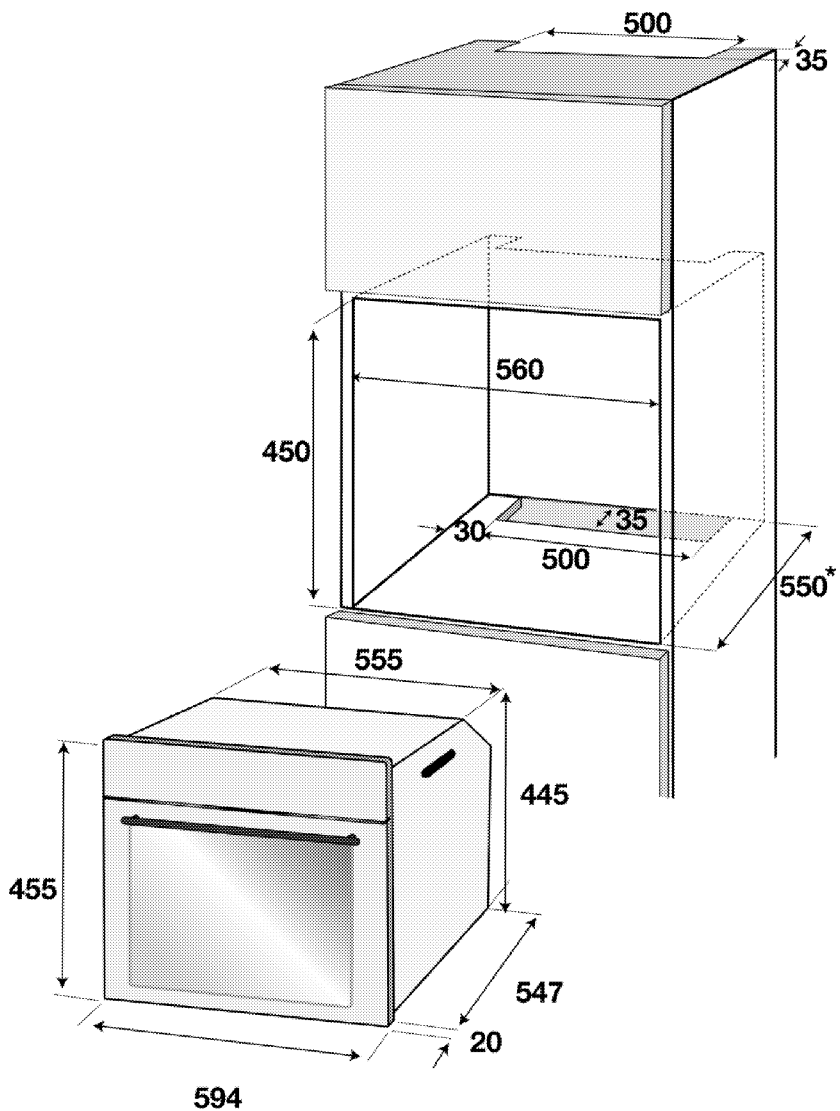
Lågehåndtaget må ikke bruges til at løfte eller flytte enheden.



Hvis apparatet har trådgreb, skub dem tilbage til sidevæggene efter flytningen af ovnen.



* min.



* min.

Installation og tilslutning

- Produktet kan kun installeres og tilsluttes i overensstemmelse med de lovmæssige regler for installation.

EI-tilslutning

Tilslut produktet til jordforbundet stikkontakt beskyttet af en sikring med passende kapacitet som beskrevet i

tabellen "Tekniske specifikationer". Jordforbindelsen skal udføres af kvalificeret elektriker til brug af produktet med eller uden en transformer. Vores firma kan ikke stilles til ansvar for eventuelle skader, der opstår som følge af forkert brug af produktet eller af forkert installeret jordforbindelse.

**FARE:**

Produktet må kun tilsluttes strømforsyningen af en autoriseret og kvalificeret person. Produktets garantiperiode starter kun efter udførelsen af korrekt installation.

Producenten fraskriver sig ethvert ansvar for skader forårsaget af handlinger udført af ikke autoriserede personer.

**FARE:**

Strømforsyningsledningen må ikke blive beskadiget, bøjet eller fanget eller komme i kontakt med varme dele på produktet.

En beskadiget strømledning skal udskiftes af en kvalificeret elektriker. Ellers er der risiko for elektrisk stød, kortslutning eller brand!

- Tilslutningen skal være i overensstemmelse med de nationale regulativer.
- Strømtilførselsdataene skal svare til de data, der er angivet på enhedens typeskilt. Åbn den forreste låge for at se typeskiltet.
- Produktets strømkabel skal overholde værdierne i tabellen "Tekniske specifikationer".

**FARE:**

Inden der startes noget arbejde med den elektriske installation, skal produktet afbrydes fra strømforsyningsnettet. Der er risiko for elektrisk stød!

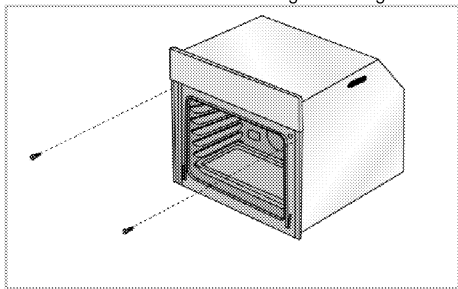


Strømkabelstikket skal være nemt at få fat i efter installationen (placer det ikke over kogepladen).

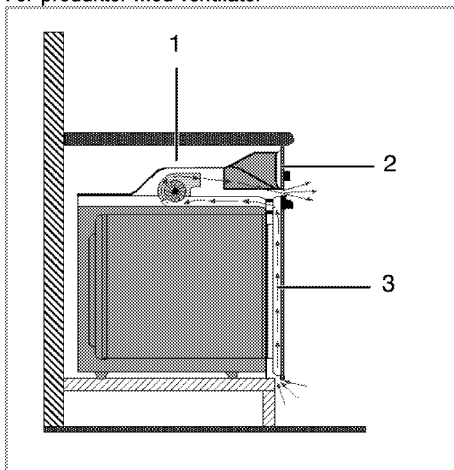
Prop strømledningen ind i stikkontaktet.

Installation af produktet

1. Lad ovnen glide ind i kabinettet, ret den op og fastgør den, samtidig med at du sikrer dig, at kraftkablet ikke er knækket og/eller fanget.



Fastgør ovnen med 2 skruer som illustreret.

For produkter med ventilator

- 1 Ventilator
- 2 Betjeningspanel
- 3 Låge

Den indbyggede ventilator køler både udstyrets indbyggede kabinet og front.



Ventilatoren bliver ved med at køre 20-30 minutter, efter ovnen er slukket.

Afsluttende kontrol

1. Sæt strømkablet i stikket og tænd produktets sikring.
2. Kontroller funktionerne.

Fremtidig transport

- Behold produktets original emballage og transporter det i den. Følg instruktionerne, der er trykt på emballagen. Hvis du ikke har den originale emballage, så pak produktet i bobleplast eller tykt pap og tape det fast.
- For at sikre, at grillspyd og rist ikke ødelægger ovndøren, placer en stribe pap på indersiden af døren så det holder riste på plads. Tape ovnlågen til sidevæggene.
- Brug ikke døren eller håndtaget til at løfte eller flytte apparatet.



Anbring ikke objekter på produktet, og flyt det i opretstående stilling.

4 Forberedelse

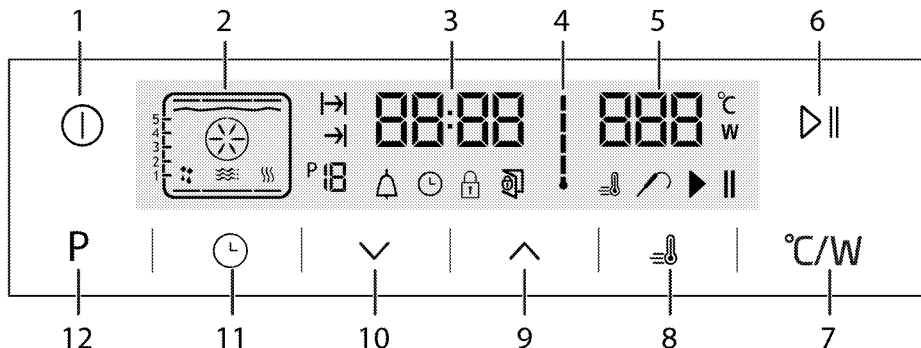
Gode råd om energibesparelser

Brugsanvisningen hjælper dig med at bruge produktet på en energibesparende mode:

- Brug mørkefarvet eller emaljebelagt køkkentøj i ovnen for at forbedre varmeoverførslen.
- Brug opvarmningen af ovnen hvis det er påkrævet i brugermanualen eller kogebogen.
- Undgå at åbne døren under tilberedning af mad.
- Forsøg at tilberede flere retter på en gang. Du kan placere to gryder på grillriste.

- Du kan tilberede flere retter lige efter hinanden og udnytte ovnens varme i længere tid.
- Du kan spare energi ved at slukke ovnen nogle minutter inden retten er færdig. Åbn ikke ovndøren.
- Optø frosne retter inden tilberedelsen. Således er risikoen for bakterievækst reduceret.

Indstilling af ur



- 1 Tænd/sluk knap
 - 2 Funktionsdisplay
 - 3 Tidsindikator
 - 4 Symbol for indvendig ovntemperatur
 - 5 Temperaturområde indikator
 - 6 Knap for start/stop tilberedning
 - 7 Tast til indstilling af temperatur/effekt
 - 8 Symbol for booster (hurtig opvarmning)
 - 9 Plus-tast
 - 10 Minus-tast
 - 11 Indstillingstast
 - 12 Tilbageknap til funktionsdisplay
1. Under første brug af ovnen lyser ⏻-symbolet. Berør $\sim/\sim$ -tasterne for at indstille timer.
 2. Bekræft indstillingen ved at berøre ⌚ - symbol, og vent i 4 sekunder uden at berøre nogen taster.

i Hvis den aktuelle tid ikke er indstillet, vil tidsindikatoren begynde at tage til/flytte op fra **12:00**. ⏻-symbolet vil blive aktiveret for at angive, at den aktuelle tid ikke er indstillet. Det vil forsvinde, så snart tiden er indstillet.

Første rengøring af apparatet



Overfladen kan blive ødelagt af nogle rengøringsmidler eller rengøringsmaterialer. Brug ikke aggressive rengøringsmidler, skurepulver/reensemælk eller skarpe genstande. Undgå at bruge hårde skuremidler eller skarpe metalskrabere til rengøring af ovnens dørglas, da de kan ridse overfladen og resultere i, at glasset splintres.

1. Fjern al transportemballage.
2. Tør apparatets overflader med en fugtig klud eller svamp og tør med en klud.

Første opvarmning

Varm ovnen op i ca. 30 minutter, og sluk så for det. På den måde vil produkter anvendt til beskyttelse blive brændt og fjernet.



ADVARSEL

Varme overflader kan forårsage forbrændinger!

Apparatet kan være varmt under brugen. Rør aldrig varme varmelegemer, indersiden af ovnen osv. Hold børn væk.

Brug altid varmebeskyttende handsker, når du sætter retter ind eller ud af en varm ovn.

Elektrisk ovn

1. Tag alle bageplader og riste ud af ovnen.
2. Luk ovndøren.
3. Vælg den højeste grilltemperatur. Se .
4. Lad den køre i ca. 30 minutter.
5. Sluk for ovnen; se

Grill

1. Tag alle bageplader og riste ud af ovnen.
2. Luk ovndøren.
3. Vælg den højeste grill styrke. Se: *Hvordan betjener man grill, .*
4. Lad grillen køre i ca. 15 minutter.
5. Sluk grillen. Se: *Hvordan betjener man grill, .*



Der kan udsendes røg og lugt et par timer under første drift. Dette er ganske normalt. Sørg for, at rummet er velventileret for at fjerne røgen og lugten. Undgå at indånde denne røg og lugt.

5 Betjening af mikrobølgeovnen

Generelle informationer om madlavning med mikrobølger

For at forhindre vand eller andre væsker fra at løbe over under opvarmning i mikrobølgeovnen:

3. Brug ikke lukkede beholdere eller beholdere med smal åbning.
4. Undgå at varme for meget.
5. Før beholderen placeres i mikrobølgeovnen, rør indholdet med en teske og derefter åbn lågen og rør væsken igen halvvejs under opvarmningen. Efterlad ikke teskeen, mens ovnen er tændt.
6. Ved opvarmning af væsker, såsom supper og saucer, kan disse uventet boble op og løbe over, før de begynder at koge. Efterlad aldrig ovnen uden opsyn mens du disse væsker.
- Efter opvarmning af babymad eller drikkevarer i en sutteflaske, ryst og test temperaturen, før du giver maden til din baby. Før opvarmningen skal du fjerne hættten og mundstykket af flasken.
- Fjern mad fra plastic emballage før tilberedning or optøning. Under visse særlige omstændigheder skal du dække mad med en speciel nylonfilm.
- Brug ikke dit produkt til at lave popcorn, medmindre du har specielt designede poser til brug i mikrobølgeovne.
- Chokolade slik med lavt væskeindhold og mel-baserede fødevarer bør opvarmes med forsigtighed.
- Æg i skal og hele hårdkogte æg skal ikke varmes i mikrobølgeovne, da de kan eksplodere, selv efter mikrobølgeopvarmningen er slut.

Fordele ved mikrobølger

- I konventionelle ovne trænger den varme, der udsendes af elektriske varmeapparater eller gasbrændere, ind i maden udefra. Derfor forbruges en enorm mængde energi for at opvarme luften inde, ovnkomponenter og køkkenredskaber.
- I en mikrobølgeovn genereres varme af selve maden, og varmestrålingen er fra indersiden til ydersiden. Der er ingen varmetab i mediet, på ovnens indvendige vægge eller redskaber (hvis de er mikrobølge-egnede). I andre ord, kun maden varmes op.
- Mikrobølgeovne reducerer kogetiden betydeligt. Tidsforbrug i mikrobølge madlavning er næsten halvdelt eller en tredjedel mindre end i konventionelle ovne. Meget afhænger af

tætheden, varmen og størrelsen af de ingredienser, der skal koges.

- Du kan bevare den naturlige smag af fødevarer ved at tilberede dem i deres egen saft uden at tilføje en masse krydderier, eller helt uden krydderier.
- Mikrobølgeovne sparer energien. Energien bruges kun, når du koger. Der er ingen spildt energi med en mikrobølgeovn.
- Du skal ikke bekymre dig, hvis du glemmer at lade kødet tøj. Mikrobølgeovne optør frosne fødevarer i en kort tid, så du kan starte madlavning med det samme. Således er risikoen for bakterievækst reduceret.
- Maden bevarer deres næringsværdi takket være kortere tilberedningstider.
- Rengøring er også nemmere sammenlignet med konventionelle ovne.

Mikrobølgeopvarmning i teorien

- Mikrobølger er en form for energi svarende til radio- og tv-bølger. Magnetronen i inde mikrobølgeovnen producerer mikrobølger. Mikrobølgeenergi diffunderer i alle retninger inde i ovnen, reflekteres fra sidevæggene og således trænger ind i fødevarer jævnt. Mikrobølgerne forårsager hurtig vibrationer af molekylerne i fødevarer. Denne vibration skaber varme, der tilbereder fødevarer.
- Mikrobølger passerer ikke gennem ovnens metalvægge. Mikrobølger kan passere gennem materialer såsom keramik, glas eller papir.

Hvorfor bliver maden varmet

De fleste fødevarer indeholder vand og vandmolekyler, der vibrerer, når de udsættes for mikrobølger. Friktion mellem molekyler frembringer den varme, der forøger temperaturen af fødevaren, smelter den, hvis frosset, koger den eller holder den varm. Det resulterer i en varmeudvikling inde i fødevarer

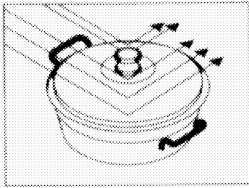
- Fødevarer kan tilberedes med meget lidt eller ingen olie;
- Optøning eller madlavning i en mikrobølgeovn er meget hurtigere end i en almindelig ovn;
- Vitaminer, mineraler og ernæringsselementer i fødevarer bevares;
- Naturlig farve og aroma af fødevaren ændres ikke.

Beholdere egnet til mikrobølgeovne

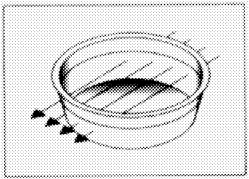
Mikrobølger passerer gennem porcelæn, glas, papir eller plast, men ikke gennem metal. Derfor kan

metalredskaber eller redskaber med metaldele ikke bruges i mikrobølgeovn.

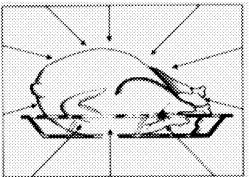
Mikrobølger reflekteres af metal ...



... Men de passerer gennem glas eller porcelæn ...



... Og absorberes af fødevarer.



	FORSIGTIG Brandrisiko! Anbring aldrig metal eller metal-dækkede beholdere i mikrobølgeovnen.
	FORSIGTIG Brug ikke ovnen, når den er tom og uden bakken. Det kan beskadige ovnen.

- Mikrobølger kan ikke trænge gennem metal. Mikrobølger vil reflekteres af metalgenstande i ovnen og forårsage farlig elektrisk gnistdannelse. De fleste varmebestandige ikke-metalliske beholdere er egnede til brug i en mikrobølgeovn. Dog kan visse beholdere indeholde materialer, som er uegnede til mikrobølgeovne. Du kan bruge følgende test for at afgøre, om en beholder er egnet til mikrobølgeovn eller ej:
- Placer en tom beholder, du ønsker at teste, i ovnen sammen med en anden beholder fyldt med vand.
- Betjen ovnen ved høj effekt i et minut. Hvis vandet er blevet opvarmet og beholderen, du tester, er koldt, så er den egnet til mikrobølgeovn.

- På den anden side, hvis vandet forbliver koldt og tilstødende beholder er varm betyder det, at mikrobølgerne er blevet absorberet af beholderen og derfor er denne beholder uegnet til mikrobølgeovne.

Glasbeholdere

- Undgå at bruge beholdere af meget tyndt glas eller blykrystal. Varmebestandige glasbeholdere er egnede til brug i mikrobølgeovne. På den anden side, undgå at bruge skøre glasbeholdere, såsom vand- og vinglas, ad de kan gå i stykker mens indholdet opvarmes i mikrobølgebølgeovnen.

Plastbeholdere

- Brug ikke gryder og fade af plastic eller melamin til langvarig opvarmning i mikrobølgeovnen; det samme gælder for poser til opbevaring af frostvarer. Dette skyldes, at meget varm mad vil før eller senere få plastbeholdere til at smelte eller fordeje. Brug sådanne beholdere kun til kortvarig opvarmning.

Madlavningsposer

- Madlavningsposer er egnede til brug i mikrobølgeovne forudsat, at de er designet til madlavning. Glem ikke at prikke huller i dem for at lade damp komme ud. Brug aldrig normale plastposer til madlavning, da de vil smelte og bryde op.

Papir

- Du bør ikke bruge nogen form for papir til langvarig madlavning. Dette vil medføre til, at papiret antændes. Papirservice er egnet til fedtholdige og tørre fødevarer, der kræver kortvarig opvarmning.

Brug ikke genbrugspapir. Sådant papir kan indeholde fragmenter, der kan forårsage lysbuedannelse.

Træ og flettede beholdere

- Da mikrobølger forårsager tørring af træstruktur, bør store træbeholdere ikke anvendes.

Porcelæn beholdere

- Generelt er beholdere fremstillet af sådanne materialer egnede til brug i en mikrobølgeovn, men man skal teste dem for at være sikker.

Metalbeholdere

- Metalbeholdere reflekterer mikrobølgerne væk fra fødevarer. Derfor må du ikke bruge den slags beholdere.

**FARE:**

Noget køkkenudstyr har højt indhold af jern og bly og er derfor uegnet til brug som beholdere til madlavning.

Sørg for at du teste dit køkkenudstyr med hensyn til egnethed til mikrobølgeovn.

Kogegrej	Mikrobølge	Grill	Konvektion	Kombinationsindstilling
Varmebestandigt glas	Ja	Ja	Ja	Ja
Ikke-varmebestandigt glas	Nej	Nej	Nej	Nej
Varmebestandig keramik	Ja	Ja	Ja	Ja
Mikrobølgesikker plastplade	Ja	Nej	Nej	Nej
Køkkenpapir	Ja	Nej	Nej	Nej
Metalhylde	Ja*	Ja	Ja	Ja*
Metalrist	Nej	Ja	Ja	Nej
Aluminiumfolie og aluminiumbeholder	Nej	Ja	Ja	Nej

*Brug kun den metalrist, der fulgte med ovnen.

Placering af maden

- Du vil opnå optimale resultater ved at arrangere maden jævnt i beholderen. Denne metode kan anvendes på mange måder til tilfredsstillende resultater.
- Du kan tilberede en lang række identiske stykker (f.eks. kartofler). Hvis du arrangerer dem i en jævnt fordelt cirkel rundt i ovnen, vil de koge bedre. Undgå at placere et stykke oven på et andet.
- Da mikrobølgerne påvirker mere kraftfuldt de ydre lag af fødevarer, så når du skal tilberede stykker af fødevarer med forskellige former og tykkelser, skal du placere de tykke dele i midten af bakken. Dette vil sikre, at disse dele koges først.
- Læg fisk og andre fødevarer, der ikke er flade, med deres haler på kanten af bakken.
- Du kan placere meget fint udskårne kødstykker oven på hinanden. Tykkere elementer, såsom pølser og skiver kød, skal placeres tæt på hinanden.
- Opvarm saucer i en separat skål. Smalle, dybe tallerkener er bedre til dette formål end brede, lave. Beholdere bør ikke være mere end to tredjedele fulde, når du varmer saucer eller supper.
- Hvis du tilbereder en hel fisk, gennembore den, så skindet ikke sprænges.

- Ved anvendelse klamrer til poser eller bagepapir, punkteres eller efterlades en åbning, så dampen kan slippe ud.
- Små stykker af fødevarer vil koge hurtigere end store stykker, og jævnt formede stykker vil koge hurtigere end andre stykker. For de bedste resultater skal maden skæres jævnt i stykker af samme størrelse.

Højde af madvarer

- I fødevarer, der er ganske tykke (generelt stege), vil den nederste del koge hurtigere. Det betyder, at det undertiden er nødvendigt at vende sådanne fødevarer over flere gange.
- Tykke eller tætte stykker kan placeres i en højere position, så mikrobølgerne kan påvirke de nederste og midterste dele af stykket.

Forslag til tilberedning

Faktorer, der påvirker tilberedningstid i mikrobølgeovn:

- Tilberedningstid i en mikrobølgeovn afhænger af flere faktorer. Temperaturen af de anvendte ingredienser i en opskrift kan påvirke betydeligt mængden af , der kræves. Således vil en kage lavet med iskold smør, mælk og æg tage betydeligt længere tid at tilberede end en kage lavet med ingredienser ved stuetemperatur.
- Især når det gælder brød, kager og flødesaucer anbefales der i visse opskrifter at fjerne maden fra ovnen, før den er fuldt tilberedt. Sådanne fødevarer, hvis de lades dækket uden for ovnen, vil fortsætte med at koge, idet varmen strømmer fra det ydre til det indre lag af maden.

Hvis du efterlader maden i ovnen, indtil den er fuldt færdig, risikerer du at brænde det ydre lag. Med tiden vil du bedre kunne bedømme, hvor længe maden skal koges og efterlades uden for ovnen.

- Efterlad ikke maden, der skal tilberedes, uden opsyn. Din mikrobølgeovn lyser automatisk op, når den er i drift, så du kan holde øje med tilstanden af maden, der tilberedes.

Optøning:

- Optøningstiden kan afhænge af formen af pakken. Lave og rektangulære pakker optø hurtigere end dybe beholdere.
- Adskil stykker i takt med, at de begynder at tø. De vil så optø lettere.
- Jo mere mad du laver mad, jo længere tid vil det tage. Dobbelt så stor mængde af mad vil tage ca. dobbelt så lang tid. Hvis det tager fire minutter at tilberede en kartoffel, vil det tage i gennemsnit syv minutter at tilberede to kartofler.

Mængden af mikrobølger, som din ovn producerer, forbliver konstant uanset hvor meget mad du placerer inde i ovnen. Det betyder, at jo mere mad du placerer i ovnen, jo længere tid vil det tage at tilberede den.

Væskeindhold

- Væskeindhold påvirker tilberedningstiden fordi mikrobølger er følsomme over for fugt. Fødevarer med naturligt væskeindhold (såsom grøntsager, fisk og fjerkræ) vil koge hurtigt og nemt. Ved tilberedning tørre fødevarer, såsom ris og bælgfrugter, anbefales det at tilsætte vand.
- Husk, at fugt fjernes i en mikrobølgeovn, så når du tilbereder tørre madvarer, såsom visse grøntsager, bør du først fugte dem med lidt vand eller dække dem, så de bevarer deres fugt.
- Ved tilberedning fødevarer med meget lidt vandindhold (optøning af brød, lave popcorn), sker fordampning hurtigt. I sådanne tilfælde fungerer ovnen som om den er tom og fødevarer kan blive brændt. Det kan også ødelægge køkkenredskaber. Sørg derfor for, at du bare indstiller den ønskede tilberedningstid og lad aldrig ovnen uden opsyn under tilberedningen.

Damp

- Fugten i fødevarer kan til tider få ovnen til at udstede damp, når den er i drift. Dette er ganske normalt.

Sukker

- Når du tilbereder fødevarer med meget højt sukkerindhold, som buddinger og tærter, skal du følge anbefalingerne i opskrifter til mikrobølgeovn.

Hvis du overskrider den anbefalede tilberedningstid, kan det resultere i, at maden brænder eller ovnen beskadiges.

Madens tæthed

- Lette, porøse fødevarer, såsom brød og kager, vil tage mindre tid end tunge og tætte, som f.eks. stege og gryderetter. Vær forsigtig, når du tilbereder porøse fødevarer, da de ikke har hårde, tørre overflader.

Ben og fedtindhold

- Ben leder varme og fedt koges hurtigere end kød. Ved tilberedning af kød, der indeholder ben eller fedt, skal du sikre, at kødet er kogt jævnt og ikke overkogt.

Madfarve

- Kød og fjerkræ, som er blevet kogt i femten minutter eller derover, vil brune lidt i sit eget fedt. For at give mad, der er tilberedt hurtigt, en mere appetitvækkende og stegt udseende, kan du dække den med barbecue eller sojasovs. Hvis du kun bruger en smule af denne sauce, vil det ikke påvirke smagen af mere i stor grad.

Reduktion af indre tryk i fødevarer

- Mange slags fødevarer er dækket med skind. Damp opbygger sig inde i dem mens de tilberedes, og det kan få dem til at briste. For at undgå dette, skal huden gennembøres med en gaffel eller kniv. Du bør anvende denne procedure med kartofler, kyllingelever, muslinger, æggeblommer, pølser og visse former for frugt og grøntsager.

Vende og omrøre under tilberedning

- Det er vigtigt at omrøre maden, når man tilbereder den i mikrobølgeovnen. I konventionel madlavning omrøres maden til at blande den. I mikrobølgeovnen skal maden omrøres for at opnå lige varmefordeling. Rør altid udefra mod midten, fordi ydersiden varmer op før midten.
- Med voluminøse og aflange stykker, som stege og helt fjerkræ, skal du vende dem til at sikre, at toppen og bunden koges ens. Du skal endda vende skiver af kød eller fjerkræ.
- Det er vigtigt at vende maden og røre ofte for at sikre, at alle sider er lige godt tilberedt.

Forskellige tilberedningstider

- Til at begynde med skal du altid prøve den minimale tilberedningstid og kontrollere, om maden er færdig. Tilberedningstider i denne manual er vejledende. Tilberedningstider kan variere efter dimensioner og typer af mad og beholdere.

Hviletid

- Lad maden stå i et stykke tid efter at have taget den ud af ovnen. Hvis du ved optøning, kogning og genopvarmning lader maden at stå i et stykke tid, vil det give bedre resultater. Dette skyldes, at varmen spredes jævnt inde i maden.

Inde i mikrobølgeovnen vil maden fortsætte med at koge efter at ovnen er slukket. Hvileperioden vil øge varmen i maden med mellem 3 °C og 8 °C. Denne proces opretholdes ikke af mikrobølgeovnen, men af varmen i maden. Hviletiden kan variere afhængigt af maden. Sommetider er denne periode er så kort som den tid, det tager at fjerne maden fra ovnen og servere den. Denne periode kan udvides til så længe som ti minutter med store fødevarer.

- Fjern mad fra plastic emballage før tilberedning or optøning. Under visse særlige omstændigheder skal du dække maden med en speciel nylonfilm.
- Det anbefales især for fødevarer som kød, kylling, brød, kager og fløde sauce for at fjerne dem fra ovnen, før de er fuldt kogte, og lade dem stå indtil det bliver fuldt kogte.

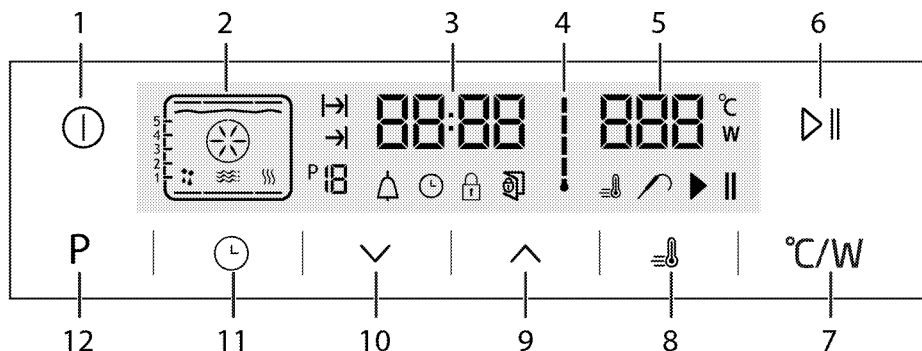
Sådan bruges mikrobølgeovnen



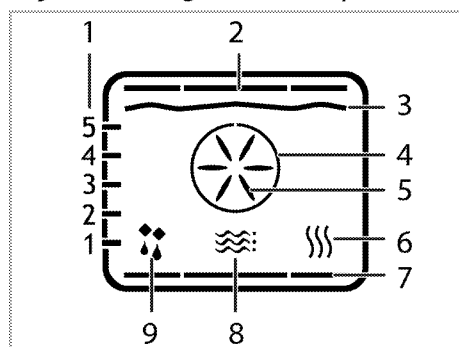
Inden du kan bruge ovnen, skal tiden stilles. Hvis timeren ikke er indstillet, vil ovnen ikke virke.

Mikrobølgeovnen fungerer efter tre forskellige principper: kun mikrobølge, kun ovn, og kombineret tilstand.

Driftsmåde	Beskrivelse
Mikrobølge	Når ovnen kun betjenes i mikrobølge-tilstand, vil den skabe varmen direkte inde i maden. Brug mikrobølger til at varme fødevarer eller drikkevarer, optøning eller kogning. I mikrobølge-funktionen bliver maden kogt men ikke stegt.
Ovn-funktion	Kun ovnens varmelegemer koger maden ved at varme den oppefra. Bruges til alle slags madlavning og til optøning. Maden både koges og steges i ovn-funktionen.
Kombineret tilstand	I kombineret tilstand fungerer både ovnens varmelegemer og mikrobølger. Maden både koges og steges i en kortere periode i kombineret tilstand.



- 1 Tænd/sluk knap
- 2 Funktionsdisplay
- 3 Tidsindikator
- 4 Symbol for ovnens indvendige temperatur
- 5 Temperaturområde indikator
- 6 Knap for start/stop tilberedning
- 7 Tast til indstilling af temperatur/effekt
- 8 Symbol for booster (hurtig opvarmning)
- 9 Plus-tast
- 10 Minus-tast
- 11 Justeringstast
- 12 Tilbageknap til funktionsdisplay



- 1 Hyldepositioner
- 2 Overvarme
- 3 Grillvarmer
- 4 Turbovarmer
- 5 Boost varmluft
- 6 Hold varm
- 7 Undervarme
- 8 Mikrobølgesymbol
- 9 Position for brug med varmluft

- : Symbol for tilberedningstid
 : Symbol for slut for tilberedningstid
 : Funktionsnummer
 : Alarmsymbol.
 : Symbol for ur
 : Symbol for tastelås
 : Symbol for opvarmning med åben dør
 : Symbol for booster (hurtig opvarmning)
 : Symbol for kødtermometer
 : Symbol for tilberedningsposition
 : Symbol for tilberedning i gang

Funktionstabel:

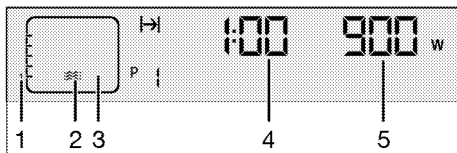
Funktionstabellen angiver de betjeningsfunktioner, der kan bruges i ovnen, og deres respektive maksimums- og minimumstemperaturer.

i Funktioner varierer afhængigt af produktmodel!

Ovnen vender tilbage til standby display efter den tændes og den aktuelle tid er indstillet. Kun det aktuelle kokkeslæt vises på displayet.

Brug i mikrobølgetilstand

1. Tryk på for at tænde for ovnen.
2. Den første betjeningsskærm vises, når ovnen er tændt.



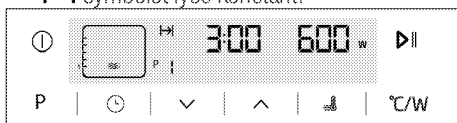
- 1 Hyldepositioner
- 2 Mikrobølgesymbol
- 3 Funktionsdisplay
- 4 Felt til tilberedningstid: Angiver den indstillede tilberedningstid.
- 5 Felt til indikation af mikrobølgeeffekt/temperatur

Denne skærm indeholder mikrobølge tilstand med et niveau for mikrobølgeeffekt, anbefalet hyldeposition og tilberedningstid.

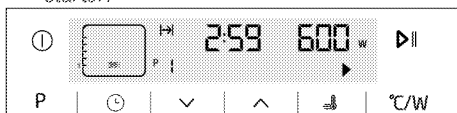
3. Hvis du vil ændre niveauet for mikrobølgeeffekt, skal du berøre °C/W én gang for at åbne displayet til indstilling af effekt.

Symbolet **W** blinker.

4. Berør , indtil det ønskede effektniveau vises i feltet for effektniveau. Berør °C/W for at indstille niveauet, når den ønskede værdi vises i displayet.
5. For tilberedningsvarighed, tryk på én gang. Symbolet vil også blinke.
6. Berør for at vælge den ønskede tilberedningstid og bekræft indstillingen med . Når tilberedningstiden er indstillet, vil -symbolet lyse konstant.



7. Hvis niveauerne for tilberedningstid og effektniveau er passende, skal du berøre for at starte tilberedningen. Tilberedningen starter.



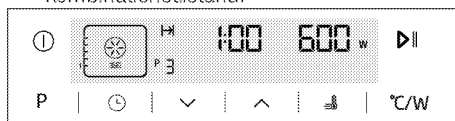
i Hvis ovnlågen åbnes under tilberedningen, vises på displayet, og tilberedningen annulleres. Du skal berøre igen for at genoptage tilberedningen efter at have lukket ovnlågen.

» Ovnen varmes op til det indstillede niveau indtil slut på den tilberedningstid, du har valgt. Ovnlampen er tændt under tilberedningsprocessen.

8. Når tilberedningen er færdig, vises **"End"** og symbolet på displayet, og der høres et alarmsignal.
9. For at stoppe alarmsignalet skal du blot berøre en vilkårlig tast.

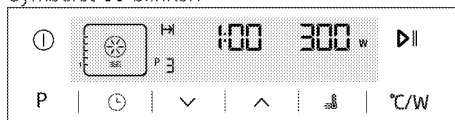
Kører i kombinationstilstand (ovn og mikroovn samtidigt)

1. Tryk på for at tænde for ovnen.
2. Berør eller for at vælge den ønskede kombinationstilstand.



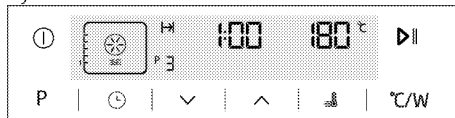
3. Hvis du vil ændre niveauet for mikrobølgeeffekt, skal du berøre °C/W én gang for at åbne displayet til indstilling af effekt.

Symbolet **W** blinker.



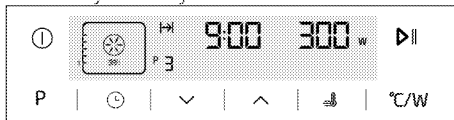
4. Berør , indtil det ønskede effektniveau vises i feltet for effektniveau. Berør °C/W for at indstille niveauet, når den ønskede værdi vises i displayet.
5. Hvis du vil ændre temperaturen i kombineret tilstand, skal du berøre °C/W to gange for at åbne temperaturdisplayet.

Symbolet **°C** blinker.

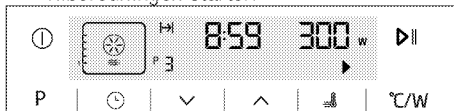


6. Berør , indtil den ønskede temperatur vises i temperaturindikatorfeltet. Berør °C/W for at indstille temperaturen, når den ønskede værdi vises i displayet.
7. For tilberedningsvarighed, tryk på én gang. Symbolet vil også blinke.

8. Berør  for at vælge den ønskede tilberedningstid og bekræft indstillingen med . Når tilberedningstiden er indstillet, vil -symbolet lyse konstant.



9. Hvis værdierne for tilberedningstid, effektniveau og temperatur er passende, skal du berøre  for at starte tilberedningen. Tilberedningen starter.



 Hvis ovnlågen åbnes under tilberedningen, vises  på displayet, og tilberedningen annulleres. Du skal berøre  igen for at genoptage tilberedningen efter at have lukket ovnlågen.

» Ovnens bliver opvarmet til den ønskede temperatur, og temperaturen vil holde, indtil den valgte tilberedningstid udløber. Samtidigt vil ovnen fortsætte med at køre ved den indstillede mikrobølgeeffekt. Ovnlampen er tændt under tilberedningsprocessen.

10. Når tilberedningen er færdig, vises **"End"** og symbolet  på displayet, og der høres et alarmsignal.
11. For at stoppe alarmsignalet skal du blot berøre en vilkårlig tast.

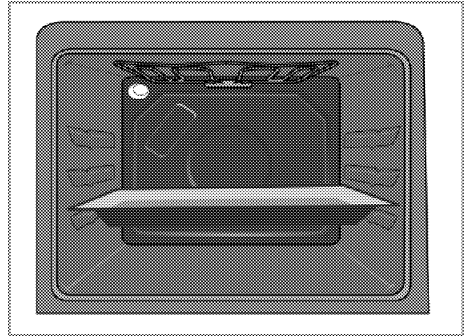
 Under tilberedning kan mikrobølgeniveau og tilberedningstid ændres.

 For mikrobølgefunktioner viser ovnens ur tilberedningstiden i minutter og sekunder.

 Ved tilberedning med mikrobølger alene eller ved tilberedning i kombifunktion ved lave temperaturer kan der være lugt tilbage, efter at maden tages ud af ovnen, da ovnen vil være kold under tilberedningen. I et sådant tilfælde, betjen ovnen i varmluftassisteret tilberedningstilstand ved 230 °C i 20 minutter.

Sådan slukkes den elektriske ovn

Berør  for at slukke ovnen.



Første rist i ovnen er den nederste rist. **Brug kun den første rist for tilberedning med mikrobølger.**

-  På grund af sikkerhedsmæssige årsager er den maksimale tid, der kan indstilles for "Madlavningstid", begrænset til 12 minutter ved den højeste effekt. I andre effektniveauer kan tiden indstilles op til 90 minutter.
-  Mens der foretages indstillinger, vil de dertilhørende symboler på displayet blinke.
-  Programmet bliver slettet under strømsvigt. Du skal programmere ovnen forfra.
-  Den aktuelle tid kan ikke indstilles mens ovnen kører i nogen af funktionerne, eller hvis der er lavet halv- eller fuldautomatisk programmering på ovnen.
-  Selvom ovnen er slukket, lyser ovnlampen når ovnlågen åbnes.

Betjeningsmodus for mikrobølger

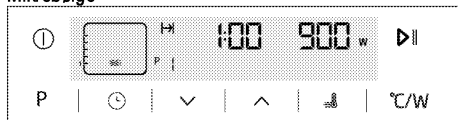
Rækkefølgen af betjeningsmodus, der er vist her, kan afvige fra arrangementet på dit produkt.

-  Tilberedning på flere riste i mikrobølge og kombineret funktion er ikke mulig. De er kun egnede til madlavning på en rist.
-  Ovnens bliver ikke opvarmet i mikrobølge-funktion. Kun maden varmes op.

Mikrobølge

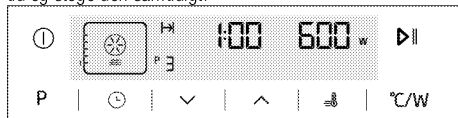
Kun mikrobølger fungerer. Det kan bruges til opvarmning af mad- og drikkevarer, samt til kogning. Maden koges men ikke steges.

Mikrobølge



Mikrobølge+ventilator

Ovnens bagerste varmelegeme fungerer sammen med mikrobølger. Varm luft, der opvarmes af det bagerste varmelegeme, spredes meget hurtigt jævnt overalt i ovnen ved hjælp af ventilatoren. Du kan tilberede maden på kort tid og stege den samtidigt.



Mikrobølge+fuld grill

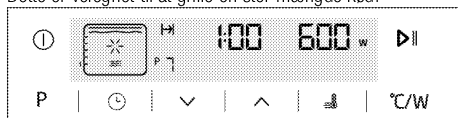
Mikrobølge og grill i ovnens loft er tændt. Dette er velegnet til at grille en stor mængde kød.



- Put store eller mellemstore portioner på korrekt hyldeposition under grillvarmeren for grillning.
- Drej maden, når halvdelen af grilltiden er gået.

Grill+fuld grill+ventilator

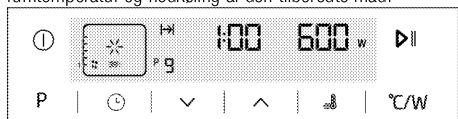
Mikrobølge og varm luft, der opvarmes af den fulde grill, spredes meget hurtigt i ovnen ved hjælp af ventilatoren. Dette er velegnet til at grille en stor mængde kød.



- Put store eller mellemstore portioner på korrekt hyldeposition under grillvarmeren for grillning.
- Drej maden, når halvdelen af grilltiden er gået.

Mikrobølge+optøning

Mikrobølger og kun ventilatoren (i bagvæggen) kører. Egnet til at tø frossen grynet mad langsomt op ved rumtemperatur og nedkøling af den tilberedte mad.



Effektverdier i Watt for mikrobølge er 100, 200, 300, 600 og 900.

Funktion	Effektinterval (W)	Temperaturområde (°C)
Mikrobølge	100-900	-
Mikrobølge+ventilator	100-600	50-280
Mikrobølge+fuld grill	100-600	50-280
Mikrobølge+fuld grill+ventilator	100-600	50-280
Mikrobølge+optøning	100-600	-

Funktionstabel

Funktionstabellen angiver de funktioner, der kan bruges i mikrobølge og kombineret tilstand og deres respektive maksimum og minimum temperaturer.

Tilberedningstid tabel



Tiderne i dette skema er vejledende. Tiderne kan variere afhængig af madens temperatur, tykkelse, type og dine madlavningspræferencer.



1. rist i ovnen er den nederste rist. Brug kun den første rist i mikrobølge tilberedning.

Madvare	Kogefunktion	Vægt (g)	Temperatur (°C)	Mikrobølge effekt (W)	Tilberedning stid (ca. i min.)
Kyllinge baguette	Mikrobølge+ventilator	1000	210	600	25
Hel kylling	Mikrobølge+ventilator	1500	15 min. 230, så 200	600	35
Frossen pizza	Mikrobølge+ventilator	450	230	200	8
Kalkunlår (udbenet)	Mikrobølge+grill+ventilator	1000	230	300	30
Friske store kartofler	Mikrobølge+ventilator	1000	180	600	25
Gratinerede kartofler*	Mikrobølge+ventilator	1250	180	600	25-30
Dalyan kødbolle	Mikrobølge+ventilator	1800	5 min. 230, så 170	300	20
Hel fisk	Mikrobølge+grill+ventilator	1000	250	600	10
Fiskepinde	Mikrobølge+ventilator	600	230	300	12
Melboller med tomat og kartoffel	Mikrobølge+ventilator	1500	210	200	35
Hurtig mad (kikærter med kød)	Mikrobølge	400		600	3,5
Pilaf	Mikrobølge	400		600	4

Skal forvarmes før tilberedning i kombineret tilstand. Forvarmning skal udføres i ovnen.

*Det foreslås at tilføje høvlet kashar ost på det i løbet af de sidste 5 minutter af madlavning.

Optøning

Madvare	Vægt (g)	Mikrobølge effekt (W)	Optøningstid (min.) (omkring)	Hviletid (min.)	Forslag
Rødt kød	250	200	6	10	Vendes efter halvdelen af tiden
	500	200	12	10	Vendes efter halvdelen af tiden
Hakket kød	100	100	8	10	
	250	200	5	10	
	500	200	6:30-8	10	Vendes efter halvdelen af tiden
Hel kylling	1500	200	25	10	Vendes efter halvdelen af tiden
Kyllingelår	750	300	7	10	
Kyllinge baguette	500	300	5	10	
	100	600	6	10	
Hel fisk	250	200	7	5	Vendes efter halvdelen af tiden
	500	200	10	5	Vendes efter halvdelen af tiden
Pølser	300	200	5	5	

6 Sådan betjenes ovnen

Generelle informationer om bagning, stegning og grilning



ADVARSEL
Varme overflader kan forårsage forbrændinger!
Apparatet kan være varmt under brugen. Rør aldrig varme varmelegemer, indersiden af ovnen osv. Hold børn væk.
Brug altid varmebeskyttende handsker, når du sætter retter ind eller ud af en varm ovn.



FARE:
Vær opmærksom på, at der ved åbning af ovnlågen kan udslippe damp.
Dampen kan skole dine hænder, ansigt og/eller øjne.

Gode råd til bagning

- Anvend egnede metalplader eller aluminiumsbeholdere eller varmebestandige silikoneforme med slip-let belægning.
- Udnyt pladsen på bagepladestativet bedst muligt.
- Placer bageformen midt på hylden.
- Vælg den rette hyldeposition, inden der tændes for ovn eller grill. Undlad at ændre hyldepositionen, når ovnen er varm.
- Hold ovnlågen lukket.

Gode råd til stegning

- Hvis hel kylling, kalkun og store kødstykker behandles med dressinger, så som citronsaft og sort peber, inden stegningen, vil det forbedre det færdige resultat.
- Det tager omkring 15 til 30 minutter længere tid at stege kød med ben i forhold til at stege den samme størrelse kød uden ben.
- Hver centimeter af kødets tykkelse kræver omkring 4 til 5 minutter stegetid.
- Lad kødet hvile i ovnen i omkring 10 minutter efter, det er stegt. Saften fordeles bedre over hele stegen og løber ikke ud, når kødet skæres.
- Fisk bør placeres på midterste eller nederste hylde i et ildfast fad.

Gode råd til grilning

Når kød, fisk og kylling grilles, bliver de hurtigt brune, bliver godt sprøde uden at blive tørre. Flade stykker, kødspyd og pølser er specielt velegnede til grill samt grøntsager med et højt vandindhold som f.eks. tomater og løg.

- Fordel stykker til grilning på risten eller i bagepladen på en sådan måde, at der stadig er plads omkring dem til varmen.
- Sæt risten eller bagepladen det ønskede sted i ovnen. Hvis du griller på risten, sæt bagepladen på nederste rille for at samle fedtet. Tilføj noget vand i bagepladen for nem rengøring.



Madvarer, der ikke er egnet til grill, udgør brandrisiko. Brug kun mad til grill, der er egnet til intensiv grillvarme.
Placer ikke maden alt for langt tilbage i grillen. Det er det varmeste område og fedtholdig mad kan antændes.

Sådan bruges den elektriske ovn

Funktionstabel

Funktionstabellen angiver de funktioner, der kan bruges i ovnen og deres respektive maksimum og minimum temperaturer.

	Funktioner varierer afhængigt af produktmodel.
	Maksimal justerbar madlavningstid i diverse funktionstilstande undtagen at holde varm er begrænset til 6 timer af sikkerhedsmæssige årsag.
	Mens der foretages justeringer, vil de dertilhørende symboler på displayet blinke.
	Programmet bliver annulleret i tilfælde af strømudfald. Du skal genprogrammere ovnen.
	Den aktuelle tid kan ikke indstilles mens ovnen kører i nogen af funktionerne, eller hvis der er lavet halv- eller fuldautomatisk programmering på ovnen.
	Selvom ovnen er slukket, lyser ovnlampen når ovnlågen åbnes.

Funktionstabellen angiver de funktioner, der kan bruges i ovnen og deres respektive maksimum og minimum temperaturer. Den anbefalede temperatur vises, når funktionen er valgt.

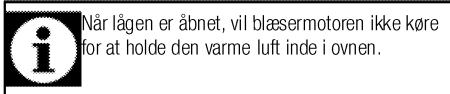
Funktion	Temperaturområde (°C)
Blæser opvarmning	40-280
Fuld grill	40-280
Lav grill	40-280
Øko blæser opvarmning	160-220
Hold varm	40-100
Funktioner varierer afhængigt af produktmodel.	

Betjeningsmodus

Rækkefølgen af betjeningsmodus, der er vist her, kan afvige fra arrangementet på dit produkt.

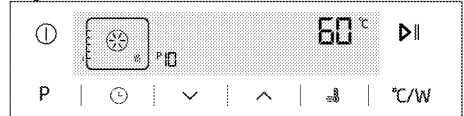
Ventilatoropvarmning

Varm luft, der opvarmes af det bageste varmelegeme, spredes meget hurtigt jævnt overalt i ovnen ved hjælp af ventilatoren. Dette er velegnet til at tilberede dine måltider på forskellige hyldeniveauer, og i de fleste tilfælde er forvarmning ikke nødvendig. Egnede til madlavning med flere plader.



Holde varm

Bruges til at holde maden ved en serveringstemperatur i lang tid.



Fuld grill

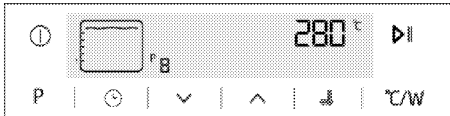
Stor grill i ovnens loft er tændt. Dette er velegnet til at grille en stor mængde kød.



- Put store eller mellemstore portioner på korrekt hyldedeposition under grillvarmeren for grillning.
- Drej maden, når halvdelen af grilltiden er gået.

Lav grill

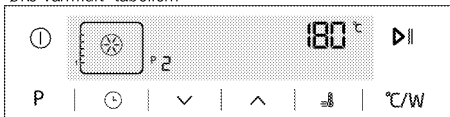
Lille grill i ovnens loft er tændt. Egnede til grill og gratinerede retter.



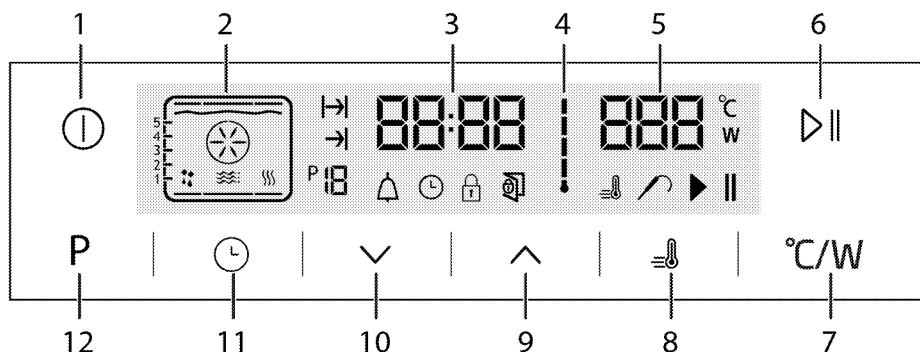
- Put små eller mellemstore portioner på korrekt hyldedeposition under grillvarmeren for grillning.
- Drej maden, når halvdelen af grilltiden er gået.

Øko blæser opvarmning

For at spare strøm kan du bruge denne funktion i stedet for de madlavningsfunktioner, du ville udføre ved brug af ventilator opvarmning ved 160-220 °C temperaturområde. Men tilberedningstiden vil øges lidt. Madlavningsstider forbundet med denne funktion er angivet i 'Øko varmluft' tabellen.



Hvordan betjener man ovnens kontrolpanel



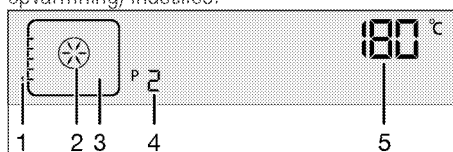
- 1 Tænd/sluk knap
- 2 Funktionsdisplay
- 3 Tidsindikator
- 4 Symbol for ovnens indvendige temperatur
- 5 Temperaturområde indikator
- 6 Knap for start/stop tilberedning
- 7 Tast til indstilling af temperatur/effekt
- 8 Symbol for booster (hurtig opvarmning)
- 9 Plus-tast
- 10 Minus-tast
- 11 Justeringstast
- 12 Tilbageknap til funktionsdisplay

- : Symbol for tilberedningstid
- : Symbol for slut for tilberedningstid
- : Funktionsnummer
- : Alarmsymbol.
- : Symbol for ur
- : Symbol for tastelås
- : Symbol for opvarmning med åben dør
- : Symbol for booster (hurtig opvarmning)
- : Symbol for kødtermometer
- : Symbol for tilberedningsposition
- : Symbol for tilberedning i gang

Sådan betjenes ovnen

1. Berør tasten "I" i cirka 2 sekunder for at åbne ovnen.

» Efter tænding af ovnen vises første driftsfunktion vises på displayet. Når displayet er i denne tilstand, kan funktionerne tilberedningstid, slut på tilberedningstid og Booster (hurtig opvarmning) indstilles.



- 1 Hyldedepositioner
- 2 Funktionsdisplay
- 3 Funktionssymbol
- 4 Funktionsnummer
- 5 Indikatorområde for temperatur/vægt

Ovnens vil slukke automatisk inden for 20 sekunder, hvis der ikke foretages nogen indstilling på skærmen.

Manuel tilberedning ved valg af temperatur og betjeningsfunktion

Du kan lave mad ved at vælge temperatur og betjeningsfunktion, der passer til din måltid, og kontrollere fremskridt manuelt uden at indstille tilberedningstiden.

1. Første betjeningsfunktion vises på displayet, når du har berørt "I"-knappen for at åbne ovnen.
2. Vælg betjeningsfunktion ved at berøre tastene .

3. Hvis du vil ændre temperaturen, som er anbefalet for driftsfunktionen, skal du aktivere temperaturfeltet ved at berøre °C/W-knappen.
- » °C-symbolet blinker.
4. Indstil den ønskede temperatur ved at berøre tasterne .
5. Bekræft temperaturindstillingen ved at berøre tasten °C/W.
6. Sæt retten i ovnen.
7. Berør ►||-tasten for at starte tilberedningen, hvis temperatur og driftsfunktion er passende.

►-symbol kommer frem på displayet.
 » Ovnen vil hurtigt starte med at køre i den ønskede funktion, og vil øge den indvendige temperatur til den indstillede temperatur. Hver grad af symbolet for indvendig temperatur vil lyse, når temperaturen når den indstillede værdi. Ekstra varmelegemer og foreslået pladeposition vises på funktionsdisplayet.

8. Ovnen slukkes ikke automatisk, når der bruges manuel tilberedning uden indstilling af tilberedningstid. Du kan afslutte tilberedning ved at berøre ►||-tasten en gang til.

» Ovnen afslutter tilberedningen, og symbolet || vises i displayet.

9. Berør tasten "⓪" i cirka to sekunder for at lukke ovnen.

Tilberedning ved at indstille tilberedningstid;

Du kan få din ovn til at slukke automatisk efter tilberedningstiden ved at vælge temperatur og driftsfunktionen, som passer til dit måltid, og kontrollere fremskridt manuelt uden at indstille tilberedningstid.

1. Første betjeningsfunktion vises på displayet, når du har berørt ⓪-knappen for at åbne ovnen.
2. Vælg betjeningsfunktion ved at berøre tasterne .
3. Hvis du vil ændre temperaturen, som er anbefalet for driftsfunktionen, skal du aktivere temperaturfeltet ved at berøre °C/W-knappen.

» °C-symbolet blinker.

4. Indstil den ønskede temperatur ved at berøre tasterne .
5. Bekræft temperaturindstillingen ved at berøre tasten °C/W.
6. Berør , indtil ☹-symbolet vises på displayet for tilberedningstid.
7. Berør tasterne  for at indstille den ønskede tilberedningstid, og bekræft indstillingen ved at berøre ☹-tasten.
- » Når tilberedningstiden er indstillet, vil -symbolet  vises konstant.
8. Sæt retten i ovnen.

9. Berør ►||-tasten for at starte tilberedningen, hvis temperatur og driftsfunktion og tilberedningstid er passende. ►-symbol kommer frem på displayet.

» Ovnen varmes op til den indstillede temperatur og vil bevare denne temperatur, indtil den valgte tilberedningstid udløber.

» Ovnen vil hurtigt starte med at køre i den ønskede funktion, og vil øge den indvendige temperatur til den indstillede temperatur. Den bevarer denne temperatur, indtil den indstillede tilberedningstid er ovre. Hver grad af symbolet for indvendig temperatur vil lyse, når temperaturen når den indstillede værdi. Ekstra varmelegemer og foreslået pladeposition vises på funktionsdisplayet.

10. Når tilberedningsprocessen er fuldstændt, vil der stå "End" i displayet, og alarmen vil lyde.

11. Tryk på en vilkårlig tast for at slukke for lydalarmen.

» Alarmen stopper, og ovnen stopper automatisk.

Indstilling af sluttidspunkt for tilberedningen til et senere tidspunkt;

Du kan sørge for, at ovnen kører og slukkes automatisk, ved at indstille temperatur og driftsfunktion passende til din måltid, tilberedningstid og slut på tilberedning til et senere tidspunkt, og betjene den manuelt uden at indstille tilberedningstiden.

1. Første betjeningsfunktion vises på displayet, når du har berørt ⓪-knappen for at åbne ovnen.

2. Vælg betjeningsfunktion ved at berøre tasterne  .
3. Hvis du vil ændre temperaturen, som er anbefalet for driftsfunktionen, skal du aktivere temperaturfeltet ved at berøre °C/W-knappen.
- » °C-symbolet blinker.
4. Indstil den ønskede temperatur ved at berøre tasterne  .
5. Bekræft temperaturindstillingen ved at berøre tasten °C/W.
6. Berør , indtil -symbolet vises på displayet for tilberedningstid.
7. Berør tasterne   for at indstille den ønskede tilberedningstid, og bekræft indstillingen ved at berøre -tasten.
- » Når tilberedningstiden er indstillet, vil -symbolet  vises konstant.
8. Berør , indtil -symbolet vises på displayet for tilberedningens sluttidspunkt.
9. Berør knapperne   for at indstille den ønskede tilberedningstid, og bekræft indstillingen ved at berøre -tasten.
- » Når tilberedningstidens sluttidspunkt er indstillet, vil -symbolet vises konstant.
10. Sæt retten i ovnen.
11. Berør -tasten for at starte tilberedningen, hvis temperatur og driftsfunktion, tilberedningstid og slut på tilberedningstid er passende. -symbol kommer frem på displayet.
- » Ovn timeren udregner automatisk starttiden for tilberedningen ved at trække tilberedningstiden fra den sluttid, som du har indstillet. Den valgte funktionsmåde aktiveres, når starttiden for tilberedningen oprinder, og ovnen varmes op til den indstillede temperatur. Den bevarer denne temperatur, indtil den indstillede tilberedningstid er ovre. Hver grad af symbolet for indvendig temperatur vil lyse, når temperaturen når den indstillede værdi. Ekstra varmelegemer og foreslået pladeposition vises på funktionsdisplayet.
12. Når tilberedningsprocessen er fuldstændt, vil der stå "End" i displayet, og alarmen vil lyde.

13. Tryk på en vilkårlig tast for at slukke for lydalarmen.

» Alarmen stopper, og ovnen stopper automatisk.



Hvis du ønsker kun at annullere tilberedningstid eller tilberedningstid plus slut på tilberedningstid, når du har indstillet dem, skal du nulstille tilberedningstiden.

Indstilling af booster (hurtig forvarmning)

Brug Booster (hurtig forvarmning)-funktionen til at få ovnen til at nå den ønskede temperatur hurtigere.



Booster kan ikke vælges i positioner for afrimnings, hold varm og rengøring. Boosterindstillinger bliver annulleret i tilfælde af strømsvigt.

1. Berør , når du har indstillet temperatur, betjeningsfunktion, tilberedningstid og slut på tilberedningstid.

» -symbolet vises, og booster (hurtig forvarmning) er aktiveret.

» Booster-symbolet forsvinder, så snart ovnen når den ønskede temperatur, og ovnen genoptager at køre i den funktion, den var i inden boosterfunktionen.

2. Berør  igen for at annullere boosterfunktionen.

» -symbolet forsvinder, og booster (hurtig forvarmning) er deaktiveret.

Slukning af den elektriske ovn

Berør  for at slukke ovnen.

Aktivering af tastelås

Du kan forhindre, at der ændres på ovenns indstillinger ved at aktivere tastelåsfunktionen.

1. Berør , indtil -symbolet vises på displayet.

» "OFF" vises i displayet.

2. Tryk på  for at aktivere tastelåsen.

» Når tastelåsen er aktiveret, vises "On" i displayet, og -symbolet forbliver tændt. Bekræft ved at berøre .



Ovntasterne fungerer ikke, når tastelåsen er aktiveret. Tastelåsen bliver ikke annulleret i tilfælde af strømsvigt.

Deaktivering af tastelås

1. Berør , indtil -symbolet vises på displayet.

» "On" vises på displayet.

2. Deaktiver tastelåsen ved at trykke på -tasten.

» "OFF" vises, når tastelåsen er deaktiveret. Bekræft ved at berøre tasten .

 Ovn-tasterne fungerer ikke, når tastelåsen er aktiveret. Tastelåsindstillinger bliver ikke annulleret i tilfælde af strømudfald.

Indstilling af alarmuret

Du kan bruge produktets timer til enhver advarsel eller reminder udover tilberedningsprogrammet. Alarmuret har ingen indflydelse på ovnens funktioner. Det bruges kun som en advarsel. For eksempel er dette brugbart, hvis du vil vende maden i ovnen på et bestemt tidspunkt. Timeren vil give en lydvarsel ved slutningen af den indstillede tid.

1. Berør , indtil -symbolet vises på displayet.

 Den maksimale alarmtid er 23 timer og 59 minutter.

2. Indstil alarmens varighed med tasterne .

» -symbolet vil forblive tændt, og alarmtiden vil fremkomme på displayet, når alarmtiden er indstillet.

3. Ved slutningen af alarmtiden vil -symbolet begynde at blinke, og alarmsignalet kan høres.

Annulering af alarmsignalet

1. Alarmsignalet vil lyde i 2 minutter. For at stoppe alarmen skal du blot trykke på en vilkårlig tast.

» Alarmsignalet slukkes, og det aktuelle klokkeslæt vises.

Annulering af alarmen

1. Berør , indtil -symbolet vises på displayet, for at annullere alarmen.
2. Tryk og hold nede på -tasten, indtil "00:00" vises.

 Alarmtiden vil blive vist. Hvis alarmtiden og tilberedningstiden angives sideløbende, vil den korteste tid blive vist.

Ændring af klokkeslættet

1. Berør  med korte intervaller, indtil -symbolet vises på displayet.

2. Berør tasterne  for at indstille timer.
3. Bekræft indstillingen ved at berøre -symbol, og vent i 4 sekunder uden at berøre nogen taster.

 Indstillingerne for aktuelt klokkeslæt annulleres i tilfælde af strømsvigt. Det indstilles igen. Det aktuelle klokkeslæt kan ikke ændres, når ovnens funktioner er i brug.

Justering af lydstyrke

1. Mens ovnen er i standby-tilstand, skal du berøre -tasten med korte intervaller, indtil "VOL" vises på displayet.
2. Tryk på tasterne  for at indstille en af tonerne L0, L1 eller L2.
3. Tryk på -tasten, eller vent i 4 sekunder uden at berøre nogen taster for at bekræfte indstillingen

Justering af indstilling for øko-lampe

1. Mens ovnen er i standby-tilstand, skal du berøre tasten  med korte mellemrum, indtil "LP" vises på displayet.
2. Tryk på tasterne  for at indstille til Tændt eller ØKO.
3. Tryk på -tasten, eller vent i 4 sekunder uden at berøre nogen taster for at bekræfte indstillingen
4. Når ovnen er indstillet til TÆNDT; mens ovndøren er åben i standby-tilstand og under brug, lyser lampen konstant.
5. Når ovnen er indstillet til ØKO; mens ovndøren er åben i standby-tilstand og under betjening, lyser lampen og derefter slukkes efter 15 sekunder.

Hvis der berøres nogen taster under betjening (undtagen  og  taster), lyser lampen og derefter slukkes efter 15 sekunder.

Tabel over koge-/stegetider



Tiderne i dette skema er vejledende.
Tiderne kan variere afhængig af madens temperatur, tykkelse, type og dine madlavningspræferencer.

Bagning og stegning



1. rist i ovnen er den **nederste** rist.

Ret	Tilberedningsniveau nummer	Tilbehør, der kan anvendes	Driftsmåde	Hyldeposition	Temperatur (°C)	Tilberedningstid (ca. i min.)
Kager i fad	Et niveau	Almindelig bradepande*		1	175	30 ... 40
Kager i form	Et niveau	Kageform på rist**		1	175	50 ... 60
Små kager	Et niveau	Almindelig bradepande*		1	150	35 ... 45
Sandkage	Et niveau	Rund springform med en diameter på 26 cm på rist**		1	150	25 ... 35
Kiks	Et niveau	Bageplade*		1	175	25 ... 30
	2 niveauer	1-Bageplade* 3-Almindelig bradepande*		1 - 3	170 ... 180	35 ... 45
Butterdej	Et niveau	Almindelig bradepande*		1	200	35 ... 45
	2 niveauer	1-Bageplade* 3-Almindelig bradepande*		1 - 3	200	45 ... 55
Rig butterdej	Et niveau	Almindelig bradepande*		1	190	25 ... 35
	2 niveauer	1-Bageplade* 3-Almindelig bradepande*		1 - 3	190	35 ... 45
Surdej	Et niveau	Almindelig bradepande*		1	200	35 ... 45
Lasagne	Et niveau	Almindelig bradepande*		1	200	30 ... 40
Bøf (hel) / Steg	Et niveau	Almindelig bradepande*		1	25 min. 250/max. så 180 ... 190	100 ... 120
Lammekølle (ildfast fad)	Et niveau	Almindelig bradepande*		1	25 min. 220, så 180 ... 190	70 ... 90
Stegt kylling	Et niveau	Almindelig bradepande*		1	15 min. 250/max. så 190	55 ... 65
Kalkun (skiveskåret)	Et niveau	Almindelig bradepande*		1	25 min. 250/max. så 190	150 ... 210
Fisk	Et niveau	Almindelig bradepande*		1	200	20 ... 30

Der foreslås forvarme til al slags mad.

* Tilbehøret leveres muligvis ikke sammen med produktet.

** Tilbehøret leveres ikke sammen med produktet. Tilbehøret er kommercielt tilgængeligt.

Øko ventilations opvarmning



Skift ikke madlavningstemperaturen, efter at madlavningen er startet i "Øko ventilations opvarmning".



Undlad at åbne lågen under madlavning i "Øko ventilations opvarmning".

Ret	Tilberedningsniveau nummer	Tilbehør, der kan anvendes	Driftsmåde	Hyldeposition	Temperatur (°C)	Tilberedningstid (ca. i min.)
Små kager	Et niveau	Almindelig bradepande*		1	160	20 ... 30
Kiks	Et niveau	Almindelig bradepande*		1	200	30 ... 35
Butterdej	Et niveau	Almindelig bradepande*		1	200	40 ... 45
Rig butterdej	Et niveau	Almindelig bradepande*		1	200	40 ... 45

* Tilbehøret leveres muligvis ikke sammen med produktet.

Tips til at bage kager

- Hvis kagen er for tør, skru op for temperaturen med ca. 10 °C og forkort bagetiden.
- Hvis kagen er fugtig, brug mindre væske eller sænk temperaturen med 10°C.
- Hvis kagen er for mørk ovenpå, placer den på en lavere hylde, sænk temperaturen og forøg bagetiden.
- Hvis den er bagt godt indvendigt med klistret uden, brug mindre væske, sænk temperaturen og forøg bagetiden.

Tips til bagning af butterdej

- Hvis butterdej kagen er for tør, skru op for temperaturen med ca. 10 °C og forkort bagetiden. Fugt dejlagene med en sovs lavet af mælk, olie, æg og yoghurt.
- Hvis det tager for lang tiden at bage butterdejen, sørg for at butterdejens tykkelse ikke går ud over bakkens dybde.
- Hvis den øverste side af butterdejen brunes, men den nederste del ikke bages, så sørg for, at mængden af sovs, du har brugt til butterdejen, ikke er for stor på butterdejens bund. Prøv at sprede sovsen jævnt mellem dejlagene og ovenpå på butterdejen for en jævn bruning.



Bag butterdejen i overensstemmelse med de anvisninger og den temperatur, der står i bagetabellen. Hvis den nederste del stadig ikke brunes nok, skal den placeres på hylden et trin længere nede i ovnen næste gang.

Gode råd om grønsager

- Hvis grøntsagsretten løber tør for saft og bliver for tørt, skal den tilberedes i en pande med låg i stedet for i en bakke. Lukkede beholdere vil holde på rettens saft.
- Hvis en grøntsagsret ikke bliver tilberedt, skal grøntsagerne koges på forhånd eller tilberedes som dåsemad og derefter puttes i ovnen.

Hvordan betjenes grillen



ADVARSEL

Luk ovnlågen under grillning.

Varme overflader kan forårsage forbrændinger!

Tilberedningstid tabel for grilning

Grilning med elektrisk grill

Mad	Indsætningsniveau	Grilnings tid (omkring)
Fisk	2...3	20...25 min. #
Kylling i skiver	2...3	25...35 min.
Lammekoteletter	2...3	20...25 min.
Roastbeef	2...3	25...30 min. #
Kalvekoteletter	2...3	25...30 min. #
Ristet brød	3	1...2 min.

afhængigt af tykkelse

Aktivisering af grillen

1. Første betjeningsfunktion vises på displayet, når du har berørt -knappen for at åbne ovnen.
2. Berør tasterne  for at vælge den ønskede grillfunktion.
3. Hvis du vil ændre temperaturen, som er anbefalet for driftsfunktionen, skal du aktivere temperaturfeltet ved at berøre -knappen.
» -symbolet blinker.
4. Indstil den ønskede temperatur ved at berøre tasterne .
5. Bekræft temperaturindstillingen ved at berøre tasten .
6. Berør -tasten for at starte grilning, hvis temperatur og betjeningsfunktion er passende. Symbolet  vises i displayet.
» Ovnen vil hurtigt starte med at køre i den ønskede funktion, og vil øge den indvendige temperatur til den indstillede temperatur. Hver grad af symbolet for indvendig temperatur vil lyse, når temperaturen når den indstillede værdi. Ekstra varmelegemer og foreslået pladeposition vises på funktionsdisplayet.
7. Du kan afslutte grilningen ved at berøre -knappen en gang til.

» Ovnen afslutter grilningen, og -symbolet vises på displayet.

Deaktivering af grillen

1. Berør knappen  i ca. 2 sekunder for at lukke ovnen.

7 Vedligeholdelse og pleje

Generelle informationer

Produktets levetid øges og frekvente problemer vil nedsættes, hvis produktet rengøres med regelmæssige intervaller.



FARE:

Træk stikket ud af stikkontakten, før du begynder vedligeholdelses- eller rengøringsarbejde.

Der er risiko for elektrisk stød!



FARE:

Lad produktet køle ned, før du rengør den. Varme overflader kan forårsage forbrændinger!

- Rengør produktet grundigt efter hver brug. På den måde vil det være muligt at fjerne madlavningsrester nemmere og undgå, at de brænder på næste gang, komfuret bruges.
- Der skal ikke bruges specielle rengøringsmidler for at rengøre produktet. Brug varmt vand med opvaskemiddel, en blød klud eller svamp til at rengøre produktet, og tør det efter med en tør klud.
- Sørg altid for, at al overskydende væske bliver tørret grundigt af efter rengøring og at spild bliver tørret af straks.
- Undlad at bruge rengøringsmidler, der indeholder syre eller klor, til at rengøre overflader af rustfrit stål og håndtaget. Brug en blød klud med et flydende rengøringsmiddel (ikke skurende) til at tørre disse dele rene, idet man skal være opmærksom på kun at tørre i én retning.



Overfladen kan blive ødelagt af nogle rengøringsmidler eller rengøringsmaterialer.

Brug ikke aggressive rengøringsmidler, skurepulver/reensemælk eller skarpe genstande. Undgå at bruge hårde skuremidler eller skarpe metalskrabere til rengøring af ovnens dørglas, da de kan ridse overfladen og resultere i, at glasset splintres.



Undgå at bruge damprensere for at rengøre apparatet, da de kan medføre et elektrisk stød.

Rengøring af mikrobølgeovnens dele

- Hvis der akkumuleres damp inde i eller rundt om ovnens yderside, tør det af med en blød klud. Dette kan ske, når mikrobølgeovnen arbejder under høje fugtighedsbetingelser. Det er ganske normalt.

- Fjern lugte fra ovnen ved at blande en kop vand med saft og skal af en citron i en dyb mikrobølgeskål og placere den i ovnen i 5 minutter. Tør ovnen grundigt med en blød klud.
- Kontakt en autoriseret serviceagent når det bliver nødvendigt at udskifte ovnlyset.
- Ovnens skal rengøres jævnligt og madrester fjernes. Hvis ovnen ikke vedligeholdes og rengøres, kan det medføre nedbrydning af overfladen, hvilket kan forkorte mikroovnens levetid og muligvis medføre en farlig situation.
- Smid ikke produktet sammen med husholdningsaffald. Det skal afleveres på et afhentningssted for genbrug.



Pas på ikke at beskadige lågens tætningsliste ved rengøring af ovnlågen. Ovnens låge må ikke køre, når tætningslisten er beskadiget.

Rengøring af kontrolpanel

Tør betjeningspanelet og drejeknapper med en fugtig klud.



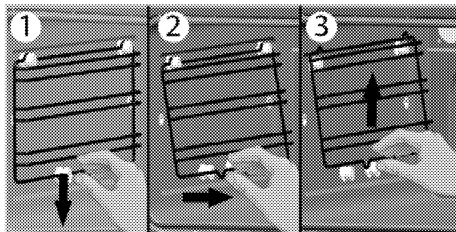
Fjern ikke kontrolknapper/drejeknapper for at rengøre betjeningspanelet. Det kan ødelægge betjeningspanelet.

Rengøring af ovnen

Sådan rengøres siden

(Denne funktion er valgfri. Den findes muligvis ikke i dit produkt).

1. Hold sidegitteret fra bunden. Træk det nedad, og løs det fra de nederste huller.
2. Træk sidegitteret i den modsatte retning af sidevæggen.
3. Tag sideskabet helt ud ved at trække det opad.



Rens ovnlågen

For at rengøre ovnlågen, brug varmt vand med opvaskemiddel, en blød klud eller svamp til at rengøre produktet og tør det efter med en tør klud.



Undlad at bruge hård skuremidler eller skarpe metalskrabere til at rengøre ovnlågen. De ville ridse overfladen og ødelægge glasset.

Udskiftning af ovnpære



FARE:

Før du skal udskifte ovnpæren, sørg for at apparatet er slukket og kølet ned for at undgå risikoen for elektrisk stød.

Varme overflader kan forårsage forbrændinger!



Lampen består af en speciel pære, der kan tåle opvarmning til op til 300 °C. for detaljer. Pæren kan fås hos autoriserede serviceagenter.



Lampens position kan variere fra den viste.



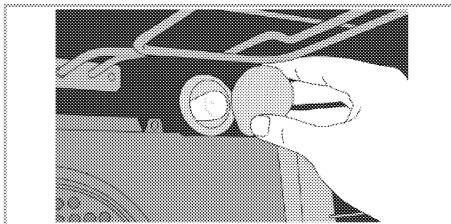
Pæren der anvendes i denne installation er ikke egnet til oplysning i hjemmet. Denne pære er beregnet til at hjælpe brugeren med at se fødevarer.



Pærerne der anvendes i denne applikation, skal kunne modstå ekstreme fysiske forhold så som temperaturer over 50 °C.

Hvis din ovn er udstyret med en rund lampe:

1. Afbryd produktet fra lysnettet.
2. Drej glasdækslet mod uret for at fjerne det.



3. Træk ovnpæren fra soklen og udskift den med en ny.
4. Sæt glasdækslet tilbage på plads.

8 Fejlfinding

Ovnen udlæder damp, når den er i brug.

- Det er normalt, at der kommer damp ud under betjening. >>> *Dette er ikke en fejl.*

Produktet afgiver metallyde under opvarmning og afkøling.

- Når metaldelene varmes op, kan de udvide sig og lave lyde. >>> *Dette er ikke en fejl.*

Produktet virker ikke.

- Hovedsikringen er defekt eller er slået fra. >>> *Tjek sikringer i sikringsskabet. Udskift eller nulstil dem, hvis det er nødvendigt.*
- Produktet er ikke sat i stikkontakten (jordforbundet). >>> *Kontroller stikkets tilslutning.*
- Taster/ knapper/taster på betjeningspanelet virker ikke. >>> *Tastelås kan være aktiveret. Deaktiver den. (Se.)*

Ovnlyset virker ikke.

- Ovnlampen er defekt. >>> *Udskift ovnlampen.*
- Strømmen er afbrudt. >>> *Kontroller om der er strøm. Kontroller sikringerne i sikringsskabet. Udskift eller nulstil dem, hvis det er nødvendigt.*

Ovnen varmer ikke.

- Funktion og/eller Temperatur er ikke indstillet. >>> *Indstil funktion og temperatur med knappen/tasten Funktion og/eller Temperatur.*
- Strømmen er afbrudt. >>> *Kontroller om der er strøm. Kontroller sikringerne i sikringsskabet. Udskift eller nulstil dem, hvis det er nødvendigt.*

Der er intet respons, når jeg holder taster/knapper trykket i længere tid

- Ovnen må ikke betjenes. Sluk for afbryderen og tag stikket ud af apparatet. Kontakt den autoriserede forhandler.

Mikrobølger virker ikke.

- Produktet er ikke sat i stikkontakten. >>> *Sæt stikket i stikkontakten.*
- Lågen lukker ikke helt. >>> *Lågen skal »klikke«, når den lukkes.*
- Der kan være en forhindring mellem lågen og forreste del af ovnen. >>> *Fjern forhindringen og luk lågen korrekt.*

Der kan høres mærkelige lyde, når ovnen kører.

- Der er en elektrisk lysbue inde i ovnen som følge af en fremmed metalgenstand. >>> *Fjern metalgenstanden fra ovnen.*
- Ovnens tilbehør berører ovnens vægge. >>> *Undgå kontakt med ovnlågen.*
- Der er løse bestikdele eller køkkenredskaber i ovnen. >>> *Fjern de løse genstande fra ovnen.*

Maden varmes ikke op eller varmes for langsomt.

- Korrekt tilberedningstid og/eller effektniveau er ikke valgt. >>> *Vælg den korrekte tilberedningstid og effekt for din ret.*
- Mængden af maden kan være større end normalt eller maden kan være koldere end normalt. >>> *Indstil yderligere tilberedningstid. Tjek regelmæssigt for at forhindre maden i at brænde.*
- Der er løse bestikdele eller køkkenredskaber i ovnen. >>> *Fjern de løse genstande fra ovnen.*

Maden er for varm, tør eller brændt.

- Korrekt tilberedningstid og/eller effektniveau er ikke valgt. >>> *Kontroller, om du har valgt den korrekte tilberedningstid og effekt for din ret. Kontakt autoriseret servicecent, hvis ovnen er beskadiget.*

Der høres nogle lyde efter tilberedningstiden er slut.

- Køleventilator kan være i drift. >>> *Dette er ikke en fejl. Ventilatoren bliver ved med at køre efter ovnen er slukket. Ventilatoren stopper automatisk, når temperaturen falder til et bestemt niveau.*

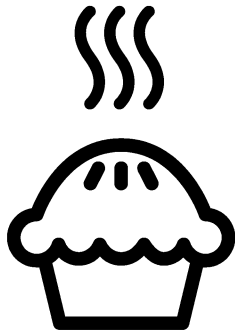


Konsulter den autoriserede servicemand eller forhandler, hvor du har købt produktet, hvis du ikke kan afhjælpe problemet, selv om du har udført instruktionerne i dette afsnit. Forsøg aldrig selv at reparere et defekt produkt.

Blomberg

Innbyggingsovn

Brukerhåndbok



NO

Les denne bruksanvisningen først!

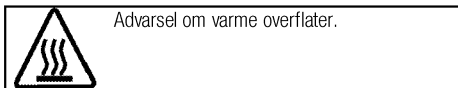
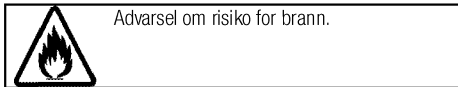
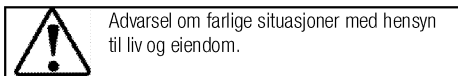
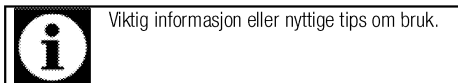
Kjære kunde!

Takk for at du kjøpte et Blomberg -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:



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

1 Viktige instruksjoner ang. sikkerhet og miljø 4

Generell sikkerhet	4
Elektrisk sikkerhet	4
Produktsikkerhet	5
Sikkerhetsanvisninger for mikrobølgeovn	7
Tiltenkt bruk	10
Sikkerhet for barn	11
Kassere det gamle produktet	11
Informasjon om emballasjen	12

2 Generell informasjon 13

Oversikt	13
Innhold i pakken	14
Innhold i pakken	14
Tekniske spesifikasjoner	15

3 Montering 16

Før montering	16
Montering og tilkobling	18
Framtidig transport	19

4 Klargjøring 20

Tips for energisparing	20
Innstilling av dato/tid	20
Første rengjøring av ovnen	20
Første oppvarming	21

5 Slik bruker du mikrobølgeovnen 22

Generell informasjon om tilberedning av mat i mikrobølgeovn	22
---	----

Slik bruker du mikrobølgeovnen	26
Driftsmoduser for mikrobølger	30
Tidstabell for matlaging	31

6 Slik bruker du ovnen 32

Generell informasjon om baking, steking og grilling	32
Slik bruker du den elektriske ovnen	32
Driftsmoduser	33
Slik bruker du ovnens kontrollenhet	34
Tidstabell for matlaging	38
Slik bruker du grillen	39
Tidstabell for grilling	39

7 Vedlikehold og stell 40

Generell informasjon	40
Rengjøring mikrobølgeovnen	40
Rengjøring av kontrollpanelet	40
Rengjøring av ovnen	40
Skifte stekeovnlampe	41

8 Feilsøking 42

1 Viktige instruksjoner ang. sikkerhet og miljø

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

Generell sikkerhet

- Dette apparatet kan brukes av barn fra 8 år og oppover og personer med reduserte fysiske, sensoriske eller mentale evner eller manglende erfaring og kunnskap, så langt de er under tilsyn eller har fått instruksjoner om bruk av apparatet på en sikker måte og forstår hvilke farer som er involvert.
Barn får ikke leke med apparatet. Rengjøring og vedlikehold skal ikke utføres av barn uten tilsyn.
- Apparatet skal ikke brukes av personer (inkludert barn) med reduserte fysiske, sensoriske eller mentale evner, evt. mangel på erfaring og kunnskap, med mindre disse personene er under tilsyn eller har fått veiledning i bruk av apparatet.
Barn skal ikke leke med produktet.
- Hvis produktet overleveres til noen andre for personlig bruk eller annenhånds bruk gis bruksanvisninger, produktetiketter og andre øvrige dokumenter og deler.

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

Elektrisk sikkerhet

- Hvis produktet har en feil, bør det ikke brukes med mindre det er reparert av et autorisert verksted. Det er fare for elektrisk støt!
- 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 transformator. 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.

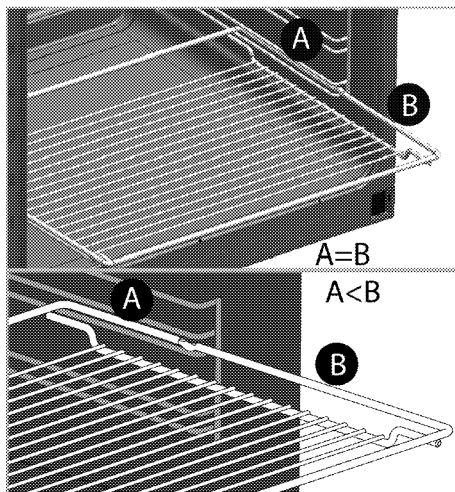
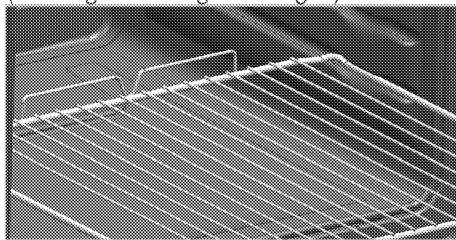
- Vask aldri produktet ved å spre eller helle vann på det! Det er fare for elektrisk støt!
- Produktet må være frakoblet under montering, vedlikehold, rengjøring og reparasjon.
- Hvis strømtilkoblingskabelen for produktet er skadet, må den skiftes ut av produsenten, dens autoriserte serviceagent eller liknende kvalifiserte personer for å unngå fare.
- Produktet må monteres slik at det kan kobles helt fra strømforsyningen. Frakoblingen må skje ved hjelp av 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 den elektriske tilkoblingen ikke kommer i kontakt med den bakre overflaten, ellers kan tilkoblingene 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.
- Ved skade, slå av produktet og koble det fra strømforsyningen. Slå av sikringen hjemme for å gjøre dette.

- 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.
- Ikke varm opp hermetikkbokser, lukkede bokser eller 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 legg aluminiumsfolie nederst på brettet.
- 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.
- Plassere stekeristen og brettet riktig på trådstativene
- (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 håndkletørker. 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 overflødige 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.

Forebygging mot potensiell brannfare.

- Pass på at alle elektriske koblinger er sikre og tette for å forhindre gnistoverslag.
- Ikke bruk skadede ledninger eller skjøteledninger.
- Sikre at væske og fuktighet ikke kommer i kontakt med det elektriske koblingspunktet.

Sikkerhetsanvisninger for mikrobølgeovn

- Dette produktet er kun ment for bruk i private husholdninger. Dette produktet skal ikke brukes i kommersielle foretak, som for eksempel:
- Personalkjøkken i butikker, på kontorer og andre arbeidsmiljøer.
- Gårdsbruk.
- Av gjester på hoteller, moteller og andre overnattingssteder.
- «Bed and breakfast»-miljøer.
- Barn under 8 år må ikke bruke mikrobølgeovnen, og eldre barn må

bare bruke den uten tilsyn når de har fått tilstrekkelige instruksjoner, slik at de kan bruke ovnen på en sikker måte og forstår farene som kan oppstå ved feil bruk.

- Når ovnen brukes i kombinasjonsmodusen, skal barn over 8 år kun betjene den under tilsyn av en voksen på grunn av potensielt høy temperatur.
- De eksponerte delene av produktet vil bli svært varm når produktet brukes og etter bruk.
- Sjekk ovnen for skader, for eksempel feiljustert eller bøyd dør, skadede dørpakninger og forseglingsflater, ødelagte eller løse dørhengsler og låser og bulker inne i ovnsrommet eller på døren. Hvis du oppdager skader må du ikke bruke ovnen og kontakte et godkjent serviceverksted.
- Hvis døren eller dørpakningene er skadet, må ikke ovnen brukes før den har blitt reparert av en kompetent person eller ved et godkjent serviceverksted.
- Før du benytter ovnen må du forsikre deg om at døren er ordentlig lukket. En sikkerhetsmekanisme i dørlåsen hindrer ovnen fra å fungere når døren er åpen, og ovnen stopper hvis du åpner døren. Du må ikke røre dørlåsesystemet eller forsøke å overstyre det. Hvis dørlåsesystemet overstyres,

oppstår det en risiko for at man eksponeres for mikrobølger dersom ovnen brukes med døren åpen.

- Ikke plasser noen gjenstander mellom fronten av ovnen og døren. Du må ikke bruke ovnen hvis gjenstander som papirhåndklær, servietter e.l. forhindrer at døren blir skikkelig lukket.

- Radioforstyrrelser

Ikke plasser ovnen mindre enn 2 meter fra apparater som TV-er, radioer, trådløse modemer, tilgangspunkter og antenner. Ellers kan det oppstå forstyrrelser.

- Ikke bruk for lang tilberedningstid og for høy mikrobølgeeffekt. Lang tilberedningstid kan gjøre at deler av måltidet blir brent.

- **Bruk aldri aluminiumsfolie eller aluminiumsredskaper i mikrobølgeovnen.** Gnistene vil skade ovnen.

- Ikke bruk metallgjenstander nærmere enn 3 cm fra ovnsdøren når du tilbereder mat i mikrobølgeovnen.

- Ikke plasser etsende kjemikalier eller materialer som kan avgir etsende avgasser i ovnen.

Man kan redusere eller fjerne signalforstyrrelser ved å utføre følgende tiltak:

1. Vask døren og tetningene på ovnen.
2. Snu på mottakerantennen til radioen eller TV-en.

3. Flytt mikrobølgeovnen i forhold til mottakeren.

4. Flytt mikrobølgeovn bort fra mottakeren.

5. Koble mikrobølgeovnen inn i en annen stikkontakt, slik at mikrobølgeovnen og mottakeren er på forskjellige kretser.

- Plasser ovnen vekk fra andre varmeapparater og unngå å bruke den i fuktige eller dampende omgivelser.

- Det er farlig for alle andre enn kompetente personer eller godkjente serviceverksteder å utføre alle former for service eller reparasjoner som innebærer fjerning av et deksel som beskytter mot mikrobølgeenergi.

- Dette produktet tilhører utstyrsguppe 2, klasse B ISM. Definisjonen av gruppe 2 er alt ISM-utstyr («Industrial, Scientific and Medical») hvor radiofrekvensenergi genereres med hensikt og/eller anvendes i form av elektromagnetisk stråling for behandling av materiale, samt gnisterosjonsmaskiner. Utstyr i klasse B er egnet for bruk i boliger og i virksomheter som er direkte tilkoblet et strømforsyningsnett med lavspenning som forsyner bygninger som brukes til husholdningsformål.

- Mikrobølgeovnen er beregnet på oppvarming av mat og drikkevarer.

Tørking av mat eller klær og oppvarming av puter, tøfler, svamper, fuktige kluter og lignende kan medføre risiko for skader, antenning og brann.

- Ovnen er ikke beregnet på å tørke noen form for levende vesener.
- **Ikke** bruk ovnen når den er **tom**. Dette kan skade ovnen. Om du ønsker å teste om ovnen fungerer, kan du plassere et glass vann i den. Vannet vil absorbere mikrobølgeenergien, og ovnen vil ikke skades.
- Bruk kun redskaper som er egnet for bruk i mikrobølgeovner.

Ikke bruk keramikkbeholdere ved tilberedning av mat i mikrobølgeovnen. Fuktigheten i steingods kan gjøre at beholderen utvider seg og sprekker.

For å redusere risikoen for brann i ovnsrommet:

- Når du varmer opp mat i plast- eller papirbeholdere, bør du holde et øye med ovnen på grunn av faren for antenning. Hvis du oppdager røyk må du slå av eller koble fra ovnen og holde døren lukket for å kvele eventuelle flammer.
- Fjern posestrips med ståltråd fra papir- og plastposer før du plasserer posen i ovnen.
- Ikke bruk ovnsrommet til oppbevaring. Ikke ha papirprodukter, kjøkkenutstyr eller

mat i ovnsrommet når ovnen ikke er i bruk.

- Hvis du bruker materialer som papir, tre eller plast ved matlaging i mikrobølgeovn, ikke la ovnen stå uten tilsyn. Papir, tre og lignende materialer kan antennes, mens plastmaterialer kan smelte. Ikke bruk beholdere laget av slike materialer når du benytter funksjonene varmluft, grilling og blandet matlaging.
- Innholdet i tåteflasker og glass med barnemat må røres eller ristes og temperaturen kontrolleres før barnet mates for å unngå brannskader.
- Væsker og andre matvarer må ikke varmes opp i lukkede beholdere, siden de kan eksplodere.
- Mikrobølgeoppvarming av drikkevarer kan føre til forsinket koking, derfor må man være forsiktig når man håndterer beholderen.
- Egg med skall og hele hardkokte egg må ikke varmes opp i mikrobølgeovn, fordi de kan eksplodere også etter oppvarming.
- Ikke bruk ovnen til å varme opp kullsyreholdige drikker eller matvarer som er lagret i lufttette beholdere, som f.eks. hermetikkbokser. Dette vil føre til at det bygger seg opp trykk inne i ovnen, og dette kan føre til skade eller eksplosjon når døren åpnes.

- Ikke bruk mikrobølgeovnen til å koke opp eller varme hele egg, enten du har fjernet skallet eller ikke. Skrell poteter, epler, kastanjer og lignende frukter og grønnsaker før koking.
- Ikke bruk porselen som inneholder metall (sølv, gull osv.). Pass på at du fjerner alle typer metallklips fra matpakker. Metallbiter inne i ovnen kan gjøre at det oppstår en lysbue som kan føre til alvorlige skader.
- Ikke bruk ovnen til steking med olje, siden du ikke vil kunne regulere temperaturen på oljen.

Ikke bruk mikrobølgeovnen til å varme opp matolje eller drikker med høyt alkoholvolum.

- Ikke plasser ovnen på et sted hvor det kan oppstå varme, fuktighet eller høy luftfuktighet eller i nærheten av brennbare materialer.
- Ikke bruk innsiden av ovnen til oppbevaring.
- Ikke len deg på døren når den er åpen eller la barn henge i den. Dette kan fordreie ovnsdøren og forhindre den i å kunne lukkes ordentlig.
- Sett en teskje av metall eller en glasstav i beholderen når du varmer opp væsker. Dette vil forhindre en forsinket koking av væsken og dermed forhindre brå overkoking når beholderen tas ut.
- Ikke bruk ovnen dersom:
 - Døren ikke er lukket skikkelig.

- Dørhengslene er skadet.
- Kontaktflatene mellom døren og fronten av ovnen er skadet.
- Dørvinduet er skadet.
- Det oppstår en elektrisk lysbue i ovnen, selv om det ikke finnes noen metallgjenstand i kokesegmentet.
- Det er veldig viktig å ikke velge lang varighet eller ekstremt høye effektnivåer ved tilberedning av en liten mengde mat for å unngå at maten overopphetes eller svir seg. For eksempel kan en brødsleve svies etter 3 minutter hvis man velger et svært høyt effektnivå.
- Ikke bruk ovnen til steking, ettersom det ikke er mulig å kontrollere temperaturen på olje som varmes i en mikrobølgeovn.
- Kontaktflatene til døren (forsiden av det indre segment og innersiden av dørene) må holdes rene for å sikre at ovnen fungerer tilfredsstillende.

Tiltenkt bruk

- Dette produktet er designet for hjemmebruk. Kommersielt bruk vil ugyldiggjøre garantien.
- Dette apparatet er kun beregnet til matlagingsformål. Ovnen 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 andre utendørsmiljøer.
- Dette produktet skal ikke brukes til oppvarming av tallerkener under grillen eller til å tørke håndklær og oppvaskkluter osv. ved å henge dem på dørhåndtakene til ovnen. Dette produktet skal heller ikke brukes til romoppvarming.
- 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 håndteringsfeil.
- Ovnen kan brukes som mikrobølgeovn til å tine opp, bake, steke og grille 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 innpakningsmaterialene. Vennligst kast alle deler av innpakningen etter miljøforskriftene.
- Elektriske produkter er farlige for barn. Hold barn unna produktet når det er i bruk, og ikke la dem leke med produktet.
- Når ovnen brukes i kombinasjonsmodus, skal barn

over 8 år kun betjene den under tilsyn av en voksen på grunn av potensielt høy temperatur.

- De eksponerte delene av produktet vil bli svært varm når produktet brukes og etter bruk.
- Ikke plasser gjenstander over ovnen som barn kan strekke seg etter.
- Når døren er åpen, må du **ikke** legge tunge gjenstander på den og **ikke** la barn sitte på den. Ovnen kan velte, eller dørhengslene kan bli skadet.

Kassere det gamle produktet

Samsvar med WEEE-direktivet og kassering av produktet:



Dette produktet er i samsvar med EU WEEE-direktivet (2012/19/EU). Dette produktet bærer et klassifiseringssymbolet for kassering av elektrisk og elektronisk utstyr (WEEE). Dette produktet er produsert med deler av høy kvalitet og med materialer som kan resirkuleres. Produktet skal ikke kastes med vanlig restavfall på slutten av levetiden. Lever det på et innsamlingspunkt for resirkulering av elektrisk og elektronisk utstyr. Snakk med dine lokale myndigheter for å få informasjon om disse innsamlingspunktene.

Samsvar med RoHS-direktivet:

Produktet du har kjøpt er i samsvar med det europeiske RoHS-direktivet

(2011/65/EU). Det inneholder ingen skadelige eller forbudte materialer som er angitt i direktivet.

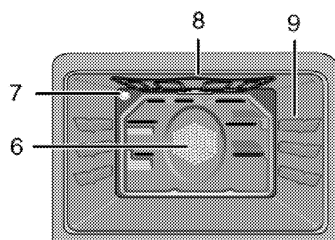
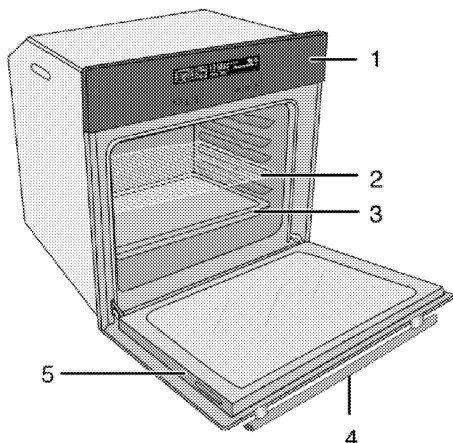
Informasjon om emballasjen

- Produktemballasjen er produsert av resirkulerbart materiale i henhold til

våre nasjonale miljøforskrifter. Emballasjen skal ikke kastes sammen med husholdningsavfall eller annet avfall. Lever den på et offentlig innsamlingspunkt for slike materialer.

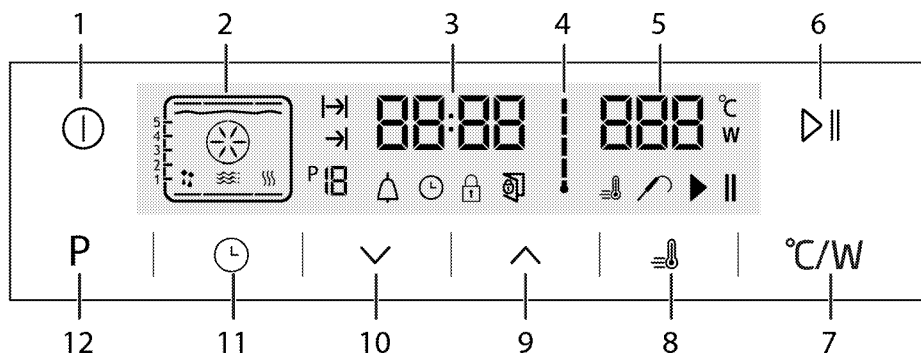
2 Generell informasjon

Oversikt



- 1 Kontrollpanel
- 2 Stekerist
- 3 Stekebrett
- 4 Håndtak
- 5 Frontdør

- 6 Viftemotor (bak stålplaten)
- 7 Lampe
- 8 Toppvarmeelement
- 9 Hylleposisjoner



- 1 På/av-knapp
- 2 Funksjonsdisplay
- 3 Indikatorfelt for aktuell tid
- 4 Symbol for ovnens indre temperatur
- 5 Indikatorfelt for temperatur
- 6 Tast for start/stopp tilberedning

- 7 Tast for temperatur-/strøminnstilling
- 8 Forsterker-symbol (rask forvarming)
- 9 Plusstast
- 10 Minustast
- 11 Innstillingstast
- 12 Tast for retur til funksjonsdisplay

Innhold i pakken

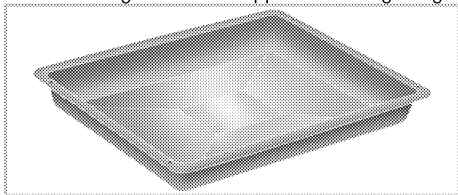


Tilbehør som medfølger varierer, avhengig av produktmodellen. Ikke alt tilbehør som beskrives i brukerhåndboken finnes kanskje på produktet ditt.

1. Brukerhåndbok

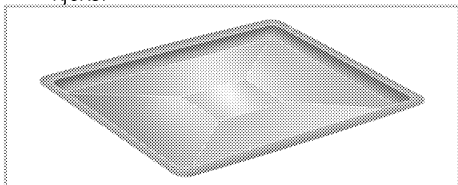
2. Dypt brett

Brukes til bakevarer, store steker, saftige retter og til å samle opp fett under grilling.



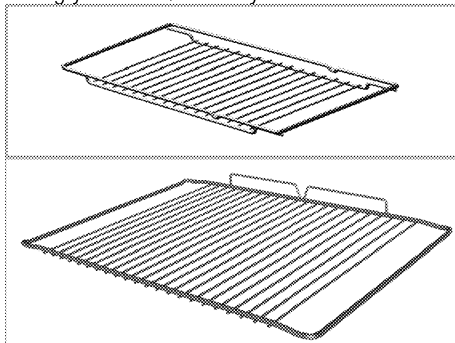
3. Bakebrett

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	3,6 kW
Sikring	16 A
Ledningstype/tverrsnitt	H05W-FG 3 x 1,5 mm ² eller tilsvarende
Kabelengde	maks. 2 m
OVN/GRILL	
Eksterne mål (høyde/bredde/dybde)	455 mm/594 mm/567 mm
Monteringsmål (høyde/bredde/dybde)	**450 eller 460 mm/560 mm/min. 550 mm
Hovedovn	Multifunksjonsovn
Indre lampe	15/25 W
Grillstrømforsøk	2,0 kW
MIKROBØLGE OVN	
Nettovolum	48 l
Mikrobølgeeffekt	Maks. 900 W
Mikrobølgefrekvens	2465 MHz

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

** Se. *Montering*, .



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 Montering

Produktet må installeres av en kvalifisert person i samsvar med gjeldende forskrifter. Produsenten vil ikke kunne holdes ansvarlig for skader som følge av forsøk utført av uautoriserte personer, noe som også vil kunne gjøre garantien ugyldig.



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



FARE:

Produktet må installeres i overensstemmelse med lokale elektrisitetsforskrifter.



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 montering

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.



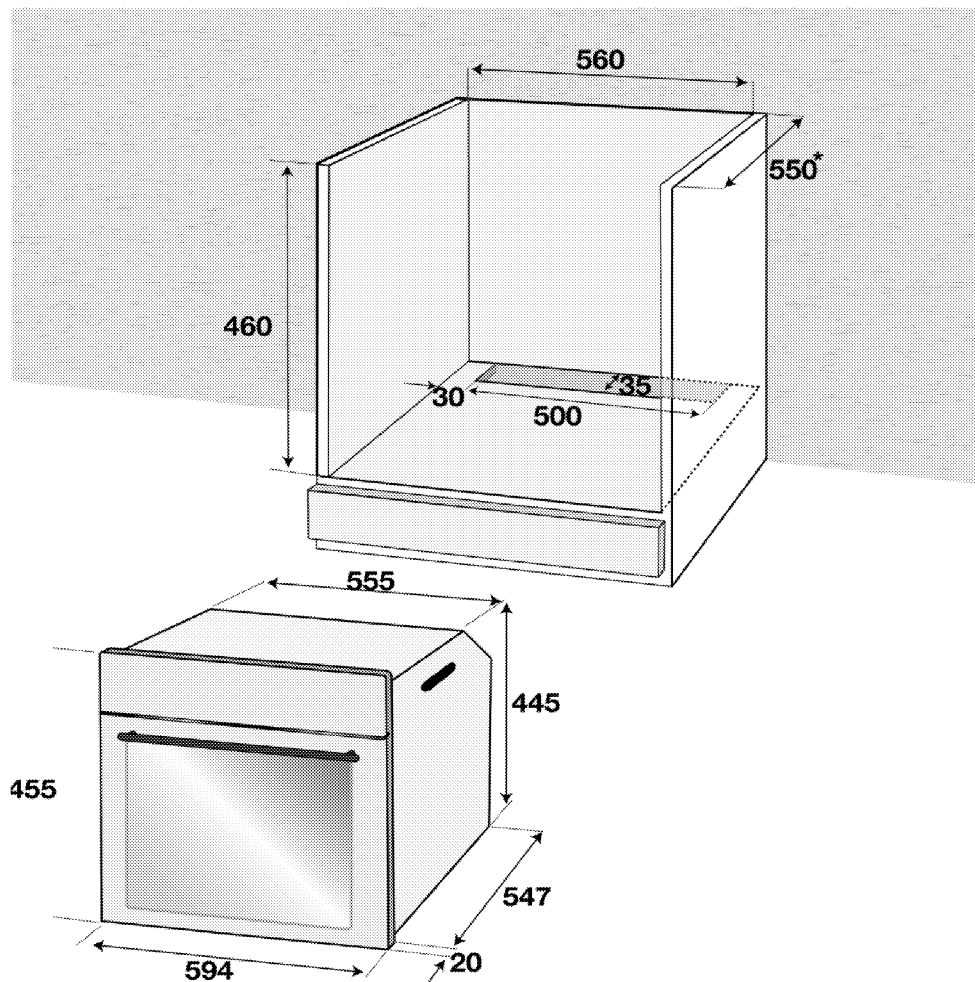
Ikke monter ovnen ved siden av kjøleskap eller fryser. Varmen som avgis av ovnen vil føre til økt energiforbruk for kjøleapparater.



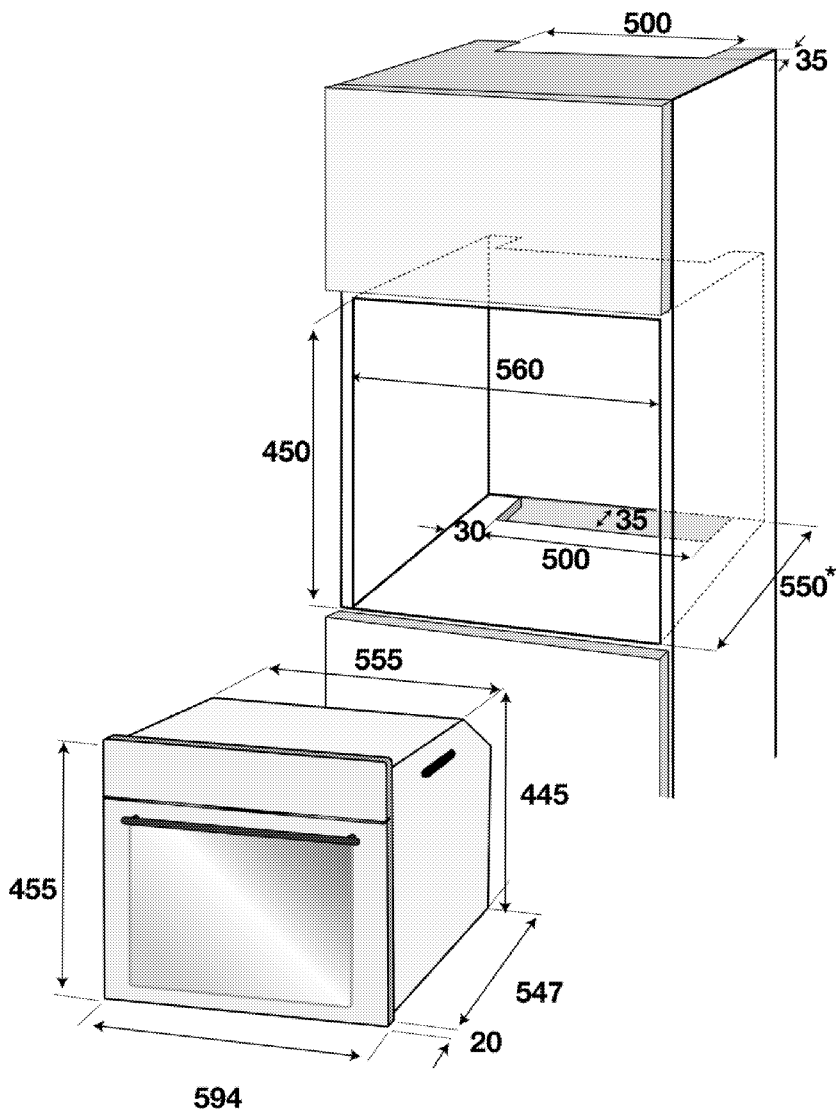
Døren og/eller håndtaket må ikke brukes til løfting eller flytting av apparatet.



Hvis ovnen har bærehåndtak, skyv håndtakene tilbake i sideveggene etter flytting av ovnen.



* min.



* min.

Montering og tilkobling

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

Elektrisk tilkobling

Koble produktet til et jordet uttak som beskyttet av en sikring med riktig kapasitet, som oppgitt i tabellen

«Tekniske spesifikasjoner». Få jordingsinstallasjonen utført av en kvalifisert elektriker, mens produktet brukes med eller uten en transformator. Selskapet vårt vil ikke være ansvarlig for noen skader som oppstår hvis produktet brukes uten en jordingsinstallasjon, i overensstemmelse med lokale forskrifter.

**FARE:**

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

Produsenten kan 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!

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

**FARE:**

Før arbeidet påbegynnes på den elektriske installasjonen, koble produktet fra strømmettet.

Det er fare for elektrisk støt!

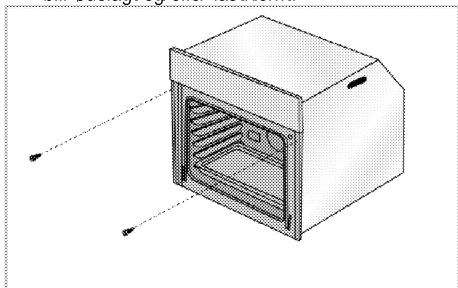


Strømledningens støpsel skal være lett tilgjengelig etter installasjon (ikke legg det over komfyren).

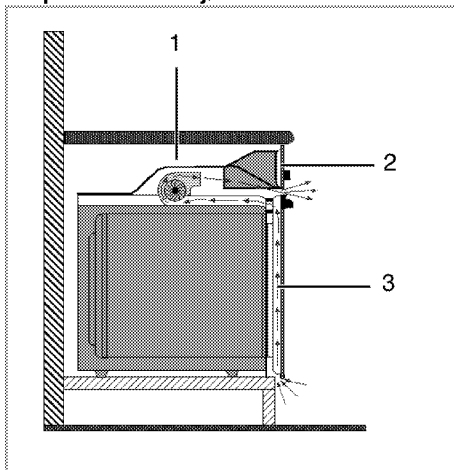
Sett strømstøpselet inn i uttaket.

Montere produktet

1. Skyv ovnen inn i skapet, juster og fest den, samtidig som du passer på at strømledningen ikke blir ødelagt og/eller fastklemt.



Fest ovnen med 2 skruer som vist på bildet.

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 sjekk

1. Sett i strømledningen og slå på sikringen til ovnen.
2. Kontroller funksjonene.

Framtidig transport

- Oppbevar produktets opprinnelige eske og transporter det i denne. Følg anvisningene som er trykt på emballasjen. 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, sett 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 stilling.

4 Klargjøring

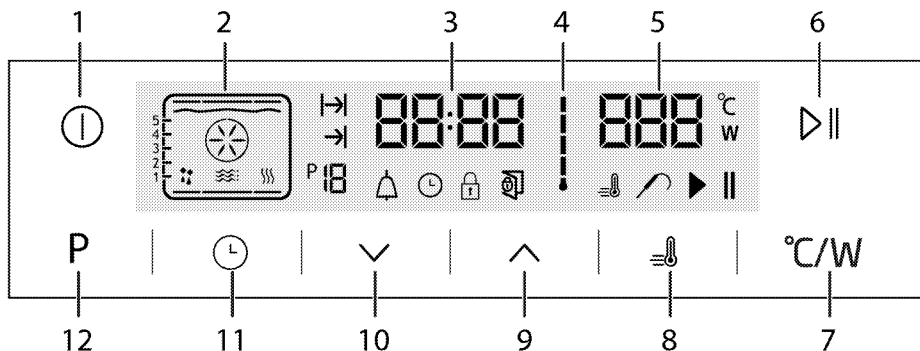
Tips for energisparing

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 tilberede 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 frose måltider før de tilberedes. Første bruk

Innstilling av dato/tid



1. Når ovnen startes for første gang, lyser ⏻-symbolet. Trykk på tastene $\wedge$ / $\vee$ for å angi tiden.
2. Bekreft innstillingen ved å trykke på ⏻-symbolet, og vent i fire sekunder uten å trykke på noen knapper for å bekrefte.

i Hvis den aktuelle tiden ikke er angitt, vil tidsindikatoren begynne å øke / bevege seg oppover fra **12.00**. ⏻-symbolet vil vises for å indikere at den aktuelle tiden ikke har blitt angitt. Dette vil forsvinne så snart tiden er angitt.

Første rengjøring av ovnen

i Overflaten kan skades av rengjøringsmidler eller rengjøringsmaterialer.
Ikke bruk aggressive rengjøringsmidler, rengjøringspulver/kremer eller skarpe gjenstander under rengjøring.
Ikke bruk sterke skuremidler eller skarpe metallskrapere å rengjøre glasset i ovnsdøren, siden disse kan ripe opp overflaten, noe som kan resultere i at glasset går i stykker.

1. Fjern all emballasje.
2. Tørk av overflatene på ovnen med en fuktig klut eller svamp og tørk av med en tørr 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

Varmer overflater kan føre til forbrenninger! Produktet kan bli varmt under bruk. Berør aldri de varme brennerne, indre deler av ovnen, varmeelementer osv. Hold barn unna. Bruk alltid varmebestandige grillvotter når du setter inn eller tar ut retter inn i/ut av den varme ovnen.

3. Velg høyeste grilleffekt, se *Slik bruker du grillen*, .
4. La grillen stå på i omtrent 15 minutter.
5. Slå av grillen; se *Slik bruker du grillen*,.



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.

Elektrisk ovn

1. Fjern alle stekebrett og stekeristen fra ovnen.
2. Lukk ovnsdøren.
3. Velg høyeste effekt på grillen; se .
4. La ovnen stå på i omtrent 30 minutter.
5. Slå av ovnen; se

Grillovn

1. Fjern alle stekebrett og stekeristen fra ovnen.
2. Lukk ovnsdøren.

5 Slik bruker du mikrobølgeovnen

Generell informasjon om tilberedning av mat i mikrobølgeovn

For å hindre overkoking ved oppvarming av vann og andre væsker i mikrobølgeovnen:

3. Ikke bruk lukkede beholdere eller beholdere med smale åpninger.
4. Ikke overopphet væsken.
5. Rør i innholdet med en teskje før du setter beholderen i mikrobølgeovnen og åpne døren og rør igjen når halve tiden har gått. Ikke la teskjeen stå i væsken mens ovnen er i drift.
6. Væsker som supper og sauser kan ved oppvarming brått boble opp og koke over også for de har nådd kokepunktet. Ikke la ovnen stå uten tilsyn når du varmer slike væsker.
- Etter oppvarming av barnemat eller -drikke i en tåteflaske, må du riste den og kontrollere temperaturen før du mater babyen. Før oppvarming fjernes toppen og munnstykket fra flasken.
- Ta ut maten av plastemballasjen før koking eller tining. Under spesielle omstendigheter kan du måtte dekke maten med en spesiell nylonfolie.
- Ikke bruk ovnen til å poppe popcorn, med mindre du har en pose som er spesielt designet for mikrobølgebruk.
- Sjokoladesøtsaker med lavt væskeinnhold og melbaserte matvarer bør varmes opp med forsiktighet.
- Egg med skall og hele hardkokte egg må ikke varmes opp i mikrobølgeovner, fordi de kan eksplodere selv etter oppvarming.

Fordelene med mikrobølgeovn

- I konvensjonelle ovner frigis varmen av elektriske varmelementer eller gassbrennere og trenger inn i matvaren fra utsiden. Dermed brukes en enorm mengde energi til å varme opp luften, ovnskomponentene og kjøkkenredskapene.
- I en mikrobølgeovn genereres varmen i selve maten, og varmestrømmen skjer fra innsiden til utsiden. Det skjer ikke noe varmetap til mediet, ovnens indre vegger eller kjøkkenutstyret (så lenge de er mikrobølgeovnkompatible). Med andre ord er det bare maten som oppvarmes.
- Mikrobølgeovner reduserer tilberedningstiden betraktelig. Tiden som trengs for tilberedning i mikrobølgeovn er nesten halvparten eller så lite som en tredjedel av konvensjonelle ovner. Mye

avhenger av tettheten, varmen og mengden ingredienser som skal tilberedes.

- Du kan bevare den naturlige smaken på maten ved å tilberede den i sin egen saft uten å bruke masse krydder – og ofte uten krydder i det hele tatt.
- Mikrobølgeovner sparer energi. Energien brukes bare når du koker. Det er ingen bortkastet energi i en mikrobølgeovn.
- Du trenger ikke bekymre deg om du har glemt å tine kjøttet. Mikrobølgeovner tiner opp frosne matvarer på kort tid, slik at du kan begynne å lage mat umiddelbart. Dermed er risikoen for bakterievekst redusert.
- Matvarene bevarer ernæringsverdien på grunn av kortere tilberedningstider.
- Det er også lettere med rengjøring sammenlignet med konvensjonelle ovner.

Mikrobølge teori

- Mikrobølger er en form for energi som ligner på radio- og fjernsynsbølger. Magnetrøret inne i mikrobølgeovnen produserer mikrobølgeenergi. Mikrobølgeenergien diffunderer i alle retninger inne i ovnen og reflekteres fra sideveggene, og de trenger dermed jevnt inn i maten. Mikrobølgene skaper hurtige vibrasjoner i matmolekylene. Denne vibrasjonen skaper varmen som tilbereder maten.
- Mikrobølgene passerer ikke gjennom metallveggene i ovnen. Mikrobølger kan passere gjennom materialer som keramikk, glass og papir.

Derfor varmes matvarene opp

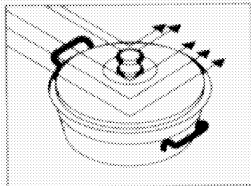
De fleste matvarer inneholder vann, og vannmolekyler vibrerer når de blir utsatt for mikrobølger. Friksjonen mellom molekylene produserer varmen som øker temperaturen på maten, tiner den hvis den er frosset, tilbereder den eller holder den varm. Resultat er varmeoppygning inne i maten.

- Matvarene kan tilberedes med svært lite eller ingen olje.
- Tining eller tilberedning i mikrobølgeovner skjer mye raskere enn i en konvensjonell ovn.
- Vitaminene, mineralene og ernæringsverdien i maten bevares.
- Det blir ingen endring av den naturlige fargen og aromaen til maten.

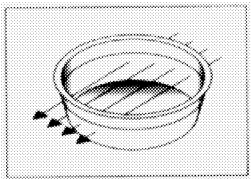
Beholdere som er egnet for mikrobølgeovn

Mikrobølgene passerer gjennom porselen, glass, papp og plast, men ikke metaller. Derfor kan ikke metallredskaper eller redskaper med metalldele brukes i mikrobølgeovner.

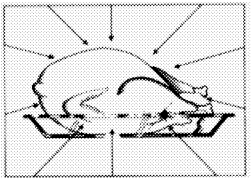
Mikrobølgene reflekteres av metall ...



... men de passerer gjennom glass og porselen ...



... og absorberes av maten.



	FORSIKTIG Brannfare! Plasser aldri metall eller metalldekkede beholdere i mikrobølgeovnen.
	FORSIKTIG Ikke bruk ovnen når den er tom og uten brett. Dette kan skade ovnen.

- Mikrobølger kan ikke trenge gjennom metall. Mikrobølger vil reflektere fra metallgjenstander i ovnen og kan forårsake et farlig elektrisk gnistoverslag. De fleste varmebestandige ikke-metalliske beholdere er egnet for bruk i mikrobølgeovn. Imidlertid kan visse beholdere inneholde materiale som er uegnet for mikrobølgeovn. Du kan bruke følgende test for å avgjøre om en beholder er egnet for mikrobølgeovn eller ikke:

- Plasser beholderen du ønsker å teste tom i ovnen sammen med en annen beholder fylt med vann.
- Sett på ovnen på høy effekt i ett minutt. Dersom vannet er blitt oppvarmet og beholderen du tester er kald, er den egnet for mikrobølgebruk.
- På den annen side, dersom vannet fortsatt er kaldt og beholderen er varmet opp, betyr det at mikrobølgene har blitt absorbert av beholderen, og derfor er denne beholderen uegnet for mikrobølgebruk.

Glassbeholdere

- Unngå å bruke beholdere som er laget av svært tynt glass eller blykrystall. Varmebestandige glassbeholdere er egnet for bruk i mikrobølgeovner. På den annen side må du unngå bruk av skjøre glass i mikrobølgeovnen, som f.eks. vann- og vinglass, ettersom de kan knuses når innholdet varmes opp.

Plastbeholdere

- Ikke bruk gryter og tallerkener som er laget av plast eller melamin ved lang oppvarming i mikrobølgeovnen. Det samme gjelder for poser som brukes til oppbevaring av frossen mat. Dette er fordi svært varm mat før eller senere vil føre til at plastbeholderen smelter eller forvrenges. Bruk bare slike beholdere en kort stund i mikrobølgeovnen.

Kokeposer

- Kokeposer er egnet for bruk i mikrobølgeovn, forutsatt at disse er beregnet på tilberedning av mat. Ikke glem å stikke hull i dem for at dampen inne i dem skal kunne slippe ut. Bruk aldri vanlige plastposer til tilberedning, siden de vil smelte og sprekke.

Papir

- Du må ikke bruke noen form for papir eller papp ved lang tilberedning. Dette vil føre til at papiret tar fyr. Papptallerkener er egnet for fete og tørre matvarer som krever kort tilberedningstid. Ikke bruk resirkulert papir. Slikt papir kan inneholde fragmenter som kan føre til gnistoverslag.

Trebeholdere og kurver

- Ettersom mikrobølger tørker ut trekonstruksjoner og kan gi dem sprekker, må man ikke bruke store trebeholdere.

Porselensbeholdere

- Generelt sett er beholdere laget av slike materialer egnet for bruk i mikrobølgeovn, men man bør teste dem for å være sikker.

Metallbeholdere

- Metallbeholdere reflekterer vekk mikrobølgeene fra maten. Derfor må du unngå å bruke slike beholdere.



FARE:
Visse kokekar inneholder høye nivåer av jern eller bly og er derfor uegnet som kokekar. Pass på å teste kokekaret for å se om det er egnet for mikrobølgeovn.

Kokekar	Mikrobølgeovn	Grill	Varmluft	Kombinasjonsmoduser
Varmebestandig glass	Ja	Ja	Ja	Ja
Ikke varmebestandig glass	Nei	Nei	Nei	Nei
Varmebestandig keramikk	Ja	Ja	Ja	Ja
Mikrobølgebestandig plasttallerken	Ja	Nei	Nei	Nei
Kjøkkenpapir	Ja	Nei	Nei	Nei
Metallbrett	Ja*	Ja	Ja	Ja*
Metallstativ	Nei	Ja	Ja	Nei
Aluminiumsfolie og foliebeholder	Nei	Ja	Ja	Nei

* Bruk kun metallbrettet som leveres med ovnen.

Plassere mat

- Du vil oppnå optimale resultater ved å plassere maten jevnt i ovnen. Denne framgangsmåten kan anvendes på mange måter å oppnå gode resultater.
- Du kan tilberede et stort antall like stykker (for eksempel poteter). Hvis du ordner dem i en jevnt fordelt sirkel rundt i ovnen, vil de tilberedes bedre. Unngå å plassere et stykke mat oppå et annet.
- Siden mikrobølgeene fungerer med mer kraft på de ytre lagene av maten, er det lurt å plassere de tykkeste delene midt på brettet ved tilberedning av matvarer med ulike former og tykkelser. Dette vil sikre at disse delene varmes først.
- Plasser fisk og annen mat som ikke er flat med halene mot kanten av brettet.
- Du kan plassere tynnskårne kjøttstykker oppå hverandre. Tykkere matvarer, som pølser og kjøttskiver, bør plasseres tett sammen.
- Varm opp sauser for seg selv. Smale og dype tallerkener er bedre egnet til dette formålet enn brede og grunne. Beholderne må ikke fylles mer enn to tredjedeler når du varmer opp sauser eller supper.
- Hvis du skal steke hel fisk, stikk hull i den så ikke skinnen sprekker.
- Når du bruker folie, poser eller bakepapir, stikk hull eller la det være en åpning for at dampen skal kunne slippe ut.
- Små stykker mat vil koke raskere enn store, og jevnt formede stykker vil koke raskere enn andre

stykker. For å oppnå det beste resultatet bør du skjøre opp maten jevnt i biter av lik størrelse.

Mathøyde

- Med mat som er forholdsvis tykk (som f.eks. stek), vil den nederste delen tilberedes raskere. Dette betyr at det noen ganger er nødvendig å snu slik mat flere ganger.
- Tyke eller solide matvarer kan plasseres høyere, slik at mikrobølgeene kan trenge gjennom matens nedre og midtre deler.

Tilberedningsforslag

Faktorer som påvirker tilberedningstiden:

- Tilberedningstiden avhenger av en rekke faktorer. Temperaturen på ingrediensene som brukes i en oppskrift kan i betydelig grad påvirke lengden på tilberedningstiden. Dermed kan en kake som er laget med iskaldt smør, melk og egg ta betydelig lengre tid å tilberede enn en som er laget med ingredienser i romtemperatur.
- Spesielt når det gjelder brød, kaker og kremede sauser, anbefales det for bestemte oppskrifter å ta ut maten av ovnen før den er helt ferdig. Hvis slike matvarer står tildekket utenfor ovnen, vil de fortsette å tilberedes, ettersom varmen strømmes fra ytterst til innerst.

Hvis du lar dem stå i ovnen til de er helt ferdige, risikerer du å svi det ytterste laget. Med tiden vil du bli bedre til å bedømme hvor lang tid noe trenger på å bli ferdig.

- Ikke la noe koke uten tilsyn. Mikrobølgeovnen er automatisk belyst når den er i drift, slik at du kan holde et øye med det som tilberedes.

Tining:

- Opptiningstiden kan avhenge av formen på pakken. Grunne og rektangulære pakker tiner raskere enn dype beholdere.
- Del matvarene fra hverandre etter hvert som de begynner å tine. Da vil de tine lettere.
- Jo mer mat du koker, jo lengre tid vil det ta. Dobbelt så mye mat vil ta omtrent dobbelt så lang tid. Hvis det tar fire minutter å koke én potet, vil det ta i gjennomsnitt sju minutter å koke to.

Mengden mikrobølger som ovnen produserer forblir konstant uansett hvor mye mat du plasserer inne i den. Dette betyr at jo mer mat du plasserer inne i den, jo lengre tid vil det ta.

Væskeinnhold

- Væskeinnholdet påvirker tilberedningstiden, fordi mikrobølgene er følsomme for fuktighet. Matvarer med naturlig væskeinnhold (for eksempel grønnsaker, fisk og fjærfe) vil koke raskt og enkelt. Når du skal tilberede tørrere matvarer som ris, anbefales det å tilsette vann.
- Husk at fuktigheten fordamper i en mikrobølgeovn, så når du tilbereder tørrere matvarer, som visse grønnsaker, bør du først fukte dem med litt vann eller dekke dem til så de beholder fuktigheten.
- Når du tilbereder mat med svært lite vanninnhold (tiner brød, lager popkorn), skjer fordampningen raskt. I slike tilfeller fungerer ovnen som om den var tom, og maten kan bli brent. Og ovnen eller kokekarene kan bli skadet. Derfor må du sørge for at du stiller inn tiden så nøyaktig som mulig, og la aldri ovnen stå uten tilsyn under tilberedningen.

Damp

- Fuktigheten i maten kan noen ganger føre til damp i ovnen når den er i drift. Dette er helt normalt.

Sukker

- Når du lager mat med veldig høyt sukkerinnhold, som puddinger og terter, må du følge anbefalingene i mikrobølgeovnens oppskriftsbøker.

Hvis du overskrider den anbefalte tilberedningstiden, kan maten svies eller ovnen skades.

Matens tetthet

- Lyse og porøse matvarer som brød og kaker vil ta kortere tid enn tunge og tette matvarer som steker og gryteretter. Vær forsiktig når du har porøse matvarer i mikrobølgeovnen, siden de ikke har harde og tørre overflater.

Bein- og fettinnhold

- Bein leder varme, og fett kokker raskere enn kjøtt. Når du tilbereder kjøttstykker som inneholder bein eller fett, sørg for at de varmes jevnt og ikke for lenge.

Matfarge

- Kjøtt eller fjærfe som har kookt i femten minutter eller mer brunes langsomt i sitt eget fett. Hvis du vil ha en mer appetittvekkende farge på maten, kan du smøre den med grill- eller soyasaus. Hvis du bare bruker litt av denne sausen, vil det ikke påvirke smaken på maten i nevneverdig grad.

Redusere det innvendige trykket i maten

- Mange typer mat er dekket av skinn eller skall. Damp som bygger seg opp under tilberedningen kan føre til at det sprekker. For å unngå dette bør du stikke hull på skinnen med en gaffel eller kniv. Dette bør gjøres med poteter, kyllinglever, blåskjell, eggeplommer, pølser og enkelte typer frukt og grønnsaker.

Snu på og rør i maten under tilberedning.

- Det er viktig å røre i maten når den tilberedes mikrobølgeovn. Ved konvensjonell tilberedning røres maten for å blande den. Ved tilberedning i mikrobølgeovn røres imidlertid maten for å oppnå lik varmefordeling. Rør alltid utenfra og inn mot midten, fordi utsiden varmes opp før midten.
- Store og lange matvarer, som stek og hele fjærfe, bør snues for å sikre at toppen og bunnen tilberedes likt. Det kan også være smart å snu på oppskåret kjøtt og kylling.
- Snu maten og rør under tilberedning for å sikre at alle sider blir varmet opp like godt.

Forskjellige tilberedningstider

- Til å begynne med er det lurt at man alltid prøver med minste tilberedningstid og sjekker om maten er ferdig. Tilberedningstiden som er angitt i denne bruksanvisningen er omtrentlige verdier. Tilberedningstiden kan variere i henhold til størrelsen og typen mat og beholder.

Hviletid

- La maten stå og hvile en stund etter at du har tatt den ut av ovnen. Ved tining, tilberedning og oppvarming oppnår du alltid bedre resultater ved å la maten stå en stund. Dette er fordi at varmen da blir jevnt fordelt i maten.

Inne i mikrobølgeovnen vil maten fortsette å koke selv etter at ovnen er slått av. Hviletiden vil øke varmen på maten med mellom 3 og 8 °C. Denne prosessen skyldes ikke mikrobølgeovnen, men varmen i maten. Hviletiden kan variere avhengig av typen mat. Noen ganger er denne perioden

like kort som tiden det tar å ta ut maten fra ovnen og servere den. For større matvarer kan tiden strekke seg til så lenge som ti minutter.

- Ta ut maten av plastemballasjen før koking eller tining. Under svært spesielle omstendigheter kan du måtte dekke maten med en spesiell nylonfolie.
- Det anbefales spesielt for matvarer som kjøtt, kylling, brød, kaker og fløtesaus at man tar dem ut av ovnen før de er ferdige og la dem stå til de er ferdig tilberedt.

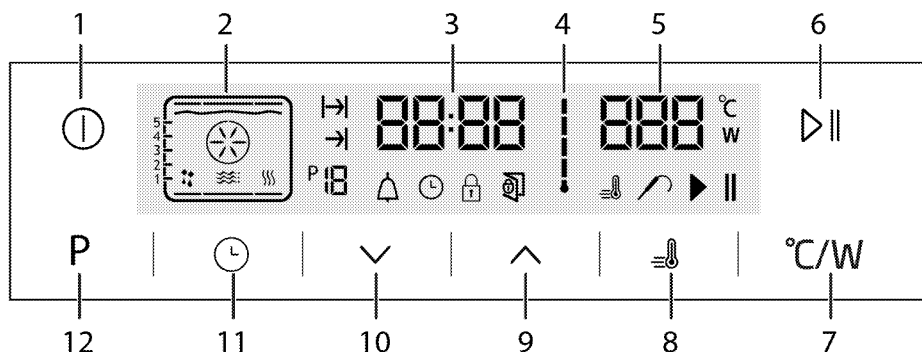
Slik bruker du mikrobølgeovnen



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

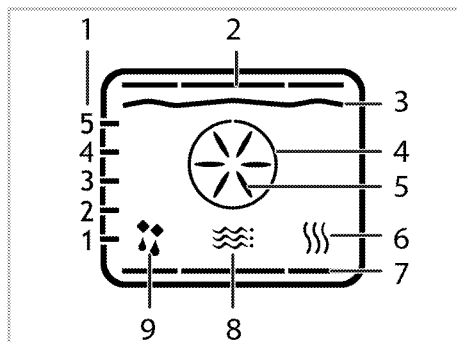
Mikrobølgeovnen fungerer i 3 moduser: Bare mikrobølgeovn, bare stekeovn og kombinert modus.

Driftsmodus	Beskrivelse
Mikrobølge	Når ovnen er i mikrobølgemodus, skapes varmen direkte inne i maten. Du kan bruke mikrobølgeovnen til oppvarming av mat eller drikke, tining eller koking. I mikrobølgeovnen blir måltidene kokt, ikke stekt.
Stekeovnsfunksjon	Med bare ovnselementene tilberedes måltidet ved at det varmes opp. Du kan bruke ovnen til alle typer tilberedning, og også tining. Måltidene både kokes og stekes med ovnsfunksjonen.
Kombinert modus	I kombinert modus brukes både ovnselementet og mikrobølger samtidig. Måltidene tilberedes og stekes på kortere tid i kombinert modus.



- 1 På/av-knapp
- 2 Funksjonsdisplay
- 3 Indikatorfelt for aktuell tid
- 4 Symbol for ovnsens indre temperatur
- 5 Indikatorfelt for temperatur
- 6 Tast for start/stopp tilberedning
- 7 Tast for temperatur-/strøminnstilling
- 8 Forsterker-symbol (rask forvarming)
- 9 Plusstast
- 10 Minustast
- 11 Justeringsstast
- 12 Tast for retur til funksjonsdisplay

-  : Tilberedningssymbol
 : Symbol for slutt på tilberedningstid
 : Funksjonsnummer
 : Alarmsymbol
 : Klokkesymbol
 : Låsesymbol
 : Varselsymbol for åpne dør
 : Forsterker-symbol (rask forvarming)
 : Symbol for steketermometer
 : Symbol for tilberedningsposisjon
 : Symbol for tilberedning pågår



- 1 Ristposisjon
- 2 Overvarme
- 3 Grillelement
- 4 Turbovarmer
- 5 Forsterkervifte
- 6 Opprettholde varme
- 7 Undervarme
- 8 Mikrobølgesymbol
- 9 Bruke med vifteposisjon

 Funksjoner varierer, avhengig av produktmodellen!

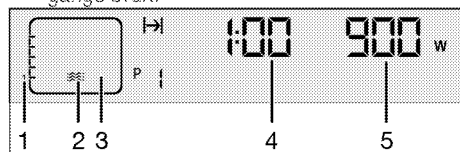
Funksjonstabell:

Funksjonstabellen indikerer funksjonene som kan brukes i ovnen samt deres respektive maksimale og minimale temperaturer.

Når ovnen er slått på og klokkeslett er angitt, går ovnen tilbake til standbydisplay. Kun gjeldende klokkeslett vises på skjermen.

Bruk av mikrobølgemodus

1. Trykk på ① for å slå på ovnen.
2. Når ovnen slås på, vises skjermen for første gangs bruk.



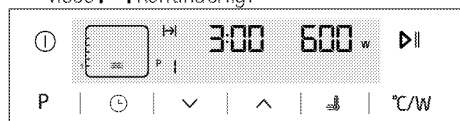
- 1 Ristposisjon
- 2 Mikrobølgesymbol
- 3 Funksjonsdisplay
- 4 Felt for tilberedningstid: Indikerer den innstilte tilberedningstiden.
- 5 Indikatorfelt for mikrobølgeeffekt/temperatur

Dette skjermbildet viser mikrobølgemodus med mikrobølgeeffekten, anbefalt ristposisjon og tilberedningstid.

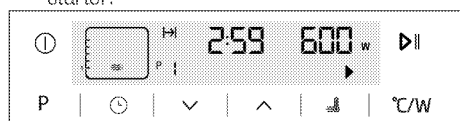
3. Hvis du ønsker å endre mikrobølgeeffekt, trykker du én gang på °C/W for å komme til effektinnstilling.

W-symbolet vil blinke.

4. Trykk på ^/v til ønsket effektnivå vises i effektnivåfeltet. Trykk på °C/W for å angi nivået når ønsket verdi vises på displayet.
5. Trykk én gang på ⌚ for tilberedningsvarighet. H-symbolet vil også blinke.
6. Trykk på ^/v for å velge ønsket tilberedningstid, og bekreft innstillingen med ⌚. Så snart tilberedningstiden er angitt, vises H kontinuerlig.



7. Hvis du er tilfreds med verdiene for tilberedningstid og effekt, trykker du på ► for å begynne tilberedningen. Tilberedningen starter.



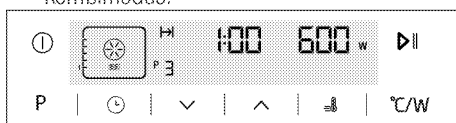
Hvis ovnsdøren åpnes under tilberedning, står det **||** på displayet, og mikrobølgetilberedningen stoppes. Du må trykke på ► igjen for å fortsette tilberedningen etter at ovnsdøren er lukket.

» Ovnen vil fungere på innstilt nivå helt til tilberedningstiden du har valgt er utløpt. Ovnslampen lyser under tilberedningsprosessen.

8. Etter at tilberedningen er fullført, vises «End» (ferdig) og ||-symbolet på displayet, og det lyder et alarmsignal.
9. For å stoppe alarmsignalet trykker du bare på en tast.

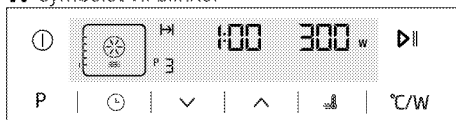
Bruke i kombimodus (ovn og mikrobølge samtidig)

1. Trykk på ① for å slå på ovnen.
2. Trykk på ^ eller v for å velge ønsket kombimodus.



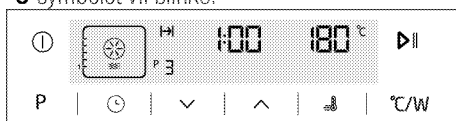
3. Hvis du ønsker å endre mikrobølgeeffekt, trykker du én gang på °C/W for å komme til effektinnstilling.

W-symbolet vil blinke.



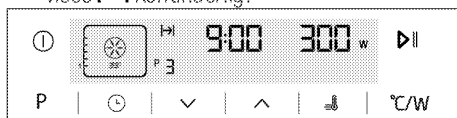
4. Trykk på ^/v til ønsket effektnivå vises i effektnivåfeltet. Trykk på °C/W for å angi nivået når ønsket verdi vises på displayet.
5. Hvis du ønsker å endre temperaturen i kombimodus, trykker du to ganger på °C/W for å komme til innstilt temperatur på displayet.

°C-symbolet vil blinke.

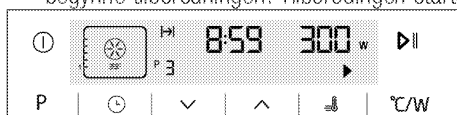


6. Trykk på ^/v til ønsket temperatur vises i temperaturfeltet. Trykk på °C/W for å angi temperaturen når ønsket verdi vises på displayet.

7. Trykk én gang på  for tilberedningsvarighet. -symbolet vil også blinke.
8. Trykk på  for å velge ønsket tilberedningstid, og bekreft innstillingen med . Så snart tilberedningstiden er angitt, vises  kontinuerlig.



9. Hvis verdiene for tilberedningstid, effektnivå og temperatur er passende, trykk på  for å begynne tilberedningen. Tilberedningen starter.



i Hvis ovnsdøren åpnes under tilberedning, står det  på displayet, og mikrobølgetilberedningen stoppes. Du må trykke på  igjen for å fortsette tilberedningen etter at ovnsdøren er lukket.

» Ovnens vil varmes opp til forhåndsinnstilt temperatur og vil holde denne temperaturen inntil slutten på koketiden som har blitt valgt. Samtidig vil ovnen fortsette å gå på den innstilte mikrobølgeeffekten. Ovnslampen lyser under tilberedningsprosessen.

10. Etter at tilberedningen er fullført, vises «End» (ferdig) og -symbolet på displayet, og det lyder et alarmsignal.
11. For å stoppe alarmsignalet trykker du bare på en tast.

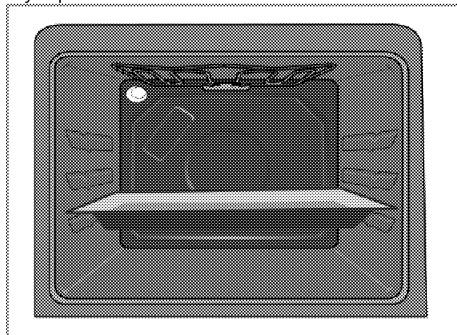
i Under tilberedningen kan mikrobølgenivået og tilberedningstiden endres.

i For mikrobølgefunksjoner viser ovnsklokken tilberedningstiden i formatet minutter og sekunder.

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

Slå av den elektriske ovnen

Trykk på  for å slå av ovnen.



Første hylle i ovnen er nederste hylle. **Benytt bare første hylle når du bruker mikrobølger.**

i Av sikkerhetsmessige årsaker er den maksimale tiden som kan stilles for tilberedningstid begrenset til 12 minutter på høyeste effekt. På andre effektnivåer kan tiden være på inntil 90 minutter.

i Mens du foretar en innstilling, vil relaterte symboler blinke på displayet.

i Programmet vil bli stoppet dersom det oppstår et strøbrudd. Du må da programmere ovnen på nytt.

i Du kan ikke stille inn klokken hvis ovnen er i drift, uansett funksjon, eller dersom du har utført en halv- eller helautomatisk programmering.

i Selv når ovnen er slått av, tennes ovnslampen når ovnsdøren åpnes.

Driftsmoduser for mikrobølger

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



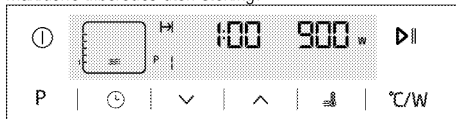
Tilberedning med flere brett i mikrobølge- og kombimodus er ikke mulig. De er kun egnet for tilberedning med ett brett.



Ovnens varmes ikke opp med bare mikrobølgemodus. Bare maten varmes.

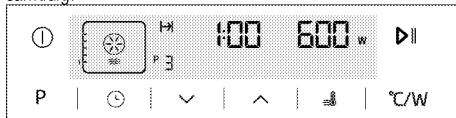
Mikrobølgeovn

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



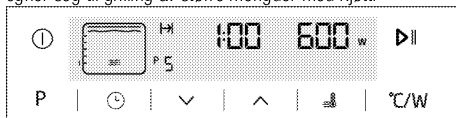
Mikrobølgeovn + Varmeluft

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



Mikrobølgeovn + Grillelement

Mikrobølgeovnen og grillen øverst i ovnen brukes. Denne egner seg til grilling av større mengder med kjøtt.



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

Mikrobølgeovn + Grillelement + Varmeluft

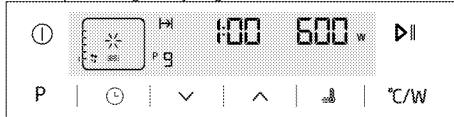
Mikrobølger og varmluft som varmes av hele grillelementet fordeles raskt i ovnen ved hjelp av viften. Denne egner seg til grilling av større mengder med kjøtt.



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

Mikrobølgeovn + Tining

Mikrobølgeovnen og kun viften (på bakveggen) brukes. Egner seg for å tine opp frossen kornt mat langsomt til romtemperatur og nedkjøling av tilberedt mat.



Funksjonstabell

Funksjonstabellen indikerer hvilke funksjoner som kan brukes i mikrobølge- og kombimodus og deres respektive maksimums- og minimumstemperaturer.



Effektverdiene i watt for mikrobølgemodus er 100, 200, 300, 600 og 900.

Funksjon	Effektområde (W)	Temperaturområde (°C)
Mikrobølge	100-900	-
Mikrobølgeovn + Varmeluft	100-600	50-280
Mikrobølgeovn + Grillelement	100-600	50-280
Mikrobølgeovn + Grillelement + Varmeluft	100-600	50-280
Mikrobølgeovn + Tining	100-600	-

Tidstabell for matlaging



Tidningen 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.



1. hylle på ovnsstativet er nederste stativ. Bruk kun første hylle i mikrobølgeovnen.

Rett	Tilberedningsmåte	Vekt (g)	Temperatur (°C)	Mikrobølgeeffekt (W)	Tilberedningstid (ca. i min.)
Kyllingbaguett	Mikrobølgeovn + Varmluft	1000	210	600	25
Hel kylling	Mikrobølgeovn + Varmluft	1500	15 min. 230, deretter 200	600	35
Frossen pizza	Mikrobølgeovn + Varmluft	450	230	200	8
Kalkunlår (utbenet)	Mikrobølgeovn + Grill + Varmluft	1000	230	300	30
Store nypoteter	Mikrobølgeovn + Varmluft	1000	180	600	25
Revne poteter *	Mikrobølgeovn + Varmluft	1250	180	600	25-30
Dalysanske kjøttkaker	Mikrobølgeovn + Varmluft	1800	5 min. 230, deretter 170	300	20
Hel fisk	Mikrobølgeovn + Grill + Varmluft	1000	250	600	10
Panerte fiskepinner	Mikrobølgeovn + Varmluft	600	230	300	12
Melboller med tomat og potet	Mikrobølgeovn + Varmluft	1500	210	200	35
Hurtigmat (kikerter med kjøtt)	Mikrobølge	400		600	3,5
Pilaf	Mikrobølge	400		600	4

Husk forvarming før tilberedning i kombimodus. Forvarming med ovns driftsmoduser.

* Det anbefales å legge på høvlet Kashar-ost i løpet av de siste 5 minuttene av tilberedningen.

Tining

Rett	Vekt (g)	Mikrobølgeeffekt (W)	Oppløsningstid (min.) (cirka)	Ventetid (min.)	Forslag
Bare rødt kjøtt	250	200	6	10	Snu etter halve tiden
	500	200	12	10	Snu etter halve tiden
Kjøttdeig	100	100	8	10	
	250	200	5	10	
	500	200	6:30-8	10	Snu etter halve tiden
Hel kylling	1500	200	25	10	Snu etter halve tiden
Kyllingben	750	300	7	10	
Kyllingbaguett	500	300	5	10	
	1000	600	6	10	
Hel fisk	250	200	7	5	Snu etter halve tiden
	500	200	10	5	Snu etter halve tiden
Pølse	300	200	5	5	

6 Slik bruker du ovnen

Generell informasjon om baking, steking og grilling



ADVARSEL

Varmer overflater kan føre til forbrenninger! Produktet kan bli varmt under bruk. Berør aldri de varme brennerne, indre deler av ovnen, varmeelementer osv. Hold barn unna. Bruk alltid varmebestandige grillvotter når du setter inn eller tar ut retter inn i/ut av 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.

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 hylleen for å samle fett. Tilsett litt vann i brettet 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.

Baketips

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

Steketips

- Hvis man bruker dressinger som f.eks. sitronjuice med svart pepper før steking av hel kylling, kalkun og store kjøttstykker, vil det forbedre stekeytelsen.
- Det tar rundt 15-30 minutter lenger tid å steke kjøtt med bein sammenlignet med kjøtt av samme størrelse uten bein.
- Hver centimeter kjøtttykkelse krever omtrent 4-5 minutter steketid.
- La kjøttet hvile i ovnen i omtrent 10 minutter etter at steketiden 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

Slik bruker du den elektriske ovnen Funksjonstabell

Funksjonstabellen indikerer funksjonene som kan brukes i ovnen og deres respektive maksimale og minimale temperaturer.



Funksjoner varierer, avhengig av produktmodellen.



Maksimal justerbar steketid i moduser unntatt varmebehold-funksjonen er begrenset til 6 timer av sikkerhetsmessige årsaker.



Mens justeringer foretas, vil relaterte symboler blinke på displayet.



Programmet avbrytes ved strøbrudd. Du må reprogrammere ovnen.



Den aktuelle tiden kan ikke stilles inn mens ovnen er i drift i noen funksjon, eller hvis halvautomatisk eller helautomatisk programmering gjøres på ovnen.



Selv når ovnen er slått av, tennes ovnslampen når ovnsdøren åpnes.

Funksjonstabellen indikerer funksjonene som kan brukes i ovnen og deres respektive maksimale og minimale temperaturer. Anbefalt temperatur vises når funksjonen er valgt.

Funksjon	Temperaturområde (°C)
Varmeluft	40-280
Full grill	40-280
Lav grill	40-280
Øko-varmluftsveif	160-220
Oppretholde varme	40-100

* Funksjoner varierer, avhengig av produktmodellen.

Driftsmoduser

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

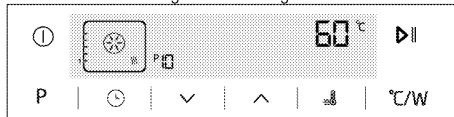
Varmluft

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 til tilberedning med flere brett.



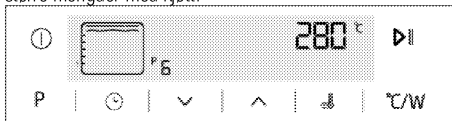
Holde varmt

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



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.
- Snu maten etter halve grilltiden.

Lav grill

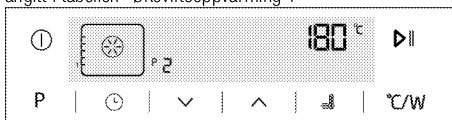
Liten grill i ovnstaket brukes. Egner seg til grilling og gratengretter.



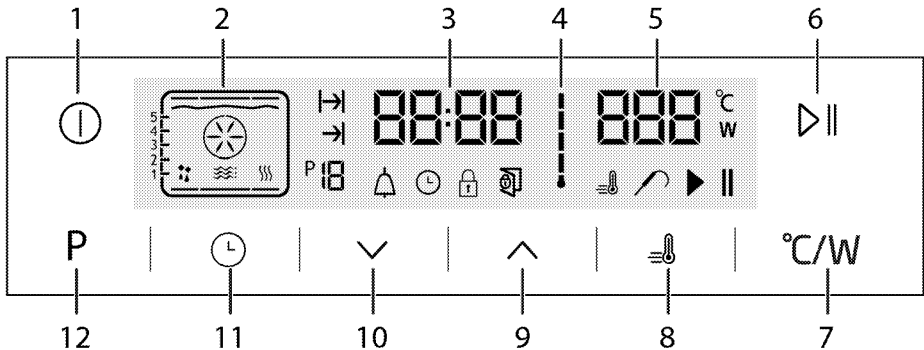
- Legg små eller middels store porsjoner i riktig hylleposisjon under grillvarmen for å grille.
- Snu maten etter halve grilltiden.

Øko-varmluftvifte

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



Slik bruker du ovnens kontrollenhet

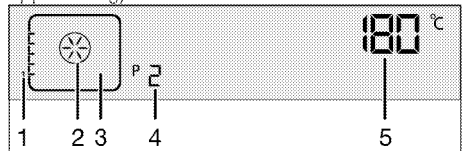


- 1 På/av-knapp
- 2 Funksjonsdisplay
- 3 Indikatorfelt for aktuell tid
- 4 Symbol for ovnens indre temperatur
- 5 Indikatorfelt for temperatur
- 6 Tast for start/stopp tilberedning
- 7 Tast for temperatur-/strøminnstilling
- 8 Forsterker-symbol (rask forvarming)
- 9 Plusstast
- 10 Minustast
- 11 Justeringsstast
- 12 Tast for retur til funksjonsdisplay

Slik bruker du ovnen

1. Trykk på -knappen i ca. to sekunder for å åpne ovnen.

» Første driftsfunksjon vises på displayet når ovnen er slått på. Når displayet er i denne modusen, kan du stille inn tilberedningstid, sluttid for tilberedning og forsterker (hurtig oppvarming).



- 1 Ristposisjon
- 2 Funksjonsdisplay
- 3 Funksjonssymbolet
- 4 Funksjonsnummer
- 5 Indikatorfelt for temperatur/vekt

- : Tilberedningssymbol
- : Symbol for slutt på tilberedningstid
- : Funksjonsnummer
- : Alarmsymbol
- : Klokkesymbol
- : Låsesymbol
- : Varselsymbol for åpne dør
- : Forsterker-symbol (rask forvarming)
- : Symbol for steketermometer
- : Symbol for tilberedningsposisjon
- : Symbol for tilberedning pågår

Ovnens vil slå seg av automatisk innen 20 sekunder hvis ingen ovnsinnstilling foretas på denne skjermen.

Manuell tilberedning ved å velge temperatur og driftsmodus

Du kan tilberede maten ved å velge temperatur og funksjon som egner seg for maten du skal tilberede, og du kan sjekke fremdriften manuelt uten å angi tilberedningstid.

1. Første funksjon vises på displayet etter at du har trykket på -knappen for å åpne ovnen.
2. Velg driftsfunksjon ved å trykke på knappene .
3. Hvis du ønsker å endre temperaturen som er anbefalt for funksjonen, kan du aktivere

temperaturfeltet ved å trykke på °C/W-knappen.

» °C-symbolet blinker.

4. Still inn ønsket temperatur ved å trykke på knappene .
5. Bekreft temperaturinnstillingen ved å trykke på °C/W-knappen.
6. Sett matretten inn i ovnen.
7. Trykk på ►||-for å starte tilberedningen hvis temperaturen og funksjonen er egnet. ►-symbolet vil vises på displayet.

» Ovnen begynner straks å virke i den valgte funksjonen og vil øke den indre ovnstemperaturen til innstilt temperatur. Alle gradene på symbolet for indre temperatur vil lyse når den indre temperaturen når ønsket temperatur. Ytterligere, aktive varmere og anbefalt brettstilling vises på funksjonsdisplayet.

8. Ovnen vil ikke slå seg av automatisk ved manuell tilberedning uten at tilberedningstid er valgt. Du kan fullføre tilberedningen ved å trykke på ►||-knappen igjen.

» Ovnen vil fullføre tilberedningen og ||-symbolet vises på displayet.

9. Trykk på ①-knappen i ca. to sekunder for å lukke ovnen.

Tidsinnstilt tilbereding;

Du kan stille inn ovnen slik at den slår seg av automatisk etter endt tilberedningstid. Dette gjør du ved å velge temperatur og funksjon som egner seg for maten du skal tilberede, og stille inn tilberedningstid.

1. Første funksjon vises på displayet etter at du har trykket på ①-knappen for å åpne ovnen.
2. Velg driftsfunksjon ved å trykke på knappene .
3. Hvis du ønsker å endre temperaturen som er anbefalt for funksjonen, kan du aktivere temperaturfeltet ved å trykke på °C/W-knappen.

» °C-symbolet blinker.

4. Still inn ønsket temperatur ved å trykke på knappene .
5. Bekreft temperaturinnstillingen ved å trykke på °C/W-knappen.

6. Trykk på ►| til ☺-symbolet vises på displayet for tilberedningstid.

7. Angi tilberedningstid ved å trykke på knappene , og bekreft innstillingen ved å trykke på ☺-knappen.

» Etter at tilberedningstiden er stilt inn, vil ►| symbolet kontinuerlig vises på skjermen.

8. Sett matretten inn i ovnen.

9. Trykk på ►||-tasten for å starte tilberedningen hvis temperaturen og funksjonen er egnet. ►-symbolet vil vises på displayet.

» Ovnen vil varmes opp til innstilt temperatur og vil holde denne temperaturen inntil slutten på tilberedningstiden som er valgt.

» Ovnen begynner straks å virke i den valgte funksjonen og vil øke den indre ovnstemperaturen til innstilt temperatur. Den opprettholder denne temperaturen inntil sluttiden for den angitte tilberedningstiden. Alle gradene på symbolet for indre temperatur vil lyse når den indre temperaturen når ønsket temperatur.

Ytterligere, aktive varmere og anbefalt brettstilling vises på funksjonsdisplayet.

10. Når tilberedningsprosessen er ferdig, vil merket «End» (ferdig) vises på displayet, og alarmen vil høres.

11. Du kan trykke hvilken som helst knapp for å stoppe alarmen.

» Alarmen stopper og ovnen avslutter automatisk.

Hvis du ønsker å angi et senere tidspunkt for sluttid;

Du kan forsikre deg om at ovnen går og slår seg av automatisk ved å angi temperatur og funksjon som egner seg for maten du tilbereder. Du kan endre tilberedningstiden og sluttiden til et senere tidspunkt, og kontrollere manuelt uten å angi tilberedningsvarighet.

1. Første funksjon vises på displayet etter at du har trykket på ①-knappen for å åpne ovnen.
2. Velg driftsfunksjon ved å trykke på knappene .
3. Hvis du ønsker å endre temperaturen som er anbefalt for funksjonen, kan du aktivere temperaturfeltet ved å trykke på °C/W-knappen.

» °C-symbolet blinker.

4. Still inn ønsket temperatur ved å trykke på knappene .
5. Bekreft temperaturinnstillingen ved å trykke på **°C/W**-knappen.
6. Trykk på  til -symbolet vises på displayet for tilberedningstid.
7. Angi tilberedningstid ved å trykke på knappene , og bekreft innstillingen ved å trykke på .
- » Etter at tilberedningstiden er stilt inn, vil -symbolet kontinuerlig vises på skjermen.
8. Trykk på  til -symbolet vises på displayet for sluttid.
9. Angi tilberedningstid ved å trykke på knappene , og bekreft innstillingen ved å trykke på .
- » Når sluttiden som er angitt, vises -symbolet kontinuerlig på displayet.
10. Sett matretten inn i ovnen.

11. Trykk på  -knappen for å starte tilberedningen hvis temperaturen, tilberedningstiden, sluttiden og funksjonen er egnet. -symbolet vil vises på displayet.

» Ovntimeren kalkulerer automatisk oppstartstid for tilberedningen ved å trekke tilberedningstiden fra sluttiden som du har stilt inn. Valgt driftsmodus aktiveres når oppstartstiden for tilberedning har kommet, og ovnen varmes opp til innstilt temperatur. Den opprettholder denne temperaturen inntil sluttiden for den angitte tilberedningstiden. Alle gradene på symbolet for indre temperatur vil lyse når den indre temperaturen når ønsket temperatur. Ytterligere, aktive varmere og anbefalt brettstilling vises på funksjonsdisplayet.

12. Når tilberedningsprosessen er ferdig, vil merket **«End»** (ferdig) vises på displayet, og alarmen vil høres.
13. Du kan trykke hvilken som helst knapp for å stoppe alarmen.
- » Alarmen stopper og ovnen avslutter automatisk.

 Hvis du bare ønsker å avbryte tilberedningstiden, eller tilberedningstiden og sluttiden etter at du har angitt dem, må du tilbakestille tilberedningstiden.

Innstilling av forsterkeren (hurtig forvarming)

Bruk forsterkerfunksjonen (hurtig forhåndsoppvarming) til å la ovnen nå den ønskede temperaturen hurtigere.



Forsterkeren kan ikke velges for tining, hold varm og rengjøring. Forsterkerinnstillingene vil bli avbrutt i tilfelle strømbrudd.

1. Trykk på  etter at du har angitt temperatur, driftsfunksjon, tilberedningstid og sluttid.
- » -symbolet vises kontinuerlig og forsterkeren (rask forvarming) aktiveres.
- » Forsterkersymbolet forsvinner så snart ovnen når den ønskede temperaturen og ovnen gjenopptar driften i den funksjonen den var i før forsterkerfunksjonen.
2. Trykk på  igjen for å avslutte forsterkerfunksjonen.
- » -symbolet vises og forsterkeren (rask forvarming) deaktiveres.

Slå av den elektriske ovnen

Trykk på  for å slå av ovnen.

Aktivere tastelåsen

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

1. Trykk på  til -symbolet vises på displayet.
- » **«OFF»** (av) vises på displayet.
2. Trykk på  for å aktivere tastelåsen.
- » Når tastelåsen er aktivert, vises **«On»** (på) på displayet og -symbolet fortsetter å lyse. Bekreft ved å trykke på .



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

Deaktivere tastelåsen

1. Trykk på  til -symbolet vises på displayet.
- » **«On»** (på) vil vises på displayet.
2. Deaktiver tastelåsen ved å trykke på -knappen.
- » **«OFF»** (av) vises når tastelåsen deaktiveres.
- Bekreft ved å trykke på -tasten.



Ovnknappene fungerer ikke når tastelåsfunksjonen er aktivert. Tastelåsinnstillingene vil ikke kanselleres i tilfelle strømbrudd.

Stille inn alarmklokken

Du kan bruke tidsuret på produktet for alle advarsler eller påminnelser utenom tilberedningsprogrammet.

Alarmklokken har ingen påvirkning på funksjonene til ovnen. Den brukes kun som en advarsel. For eksempel er det nyttig hvis du ønsker å vende maten i ovnen på et bestemt tidspunkt. Tidsuret vil høres på slutten av den innstilte tiden.

1. Trykk på  til -symbolet vises på displayet.



Maksimal alarmtid er 23 timer og 59 minutter.

2. Still inn alarmen med knappene  . »-symbolet vil forbli tent, og alarmtiden vil vises på displayet når alarmtiden er stilt inn.
3. På slutten av alarmtiden, vil -symbolet begynne å blinke, og et alarmsignal høres.

Dempe alarmen

1. Alarmsignalet vil høres i to minutter. Du kan trykke på en hvilken som helst knapp for å stoppe alarmen.
- » Alarmen vil slås av, og den aktuelle tiden vil vises.

Avbryte alarmen

1. Trykk på  til -symbolet vises på displayet for å avbryte alarmen.
2. Trykk og hold -knappen nede til «00:00» vises.



Alarmtiden vil vises. Hvis alarmtiden og tilberedningstiden stilles inn samtidig, vil den korteste tiden vises.

Endre klokkeslett

1. Trykk på  med korte mellomrom helt til -symbolet vises på displayet.
2. Trykk på tastene   for å stille inn ønsket time.
3. Bekreft innstillingen ved å trykke på -symbolet, og vent i fire sekunder uten å trykke på noen knapper for å bekrefte.



De aktuelle tidsinnstillingene kanselleres ved strømbrudd. Klokken vil måtte stilles på nytt. Aktuell tid kan ikke endres når noen av ovnsfunksjonene er i bruk.

Justere volumet

1. Når ovnen er i standbymodus, trykk på -tasten i korte intervaller til «VOL» vises på displayet.
2. Trykk på tastene   for å angi tone L0, L1 eller L2.
3. Trykk på -tasten, og vent i fire sekunder uten å trykke på noen knapper for å bekrefte innstillingen.

Justere øko-lampeinnstillingen

1. Når ovnen er i standbymodus, trykk på -tasten i korte intervaller til «LP» vises på displayet.
 2. Trykk på tastene   for å velge alternativet On (på) eller ECO (øko).
 3. Trykk på -tasten, og vent i fire sekunder uten å trykke på noen knapper for å bekrefte innstillingen.
 4. Når funksjonen er satt til ON (på), lyser lampen kontinuerlig når ovnsdøren er åpen i standbymodus og under drift.
 5. Når funksjonen er satt til ECO (øko), tennes lampen når ovnsdøren åpnes i standbymodus og under drift, og slukker etter 15 sekunder.
- Hvis du trykker på en tast under drift (ekskl. tastene  og ) tennes lampen og slukkes igjen etter 15 sekunder.

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.

Baking og steking

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

Rett	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 matlag.

* Dette utstyret leveres kanskje ikke med produktet.

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

Øko-varmluftsvifte

i Ikke endre tilberedningstemperaturen etter at tilberedningen starter i økovarmeflammemodus.

i Ikke åpne døren under matlaging i modusen økovarmeflammemodus.

Rett	Kokenivånummer	Tilbehør for bruk	Driftsmodus	Stativstilling	Temperatur (°C)	Steketid (ca. i min.)
Småkaker	Ett nivå	Standardbrett*		1	160	20 ... 30
Kjeks	Ett nivå	Standardbrett*		1	200	30 ... 35
Deigbakst	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 kaker

- 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.

Tips for bakverk av deig

- Hvis baksten blir for tørr, 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 tilberedning 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.

Slik bruker du grillen



ADVARSEL

Lukk ovnsdøren under grilling.
Varme overflater kan forårsake forbrenninger!

Slik slår du på grillen

1. Første funksjon vises på displayet etter at du har trykket på -knappen for å åpne ovnen.

Tidstabell for grilling

Grilling med elektrisk grill

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

[#] Avhengig av tykkelse

2. Trykk på tastene   for å velge ønsket grillfunksjon.
3. Hvis du ønsker å endre temperaturen som er anbefalt for funksjonen, kan du aktivere temperaturfeltet ved å trykke på **°C/W**-knappen.
» **°C**-symbolet blinker.
4. Still inn ønsket temperatur ved å trykke på knappene  .
5. Bekreft temperaturinnstillingen ved å trykke på **°C/W**-knappen.
6. Trykk på  **||**-for å starte grillen hvis temperaturen og funksjonen er egnet. -symbolet vil vises på displayet.
» Ovnen begynner straks å virke i den valgte funksjonen og vil øke den indre ovnstemperaturen til innstilt temperatur. Alle gradene på symbolet for indre temperatur vil lyse når den indre temperaturen når ønsket temperatur. Ytterligere, aktive varmere og anbefalt brettstilling vises på funksjonsdisplayet.
7. Du kan fullføre grillingen ved å trykke på  **||**-knappen igjen.
» Ovnen vil fullføre grillingen og **||**-symbolet vises på displayet.

Slå av grillen

1. Trykk på -knappen i ca. to sekunder for å lukke ovnen.

7 Vedlikehold og stell

Generell informasjon

Levetiden på produktet blir lengre og problemer som kan oppstå reduseres hvis det rengjøres ved regelmessige intervaller.



FARE:

Koble produktet fra strømforsyningen før start av vedlikehold og rengjøring.

Det er fare for elektrisk støt!



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 sterke skuremidler eller skarpe metallskrapere å rengjøre glasset i ovnsdøren, siden disse kan ripe opp overflaten, noe som kan resultere i at glasset går i stykker.



Bruk ikke damprensere til å rengjøre apparatet, da dette kan føre til elektrisk støt.

Rengjøring mikrobølgeovnen

- Damp på innsiden eller rundt utsiden av ovnsdøren kan tørkes av med en myk klut. Dette kan forekomme når mikrobølgeovnen brukes i høy fuktighet. Og det er helt vanlig.
- Fjern lukt fra ovnen ved å blande en kopp vann med saften og skallet av en sitron i en dyp

mikrobølgeovnbolle og kok med mikrobølger i 5 minutter. Tørk godt av med en myk klut.

- Når det blir nødvendig å bytte ut lyset i ovnen, ta kontakt med et autorisert serviceverksted for å få det utført.
- Ovnen bør rengjøres regelmessig, og eventuelle matrester må fjernes. Hvis du ikke holder ovnen ren, kan det føre til en forringelse av overflaten. Dette kan påvirke produktets levetid og i verste fall utgjøre en fare.
- Ikke kast dette produktet sammen med vanlig husholdningsavfall. Det bør avhendes i henhold til instruksene fra kommunen du bor i, vanligvis ved en resirkuleringsstasjon eller en butikk som selger elektriske produkter.



Vær forsiktig så du ikke skader dørpakningen når du rengjør ovnsdøren. Ikke bruk ovnen med skadet dørpakning.

Rengjøring av kontrollpanelet

Rengjør kontrollpanelet og bryterne med en fuktig klut og tørk av til de blir helt tørre.



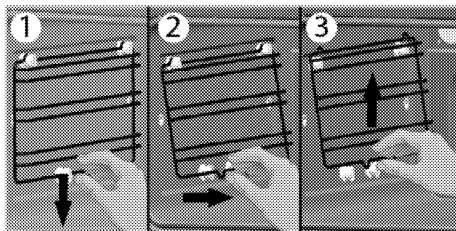
Ikke fjern kontrollknappene/bryterne for å rengjøre kontrollpanelet. Kontrollpanelet kan skades!

Rengjøring av 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.



Rengjøring av 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.

Skifte stekeovnlampe



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!



Ovnslampen er en spesiell elektrisk lyspære som tåler inntil 300 °C. Se *Tekniske spesifikasjoner*, . for flere detaljer. Ovnspærene kan fås fra den autoriserte serviceagenten.



Posisjonen på pæren kan variere fra figuren.



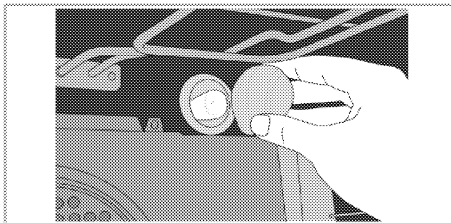
Lampen som brukes i dette apparatet er ikke egnet til belysning av rom i husholdningen. Formålet med denne lampen er å hjelpe brukeren til å kunne se maten.



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

Hvis ovnen er utstyrt med en rund lyspære:

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



3. Trekk ovnspæren av sokkelen og skift den ut med den nye pæren.
4. Sett på glassdekselet.

8 Feilsøking

Ovnens avgir damp når den er i bruk.

- Det er vanlig at det damper under drift. >>> *Dette er ikke en feil.*

Produktet avgir metallstøy ved oppvarming og nedkjøling.

- Når metalldelene blir oppvarmet, kan de utvide seg og forårsake støy. >>> *Dette er ikke en feil.*

Produktet fungerer ikke.

- Hovedsikringen er defekt eller har blitt utløst. >>> *Sjekk sikringene i sikringsskapet ditt. Bytt dem ut eller skyv dem på plass om nødvendig.*
- Produktet er ikke koblet til en (jordet) stikkontakt. >>> *Sjekk strømkoblingen.*
- Knappene/knottene/tastene på kontrollpanelet fungerer ikke. >>> *Tastelåsen kan være aktivert. Deaktiver den. (Se)*

Ovnsløset virker ikke.

- Ovnspæren er defekt. >>> *Skift ut ovnspæren.*
- Strømmen går. >>> *Sjekk om det finnes strøm. Kontroller sikringene i sikringsskapet. Bytt ut sikringene eller skyv dem på plass om nødvendig.*

Ovnens blir ikke varm.

- Funksjon og/eller temperatur er ikke stilt inn. >>> *Still inn funksjonen og temperaturen med funksjons- og/eller temperaturbryteren/-tasten.*
- Strømmen går. >>> *Sjekk om det finnes strøm. Kontroller sikringene i sikringsskapet. Bytt ut sikringene eller skyv dem på plass om nødvendig.*

Det skjer ingenting når jeg holder inne knappene/tastene lenge

- Ikke bruk ovnen. Slå av strømbryteren og trekk ut støpselet. Ring et godkjent serviceverksted.

Mikrobølgeovnen fungerer ikke.

- Produktet er ikke pluggert skikkelig inn i stikkontakten >>> *Sett støpselet i kontakten.*
- Døren er ikke lukket skikkelig. >>> *Døren skal «klikke» når den stenges.*
- Det kan finnes noe mellom døren og fremre del av ovnen. >>> *Fjern hindringen og lukk døren ordentlig.*

Det høres merkelige lyder når mikrobølgeovnen er i drift.

- Det er en elektrisk lysbue inne i ovnen som følge av en metallgjenstand. >>> *Fjern alt metal fra ovnsrommet.*
- Ovnstilbehøret er i kontakt med ovnens vegger. >>> *Unngå kontakt med ovnsdøren.*
- Det er løse bestikkredskaper eller kjøkkenutstyr inne i ovnen. >>> *Fjern bestikket eller kjøkkenredskapet fra ovnsrommet.*

Maten blir ikke oppvarmet eller varmes for sakte.

- Du har ikke valgt riktig tid og/eller effekt. >>> *Velg en effekt og tid som passer til maten.*
- Matmengden kan være større enn normalt, eller maten er kaldere enn normalt. >>> *Still inn ekstra tilberedningstid. Sjekk regelmessig for å hindre at maten svir seg.*
- Det er løse bestikkredskaper eller kjøkkenutstyr inne i ovnen. >>> *Fjern bestikket eller kjøkkenredskapet fra ovnsrommet.*

Mat er for varm, tørr eller brent.

- Du har ikke valgt riktig tid og/eller effekt. >>> *Sjekk og du har valgt en effekt og tid som passer til maten. Ring et godkjent serviceverksted hvis ovnen er skadet.*

Lyder høres etter at tilberedningstiden er over.

- Kjøleviften kan være i drift. >>> *Dette er ikke en feil. Kjøleviften fortsetter å gå en stund etter at ovnen er slått av. Kjøleviften vil stoppe 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. Aldri forsøk på å reparere et defekt produkt selv.