

Betjeningsvejledning
Mikrobølgeovn

Brukerhåndbok
Mikrobølgeovn

IMC 9635 – 90 X

GRAM

Kære kunde:

Før du tager ovnen i brug, vil vi gerne takke dig, fordi du har valgt vores produkt. Vi er overbeviste om, at denne moderne, funktionelle og praktiske mikrobølgeovn, der er fremstillet af materialer af højeste kvalitet, fuldt ud vil leve op til dine forventninger.

Vi vil gerne bede dig om at læse anvisningerne i denne vejledning meget omhyggeligt, da dette sikrer, at du opnår de bedste resultater med mikrobølgeovnen.

**SØRG FOR AT OPBEVARE
DOKUMENTATIONEN TIL PRODUKTET, SÅ DU
HAR DET SOM FREMTIDIG REFERENCE.**

**Opbevar brugervejledningen et praktisk sted.
Hvis du låner mikrobølgeovnen ud til andre,
skal du sørge for også at give dem
vejledningen med!**

Miljøbeskyttelse

Bortskaffelse af emballage



Emballagen bærer mærket Green Point.

Bortskaf alt emballagemateriale såsom pap, ekspanderet polystyren og plast i de relevante affaldscontainere. På denne måde kan du sikre, at emballagematerialerne genbruges.

Informationstekst til elektriske og elektroniske produkter



Elektrisk og elektronisk udstyr indeholder materialer, komponenter og stoffer, der kan være skadelige for menneskers sundhed og for miljøet, hvis kasseret elektrisk og elektronisk udstyr ikke håndteres korrekt.

Elektrisk og elektronisk udstyr er mærket med nedenstående overkrydsede skraldespand. Den symboliserer, at elektrisk og elektronisk udstyr ikke må bortskaffes sammen med usorteret husholdningsaffald, tuen skal indsamles særskilt.

Alle kommuner har etableret indsamlingsordninger, hvor elektrisk og elektronisk udstyr gratis kan afleveres af borgerne på genbrugsstationer og andre indsamlingssteder eller bliver afhentet direkte fra husholdningerne. Nærmere information kan fås hos kommunens tekniske forvaltning.

Installationsanvisninger.....	3
Før installation.....	3
Efter installation.....	3
Mikrobølgeovnen og sikkerhed	4
Fordelene ved mikrobølgeovne	6
Beskrivelse af ovnen	7
Grundlæggende betjeningsfunktioner	8
Indstilling af uret	8
Børnesikring	8
Grundlæggende funktioner.....	9
Standstning af drejetallerkenen	9
Mikrobølgeovn.....	10
Mikrobølgeovn – hurtig start	10
Grill	11
Mikrobølger + grill.....	11
Varmluft.....	12
Mikrobølge + varmluft.....	12
Grill med ventilator	13
Optøning efter vægt (automatisk)	14
Optøning efter tid (manuel)	15
Specialfunktioner.....	16
Specialfunktion P1: Opvarmning af mad.....	16
Specialfunktion P2: Tilberedning	17
Specialfunktion P3: Optøning og bruning	18
Når ovnen kører... ..	19
Afbrydelse af en tilberedningscyklus	19
Ændring af parametre	19
Annullering af en tilberedningscyklus	19
Afslutning af en tilberedningscyklus.....	19
Optøning.....	20
Madlavning i en mikrobølgeovn	22
Madlavning med grillen	24
Stegning og bagning	27
Hvilken type ovnudstyr kan bruges?	30
Rengøring og vedligeholdelse af ovnen	32
Hvad gør jeg, hvis ovnen ikke virker?	34
Udskiftning af pære	34
Tekniske specifikationer	35
Beskrivelse af funktioner	35
Specifications	35
Installation.....	70

Installationsanvisninger

Før installation

Kontrollér, at indgangsspændingen på typeskiltet svarer til spændingen i den stikkontakt, som mikrobølgeovnen skal sluttes til.

Åbn ovnlågen, og **tag alt tilbehøret ud**, og fjern emballagen.

Fjern ikke mica-pladen indvendig i toppen af mikrobølgeovnen! Denne plade forhindrer, at fedt og madrester beskadiger mikrobølgeovnens generator.

Advarsel! Den forreste flade på ovnen kan være belagt med en **beskyttende film**. Før du bruger ovnen første gang, skal du forsigtigt fjerne denne film, idet du starter fra indersiden.

Kontrollér, at ovnen ikke er beskadiget. Kontrollér, at ovnlågen lukker korrekt, at indersiden af lågen og forsiden af ovnåbningen er ubeskadiget. Hvis du finder tegn på skader, skal du kontakte afdelingen for teknisk service.

BRUG IKKE OVNEN, hvis strømkablet eller stikket er beskadiget, hvis ovnen ikke fungerer korrekt, eller hvis den er beskadiget eller har været tabt på gulvet. Kontakt afdelingen for teknisk service.

Placer ovnen på en flad og stabil overflade. Ovnen må ikke placeres tæt på varmekilder, radioer eller fjernsyn.

Ved installation af ovnen skal det kontrolleres, at strømkablet ikke kommer i kontakt med fugt eller genstande med skarpe kanter bag ved ovnen. Høje temperaturer kan beskadige kablet.

Advarsel! Når ovnen er installeret, skal du kontrollere, at du har fri adgang til stikket.

Efter installation

Ovnen er udstyret med et strømkabel og et stik, der udelukkende er beregnet til enfaset strøm.

Hvis ovnen skal installeres på permanent basis, skal den installeres af en kvalificeret fagmand. I så fald skal den sluttes til et kredsløb, der er forsynet med en flerpolet afbryder med en minimum adskillelse på 3 mm mellem kontakterne.

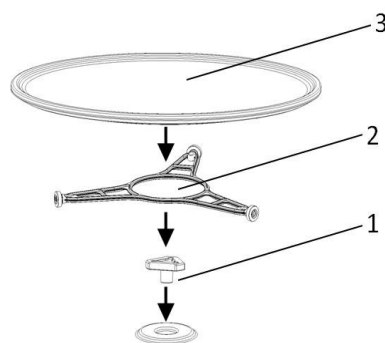
ADVARSEL! OVNE N SKAL VÆRE JORDET.

Producenten og forhandlerne hæfter ikke for skader forvoldt på personer, dyr eller ejendom, hvis disse installationsanvisninger ikke er fulgt.

Ovnen virker kun, når ovnlågen er lukket korrekt.

Efter at ovnen har været i brug første gang, skal indersiden af ovnen og tilbehøret rengøres i henhold til anvisningerne i afsnittet "Rengøring og vedligeholdelse af ovnen".

Monter holderen til drejetallerkenen **(1)** i midten af ovnrummet, og placer ringen til drejetallerkenen **(2)** og selve drejetallerkenen **(3)** oven på holderen. Når du bruger mikrobølgeovnen, skal drejetallerkenen og tilbehørsdelene altid være indsat i ovnen og monteret korrekt. **Drejetallerkenen kan rotere i begge retninger.**



Under installationen skal du følge de anvisninger, der medfølger separat.

Mikrobølgeovnen og sikkerhed



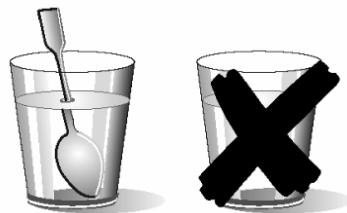
- **Advarsel!** Lad aldrig ovnen være tændt uden opsyn, især ikke ved brug af papir, plastik eller andre brændbare materialer. Disse materialer kan forkulle og antændes. **BRANDRISIKO!**
- **Advarsel!** Hvis du ser røg eller ild, skal du lukke ovnlågen for at kvæle flammerne. Sluk for ovnen, og tag stikket ud af stikkontakten, eller afbryd strømforsyningen til ovnen.
- **Advarsel!** Ren alkohol eller alkoholiske drikke må ikke opvarmes i mikrobølgeovnen. **BRANDRISIKO!**
- **Advarsel!** Opvarm ikke flydende eller faste fødevarer i lukkede beholdere, da disse nemt kan eksplodere.
- **Advarsel!** Dette apparat er ikke beregnet til brug af personer (herunder børn) med nedsatte fysiske, sensoriske eller mentale evner, eller mangel på erfaring og viden, medmindre de er blevet vejledt eller instrueret i brugen af apparatet af en person ansvarlig for deres sikkerhed
- **Advarsel!** Hvis ovnen har en kombineret funktionstilstand (mikrobølgeovn kombineret med andre opvarmningsmetoder), må børn ikke bruge ovnen uden at være under opsyn af voksne på grund af de høje temperaturer, der dannes.
- **Advarsel!** Ovnens må ikke bruges, hvis:
 - lågen ikke er lukket korrekt;
 - lågehængslerne er beskadigede;
 - kontaktfladerne mellem lågen og ovnen er beskadigede;
 - lågeglasset er beskadiget;
 - der forekommer hyppig buedannelse inde i ovnen, selv om den ikke indeholder metalgenstande.
- Ovnens **må først bruges igen**, når den er blevet repareret af en kvalificeret servicetekniker.

Bemærk!

- **Opvarm aldrig babymad eller -drikke i flasker eller glas med sutten eller låget skruet på. Efter opvarmning skal maden/drikkelsen blandes eller omrystes**

godt, så varmen fordeles jævnt. Kontrollér madens temperatur, før du mader barnet. **FARE FOR FORBRÆNDINGER!**

- For at undgå, at maden overophedes eller brænder på, er det meget vigtigt ikke at vælge for lang opvarmningstid eller for høj opvarmningseffekt ved **opvarmning af små mængder mad**. Eksempelvis kan der gå ild i et rundstykke efter 3 minutter, hvis effekten er indstillet for højt.
- Ved ristning af brød skal du bruge grillfunktionen og hele tiden holde øje med ovnen. Hvis du bruger en kombineret funktion, når du rister brød, kan brødet bryde i brand på meget kort tid.
- Kontrollér, at strømkabler eller andet elektrisk udstyr aldrig kan komme i klemme i den varme ovnlåge eller i ovnen. Kabelisoleringen kan smelte. **Fare for kortslutning!**



Vær påpasselig ved opvarmning af væsker!

Når væsker (vand, kaffe, te, mælk osv.) er tæt på kogepunktet inde i ovnen, og de tages ud pludseligt, kan de boble ud over deres beholdere. **FARE FOR SKADER OG FORBRÆNDINGER!**

For at undgå en situation som denne kan du ved opvarmning af væsker sætte en teske eller glasstang ned i beholderen.

Denne maskine er et avanceret apparat, som udelukkende bør betjenes af personer, som har læst brugsvejledningen nøje, har vilje, forståelse og evne til at følge de deri anførte anvisninger nøjagtigt. Derved undgås skader på både personer og apparat.

Hold altid øje med børn, der opholder sig i nærheden af apparatet og lad dem aldrig lege med eller betjene apparatet.

Mikrobølgeovnen og sikkerhed

Denne ovn er udelukkende beregnet til husholdningsbrug!

Brug kun ovnen til tilberedning af måltider.

Undgå at beskadige ovnen, og undgå andre farlige situationer ved at følge disse anvisninger:

- Tænd aldrig for ovnen, uden at holderen til drejetallerkenen, ringen til drejetallerkenen og selve tallerkenen er monteret.
- **Tænd aldrig mikrobølgeovnen, når den er tom.** Hvis der ikke er mad i ovnen, kan der opstå overladning, og ovnen kan beskadiges. RISIKO FOR SKADER!
- **Når du skal afprøve ovnens programmeringsindstillinger,** skal du sætte et glas vand ind i ovnen. Vandet absorberer mikrobølgerne, og ovnen beskadiges ikke.
- **Ventilationsåbningerne** må ikke tildækkes eller blokeres.
- Brug kun **køkkentøj, der er egnet** til mikrobølgeovne. Før du bruger køkkentøj i mikrobølgeovnen, skal du kontrollere, om det er egnet til mikrobølgeovn (se afsnittet om typer af køkkentøj).
- **Fjern aldrig mica-pladen indvendig i toppen af mikrobølgeovnen!** Denne plade forhindrer, at fedt og madrester beskadiger mikrobølgeovnens generator.
- Opbevar ikke **brændbare genstande** inde i ovnen, da disse kan brænde, hvis ovnen tændes.
- Brug ikke ovnen til opbevaring af madvarer.
- **Æg med skal og hele kogte æg** må ikke opvarmes i mikrobølgeovnen, da de kan eksplodere.
- Brug ikke ovnen til **stegning**, da det er umuligt at styre temperaturen på olie, der opvarmes i en mikrobølgeovn.
- **Undgå at blive forbrændt,** brug altid ovnhandsker, når du skal røre ved tallerkener og beholdere eller ovnen.
- **Du må ikke læne dig ind over eller sidde på den åbne ovnlåge.** Dette kan beskadige

ovnen, især i hængselområdet. Døren kan bære en maksimal vægt på 8 kg.

- Drejetallerkenen og ristene kan klare en maksimal belastning på 8 kg. For at undgå at beskadige ovnen må denne vægt ikke overskrides.

Rengøring:

- **Advarsel!** Din mikrobølgeovn skal rengøres regelmæssigt. Alle madrester skal fjernes (se afsnittet om rengøring af ovnen). Hvis mikrobølgeovnen ikke holdes ren, kan overfladen forringes, **og dette kan afkorte ovnens levetid og også resultere i farlige situationer.**
- Lågens kontaktflader (ovnummets front og den indvendige del af lågen) skal holdes meget rene for at sikre, at ovnen fungerer korrekt.
- Følg anvisningerne vedrørende rengøring af ovnen i afsnittet "Rengøring og vedligeholdelse af ovnen".

Reparationer:

- **Advarsel – mikrobølgeovn! Den udvendige beskyttelse af ovnen må ikke fjernes.** Det er farligt for personer, der ikke er godkendt af producenten, at udføre reparations- eller vedligeholdelsesarbejde på ovnen.
- Hvis strømkablet er defekt, skal det erstattes af producenten, en autoriseret forhandler eller af en kvalificeret fagmand for at undgå farlige situationer. Denne opgave kræver endvidere brug af specialværktøj.
- Reparations- og vedligeholdelsesarbejde, navnlig i forbindelse med de strømførende dele, må kun udføres af en tekniker, der er godkendt af producenten.

Fordelene ved mikrobølgeovne

I konventionelle ovne gennemtrænger varme fra de elektriske elementer eller gasbrændere langsomt maden fra ydersiden til indersiden. Dette medfører, at en stor mængde energi går til spilde til opvarmning af luft, ovnens komponenter og de beholdere, maden tilberedes i.

I en mikrobølgeovn genereres varmen af selve maden, og varmen går fra indersiden til ydersiden. Der går ikke varme til spilde til luften, væggene i ovnrummet eller til tallerkener og beholdere (hvis disse egner sig til brug i mikrobølgeovn), med andre ord er det kun maden, der opvarmes.

Mikrobølgeovnen giver følgende fordele:

1. Kortere tilberedningstid; generelt er tilberedningstiden 3/4 kortere end den tid, der kræves til almindelig madlavning.
2. Ultrahurtig optøning, hvilket mindsker faren for udvikling af bakterier.
3. Energibesparelser.
4. Bevarelse af den ernæringsmæssige værdi i fødevarerne som følge af kortere tilberedningstid.
5. Nem at gøre ren.

Sådan virker en mikrobølgeovn

I en mikrobølgeovn sidder der en højspændingsventil kaldet en magnetron, der omdanner elektrisk energi til mikrobølgeenergi. Disse elektromagnetiske bølger kanaliseres til ovnens indre via en bølgeleder og distribueres via en metallisk fordeler eller via drejetallerkenen.

Inde i ovnen forplanter mikrobølgerne i alle retninger og reflekteres af metalvæggene, så de gennemtrænger maden med ensartet fordeling.

Derfor opvarmes maden

De fleste fødevarer indeholder vand, og vandmolekyler vibrerer, når de udsættes for mikrobølger.

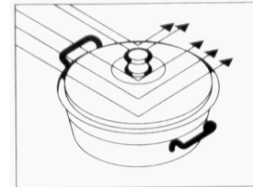
Friktionen mellem molekylerne producerer varme, der får madens temperatur til at stige, så maden optøs, tilberedes eller holdes varm.

Eftersom varmen opstår inde i maden:

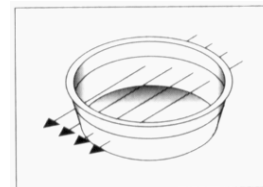
- Kan maden laves med meget eller lidt ingen væske eller fedtstof/olie;
- Sker optøning, opvarmning eller optøning, opvarmning eller tilberedning i en mikrobølgeovn hurtigere end i en konventionel ovn.
- Bevares vitaminer, mineraler og næringsstoffer i maden;
- Bevarer madens naturlige farve og aroma uforandret.

Mikrobølger kan passere igennem porcelæn, glas, pap eller plastik, men kan ikke trænge igennem metal. Derfor må du ikke bruge metalbeholdere eller beholdere med metaldele i en mikrobølgeovn.

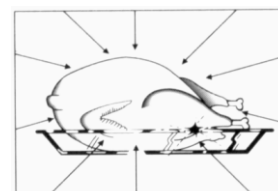
Mikrobølger reflekteres af metal ...



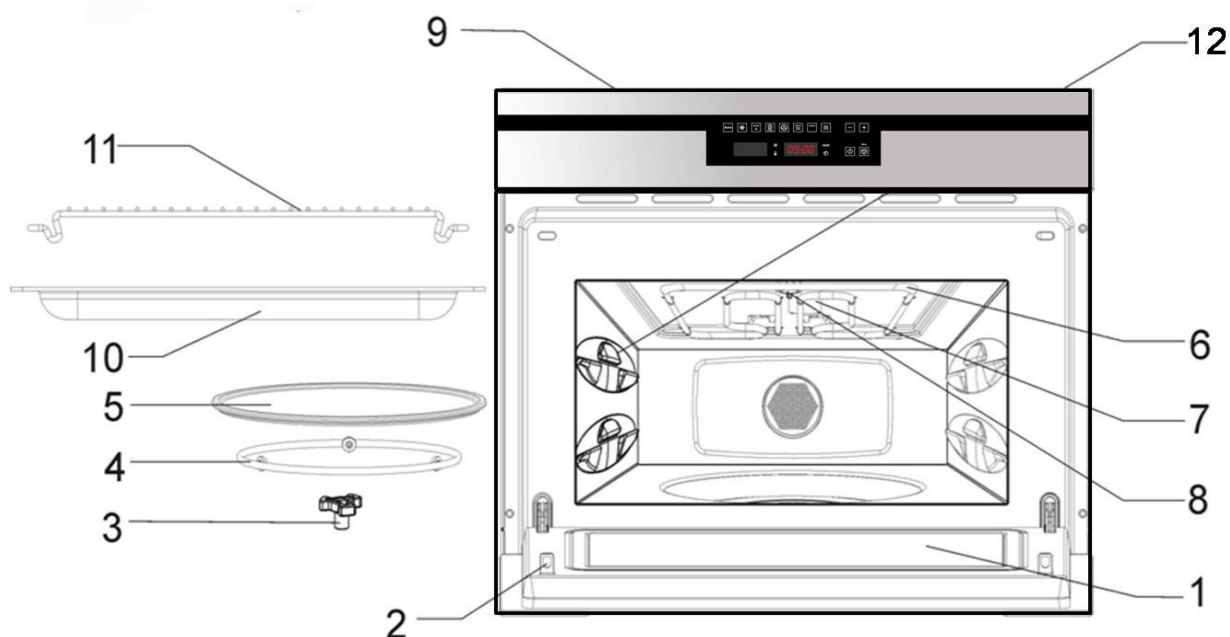
... men passerer igennem glas og porcelæn ...



... og absorberes af fødevarerne.

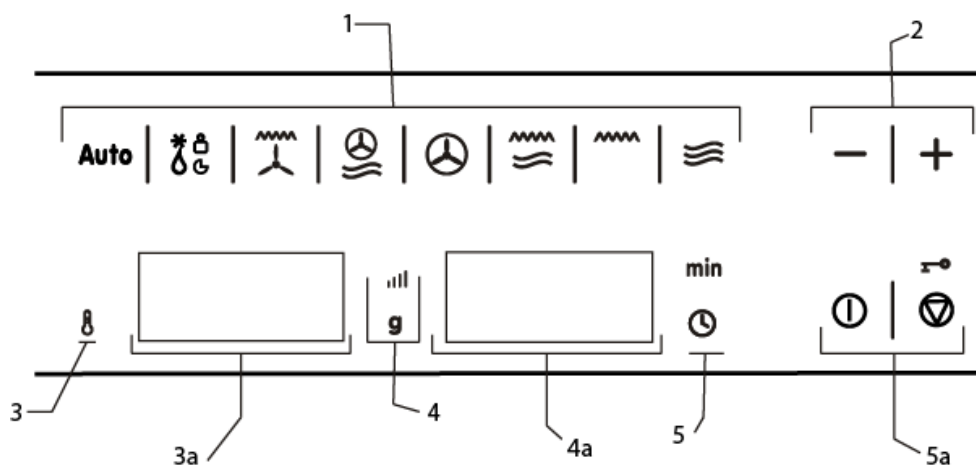


Beskrivelse af ovnen



- 1. – Vinduesglas i låge
- 2. – Udløsergreb
- 3. – Drejeholder
- 4. – Drejeplade
- 5. – Drejetallerken
- 6. – Grill

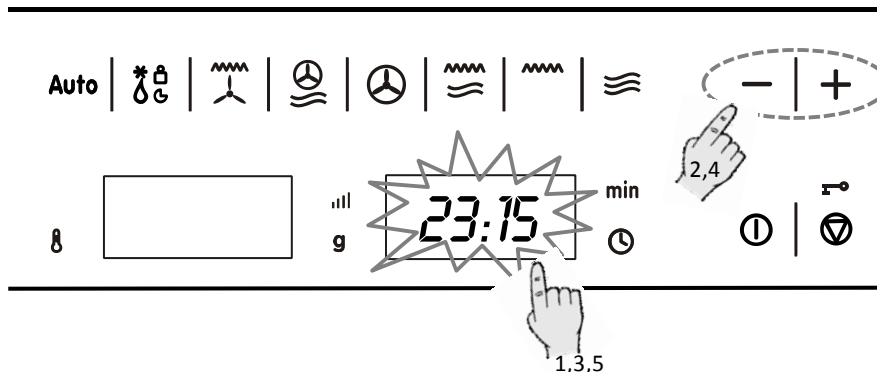
- 7. – Mica-afdækning
- 8. – Ovnlampe
- 9. – Betjeningspanel
- 10. – Lav grillrist
- 11. – Høj grillrist
- 12. – Lateral Understøtter



- 1. – Funktionslamper
- 2. – Funktionsvælgerknap
- 3. – Knap til indstilling af ovntemperatur
- 3a. – Indikatorlampe for ovntemperatur
- 4. – Knap til indstilling af effekt/vægt

- 4a. – Indikatorlamper for effekt/vægt
- 5. – Knap til indstilling af klokkeslæt/tid
- 5a. – Indikatorlamper for klokkeslæt/tid
- 6. – Knapper til start og stop/børnesikring

Indstilling af uret



Når du har sat din mikrobølgeovn til for første gang eller efter en strømafbrydelse, blinker urdisplayet for at angive, at det viste klokkeslæt ikke er korrekt. For at indstille klokkeslættet skal du gøre som følger:

1. Tryk på knappen **Ur**. Timetallene begynder at blinke.

2. Tryk på knappen "-" og "+" for at indstille timetallet.
3. Tryk på knappen **Ur** igen for at indstille minuttallet. Minuttallet begynder at blinke.
4. Tryk på knappen "-" og "+" for at indstille minutterne.
5. Tryk på knappen **Ur** igen for at afslutte.

Skjulning/visning af klokkeslættet

Hvis visningen af klokkeslættet distraherer dig, kan du skjule det ved at trykke på knappen **Ur** i 3 sekunder. De prikker, der adskiller timer og minutter, blinker, men resten af klokkeslætsvisningen vil være skjult.

Hvis du gerne vil have vist klokkeslættet igen, skal du igen trykke på knappen **Ur** i 3 sekunder.

Børnesikring



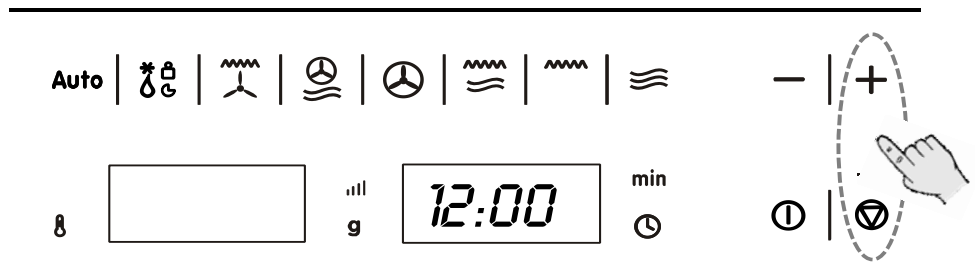
Ovnfunktionen kan børnesikres (f.eks. for at undgå, at den bliver brugt af børn).

2. For at ophæve børnesikringen af ovnen skal du igen trykke på knappen **Stop** i 3 sekunder. Du vil høre et lydssignal, og **displayet** viser klokkeslættet igen.

1. For at børnesikre ovnen skal du trykke på knappen **Stop** i 3 sekunder. Du vil høre et lydssignal, og **displayet** viser ordet "SAFE" (SIKKER). I denne tilstand er ovnen børnesikret og kan ikke bruges.

Grundlæggende funktioner

Standstning af drejetallerkenen



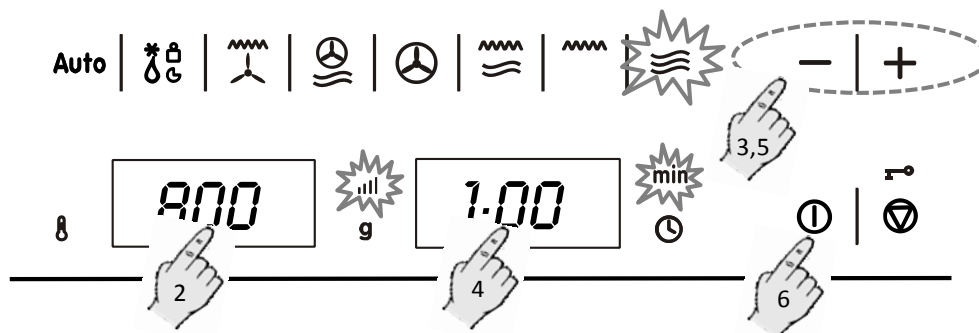
1. For at standse drejetallerkenen skal “+”-knappen og ”Stop”-knappen trykkes ind samtidigt.

2. For at starte drejetallerkenen igen, tryk på “+”-knappen og “**Stop**”-knappen samtidigt.

Grundlæggende funktioner

Mikrobølgeovn

Brug denne funktion til tilberedning og opvarmning af grøntsager, kartofler, ris, fisk og kød.

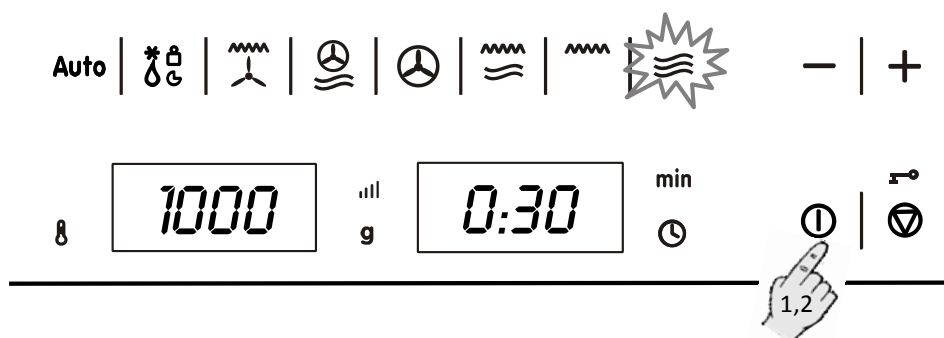


1. Tryk på funktionsknappen Mikrobølger. Funktionsknappen lyser.
2. Tryk på knappen Effektindstilling for at ændre mikrobølgeeffekten. Den respektive lampe begynder at blinke. Hvis du ikke trykker på denne knap, kører ovnen med en effekt på 800 W.
3. For at ændre mikrobølgeeffekten skal du trykke på knapperne "-" og "+".
4. Tryk på knappen Effektindstilling for at ændre mikrobølgeeffekten. Den tilsvarende lampe begynder at blinke.
5. Tryk på knapperne "-" og "+" for at ændre funktionstiden (f.eks. 1 minut).
6. Tryk på knappen START. Ovnens begynder at køre.

BEMÆRK! Når effekten på 1000 W vælges, begrænses driftstiden til maksimalt 15 minutter.

Mikrobølgeovn – hurtig start

Brug denne funktion til hurtig opvarmning af fødevarer med højt vandindhold, som f.eks. vand, kaffe, te eller tynd suppe.



1. Tryk på knappen **Start**. Ovnens begynder at køre i funktionen Mikrobølger ved maksimal effekt i 30 sekunder.
2. Hvis du vil øge driftstiden, skal du trykke på knappen **Start** igen. Hver gang, du trykker

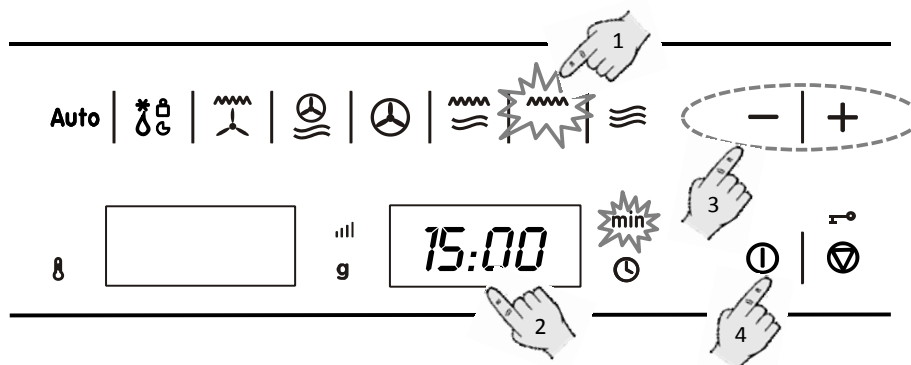
på denne knap, øges driftstiden med 30 sekunder.

BEMÆRK! Når effekten på 1000 W vælges, begrænses driftstiden til maksimalt 15 minutter.

Grundlæggende funktioner

Grill

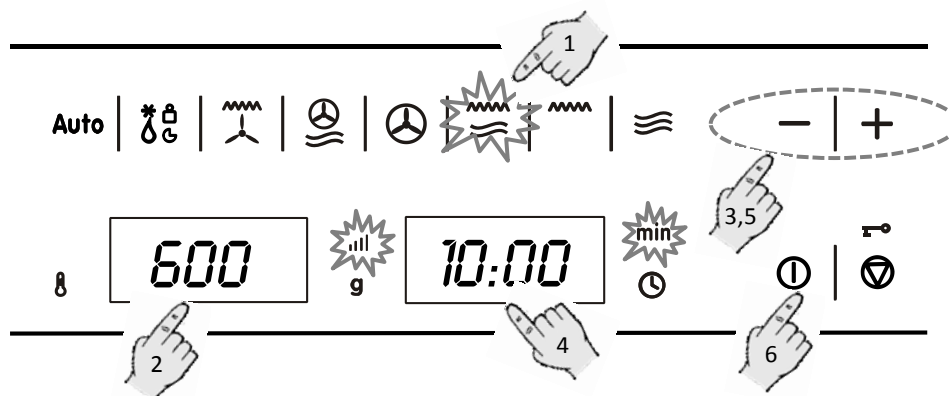
Brug denne funktion til hurtigt at brune madens overflade.



1. Tryk på funktionsknappen **Grill**. Funktionsknappen lyser.
2. Tryk på knappen **Effektindstilling** for at ændre mikrobølgeeffekten. Den tilsvarende lampe begynder at blinke.
3. Tryk på knapperne "-" og "+" for at ændre funktionstiden (f.eks. 15 minutter).
4. Tryk på knappen **Start**. Ovnen begynder at køre.

Mikrobølger + grill

Brug denne funktion når du skal lave lasagne, fjerkræ, steg, stegte kartofler eller ristet mad.



1. Tryk på funktionsknappen **Mikrobølger + grill**. Funktionsknappen lyser.
2. Tryk på knappen **Effektindstilling** for at ændre mikrobølgeeffekten. Den respektive lampe blinker. Hvis du ikke trykker på denne knap, kører ovnen med en effekt på 600 W.
3. For at ændre mikrobølgeeffekten skal du trykke på knapperne "-" og "+".
4. Tryk på knappen **Effektindstilling** for at ændre mikrobølgeeffekten. Den respektive lampe begynder at blinke.
5. Tryk på knapperne "-" og "+" for at ændre funktionstiden (f.eks. 10 minutter).
6. Tryk på knappen **Start**. Ovnen begynder at køre. I kombineret funktionstilstand er mikrobølgeovnens effekt begrænset til 600 W.

Grundlæggende funktioner

Varmluft

Denne funktion bruges til f. eks at bage og stege.



1. Tryk på funktionsknappen for **varmluft**. Funktionslyset tændes
2. Tryk på temperaturknappen for at ændre temperaturen. Det respektive lys blinker. Hvis du ikke trykker på knappen, kører ovnen ved 160 °C.
3. Du kan ændre temperaturen med “-” og “+”.
4. Tryk på valgknappen for **tid** for at ændre driftstiden. Det respektive lys begynder at blinke.
5. Tryk på “-” og “+” for at ændre funktionstiden (f. eks. 12 minutter).
6. Tryk på **start**. Ovnens starter.

Mikrobølge + varmluft

Denne funktion bruges til f. eks at bage og stege.



1. Tryk på funktionsknappen for **mikrobølge + varmluft**. Funktionslyset tændes.
2. Tryk på valgknappen for **effekt** for at ændre mikrobølgeeffekten. Det respektive lys blinker. Hvis du ikke trykker på knappen, kører ovnen med en effekt på 400 W.
3. Du kan ændre mikrobølgeeffekten “-” og “+”.
4. Tryk på valgknappen for **temperatur** for at ændre temperaturen. Det respektive lys begynder at blinke. Hvis du ikke trykker på knappen, vil ovnen køre ved 160 °C.
5. Tryk på “-” og “+” for at ændre temperaturen.
6. Tryk på valgknappen for **tid** for at ændre driftstiden. Det respektive lys begynder at blinke.
7. Tryk på “-” og “+” for at ændre funktionstiden (f. eks. 12 minutter).
8. Tryk på **start**. Ovnens starter,
9. I kombineret tilstand er effekten max. 600 W

Grundlæggende funktioner

Grill med ventilator

Denne funktion bruges til f. eks sprødstegt kød, fisk, fjerkræ eller pommes frites

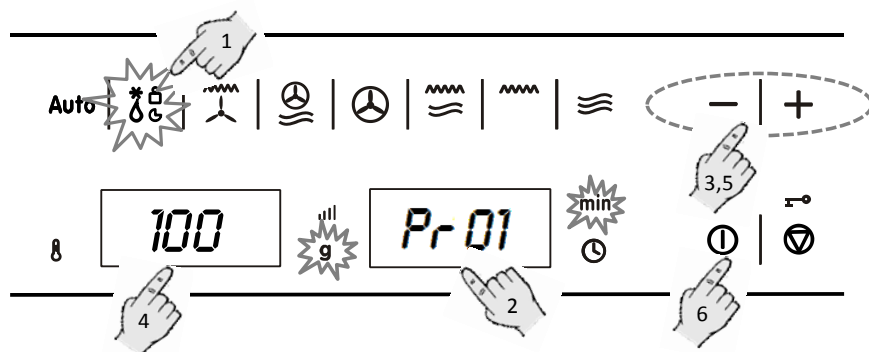


1. Tryk på funktionsknappen for grill med ventilator. Funktionslyset tændes.
2. Tryk på temperaturknappen for at ændre temperaturen. Det respektive lys blinker. Hvis du ikke trykker på knappen, kører ovnen ved 160 °C.
3. Du kan ændre temperaturen med “-” og “+”.
4. Tryk på valgknappen **tid** for at ændre driftstiden. Det respektive lys begynder at blinke.
5. Tryk på “-” og “+” for at ændre funktionstiden (f. eks. 12 minutter).
6. Tryk på **start**. Ovnen starter.

Grundlæggende funktioner

Optøning efter vægt (automatisk)

Brug denne funktion til hurtig optøning af kød, fjerkræ, fisk, frugt og brød.



1. Tryk på funktionsknappen **Optøning efter vægt**. Funktionsknappen lyser.
2. Tryk på vælgerknappen **Madtype** for at ændre madtypen. De respektive lamper blinker.
3. Tryk på knapperne "-" og "+" for at ændre programmet, f.eks. "Pr 01" (se følgende tabel).
4. Tryk på knappen **Vægtindstilling** for at angive madvarens vægt. Den respektive lampe blinker.
5. Tryk på knapperne "-" og "+" for at ændre vægten.
6. Tryk på knappen **Start**. Ovnene begynder at køre.

Nedenstående tabel viser funktionsprogrammerne for optøning efter vægt med angivelse af vægtintervaller samt optønings- og hviletider (for at sikre, at madens temperatur er jævnt fordelt).

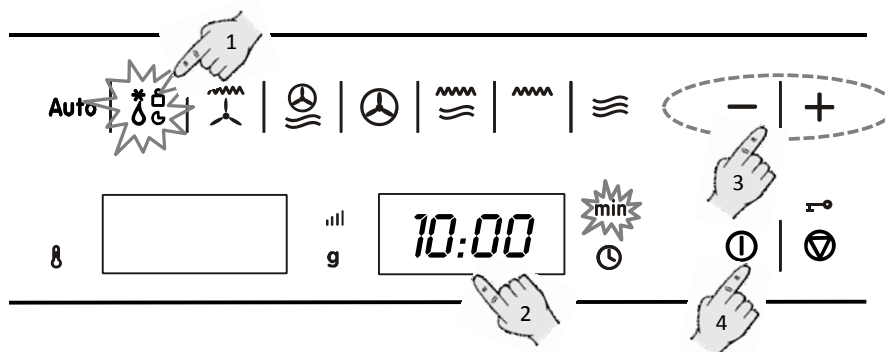
Program	Madvare	Vægt (g)	Tid (min.)	Hviletid (min.)
Pr 01	Kød	100 – 2000	2 – 43	20 – 30
Pr 02	Fjerkræ	100 – 2500	2 – 58	20 – 30
Pr 03	Fisk	100 – 2000	2 – 40	20 – 30
Pr 04	Frugt	100 – 500	2 – 13	10 – 20
Pr 05	Brød	100 – 800	2 – 19	10 – 20

Vigtigt! Se "Generel vejledning i optøning".

Grundlæggende funktioner

Optøning efter tid (manuel)

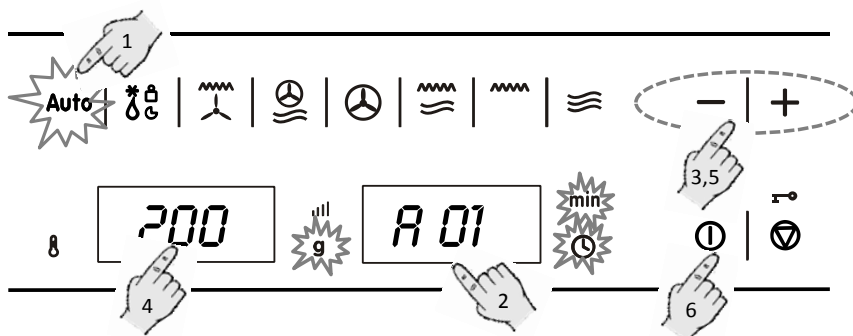
Brug denne funktion til hurtig optøning af en hvilken som helst type madvare.



1. Tryk på funktionsknappen **Optøning efter tid**. Funktionsknappen lyser.
2. Tryk på knappen **Tidsindstilling** for at ændre funktionstiden. Den respektive lampe blinker.
3. Tryk på knapperne "-" og "+" for at ændre funktionstiden (f.eks. 10 minutter).
4. Tryk på knappen **Start**. Ovnene begynder at køre.

Specialfunktion P1: Opvarmning af mad

Brug denne funktion til opvarmning af forskellige typer mad.



1. Tryk på funktionsknappen **Specialfunktion**. Funktionsknappen lyser.
2. Tryk på vælgerknappen **Madtype** for at ændre madtypen. De respektive lamper blinker.
3. Tryk på knapperne "-" og "+" for at ændre programmet, f.eks. "A 01" (se følgende tabel).
4. Tryk på knappen **Vægtindstilling** for at angive madvarens vægt. Den respektive lampe blinker.
5. Tryk på knapperne "-" og "+" for at ændre vægten.
6. Tryk på knappen **Start**. Ovnens begynder at køre.

Nedenstående tabel viser programmerne under Specialfunktion F1, der angiver vægtintervaller samt opvarmings- og hviletider (for at sikre, at madens temperatur er jævnt fordelt).

Program	Madvare	Vægt (kg)	Tid (min.)	Hviletid (min.)
A 01	Suppe	200 – 1500	3 – 15	Vendes 1-2 x, holdes tildækket, 1-2 min.
A 02	Færdigretter tæt konsistens	200 – 1500	3 – 20	Vendes 1-2 x, holdes tildækket, 1-2 min.
A 03	Færdigretter f.eks. gullasch	200 – 1500	3 – 18	Vendes 1-2 x, holdes tildækket, 1-2 min.
A 04	Grøntsager:	200 – 1500	2,6 – 14	Vendes 1-2 x, holdes tildækket, 1-2 min.

Vigtigt!

- Brug altid tallerkener, der er beregnet til brug i mikroovn, samt låg for at undgå væskespild.
- Omrør og bland madvaren flere gange under opvarmningen, især når ovnen afgiver en bippelyd, og displayet blinker med teksten: **turn** (vend).
- Den tid, det tager at opvarme madvaren, afhænger af den oprindelige temperatur. En madvare, der tages direkte fra køleskabet, er længere om at blive varm, en madvare, der har stuetemperatur. Hvis

madvaren ikke har den ønskede temperatur, skal du vælge en større eller mindre vægt, næste gang du opvarmer denne type.

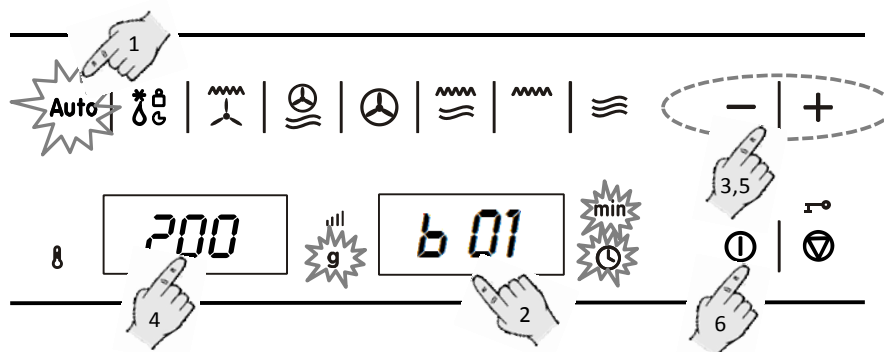
- Efter opvarmning skal du røre rundt i maden, eller ryste beholderen og derefter lade maden stå i et stykke tid for at lade temperaturen fordele sig jævnt i hele madvaren.

Advarsel! Efter opvarmning kan beholderen være meget varm. Selv om mikrobølger generelt ikke opvarmer beholdere, kan disse blive varme, fordi maden leder varmen til beholderen.

Specialfunktioner

Specialfunktion P2: Tilberedning

Brug denne funktion til tilberedning af friske madvarer.



1. Tryk på funktionsknappen **Specialfunktion**.
2. Funktionsknappen lyser.
2. Tryk på vælgerknappen **Madtype** for at ændre madtypen. De respektive lamper blinker.
3. Tryk på knapperne "-" og "+" for at ændre programmet, f.eks. "b 01" (se følgende tabel).
4. Tryk på knappen **Vægtindstilling** for at angive madvarens vægt. Den respektive lampe blinker.
5. Tryk på knapperne "-" og "+" for at ændre vægten.
6. Tryk på knappen **Start**. Ovnen begynder at køre.

Nedenstående tabel viser programmerne under Specialfunktion F2, der angiver vægtintervaller samt optønings- og hviletider (for at sikre, at madens temperatur er jævnt fordelt).

Program	Madvare	Vægt (kg)	Tid (min.)	Bemærk!
b 01	Kartofler	200 – 1000	4 – 17	Vendes 1-2 x, holdes tildækket
b 02	Grøntsager:	200 – 1000	4 – 15	Vendes 1-2 x, holdes tildækket
b 03	Ris	200 – 500	13 – 20	En del ris, to dele vand, holdes tildækket
b 04	Fisk	200 – 1000	4 – 13	Holdes tildækket

Vigtigt!

- Brug altid tallerkener, der er beregnet til brug i mikroovn, samt låg for at undgå væskespild.
- Omrør og bland madvaren flere gange under opvarmningen, især når ovnen afgiver en bippelyd, og displayet blinker med teksten: **turn** (vend).

Advarsel! Efter opvarmning kan beholderen være meget varm. Selv om mikrobølger generelt ikke opvarmer beholdere, kan disse blive varme, fordi maden leder varmen til beholderen.

Klargøringsanvisninger:

Fiskestykker – Tilsæt 1 til 3 spiseskefulde vand eller citronsaft.

Ris – Tilsæt vand svarende til to eller tre gange mængden af ris.

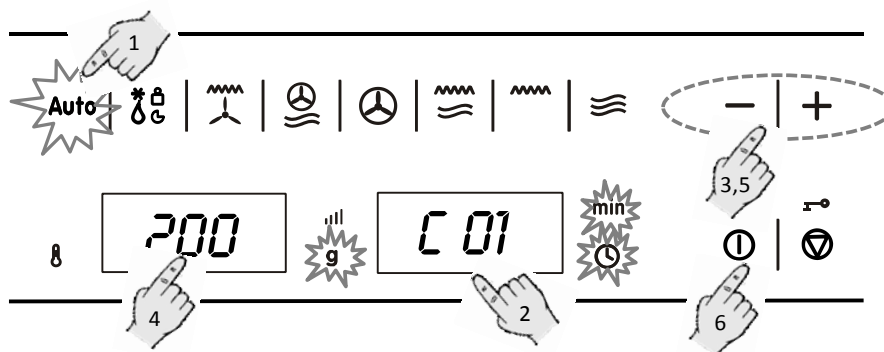
Uskrællede kartofler – Brug kartofler af samme størrelse. Vask dem, og prik skindet adskillige gange. Tilsæt ikke vand.

Skrællede kartofler og Friske grøntsager – Skær dem i stykker af ens størrelse. Tilsæt en spiseskefuld vand for hver 100 g grøntsager, og smag til med salt.

Specialfunktioner

Specialfunktion P3: Optøning og bruning'

Brug denne funktion, når du skal tilberede og riste forskellige typer mad.



1. Tryk på funktionsknappen **Specialfunktion**. Funktionsknappen lyser.
2. Tryk på vælgerknappen **Madtype** for at ændre madtypen. De respektive lamper blinker.
3. Tryk på knapperne "-" og "+" for at ændre programmet, f.eks. "C 01" (se følgende tabel).
4. Tryk på knappen **Vægtindstilling** for at angive madvarens vægt. Den respektive lampe blinker.
5. Tryk på knapperne "-" og "+" for at ændre vægten.
6. Tryk på knappen **Start**. Ovnen begynder at køre.

Nedenstående tabel viser programmerne under Specialfunktion P3, der angiver vægtintervaller samt optønings- og hviletider (for at sikre, at madens temperatur er jævnt fordelt).

Program	Madvare	Vægt (kg)	Tid (min.)	Bemærk!
C 01	Pizza	300 – 550	3 – 9	Forvarm bagepladen
C 02	Dybfrossen mad	400 – 1000	8 – 14	Vend 2 x, holdes tildækket
C 03	Frosne kartoffelretter	200 – 450	10 – 12	Vend 1 x

Vigtigt!

- Brug altid tallerkener, der er beregnet til brug i mikroovn, samt låg for at undgå væskespild.
- Omrør og bland madvaren flere gange under opvarmningen, især når ovnen afgiver en bippelyd, og displayet blinker med teksten: **turn** (vend).

Advarsel! Efter opvarmning kan beholderen være meget varm. Selv om mikrobølger generelt ikke opvarmer beholdere, kan disse blive varme, fordi maden leder varmen til beholderen.

Klargøringsanvisninger:

Frossen pizza – Brug forlavede frosne pizzaer og pizzaboller.

Dybfrossen mad – Brug frossen lasagne, cannelloni, rejesoufflé eller andre dybfrostretter. Hold tildækket.

Kartoffelretter, frosne – Kartoffelbåde, kroketter og stege kartofler skal være beregnet til tilberedning i mikrobølgeovnen.

Når ovnen kører...

Afbrydelse af en tilberedningscyklus

Du kan stoppe tilberedningsprocessen på et hvilket som helst tidspunkt ved at trykke på knappen **Stop** én gang eller ved at åbne ovnlågen.

I begge tilfælde gælder følgende:

- Udsendelsen af mikrobølger standser øjeblikkeligt.
- Grillen deaktiveres, men er stadig meget varm. Fare for forbrændinger!
- Timeren stopper, og **displayet** viser den resterende driftstid.

På dette trin i processen kan du efter behov:

1. Vende eller røre i maden for at sikre, at den tilberedes jævnt.
2. Ændre procesparametrene.
3. Annullere processen ved at trykke på knappen **Stop**.

For at genstarte processen skal du lukke lågen og trykke på knappen **Start**.

Ændring af parametre

Driftsparametrene (tid, vægt, effekt osv.) kan ændres, når ovnen kører, eller når tilberedningsprocessen er blevet afbrudt, ved at følge nedenstående fremgangsmåde:

For at ændre tidsindstillingen skal du trykke på "-" og "+". Den nye tidsindstilling gælder med det samme.

For at ændre effekten skal du trykke på knappen Effektindstilling. Displayet og den respektive lampe begynder at blinke. Du ændrer parameteret ved at trykke på knapperne "-" og "+F" og bekræfter ved at trykke på knappen Effektindstilling igen.

Annullering af en tilberedningscyklus

Hvis du vil annullere tilberedningsprocessen, skal du trykke på knappen **Stop** i 3 sekunder.

Du hører derefter et bip, og klokkeslættet vises på **displayet**.

Afslutning af en tilberedningscyklus

I slutningen af processen hører du tre bip, og displayet viser ordet **"End"** (slut).

Bippene gentages for hver 30 sekunder, indtil lågen åbnes, eller du trykker på knappen **Stop**.

DA Optøning

Tabellen nedenfor viser forskellige optønings- og hviletider (der skal sikre, at madtemperaturen fordeles jævnt). Tabellen gælder for forskellige

typer madvarer og vægt og indeholder også gode råd.

Madvare	Vægt (g)	Optøningstid (min.)	Hviletid (min.)	Gode råd
Køddretter, kalve-, okse- og svinekød	100	2-3	5-10	Vend én gang
	200	4-5	5-10	Vend én gang
	500	10-12	10-15	Vend to gange
	1000	21-23	20-30	Vend to gange
	1500	32-34	20-30	Vend to gange
	2000	43-45	25-35	Vend tre gange
Gullasch	500	8-10	10-15	Vend to gange
	1000	17-19	20-30	Vend tre gange
Farskød	100	2-4	10-15	Vend én gang
	500	10-14	20-30	Vend to gange
Pølser	200	4-6	10-15	Vend én gang
	500	9-12	15-20	Vend to gange
Fjerkræ (portioner)	250	5-6	5-10	Vend én gang
Kylling	1000	20-24	20-30	Vend to gange
Poulard	2500	38-42	25-35	Vend tre gange
Fiskefilet	200	4-5	5-10	Vend én gang
Ørred	250	5-6	5-10	Vend én gang
Rejer	100	2-3	5-10	Vend én gang
	500	8-11	10-20	Vend to gange
Frugt	200	4-5	5-10	Vend én gang
	300	8-9	5-10	Vend én gang
	500	11-14	10-20	Vend to gange
Brød	200	4-5	5-10	Vend én gang
	500	10-12	10-15	Vend én gang
	800	15-17	10-20	Vend to gange
Smør	250	8-10	10-15	
Flødeost	250	6-8	10-15	
Cremer	250	7-8	10-15	

Optøning

Generel vejledning i optøning

1. Når du skal tø mad op, må du kun bruge tallerkener, der er egnet til mikrobølger (porcelæn, glas eller egnede plastikmaterialer).
2. Optøningsfunktionen efter vægt og tabellerne henviser til optøning af ikke-tilberedt mad.
3. Optøningstiden afhænger af mængden og tykkelsen af madvaren. Når du skal fryse mad ned, skal du altid have optøningsprocessen i tankerne. Fordel maden jævnt i beholderen.
4. Fordel maden så godt som muligt inde i ovnen. Den tykkeste del af fisken, eller f.eks. lårbenet på en kylling, skal vende ud mod ovnlågen. Du kan beskytte de fineste dele af maden med stykker af alufolie. **Vigtigt!** Alufolien må ikke komme i kontakt med de indvendige dele i ovnrummet, da der kan dannes elektrisk bue.
5. Meget tykke dele skal vendes flere gange.
6. Fordel den frosne mad så jævnt som muligt, da smalle og tynde dele tør hurtigere op end kraftige og brede dele.
7. Fede madvarer som f.eks. smør, flødeost og flødecreme bør ikke optøs helt. Hvis disse produkter står et lille stykke tid i stuetemperatur, vil de være klar til at servere i løbet af nogle få minutter. Creme, der har været dybfrossen, kan indeholde små stykker is, og du skal derfor blande den rundt, før den serveres.
8. Anbring fjerkræ på en tallerken med opadvendte kanter, så kødsaften nemmere kan løbe ud.
9. Brød skal pakkes ind i en serviet, så det ikke bliver for tørt.
10. Vend maden, hver gang ovnen bipper og displayet blinker med ordet: **turn**.
11. Tag den frosne mad ud af emballagen, og husk at fjerne eventuelle clipslukninger af metal. Ved nedfrysning af mad i beholdere, der tåler opvarmning og tilberedning i mikrobølgeovn, er det eneste, du skal gøre, at tage låget af. Ved alle andre frostvarer skal du sørge for først at lægge produktet i en beholder, der egner sig til brug i mikrobølgeovn.
12. Den saft, der dannes under optøningen, især saft fra fjerkræ, skal smides ud. Kødsaften må under ingen omstændigheder komme i kontakt med andre madvarer.
13. Husk, at du skal lade maden hvile, efter at du har brugt optøningsfunktionen, for at sikre at maden er tøet helt op.

Advarsel! Læs afsnittet "Mikrobølgeovnen og sikkerhed", før du laver mad i mikrobølgeovnen.

Følg disse anbefalinger, når du laver mad i mikrobølgeovnen:

Før du opvarmer eller tilbereder madvarer med skræl eller **skind** (f.eks. æbler, tomater, kartofler, pølser), skal du **prikke dem**, så de ikke sprænger. Skær maden ud, før du begynder at tilberede den.

Før du anbringer maden i en beholder eller på en tallerken, skal du sikre dig, at den er egnet til brug i mikrobølgeovn (se afsnittet om egnet køkkentøj).

Når du tilbereder madvarer, der afgiver meget lidt fugt (f.eks. når du **optør brød**, laver popcorn osv.), sker fordampningen meget hurtigt. Ovnene kører derefter, som om den er tom, og madvaren kan brænde på. I denne situation kan ovnen og beholderen tage skade. Du skal derfor kun indstille den nødvendige tilberedningstid, og du skal hele tiden holde øje med madvaren i ovnen.

Det er ikke muligt at opvarme store mængder af olie (**stegeolie**) i mikrobølgeovnen.

Fjern **færdiglavet mad** fra de beholdere, de er købt i, da disse ikke altid er varmebestandige. Følg producentens anvisninger.

Hvis du har flere beholdere, f.eks. kopper, skal du placere dem jævnt fordelt på drejetallerkenen.

Plastikposer må aldrig lukkes med metalclips. Brug plastikclips i stedet for. Prik adskillige huller i plastikposen, så dampen nemt kan komme ud.

Når du opvarmer eller tilbereder madvarer, skal du kontrollere, at de har opnået en temperatur **på mindst 70 °C**.

Under tilberedningen kan der dannes **damp** på glasset i ovnlågen, der kan begynde at dryppe. Dette er helt normal og er mere tydeligt, hvis temperaturen i lokalet er lav. Dette har ingen betydning for, om ovnen

fungerer sikkert. Når du er færdig med tilberedningen, skal du tørre kondensvand væk.

Ved opvarmning af væsker skal du bruge **beholdere med bred åbning**, så dampen nemt kan komme væk.

Tilbered maden i henhold til anvisningerne, og vær opmærksom på de tilberedningstider og effektniveauer, der er angivet i tabellerne.

Husk, at de angivne tal kun er vejledende, og at de kan variere afhængigt af madvarens tilstand, temperatur, vandindhold og type. Det er en god ide at indstille tider og effektniveauer efter den enkelte madvare. Afhængigt af madvarens karakter kan det være nødvendigt at øge eller afkorte tilberedningstiden eller at øge eller mindske effektniveauet.

Køling med mikrobølger...

1. Jo større mængde mad, desto længere tilberedningstid. Husk på følgende:

- Dobbelt mængde » dobbelt tilberedningstid
- Halv mængde » halv tilberedningstid

2. Jo lavere temperatur, desto længere tilberedningstid.

3. Madvarer, der indeholder en masse væske, opvarmes hurtigere.

4. Tilberedningen vil være mere ensartet, hvis maden fordeles jævnt på drejetallerkenen. Hvis du anbringer kompakte madvarer på den yderste del af pladen og mindre kompakte madvarer på midten af pladen, kan du opvarme forskellige madvarer samtidig.

5. Du kan til enhver tid åbne ovnlågen. Når du gør dette, slukkes ovnen automatisk. Mikrobølgeovnen kører først igen, når du lukker lågen og trykker på knappen.

6. Mad, der er tildækket, kræver mindre tilberedningstid og bevarer i højere grad sin karakter. De låg, der bruges, skal være gennemtrængelige for mikrobølger og have små huller, der gør det muligt for damp at slippe ud.

Madlavning med en mikrobølgeovn

Tabeller og forslag – Tilberedning af grøntsager

Madvare	Mængde (g)	Tilsætning af væske	Effekt (Watt)	Tid (min.)	Hviletid (min.)	Anvisninger
Blomkål	500	100 ml	800	9-11	2-3	Skæres i småstykker.
Broccoli	300	50 ml	800	6-8	2-3	Holdes tildækket
Champignoner	250	25 ml	800	6-8	2-3	Vendes én gang
Ærter og gulerødder	300	100 ml	800	7-9	2-3	Skæres i stykker eller skiver.
	250	25 ml	800	8-10	2-3	Holdes tildækket
Frosne gulerødder						Vendes én gang
Kartofler	250	25 ml	800	5-7	2-3	Skrælles og skæres i lige store stykker. Holdes tildækket
						Vendes én gang
Grøn peber	250	25 ml	800	5-7	2-3	Skæres i stykker eller skiver.
Porrer	250	50 ml	800	5-7	2-3	Holdes tildækket.
						Vend én gang
Frosne rosenkål	300	50 ml	800	6-8	2-3	Holdes tildækket
						Vendes én gang
Surkål	250	25 ml	800	8-10	2-3	Hold tildækket
						Vendes én gang

Tabeller og forslag – Tilberedning af fisk

Madvare	Mængde (g)	Effekt (Watt)	Effekt-niveau	Tid (min.)	Hviletid (min.)	Anvisninger
Fiskefileter	500	600	10-12	3	3	Tilberedes under låg. Vendes efter halvdelen af tilberedningstiden.
Hele fisk	800	800 400	2-3 7-9	2-3	2-3	Tilberedes under låg. Vendes efter halvdelen af tilberedningstiden. Du kan tildække de små kanter på fisken.

Madlavning med grillen

For at opnå gode resultater med grillen skal du bruge den rist, der følger med ovnen.

Placer risten, så den ikke kommer i kontakt med ovnrummets metalflader, da dette kan skabe buedannelse, der kan beskadige ovnen.

VIGTIGE PUNKTER:

1. Når mikrobølgeovnens gril bruges første gang, vil der komme røg og lugt fra de olietyper, der er brugt til fremstilling af ovnen.
2. Glasset i ovnlågen bliver meget varm, når grillen er tændt. Hold børn væk.
3. Når grillen kører, bliver væggene i ovnrummet og selve risten meget varme. Du skal bruge ovnhandsker.
4. Hvis grillen bruges i længere tid ad gangen, er det normalt, at elementerne slukker midlertidigt på grund af sikkerhedstermostaten.
5. Vigtigt! Når du skal grille eller tilberede mad i en beholder, skal du kontrollere, at beholderen er egnet til brug i en mikrobølgeovn. Se afsnittet om egnet køkkentøj!
6. Når grillen bruges, kan fedtstænk ramme grillelementerne og brænde sig fast. Dette er normalt og er ikke tegn på funktionsfejl.
7. Når du er færdig med tilberedningen, skal du rengøre mikrobølgeovnen indvendigt samt rengøre tilbehøret, så eventuelle madrester ikke sætter sig fast.

Madlavning med grillen

Tabeller og forslag – Grill uden mikrobølgeovn

Fisk	Mængde (g)	Tid (min.)	Anvisninger
Fisk			
Bars	800	18-24	Smør fisken med et tyndt lag smør. Efter halvdelen af tilberedningstiden vendes fisken og drysses med krydderi.
Sardiner/knurhane	6-8 fisk.	15-20	
Kød			
Pølser	6-8 stk.	22-26	Prikkes efter halvdelen af tilberedningstiden og vendes.
Frosne hamburgere	3 stk.	18-20	Prikkes efter halvdelen af tilberedningstiden.
Ribben (ca. 3 cm tykke)	400	25-30	Smøres med olie. Dyppes og vendes efter halvdelen af tilberedningstiden.
Andet			
Ristet brød	4 stk.	1½-3	Hold øje med brødet. Vend det.
Toastsandwich	2 stk.	5-10	Hold øje med sandwichbrødet, mens det ristes.

Forvarm grillen i 2 minutter. Brug risten, medmindre andet er angivet. Placer risten over en skål, så vand og fedt kan dryppe af. De angivne tider er udelukkende vejledende og kan variere alt efter rettens sammensætning, mængden af mad samt den ønskede konsistens. Fisk og kød smager ekstra godt, hvis du pensler det med vegetabilsk olie, krydderier og urter og lader kødet marinere i et par timer, før det grilles. Efter at kødet er grillet, skal der kun tilsættes salt.

Pølser revner ikke, hvis du prikker dem med en gaffel, før de grilles.

Når kødet er grillet halvdelen af tiden, skal du se efter, hvordan det ser ud og efter behov vende kødet eller pensle det med olie.

Grillen er især egnet til tilberedning af tynde portionsstykker af kød og fisk. Et tyndt stykke kød skal kun vendes én gang, hvor imod tykkere stykker skal vendes flere gange. Når du griller fisk, bør du lukke fiskens ender sammen ved at putte halen i munden og derefter lægge fisken på risten.

Madlavning med grillen

Tabeller og forslag – Mikrobølger + grill

Funktionen Mikrobølger + grill er ideel til hurtig madlavning og samtidig til brunning af retter. Du kan også grille og tilberede retter, der er dækket med ost.

Mikrobølgerne og ovnen arbejder samtidigt. Mikrobølgerne tilbereder, og grillen rister.

Madvare	Mængde (g)	Fad	Effekt (Watt)	Tid (min.)	Hviletid (min.)
Pasta med ostetopping	500	Fladt fad	400	12-17	3-5
Kartofler med ostetopping	800	Fladt fad	600	20-22	3-5
Lasagne	ca. 800	Fladt fad	600	15-20	3-5
Grillet flødeost	ca. 500	Fladt fad	400	18-20	3-5
2 friske kyllingelår (grillet)	200 hver	Fladt fad	400	10-15	3-5
Kylling	ca. 1000	Lavt og bredt fad	400	35-40	3-5
Løgssuppe med ostetopping	2 x 200 g kopper	Suppeskåle	400	2-4	3-5

Før du bruger et fad i mikrobølgeovnen, skal du kontrollere, at det egner sig til brug i en mikrobølgeovn. Brug kun fad eller beholdere, der egner sig til brug i mikrobølgeovn.

Det fad, der skal bruges til den kombinerede funktion, skal være egnet både til mikrobølgeovn og grill. Se afsnittet om egnet køkkentøj!

Husk, at de angivne tal udelukkende er vejledende, og at de kan variere afhængigt af madvarens tilstand, temperatur, vandindhold og type.

Hvis den angivne tid ikke er nok til, at maden brunes godt, skal du grille maden i yderligere 5-10 minutter.

Overhold hviletiderne, og husk at vende kødstykkerne.

Medmindre andet er angivet, skal du bruge drejetallerkenen til madlavningen.

De værdier, der er angivet i tabellerne, gælder for en kold ovn (det er ikke nødvendigt at forvarme ovnen).

Stegning og bagning

Tabeller og råd – Tilberedning af kød og kager

Mikrobølger / varmluft

Madvare	Mængde (g)	Effekt (W)	Temperatur °C	Tid (min.)	Hviletid (min.)	Anvisninger
Roastbeef	1000-1500	400	200	30-40	20	Må ikke tilberedes under låg. Vendes én gang.
Stegeflæsk/kotelet eller ben Flæskesteg	800-1000	200	180-190	50-60	20	Må ikke tilberedes under låg. Vendes én gang.
Hel kylling	1000/1200	400	200	30-40	10	Må ikke tilberedes under låg. Steges med kyllingebrystet nedad. Vendes én gang.
Halv kylling	500-1000	400	200	25-35	10	Må ikke tilberedes under låg. Stykkerne vendes med skindet nedad. Vendes én gang.
Flæske- eller kalvesteg	1500/2000	200	180	60-65	20	Må ikke tilberedes under låg. Vendes én eller to gange. Steges videre uden låg efter vending.
Okseinderlår	1500-1800	200	200	80-90	20	Må ikke tilberedes under låg. Vendes én eller to gange.

Mikrobølger / bagning

Type bagværk	Effekt (W)	Temperatur °C	Tid (min.)	Hviletid (min.)	Anvisninger
Chokolade- kirsebærtærte	200	200	30	5-10	Drejetallerken, lille rist, springform, Ø 28 cm
Ostekage med frugt	400	180	40-45	5-10	Drejetallerken, lille rist, springform, Ø 28 cm
Æbletærte	200	185	40-45	5-10	Drejetallerken, lille rist, springform, Ø 28 cm
Kvarkkage med frugt	400	180	35-40	5-10	Drejetallerken, lille rist, springform, Ø 28 cm
Ostekage med drys	400	180	40-50	5-10	Drejetallerken, lille rist, springform, Ø 26 cm
Nøddekage	200	170	30-35	5-10	Drejetallerken, kageform

Stegning og bagning

Råd vedrørende stegning og bagning

Vend kødstykkerne efter halvdelen af tilberedningstiden. Når stegen er klar, skal du lade den hvile i 20 minutter i ovnen, som skal være slukket og lukket. Dette sikrer, at kødsaften fordeles jævnt i kødet.

Stegetemperaturen og den nødvendige stegetid afhænger af kødtype og den mængde kød, der skal steges.

Hvis vægten af det kød, du skal stege, ikke fremgår af tabellen, skal du vælge indstillingen for den vægt, der kommer tættest på og forlænge stegetiden.

Råd om køkkentøj

Kontrollér, at køkkentøjet kan gå ind i ovnen.

Varme glasskåle skal placeres på et tørt viskestykke. Hvis denne type skåle placeres på en kold eller våd overflade, kan glasset revne og gå i stykker. Brug ovnhandsker, når du skal tage køkkentøj ud af ovnen.

Vigtigt!

Når du bruger funktionen Varmluft / Mikrobølger, skal du altid bruge den lille runde grillrist. Placer risten på drejetallerkenen. Placer altid springforme, kageforme og skåle på den runde rist.

Undtagelse: Placer den springformslignende form direkte på drejetallerkenen.

Bagning

Tabeller og råd – bagning/varmluft

Type	Beholder	Niveau	Temperatur	Tid (min.)
Valnøddekage	Springformslignende form	Drejetallerken	170/180	30/35
Frugttærte	Springformslignende form Ø 28 cm	Drejetallerken, lille rund rist	150/160	35/45
Kage i rund form	Springformslignende form	Drejetallerken	170/190	30/45
Specialbrød, f.eks. pizza lavet af kartofler	Rund glasform	Drejetallerken, lille rund rist	160/180	50/70
Sukkerbrøds-kage	Springformslignende form Ø 26 cm	Drejetallerken, lille rund rist	160/170	40/45
Marmeladehorn*	Glasbageplade	1	110	35/45
Kirsebærtærte	Glasbageplade	1	170/180	35/45

Råd om bageudstyr

Det hyppigst anvendte bageudstyr er sorte metalforme. Hvis du skal bruge mikrobølgeovnen, skal du bruge bageudstyr af glas, keramik eller plastik. Udstyret skal kunne tåle temperaturer på op til 250 °C. Hvis du bruger denne type bageudstyr, brunes kagerne ikke så meget.

Råd om bagning af kager

Forskellige mængder og typer af bagværk kræver forskellige temperaturer og bagetider. Prøv at bage ved lav temperatur først gang, og øg om nødvendigt temperaturen næste gang. En lavere temperatur giver en mere ensartet bagning. Placer altid bagepladen midt på drejetallerkenen.

Bageråd

Sådan ved du, om kagen er gennembagt

Stik en tandstikker i den tykkeste del af kagen, 10 minutter før bagetiden slutter. Når der ikke sidder dej på tandstikkeren, er kagen færdig.

Kagen bliver meget mørk

Vælg en lavere temperatur næste gang, og lad kagen bage i længere tid.

Kagen er meget tør

Prik små huller i kagen med en tandstikker, når den er færdigbagt. Stæk derefter kagen over med frugtjuice eller alkohol. Næste gang skal du øge temperaturen med ca. 10° og afkorte bagetiden.

Hvis kagen ikke slipper formen, når den skal vendes ud

Lad kagen køle af i 5-10 minutter efter bagningen. Herefter er det nemmere at få den til at slippe formen. Hvis kagen stadig ikke slipper, kan du forsigtigt føre en kniv rundt langs kanterne. Smør kageformen godt, næste gang du skal bage.

Energispareråd

Når du bager mere end én gang, er det en god idé at bage dem i ovnen én efter én, mens ovnen stadig er varm. Dermed nedsætter du bagetiden for den kage, der bages sidst.

Det anbefales at bruge bageforme i mørke former, enten sortmalet eller emaljeret, da disse former er bedre til at absorbere varmen.

Når bagetiden er meget lang, kan du slukke for ovnen 10 minutter før afslutning af bagetiden og bage kagen færdig i eftervarmen.

Hvilken type ovnudstyr kan bruges?

Mikrobølgefunktion

Husk ved mikrobølgefunktionen at mikrobølger reflekteres af metaloverflader. Glas, porcelæng, ler, plastic og papir lader mikrobølger passere.

Derfor **kan metalpander og –skåle eller beholdere med metaldele eller dekorationer ikke bruges i mikrobølgeovnen**. Glasvarer og ler med **metallisk dekoration eller indhold** (f.eks. blykrystal) kan ikke bruges i mikrobølgeovne.

De **ideelle** materialer til brug i mikrobølgeovn er glas, ildfast porcelæn eller ler eller varmebestandigt plastic. Meget tyndt, skrøbeligt glas eller porcelæn bør kun anvendes i korte perioder (f.eks. opvarmning)

Varm mad overfører varme til fadene, som kan blive meget varme. Derfor bør du altid bruge en **ovnhandske!**

Sådan tester du ovntøj, du ønsker at bruge

Put genstanden, du ønsker at bruge, i ovnen i 20 sekunder ved maksimal mikrobølgeeffekt. Hvis den derefter er kold og blot en anelse varm, er det egnet til brug. Men hvis den varmer meget op eller forårsager elektrisk buedannelse, er den ikke egnet til brug i mikrobølgeovn.

Grill og varmluftfunktioner

Ved grillfunktionen skal ovntøjet være bestandigt til en temperatur på mindst 300°C.

Plastictallerkener/-fade er ikke egnede til brug i grill.

Kombinerede funktioner

I kombinerede funktioner skal ovntøjet været egnet til brug både i mikrobølger og grill.

Aluminiumsbeholdere og folie

Prælavet mad i aluminiumsbeholdere eller i aluminiumsfolie kan lægges i mikrobølgeovnen, hvis følgende aspekter overholdes:

- Husk producentens anbefalinger på pakningen.
- Aluminiumsbeholderne må ikke være mere end 3 mm høje eller komme i kontakt med ovnummets vægge (**mindsteafstand 3 cm**). Evt. aluminiumslåg eller –top skal tages af.
- Put aluminiumsbeholdere direkte oven på drejepladen. Hvis du bruger grillristen, så til beholderen på en porcelænstallerken. Sæt aldrig beholderen direkte på grillristen.
- Tilberedningstiden er længere, fordi mikrobølgerne kun kommer ind i maden fra toppen. Hvis du er i tvivl, er det bedst kun at bruge tallerkener/fade, der er egnede til brug i mikrobølgeovn.
- Aluminiumsfolie kan bruges til at reflektere mikrobølger under optøningsprocessen. Sært mad, som f.eks. fjerkræ eller hakket kød, kan beskyttes fra for meget varme ved at tildække de respektive uderpunkter/hjørner.
- **Vigtigt:** aluminiumsfolie må ikke komme i kontakt med ovnummets vægge, da dette kan forårsage elektrisk buedannelse.

Låg

Vi anbefaler at du bruger glas- eller plasticlåg eller husholdningsfilm.

1. Dette vil stoppe for meget fordampning (især under meget lange tilberedninger);
2. Tilberedningstiderne er kortere;
3. Maden bliver ikke tør;
4. Aromaen gemmes.

Låget bør have huller eller åbninger, så der ikke opstår noget tryk. Plasticposer skal også være åbne. Sutteflasker eller glas med babymad og lignende beholdere kan kun opvarmes uden deres top / låg, ellers kan de eksplodere.

Hvilken type ovnudstyr kan bruges?

Oversigt over ovnudstyr

Tabellen nedenfor viser en oversigt over, hvilken type ovnudstyr der egner sig til de enkelte tilberedningsfunktioner.

Funktion Type af ovnudstyr	Mikrobølgeovn		Grill og varmluftfunktioner	Kombinerede funktioner
	Optøning / opvarmning	Tilberedning		
Glas og porcelæn 1) Hjemmebrug, ikke flammehæmmende, kan bruges i opvaskemaskine	ja	ja	nej	nej
Glaseret porcelæn Flammehæmmende glas og porcelæn	ja	ja	ja	ja
Porcelæn, stentøj 2) Uglaseret eller glaseret uden metaldekorationer	ja	ja	nej	nej
Lerfade 2) Glaserede Uglaserede	ja nej	ja nej	nej nej	nej nej
Plastiktallerkener 2) Varmebestandig op til 100°C Varmebestandig op til 250°C	ja ja	nej ja	nej nej	nej nej
Plastikfilm 3) Plastikfilm til mad Cellofan	nej ja	nej ja	nej nej	nej nej
Papir, pap, pergament 4)	ja	nej	nej	nej
Metal Alufolie Aluminiumemballage 5) Tilbehør	ja nej ja	nej ja ja	ja ja ja	nej ja ja

1. Uden guld- eller sølvkanter; uden blykrystal.
2. Vær opmærksom på producentens anvisninger!
3. Brug ikke metalclips til at lukke poser med. Lav huller i poserne. Brug kun film til at dække maden med.

4. Brug ikke paptallerkener.
5. Brug kun hule aluminiumbeholdere uden låg/top. Aluminium må ikke komme i kontakt med væggene i ovnrummet.

Rengøring og vedligeholdelse af ovnen

Rengøring er normalt den eneste form for vedligeholdelse, der kræves.

Advarsel! Du skal rengøre mikrobølgeovnen regelmæssigt, så alle madrester fjernes. Hvis mikrobølgeovnen ikke kan holdes ren, kan overfladerne forringes, **hvilket afkorter ovnens levetid og muligvis medfører farlige situationer.**

Advarsel! Strømmen til mikrobølgeovnen skal afbrydes, før den rengøres. Tag stikket ud af stikkontakten, eller afbryd ovnens kredsløb.

Brug ikke aggressive eller slibende rengøringsmidler, skuresvampe, der ridser overfladen, eller skarpe genstande, da der kan opstå misfarvninger.

Brug ikke højtryks- eller dampstråleapparater til rengøringen.

Frontoverflade

Normalt er det nok at rengøre ovnen med en fugtig klud. Hvis den er meget beskidt, kan du tilsætte nogle få dråber opvaskemiddel i rengøringsvandet. Bagefter skal du tørre ovnen af med en tør klud.

I en ovn med aluminiumfront skal du bruge et rengøringsmiddel til rengøring af glas og en blød klud, der ikke afgiver fibre eller tråde. Tør ovnen af fra side til side uden at trykke for hårdt mod overfladen.

Fjern med det samme pletter af kalk, fedt, stivelse eller æggehvite. Der kan dannes rust under disse pletter.

Sørg for, at der ikke trænger vand ind i ovnen.

Ovnens indre

Hver gang ovnen har været i brug, skal du rengøre dens indvendige sider med en fugtig klud, da dette er den nemmeste måde at fjerne madstænk eller pletter, der har sat sig fast indvendigt.

Snavs, der har sat sig godt fast, skal fjernes med et ikke-aggressivt rengøringsmiddel. **Brug ikke ovnrens eller andre aggressive eller slibende rengøringsprodukter.**

Sørg altid for, at lågen og ovnfronten er meget rene for at sikre, at lågen åbnes og lukkes ordentligt.

Sørg for, at der ikke trænger vand ind i mikrobølgeovnens ventilationshuller.

Tag regelmæssigt drejetallerkenen og holderen ud, og rengør bunden i ovnrummet, især hvis mad er kogt over i ovnen.

Tænd aldrig for ovnen, uden at drejetallerkenen og holderen er monteret.

Hvis ovnrummet er meget snavset, kan du sætte et glas vand på drejetallerkenen og tænde for mikrobølgeovnen i 2-3 minutter ved maksimal effekt. Den damp, der afgives, vil blødgøre snavset, som derefter nemt kan tørres af med en blød klud.

Ubehagelige lugte (f.eks. efter tilberedning af fiks) kan nemt fjernes. Dryp et par dråber citronsaft i en kop med vand. Hæld en skefuld kaffe i koppen for at undgå, at vandet koger over. Opvarm vandet i 2-3 minutter ved maksimal mikrobølgeeffekt.

Rengøring og vedligeholdelse af ovnen

Ovnloft

Hvis ovnloftet er snavset, kan grillelementet sænkes, så rengøringen lettes.

For at undgå fare for forbrænding skal du vente, indtil grillelementet er koldt, før du sænker det. Gør som følger:

1. Drej grillholderen 180 ° (1).
2. Vip forsigtigt grillen ned (2). **Brug ikke magt, da dette kan beskadige grillelementet.**
3. Efter rengøring af ovnloftet, skal du skubbe grillelementet (2) tilbage på plads ved at vippe det op igen.

VIGTIGT: Indehaveren af grillen (1) falder, når den er drejet. Hvis dette sker, skal du skubbe indehaveren af grill (1) i det eksisterende hul i loftet i ovnrummet, og drej det 90 grader til den position, som tillader en at holde af grill (2).

Mica-pladen (3) i ovnloftet skal altid være ren.

Madrester, der sætter sig fast på mica-pladen, kan forårsage skade eller fremkalde gnister.

Brug ikke slibende rengøringsprodukter eller skarpe genstande.

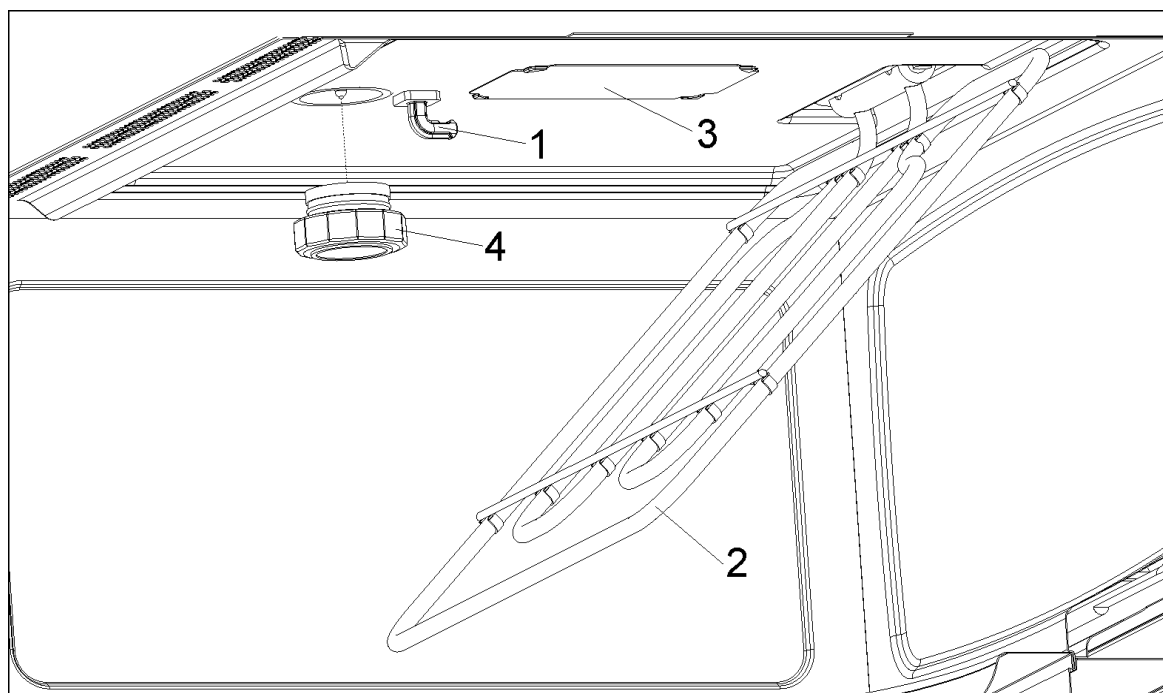
For at undgå farer må mica-pladen ikke fjernes.

Lampeglasset (4) sider i ovnloftet og er nemt at fjerne ved rengøring. For at gøre dette skal du skrue glaspladen af og rengøre den med vand og opvaskemiddel.

Tilbehør

Rengør tilbehøret efter brug. Hvis tilbehøret er meget snavset, skal det først sættes i blød og derefter rengøres med børste eller svamp. Tilbehøret kan vaskes i en opvaskemaskine.

Kontrollér, at drejetallerkenen og holderen altid er rengjorte. Tænd aldrig for ovnen, uden at drejetallerkenen og holderen er monteret.



Hvad gør jeg, hvis ovnen ikke virker?

ADVARSEL! Alt reparationsarbejde skal udføres af en autoriseret reparatør. Alle reparationer, der udføres af personer, som ikke er godkendt af producenten, er farlige.

Du behøver ikke at kontakte teknisk service for at løse følgende problemer:

- Displayet viser ikke noget!

Tidsvisningen er slået fra (se afsnittet om grundlæggende indstillinger).

Der sker ikke noget, når jeg trykker på knapperne! Kontrollér om:

- Børnesikringen er aktiveret (se afsnittet om grundlæggende indstillinger).

• Ovnen virker ikke! Kontrollér om:

- Stikket er sat korrekt i stikkontakten.
- Strømmen til ovnen er tilsluttet.
- Lågen er lukket helt. Lågen skal lukkes med et hørbart klik.
- Der er fremmedlegemer mellem døren og ovnrummets front.

• Når ovnen kører, kan jeg høre mærkelige lyde! Kontrollér om:

- Der forekommer elektrisk buedannelse i ovnen på grund af fremmedlegemer af metal (se afsnittet om typer af ovnudstyr).
- Udstyr i ovnen rører ovnvæggene.
- Der er løse genstande, f.eks. bestik eller kogegrej, i ovnen.

• Maden opvarmes ikke, eller opvarmes meget langsomt! Kontrollér om:

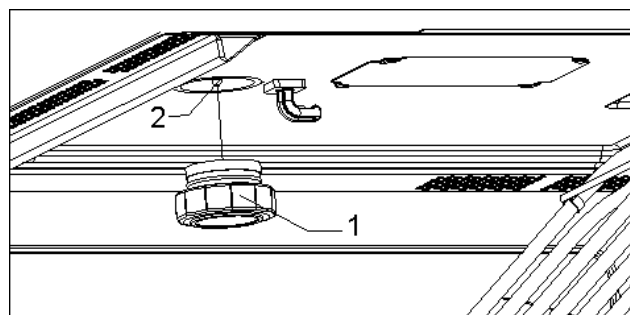
- Du er uforvarende kommet til at bruge metaludstyr i ovnen.
- Du har indstillet forkert tilberedningstid og effektniveau.
- Den mad, du har sat i ovnen, fylder mere eller er koldere, end det du normalt sætter ind.

- **Maden er for varm, for tør eller brændt på!** Kontrollér, om du har indstillet korrekt tilberedningstid og effektniveau.
- **Jeg kan høre lyde, når tilberedningsprocessen er færdig!** Dette er ikke et problem. Blæseren bliver ved med at køre et stykke tid. Når temperaturen er faldet tilstrækkeligt, slukker blæseren automatisk.
- **Oven tændes, men ovnlyset tændes ikke!** Hvis alle funktioner virker, er det sandsynligvis pæren, der er sprunget. Du kan fortsat bruge ovnen.

Udskiftning af pære

For at udskifte pæren skal du gøre følgende:

- Afbryd strømforsyningen til ovnen. Tag stikket ud af stikkontakten, eller afbryd ovnens kredsløb.
- Skru glaspladen over pæren af, og fjern den (1).
- Fjern halogenpæren (2). **Advarsel! Pæren kan være meget varm.**
- Montér en ny **G4/12V/10W** halogenpære. **Advarsel! Tryk ikke på pærens overflade direkte med fingrene, da du kan beskadige pæren.** Følg lampeproducentens anvisninger.
- Skru glaspladen på plads igen (1).
- Slut ovnen til strømforsyningen igen.



Tekniske specifikationer

Beskrivelse af funktioner

Symbol	Funktion	Mikrobølgeeffekt	Madvarer
	Mikrobølger	200 W	Langsom optøning af fint kød; holder maden varm.
		400 W	Tilberedning under svag varme; kogning af ris. Hurtig optøning, opvarmning af babymad.
		600 W	Opvarmning og tilberedning af mad.
		800 W	Tilberedning af grøntsager og madvarer. Omhyggelig tilberedning og opvarmning. Opvarmning og tilberedning af små portioner af mad.
		1000 W	Hurtig opvarmning af flydende mad.
	Mikrobølger + grill	200 W	Ristning af mad.
		400 W	Grillning af fjerkræ og andet kød.
		600 W	Bagning af tærter og retter med ostetopping.
	Grill		Grillning af mad.
	Grill med ventilator		Grillning af kød og fisk. Grillning af fjerkræ. Kartofler - dybfrosne, optøning og stegning.
	Varmluft		Stegning og bagning.
	Mikrobølge + varmluft		Hurtigstegning af kød, fisk og fjerkræ. Kagebagning.

Specifikationer

- Vekselstrømspænding (se typeskiltet)
- Påkrævet effekt 3400 W
- Grilleffekt 1500 W
- Mikrobølgeudgangseffekt 1000 W
- Mikrobølgefrekvens 2450 MHz
- Udvendige mål (B×H×D). 595 × 455 × 542 mm
- Indvendige mål (B×H×D). 420 × 210 × 390 mm
- Ovnkapacitet. 32 l
- Vægt 38 kg

Kære kunde:

Før du tager ovnen i brug, vil vi gerne takke dig, fordi du har valgt vores produkt. Vi er overbeviste om, at denne moderne, funktionelle og praktiske mikrobølgeovn, der er fremstillet af materialer af højeste kvalitet, fuldt ud vil leve op til dine forventninger.

Vi vil gerne bede dig om at læse anvisningerne i denne vejledning meget omhyggeligt, da dette sikrer, at du opnår de bedste resultater med mikrobølgeovnen.

SØRG FOR AT OPBEVARE DOKUMENTATIONEN TIL PRODUKTET, SÅ DU HAR DET SOM FREMTIDIG REFERENCE.

Opbevar brugervejledningen et praktisk sted. Hvis du låner mikrobølgeovnen ud til andre, skal du sørge for også at give dem vejledningen med!

Miljøbeskyttelse

Bortskaffelse af emballage



Emballagen bærer mærket Green Point.

Bortskaf alt emballagemateriale såsom pap, ekspanderet polystyren og plast i de relevante affaldscontainere. På denne måde kan du sikre, at emballagematerialerne genbruges.

Informationstekst til elektriske og elektroniske produkter



Elektrisk og elektronisk udstyr indeholder materialer, komponenter og stoffer, der kan være skadelige for menneskers sundhed og for miljøet, hvis kasseret elektrisk og elektronisk udstyr ikke håndteres korrekt.

Elektrisk og elektronisk udstyr er mærket med nedenstående overkrydsede skraldespand. Den symboliserer, at elektrisk og elektronisk udstyr ikke må bortskaffes sammen med usorteret husholdningsaffald, tuen skal indsamles særskilt.

Alle kommuner har etableret indsamlingsordninger, hvor elektrisk og elektronisk udstyr gratis kan afleveres af borgerne på genbrugsstationer og andre indsamlingssteder eller bliver afhentet direkte fra husholdningerne. Nærmere information kan fås hos kommunens tekniske forvaltning.

Innhold

Installasjonsinstruksjoner	38
Før installasjonen	38
Etter installasjon	38
Råd om sikkerhet for mikrobølgeovnen	39
Fordeler ved mikrobølgeovner	41
Beskrivelse av ovnen	42
Grunnfunksjoner	43
Innstilling av klokken	43
Sikkerhetssperre	43
Mikrobølgeovn	44
Mikrobølgeovn – Hurtigstart	44
Grill	45
Mikrobølge + Grill	45
Varmluft	46
Mikrobølger + varmluft	46
Grill med vifte	47
Tining etter vekt (automatisk)	48
Tining etter tid (manuell)	49
Spesialfunksjoner	50
Spesialfunksjon P1: Oppvarming av mat	50
Spesialfunksjon P2: Tilberedning	51
Spesialfunksjon P3: Tining og bruning	52
Når ovnen er i bruk	53
Avbryte tilberedningsprosessen	53
Endre parametere	53
Stanse tilberedningsprosessen	53
Slutten av tilberedningstiden	53
Tining	54
Tilberedning i mikrobølgeovn	56
Tilberedning med grill	58
Steking og baking	61
Hva slags ildfaste fat kan brukes?	64
Mikrobølgefunksjon	64
Grill- og varmluftsfunksjon	64
Kombinerte funksjoner (med mikrobølgeovn)	64
Aluminiumsbeholdere og -folie	64
Lokk	64
Rengjøring og vedlikehold av ovnen	66
Forsiden av ovnen	66
Innvendig i ovnen	66
Hva gjør jeg hvis ovnen ikke fungerer?	68
Tekniske egenskaper	69
Beskrivelse av funksjoner	69
Installation	70

Før installasjonen

Kontroller at inngangsspenningen som står angitt på typeskiltet, er den samme som spenningen i strømuttaket du har tenkt å bruke.

Åpne ovnsdøren, **ta ut alt tilbehør** og fjern emballasjen.

Fjern ikke mika-dekselet i taket på innsiden. Dette dekselet hindrer at fett og mat skader mikrobølgegeneratoren.

Advarsel! Forsiden av ovnen kan være dekket med **beskyttelsesfilm**. Begynn å fjerne denne filmen forsiktig innenfra før du bruker ovnen for første gang.

Pass på at ovnen ikke er skadet på noen måte. Kontroller at ovnsdøren går igjen på riktig måte, og at innsiden av døren og forsiden av ovnsåpningen ikke er skadet. Kontakt teknisk kundeservice hvis du finner eventuelle skader.

BRUK IKKE OVZEN hvis strømledningen eller støpselet er skadet, hvis ovnen ikke fungerer som den skal, eller hvis den er blitt skadet eller mistet på bakken. Kontakt teknisk kundeservice.

Plasser ovnen på et flatt og stabilt underlag. Plasser ikke ovnen i nærheten av varmekilder, radioer eller TV-er.

Pass på under installasjonen at strømledningen ikke kommer i berøring med fukt eller skarpe gjenstander bak ovnen. Høye temperaturer kan skade ledningen.

Advarsel: Når ovnen er installert, må du passe på at du kan få tak i støpselet.

Etter installasjon

Ovnen er utstyrt med en strømledning og et støpsel beregnet på enfaset strøm.

Hvis ovnen skal installeres permanent, bør den installeres av en faglært tekniker. I slike fall bør ovnen kobles til en krets med skillebryter for alle polene med en minsteavstand på 3 mm mellom kontaktene.

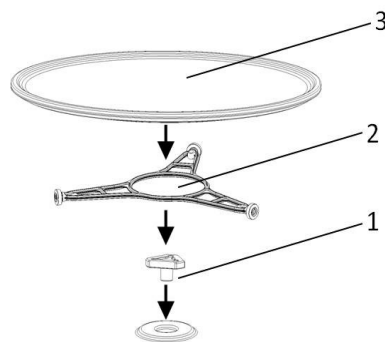
ADVARSEL: OVZEN MÅ JORDES.

Produsenten og forhandlerne påtar seg ikke noe ansvar for eventuelle skader på mennesker, dyr eller eiendom hvis disse installasjonsinstruksjonene ikke følges.

Ovnen fungerer bare når døren er lukket som den skal.

Rengjør innsiden av ovnen og tilbehøret etter første gangs bruk. Følg rengjøringsinstruksjonene i avsnittet "Rengjøring og vedlikehold av ovnen".

Monter festet til glassfatet **(1)** midt i ovnsrommet, plasser valseringen **(2)** og det roterende glassfatet **(3)** oppå og pass på at de knepper på plass. Når du bruker ovnen, må det roterende glassfatet og alt tilbehør være riktig montert inne i ovnen. **Det roterende glassfatet kan rotere i begge retninger.**



Følg instruksjonene som leveres separat **under installasjonen.**

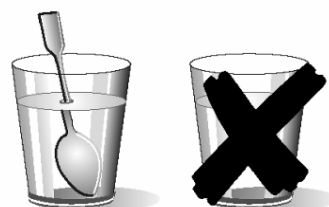
Råd om sikkerhet for mikrobølgeovnen



- **Advarsel!** La aldri ovnen være uten tilsyn, særlig ikke når du bruker papir, plast eller andre brennbare materialer. Disse materialene kan forkulle og ta fyr. **BRANNFARE!**
- **Advarsel!** Hvis du ser røyk eller ild, må du holde døren lukket for å kvele flammene. Slå av ovnen og trekk støpselet ut av kontakten eller bryt strømtilførselen til ovnen.
- **Advarsel!** Varm ikke opp ren alkohol eller alkoholholdige drikker i ovnen. **BRANNFARE!**
- **Advarsel!** Varm ikke opp væsker eller annen mat i lukkede beholdere. Disse kan lett eksplodere.
- **Advarsel!** Dette apparatet er ikke tiltenkt bruk av personer (inkludert barn) med reduserte fysiske, sensoriske eller mentale evner, eller mangel på erfaring og kunnskap, med mindre de har fått innføring eller instruksjon om bruken av apparatet av en person som er ansvarlig for deres sikkerhet. Barn bør være under oppsyn for å sikre at de ikke leker med apparatet.
- **Advarsel!** Hvis ovnen har en kombinert funksjonsmodus (mikrobølger med andre metoder til oppvarming), bør ikke barn få bruke ovnen uten at en voksen er til stede, på grunn av de høye temperaturene.
- **Advarsel!** Ovnen kan ikke brukes hvis:
 - døren ikke er lukket skikkelig
 - dørhengslene er skadet
 - kontaktflatene mellom døren og ovnen er skadet
 - dørvindusglasset er skadet
 - det dannes hyppige lysbuer inne i ovnen, selv om det ikke er noen metallgjenstand der.
- Ovnen **kan brukes igjen bare** etter at den er blitt reparert av en tekniker fra teknisk kundeservice.

Forsiktig!

- **Varm aldri opp babymat eller –drikke i flasker eller glass med sutten eller lokket på. Bland eller rist maten godt etter at du har varmet den opp, slik at varmen brer seg jevnt. Kontroller temperaturen på maten før du gir den til barnet. FARE FOR BRANNSKADER!**
- Skal du unngå å overopphete eller svi maten, er det svært viktig at du ikke velger lange tidsrom eller altfor høye effektnivå når du **varmer opp små mengder mat**. Du kan for eksempel svi rundstykker etter tre minutter hvis den valgte effekten er for høy.
- Bruk bare grillfunksjonen og hold øye med ovnen hele tiden når du skal riste brød. Hvis du bruker en kombinert funksjon til å riste brød, kommer det til å ta fyr innen kort tid.
- Pass på at strømledningene fra andre elektriske apparater ikke setter seg fast i den varme døren eller ovnen. Ledningsisolasjonen kan smelte. **Fare for kortslutning!**



Vær forsiktig når du varmer opp væsker!

Når væsker (vann, kaffe, te, melk osv.) nesten har nådd kokepunktet inne i ovnen og plutselig tas ut, kan de sprute ut av beholderen. **FARE FOR SKADER OG BRANNSKADER!**

Legg en teskje eller en glasstang inne i beholderen for å unngå slike situasjoner når du varmer opp væsker.

Råd om sikkerhet for mikrobølgeovn

Denne ovnen er bare beregnet på husholdningsbruk!

Bruk ovnen bare til å tilberede måltider.

Unngå skade på ovnen eller andre farlige situasjoner ved å følge anvisningene nedenfor:

- Slå ikke på ovnen uten at **festet til glassfatet, valseringen og fatet** er på plass.
- **Slå aldri på mikrobølgeovnen når den er tom.** Hvis det ikke er mat i ovnen, kan det oppstå elektrisk overladning og skade på ovnen. SKADERISIKO!
- **Når du skal utføre programmeringstester,** setter du et glass vann i ovnen. Mikrobølgeene absorberes av vannet slik at det ikke oppstår skader på ovnen.
- Ikke dekk til eller blokker **ventilasjonsåpningene.**
- Bruk bare **kokekar som er egnet** for bruk i mikrobølgeovn. Kontroller at kokekar og beholdere er beregnet på mikrobølgeovn før du tar dem i bruk (se avsnittet om ulike typer kokekar).
- **Fjern ikke mika-dekselet i taket innvendig i ovnen.** Dette dekselet hindrer at fett og mat skader mikrobølgegeneratoren.
- Ikke oppbevar **lettantennelige gjenstander** i ovnen. Slike gjenstander kan brenne hvis ovnen slås på.
- Ovnen må ikke brukes som **oppbevaringssted** for mat.
- **Egg med skall og hardkokte egg** må ikke varmes opp i mikrobølgeovn. De kan eksplodere.
- Ovnen må ikke brukes til **frityrsteking.** Det er ikke mulig å kontrollere temperaturen på olje som varmes opp med mikrobølgeenergi.
- **Unngå brannskader** – bruk alltid grytekluter når du tar i kokekarene eller i selve ovnen.
- **Ikke len deg mot eller sitt på ovnsdøren når denne er åpen.** Dette kan forårsake skade på ovnen, særlig på hengslene. Maksimumsbelastningen på døren er 8 kg.

- **Maksimumsbelastningen på glassfatet og ristene er 8 kg.** Du unngår skade på ovnen ved ikke å overskride denne belastningsgrensen.

Rengjøring:

- **Advarsel!** Mikrobølgeovnen må rengjøres med jevne mellomrom. Alle matrester må fjernes (se avsnittet om rengjøring av ovnen). Hvis mikrobølgeovnen ikke holdes ren, kan overflaten forringes. **Dette kan forkorte ovnens levetid eller til og med føre til at det oppstår farlige situasjoner.**
- Dørens kontaktoverflater (ovnsrommets forside og dørens innside) må holdes helt rene for at ovnen skal fungere optimalt.
- Følg instruksjonene om rengjøring i avsnittet "Rengjøring og vedlikehold av ovnen".

Reparasjoner:

- **Advarsel – mikrobølger! Den utvendige beskyttelsen på ovnen må ikke fjernes.** Det er ikke forsvarlig at personer som ikke er autorisert av produsenten, utfører reparasjoner eller vedlikehold.
- Ved skade på strømkabel skal denne skiftes ut av produsenten, autoriserte forhandlere eller fagfolk som er kvalifisert for oppgaven. Dette for å unngå farlige situasjoner. Det må dessuten benyttes spesialverktøy under dette arbeidet.
- Reparasjon og vedlikehold, særlig på strømførende deler, skal bare utføres av fagfolk som er autorisert av produsenten.

Fordeler ved mikrobølgeovner

I vanlige ovner stråler varmen fra elektriske elementer eller gassbrennere og trenger sakte gjennom maten. Varmen går fra utsiden og videre innover. Mye av energien går dermed med til å varme opp luften, ovnens komponenter og matbeholderne.

I en mikrobølgeovn blir varmen generert av selve maten og utvikler seg fra innsiden og videre utover. Det avgis ikke varme til luften, veggene i ovnsrommet eller kokekarene og beholderne (hvis disse er egnet for bruk i mikrobølgeovn). Det er altså bare maten som blir oppvarmet.

Mikrobølgeovner har følgende fordeler:

1. Kortere tilberedningstid, vanligvis opptil 3/4 kortere enn ved vanlig tilberedning.
2. Svært rask tining av mat, noe som reduserer risikoen for at det skal utvikles bakterier.
3. Energibesparende.
4. Bevarer matvarenes næringsverdi på grunn av kortere tilberedningstid.
5. Enkel å rengjøre.

Slik fungerer mikrobølgeovner

Mikrobølgeovner har et elektronrør, en såkalt magnetron som omformer elektrisk energi til mikrobølgeenergi. De elektromagnetiske bølgene kanaliseres til innsiden av ovnen via en bølgeleder og distribueres av en metallgitter eller via et glassfat.

Mikrobølgene overføres i alle retninger inne i ovnen og reflekteres av metallveggene og trenger jevnt inn i maten.

Slik varmes maten opp

De fleste matvarer inneholder vann, og vannmolekyler vibrerer når de utsettes for mikrobølger.

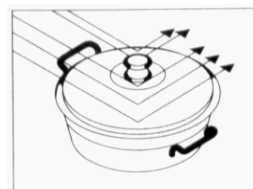
Friksjonen mellom molekylene produserer varme som øker matens temperatur, tiner den, koker den eller holder den varm.

Resultat av at varmen oppstår innvendig i matvaren:

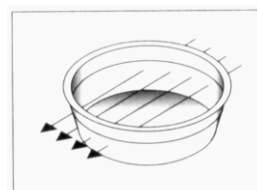
- Maten kan tilberedes med lite eller ingen væske eller fett/olje
- Det går raskere å tine, varme eller tilberede mat i en mikrobølgeovn enn i en vanlig ovn
- Innholdet av vitaminer, mineraler og næringsstoffer bevares
- Matens naturlige farge og aroma er uendret.

Mikrobølger passerer gjennom porselen, glass, papp eller plast, men ikke metall. Metallbeholdere eller beholdere med metalleder må derfor ikke brukes i mikrobølgeovn.

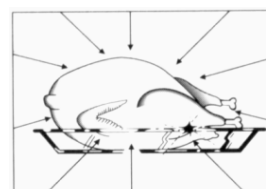
Mikrobølger reflekteres av metall...

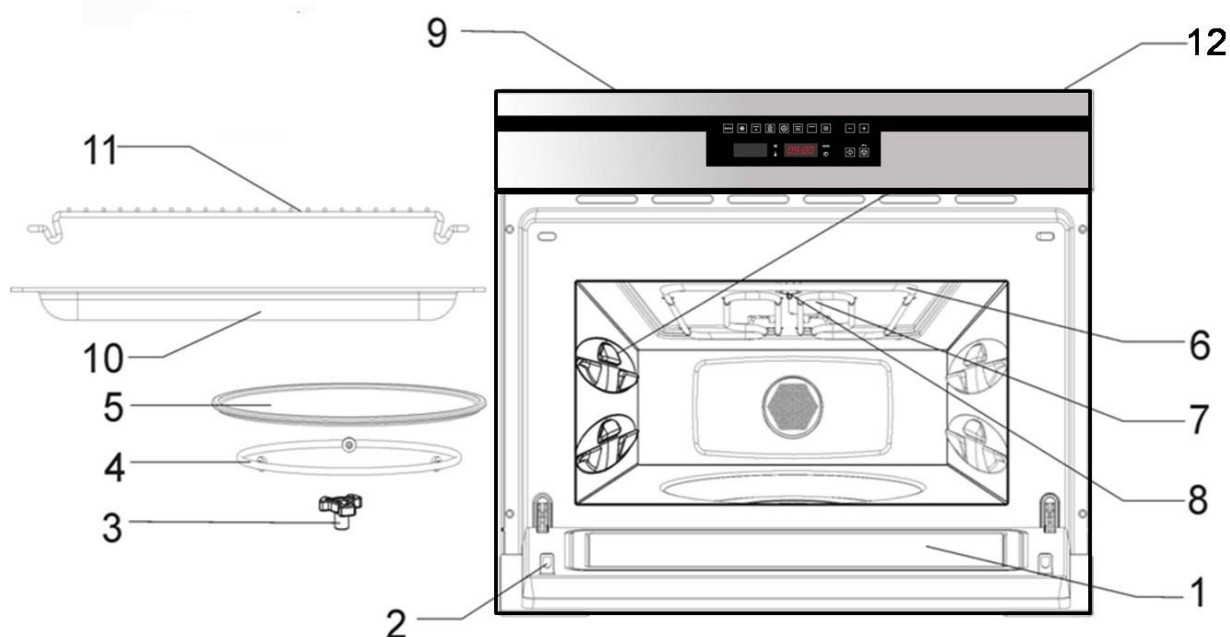


... men går gjennom glass og porselen...

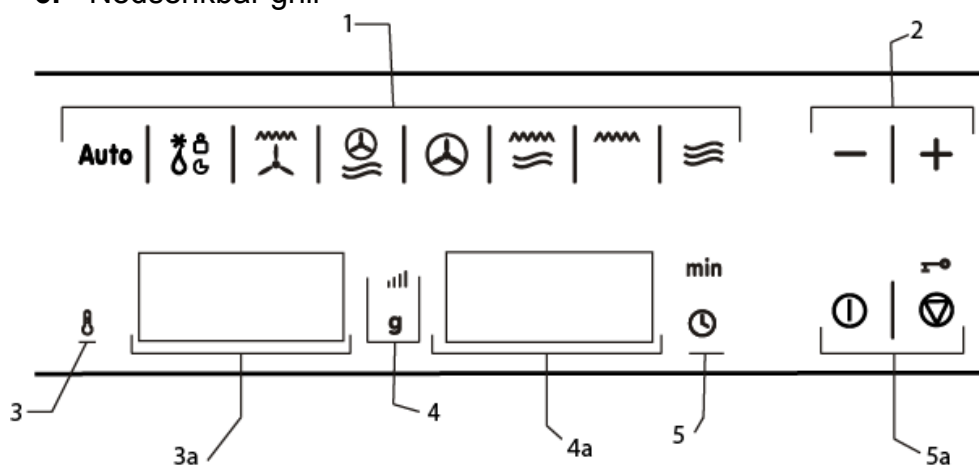


... og absorberes av matvarene.





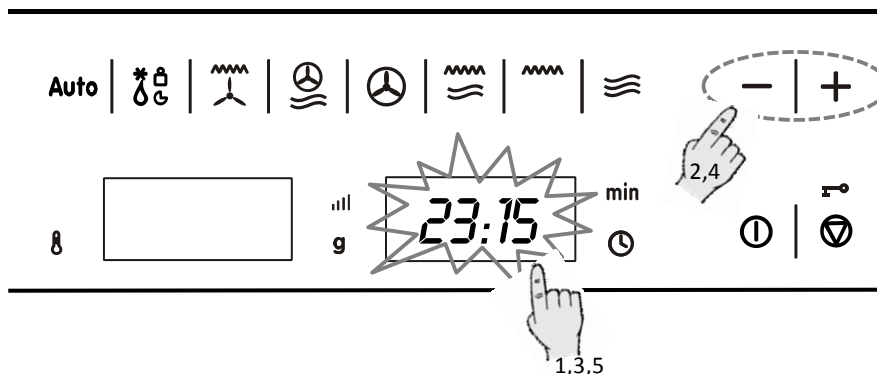
- | | |
|---------------------------------------|---------------------------|
| 1. – Glass i døren | 7. – Mica-isolasjonsplate |
| 2. – Låsemekanisme | 8. – Lys |
| 3. – Dreieholder til dreietallerkenen | 9. – Betjeningspanel |
| 4. – Ring til dreietallerkenen | 10. – Lav grillrist |
| 5. – Dreietallerken | 11. – Høy grillrist |
| 6.- Nedsenkbar grill | |



- | | |
|--|--|
| 1. – Funksjonsindikatorer | 4a. – Effekt-/vektindikatorer |
| 2. – Knapp for funksjonsinnstilling | 5. – Knapp for innstilling av klokke/tid |
| 3. – Knapp for innstilling av ovnstemperatur | 5a. – Klokke-/tidsindikatorer |
| 3a. – Ovnstemperaturindikator | 6. – Knapp for start og stopp / sikkerhetssperre |
| 4. – Knapp for innstilling av effekt/vekt | |

Grunnfunksjoner

Innstilling av klokken



Når mikrobølgeovnen kobles til strømnettet eller etter et strømbrudd, blinker klokke displayet for å angi at tiden som vises, ikke er riktig. Slik stiller du inn klokken:

1. Trykk på **klokkeknappen**. Timetallene begynner å blinke.
2. Trykk på “-” og “+” for å angi time.

3. Trykk på **klokkeknappen** en gang til for å angi minutter. Minuttallene begynner å blinke.
4. Trykk på “-” og “+” for å angi minutter.
5. Trykk på **klokkeknappen** en gang til for å avslutte innstillingen.

Skjule/vise klokken

Hvis klokken virker forstyrrende, kan du skjule den ved å trykke på og holde **klokkeknappen** nede i 3 sekunder. Klokke displayet er nå skjult, men du kan fortsatt se det blinkende kolonet som skiller timer fra minutter.

Hvis du vil se klokke displayet en gang til, trykker du på og holder nede **klokkeknappen** i 3 sekunder.

Sikkerhetssperre

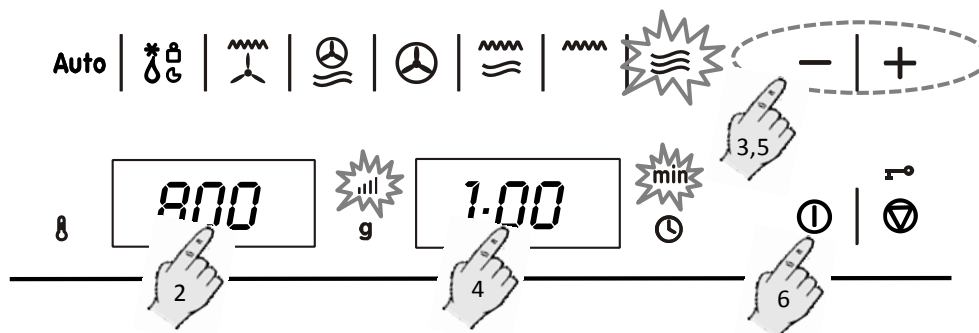


Ovnen kan sperres for bruk (for eksempel for å unngå at den blir brukt av barn).

1. Mikrobølgeovnen sperres ved å trykke på og holde nede **stoppknappen** i 3 sekunder. Du vil høre et lydsignal, og “SAFE” vises i **displayet**. Mikrobølgeovnen er nå sperret og kan ikke brukes.
2. Du opphever sperringen av mikrobølgeovnen ved å trykke på og holde nede **stoppknappen** i 3 sekunder. Du hører et lydsignal, og tiden vil igjen vises i **displayet**.

Mikrobølgeovn

Bruk denne funksjonen til å tilberede og varme opp grønnsaker, poteter, ris, fisk og kjøtt.

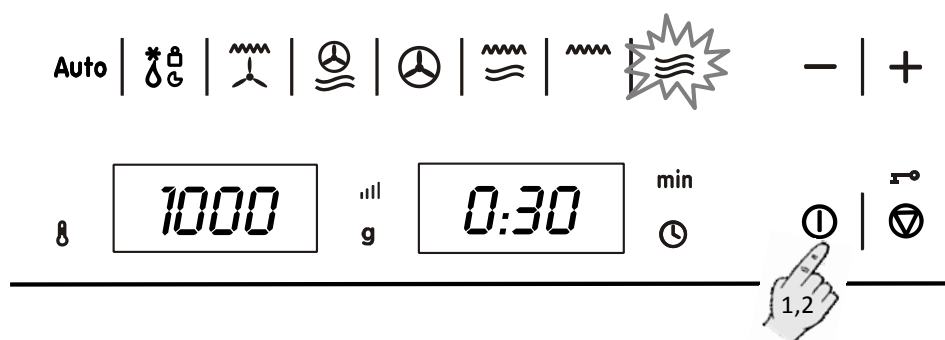


1. Trykk på mikrobølgefunksjonsknappen. Funksjonsknappen lyser.
2. Trykk på effektinnstillingsknappen for å endre mikrobølgeeffekt. Den aktuelle indikatoren begynner å blinke. Standardinnstillingen for ovnen er 800 W.
3. Du kan endre mikrobølgeeffekten ved å trykke på “-” og “+”.
4. Trykk på tidsinnstillingsknappen for å endre tilberedningstiden. Den aktuelle indikatoren begynner å blinke.
5. Trykk på “-” og “+” for å endre tilberedningstiden (f.eks. 1 minutt).
6. Trykk på startknappen. Mikrobølgeovnen starter.

MERK: Hvis du velger en effekt på 1000 W, er tilberedningstiden begrenset til maksimalt 15 minutter.

Mikrobølgeovn – Hurtigstart

Bruk denne funksjonen til hurtigoppvarming når det som skal varmes opp, har høyt vanninnhold, for eksempel vann, kaffe, te eller tynn suppe.



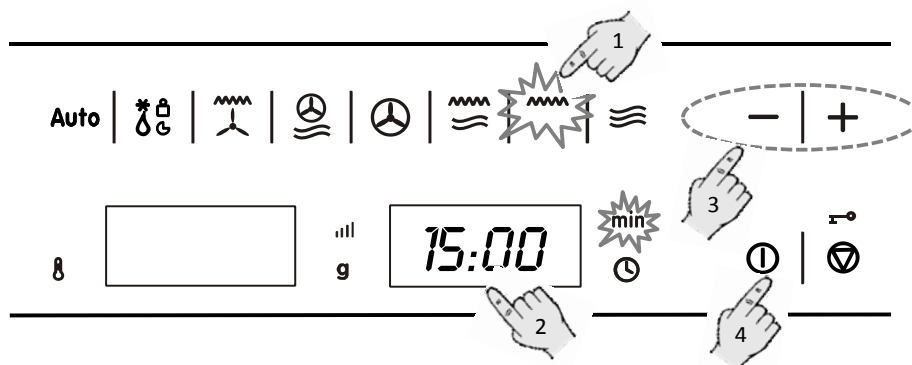
1. Trykk på startknappen. Mikrobølgeovnen starter med mikrobølgefunksjonen på maksimal effekt i 30 sekunder.
2. Hvis du vil forlenge tilberedningstiden, trykker du på startknappen en gang til. Hver gang du trykker på denne knappen, forlenges tilberedningstiden med 30 sekunder.

MERK: Hvis du velger en effekt på 1000 W, er tilberedningstiden begrenset til maksimalt 15 minutter.

Grunnfunksjoner

Grill

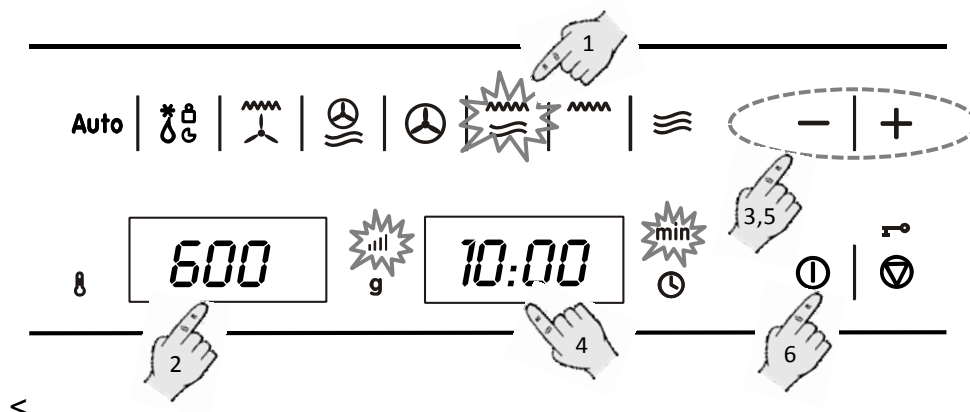
Bruk denne funksjonen når du raskt skal gi maten en gyllen overflate.



1. Trykk på grillfunksjonsknappen. Funksjonsknappen lyser.
2. Trykk på tidsinnstillingsknappen for å endre tilberedningstiden. Den aktuelle indikatoren begynner å blinke.
3. Trykk på “-” og “+” for å endre tilberedningstiden (f.eks. 15 minutter).
4. Trykk på startknappen. Mikrobølgeovnen starter.

Mikrobølge + Grill

Bruk denne funksjonen når du skal tilberede lasagne, fjærkre, steke poteter og lage sprøstekt mat.



1. Trykk på mikrobølge- + grillfunksjonsknappen. Funksjonsknappen lyser.
2. Trykk på effektinnstillingsknappen for å endre mikrobølgeeffekt. Den aktuelle indikatoren blinker. Standardinnstillingen for ovnen er 600 W.
3. Du kan endre mikrobølgeeffekten ved å trykke på “-” og “+”.
4. Trykk på tidsinnstillingsknappen for å endre tilberedningstiden. Den aktuelle indikatoren begynner å blinke.
5. Trykk på “-” og “+” for å endre tilberedningstiden (f.eks. 10 minutter).
6. Trykk på startknappen. Mikrobølgeovnen starter.
7. I kombinert modus er mikrobølgeovnens effekt begrenset til 600 W.

Varmluft

Bruk denne funksjonen til baking og steking.



1. Trykk på funksjonstasten **Varmluft**. Funksjonstasten lyser.
2. Trykk på temperaturtasten for å endre på temperaturen. Den tilhørende lampen blinker. Hvis du ikke trykker på denne tasten, opererer ovnen med en temperatur på 160 °C.
3. Du endrer temperaturen ved å trykke på tastene “-” og “+”.
4. Trykk på **Tidsvalg**-tasten for å endre tilberedningstiden. Den tilhørende lampen begynner å blinke.
5. Trykk på “-” og “+” for å endre tiden (f. eks 12 minutter).
6. Trykk på **Start**-tasten. Ovnens starter.

Mikrobølger + varmluft

Bruk denne funksjonen til baking og steking.



1. Tryck på funksjonstasten **Microwave + varmluft**. Funksjonstasten lyser.
2. Tryck på **Effektvalg**-tasten for å endre mikrobølgeeffekten. Den tilhørende lampen blinker. Hvis du ikke trykker på denne tasten, opererer ovnen med en effekt på 400 W.
3. Du endrer mikrobølgeeffekt ved å trykke på tastene “-” og “+”.
4. Tryck på **Temperaturvalg**-tasten for å endre temperaturen. Den tilhørende lampen begynner å blinke. Hvis du ikke trykker på denne tasten, opererer ovnen med en temperatur på 160 °C.
5. Tryck på “-” og “+”-tasten for å endre temperaturen.
6. Tryck på **Tidsvalg**-tasten for å endre tilberedningstiden. Den tilhørende lampen begynner å blinke.
7. Tryck på “-” og “+”-tasten for å endre tiden (f.eks 12 minutter).
8. Tryck på **Start**-tasten. Ovnens starter.
9. I kombimodus er mikrobølgeeffekten begrenset til 600 W.

Grunnfunksjoner

Grill med vifte

Bruk denne funksjonen hvis du ønsker sprøstekt kjøtt, fisk, fjørfe eller pommes frites.

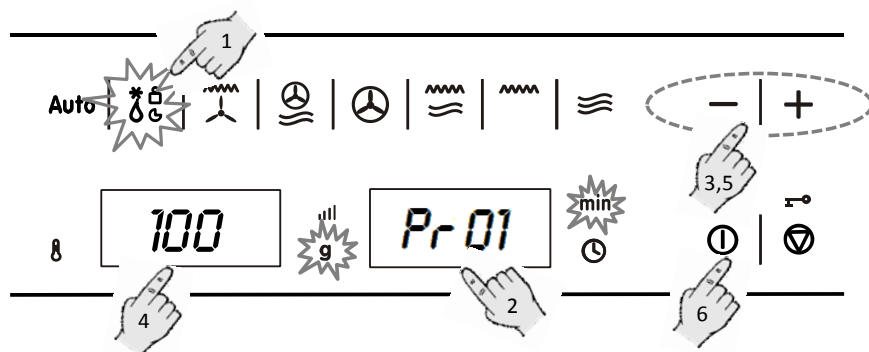


1. Trykk på funksjonstasten **Grill med vifte**. Funksjonstasten lyser.
2. Trykk på temperaturtasten for å endre temperaturen. Den tilhørende lampen blinker. Hvis du ikke trykker på denne tasten, opererer ovnen med en temperature på 160 °C.
3. Du endrer temperaturen ved å trykke på tastene “-” og “+”.
4. Trykk på **Tidsvalg**-tasten for å endre tilberedningstiden. Den tilhørende lampen begynner å blinke.
5. Trykk på “-” og “+”-tasten for å endre tiden (f.eks. 12 minutter).
6. Trykk på **Start**-tasten. Ovnen starter.

NO Grunnfunksjoner

Tining etter vekt (automatisk)

Bruk denne funksjonen når du raskt skal tine kjøtt, fjærkre, fisk, frukt og brød.



1. Trykk på funksjonsknappen for **tining etter vekt**. Funksjonsknappen lyser.
2. Trykk på **mattypeinnstillingsknappen** for å endre mattype. De aktuelle indikatorene blinker.
3. Trykk på “-” og “+” for å endre programmet, f.eks. “Pr 01” (se tabellen nedenfor).
4. Trykk på **vektinnstillingsknappen** for å angi vekten på maten. Den aktuelle indikatoren blinker.
5. Trykk på “-” og “+” for å endre vekten.
6. Trykk på **startknappen**. Mikrobølgeovnen starter.

Tabellen nedenfor viser programmer for tining etter vekt og angir vektintervaller og tine- og hviletider (for jevn temperatur på maten).

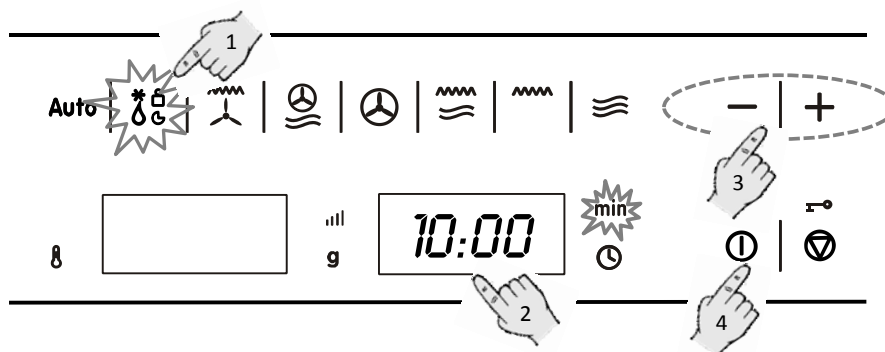
Program	Matttype	Vekt (g)	Tid (min)	Hviletid (min)
Pr 01	Kjøtt	100 – 2000	2 – 43	20 – 30
Pr 02	Fjærkre	100 – 2500	2 – 58	20 – 30
Pr 03	Fisk	100 – 2000	2 – 40	20 – 30
Pr 04	Frukt	100 – 500	2 – 13	10 – 20
Pr 05	Brød	100 – 800	2 – 19	10 – 20

Viktig merknad: Se ”Generelle instruksjoner for tining”.

Grunnfunksjoner

Tining etter tid (manuell)

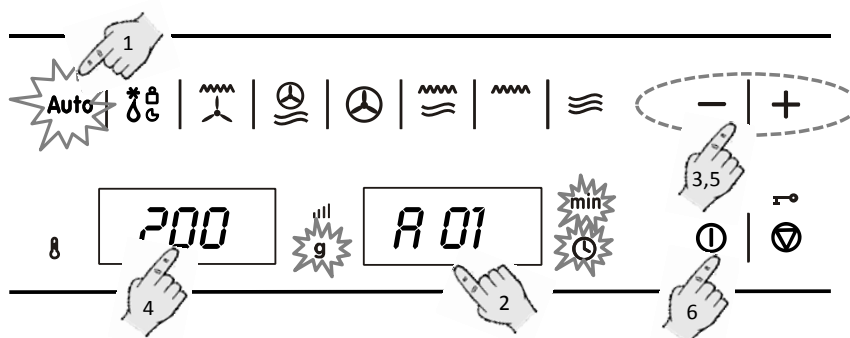
Bruk denne funksjonen når du raskt skal tine alle typer mat.



1. Trykk på funksjonsknappen for **tining etter tid**. Funksjonsknappen lyser.
2. Trykk på **tidsinnstillingsknappen** for å endre tilberedningstiden. Den aktuelle indikatoren blinker.
3. Trykk på “-” og “+” for å endre tilberedningstiden (f.eks. 10 minutter).
4. Trykk på **startknappen**. Mikrobølgeovnen starter.

Spesialfunksjon P1: Oppvarming av mat

Bruk denne funksjonen når du skal varme opp ulike typer mat.



1. Trykk på funksjonsknappen for **spesialfunksjon 1**. Funksjonsknappen lyser.
2. Trykk på **mattypeinnstillingsknappen** for å endre mattype. De aktuelle indikatorene blinker.
3. Trykk på “-” og “+” for å endre programmet, f.eks. “A 01” (se tabellen nedenfor).
4. Trykk på **vektinnstillingsknappen** for å angi vekten på maten. Den aktuelle indikatoren blinker.
5. Trykk på “-” og “+” for å endre vekten.
6. Trykk på **startknappen**. Mikrobølgeovnen starter.

Tabellen nedenfor viser programmer for spesialfunksjon F1 og angir vektintervaller og tine- og hviletider (for jevn temperatur på maten).

Program	Mattype	Vekt (kg)	Tid (min)	Hviletid (min)
A 01	Suppe	200 – 1500	3 – 15	Snu 1-2 ganger, tildekkes, 1-2 min.
A 02	Ferdig tilberedte retter tung mat	200 – 1500	3 – 20	Snu 1-2 ganger, tildekkes, 1-2 min.
A 03	Ferdig tilberedte retter f.eks. gulasj	200 – 1500	3 – 18	Snu 1-2 ganger, tildekkes, 1-2 min.
A 04	Grønnsaker	200 – 1500	2,6 – 14	Snu 1-2 ganger, tildekkes, 1-2 min.

Viktige merknader:

- Bruk alltid kokekar som er beregnet på mikrobølgeovn, og et lokk eller annen beskyttelse for å unngå væsketap.
- Bland eller rør i maten flere ganger under oppvarmingen: Dette er spesielt viktig når ovnen avgir et lydsignal (en pipetone) og **turn** vises i displayet.
- Hvor lang tid det tar å varme opp maten, avhenger av den opprinnelige temperaturen. Det tar lenger tid å varme opp mat som kommer rett fra kjøleskapet,

enn romtemperert mat. Hvis du ikke oppnår ønsket temperatur på maten, velger du en høyere eller lavere vekt neste gang du varmer opp maten.

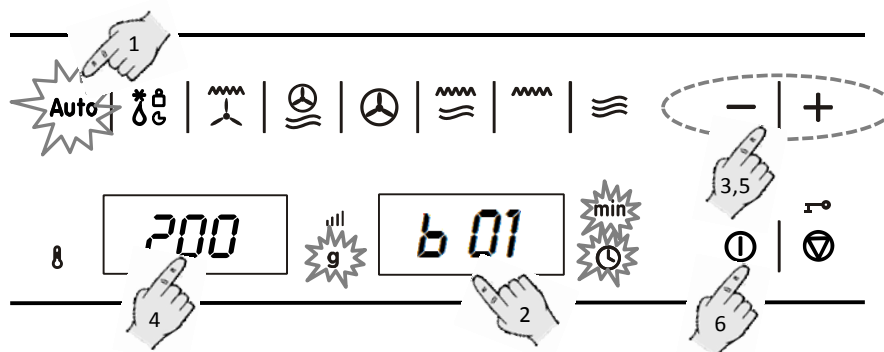
- Etter oppvarmingen rører du i maten eller rister beholderen og lar maten hvile litt, slik at maten holder jevn temperatur.

Advarsel! Etter oppvarming kan beholderen bli svært varm. Selv om mikrobølger ikke varmer opp de fleste beholdere, kan de bli oppvarmet på grunn av varmeoverføring fra maten.

Spesialfunksjoner

Spesialfunksjon P2: Tilberedning

Bruk denne funksjonen når du skal tilberede fersk mat.



1. Trykk på funksjonsknappen for **spesialfunksjon 2**. Funksjonsknappen lyser.
2. Trykk på **mattypeinnstillingsknappen** for å endre mattype. De aktuelle indikatorene blinker.
3. Trykk på “-” og “+” for å endre programmet, f.eks. “b 01” (se tabellen nedenfor).
4. Trykk på **vektinnstillingsknappen** for å angi vekten på maten. Den aktuelle indikatoren blinker.
5. Trykk på “-” og “+” for å endre vekten.
6. Trykk på **startknappen**. Mikrobølgeovnen starter.

Tabellen nedenfor viser programmer for spesialfunksjon F2 og angir vektintervaller og tine- og hviletider (for jevn temperatur på maten).

Program	Mattype	Vekt (kg)	Tid (min)	Merk
b 01	Poteter	200 – 1000	4 – 17	Snu 1-2 ganger, tildekkes
b 02	Grønnsaker	200 – 1000	4 – 15	Snu 1-2 ganger, tildekkes
b 03	Ris	200 – 500	13 – 20	Én del ris, to deler vann, tildekkes
b 04	Fisk	200 – 1000	4 – 13	Tildekkes

Viktige merknader:

- Bruk alltid kokekar som er beregnet på mikrobølgeovn, og et lokk eller annen beskyttelse for å unngå væsketap.
- Bland eller rør i maten flere ganger under oppvarmingen: Dette er spesielt viktig når ovnen avgir et lydsignal (en pipetone) og **turn** vises i displayet.

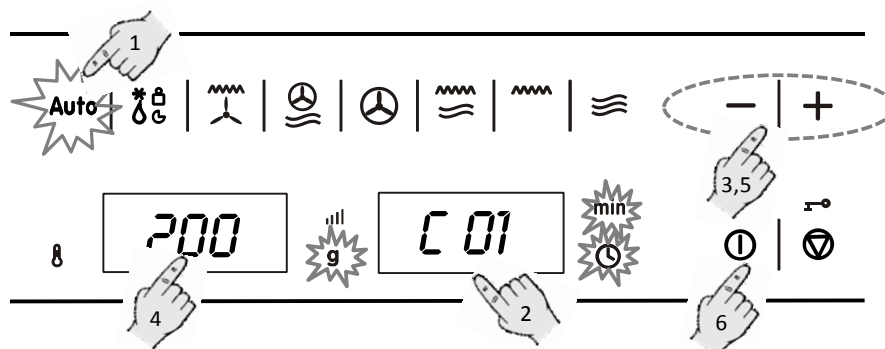
Advarsel! Etter oppvarming kan beholderen bli svært varm. Selv om mikrobølger ikke varmer opp de fleste beholdere, kan de bli oppvarmet på grunn av varmeoverføring fra maten.

Instruksjoner for tilberedning:

- Fiskebiter – Ha i 1 til 3 spiseskjeer vann eller sitronsaft.
- Ris – Ha i to eller tre ganger så mye vann som mengden ris.
- Uskrelte poteter – Bruk poteter som er omtrent like store. Vask dem og stikk hull i skallet. Ikke ha i vann.
- Skrellede poteter og ferske grønnsaker – Skjær dem i like store biter. Ha i en spiseskje vann for hver 100 g grønnsaker. Salt etter smak.

Spesialfunksjon P3: Tining og bruning

Bruk denne funksjonen når du skal tilberede og brune ulike typer mat.



1. Trykk på funksjonsknappen for **spesialfunksjon 3**. Funksjonsknappen lyser.
2. Trykk på **mattypeinnstillingsknappen** for å endre mattype. De aktuelle indikatorene blinker.
3. Trykk på “-” og “+” for å endre programmet, f.eks. “C 01” (se tabellen nedenfor).
4. Trykk på **vektinnstillingsknappen** for å angi vekten på maten. Den aktuelle indikatoren blinker.
5. Trykk på “-” og “+” for å endre vekten.
6. Trykk på **startknappen**. Mikrobølgeovnen starter.

Tabellen nedenfor viser programmer for spesialfunksjon F3 og angir vektintervaller og tine- og hviletider (for jevn temperatur på maten).

Program	Mattype	Vekt (kg)	Tid (min)	Merk
C 01	Pizza	300 – 550	3 – 9	Forvarm formen
C 02	Dypfrys mat	400 – 1000	8 – 14	Snu 2 ganger, tildekkes
C 03	Potetretter, frosne	200 – 450	10 – 12	Snu 1 gang

Viktige merknader:

- Bruk alltid kokekar som er beregnet på mikrobølgeovn, og et lokk eller annen beskyttelse for å unngå væsketap.
- Bland eller rør i maten flere ganger under oppvarmingen: Dette er spesielt viktig når ovnen avgir et lydsignal (en pipetone) og **turn** vises i displayet.

Advarsel! Etter oppvarming kan beholderen bli svært varm. Selv om mikrobølger ikke varmer opp de fleste beholdere, kan de bli oppvarmet på grunn av varmeoverføring fra maten.

Instruksjoner for tilberedning:

- Frossen pizza – Bruk frosne forhåndstekte pizzaer og pizzaboller.
- Dypfrys mat – Bruk frossen lasagne, cannelloni og rekesufflé. Tildekkes.
- Potetretter, frosne – Pommes frites, potetkrokket og friterstekte poteter må være egnet for tilberedning i ovnen.

Når ovnen er i bruk...

Avbryte tilberedningsprosessen

Du kan når som helst stanse tilberedningsprosessen ved å trykke på **stoppknappen** én gang eller ved å åpne døren.

I begge tilfeller:

- **Mikrobølgestrålingen stoppes umiddelbart.**
- Grillen slås av, men er **fortsatt svært varm. Fare for brannskader!**
- Tidsuret stopper og resterende tilberedningstid vises i **displayet**.

Du kan nå:

1. Snu eller rør i maten slik at den holder jevn temperatur.
2. Endre tilberedningsparameterne.
3. Avbryt tilberedningen ved å trykke på **stoppknappen**.

Du kan starte tilberedningen på nytt ved å lukke døren og trykke på **startknappen**.

Endre parametere

Nedenfor ser du hvordan tilberedningsparameterne (tid, vekt, effekt osv.) kan endres når ovnen er i bruk eller når tilberedningen er avbrutt:

1. Du kan endre tilberedningstiden ved å trykke på “-” og “+”. Den nye tilberedningstiden gjelder umiddelbart etter at den er angitt.
2. Du kan endre effekten ved å trykke på effektinnstillingsknappen. Displayet og den aktuelle indikatoren begynner å blinke. Endre parameteren ved å trykke på “-” og “+”, og bekreft valget ved å trykke på effektinnstillingsknappen på nytt.

Stanse tilberedningsprosessen

Hvis du vil avbryte tilberedningsprosessen, trykker du på og holder nede **stoppknappen** i 3 sekunder.

Du hører et lydsignal (en pipetone), og tilberedningstiden vises i **displayet**.

Slutten av tilberedningstiden

Mot slutten av tilberedningstiden høres et lydsignal (tre pipetoner), og “**End**” vises i displayet.

Lydsignalet gjentas hvert 30. sekund til døren åpnes eller til du trykker på **stoppknappen**.

Tabellen nedenfor viser ulike tine- og hviletider (for å få mest mulig jevn temperatur på maten)

for ulike mattyper. Du finner også matens vekt samt anbefalinger.

Matttype	Vekt (g)	Opptinetid (min)	Hviletid (min)	Anbefaling
Stykker av kjøtt, kalv, oksekjøtt, svinekjøtt	100	2-3	5-10	Snu én gang
	200	4-5	5-10	Snu én gang
	500	10-12	10-15	Snu to ganger
	1000	21-23	20-30	Snu to ganger
	1500	32-34	20-30	Snu to ganger
	2000	43-45	25-35	Snu tre ganger
Gulasj	500	8-10	10-15	Snu to ganger
	1000	17-19	20-30	Snu tre ganger
Kjøttdeig	100	2-4	10-15	Snu én gang
	500	10-14	20-30	Snu to ganger
Pølser	200	4-6	10-15	Snu én gang
	500	9-12	15-20	Snu to ganger
Fjærkre (i stykker)	250	5-6	5-10	Snu én gang
Kylling	1000	20-24	20-30	Snu to ganger
Høne	2500	38-42	25-35	Snu tre ganger
Fiskefilet	200	4-5	5-10	Snu én gang
Ørret	250	5-6	5-10	Snu én gang
Reker	100	2-3	5-10	Snu én gang
	500	8-11	10-20	Snu to ganger
Frukt	200	4-5	5-10	Snu én gang
	300	8-9	5-10	Snu én gang
	500	11-14	10-20	Snu to ganger
Brød	200	4-5	5-10	Snu én gang
	500	10-12	10-15	Snu én gang
	800	15-17	10-20	Snu to ganger
Smør	250	8-10	10-15	
Fløteost	250	6-8	10-15	
Fløte	250	7-8	10-15	

Tining

Generelle instruksjoner for tining

1. Bruk bare kokekar som er beregnet på mikrobølgeovn ved tining (porselen, glass, egnet plast).
2. Tinefunksjonen etter vekt og tabellene refererer til tining av rå mat.
3. Opptinetiden avhenger av mengde og tykkelse på maten. Ha opptiningen i tankene når du fryser mat. Fordel maten jevnt utover i beholderen.
4. Fordel maten så godt det lar seg gjøre i ovnen. Den tykkeste delen på fisk eller kyllinglår vendes mot utsiden. Du kan beskytte de mest utsatte delene med aluminiumsfolie. **Viktig:** Aluminiumsfolien må ikke komme i berøring med det innvendige ovnsrommet da dette kan forårsake gnistoverslag.
5. De tykkeste stykkene må snus flere ganger.
6. Fordel den frosne maten så jevnt utover som mulig siden smale, tynne stykker tiner raskere enn tykkere, bredere stykker.
7. Fettholdig mat som smør, fløteost og fløte må ikke tines helt opp. Hvis de får stå i romtemperatur, er de ferdig tint i løpet av få minutter. Du kan finne isbiter i fløte som har vært kraftig nedfrosset. Bland disse godt inn før du serverer.
8. Legg fjærkre på en tallerken som ligger opp ned slik at kjøttsaften lettere renner av.
9. Brød pakkes inn i en papirserviett slik at det ikke blir for tørt.
10. Snu maten når det piper i ovnen og displayet viser **turn**.
11. Fjern frossen mat fra emballasjen, og glem ikke å fjerne eventuelle metallklips. Hvis du bruker en beholder som både er beregnet på oppbevaring av frossen mat i fryseren og på oppvarming og koking, trenger du bare ta av lokket. Hvis ikke legger du maten i en beholder som er beregnet på mikrobølgeovn.
12. Tøm av væsken som oppstår under tining, først og fremst ved tining av fjærkre. Slik væske må ikke komme i kontakt med andre matvarer.
13. Husk at når du bruker tinefunksjonen, skal maten hvile før den er ferdig tint.

Advarsel! Les avsnittet “Råd om sikkerhet for mikrobølgeovn” før du starter tilberedning i mikrobølgeovnen.

Følg anbefalingene når du tilbereder mat i mikrobølgeovnen:

- Før du varmer opp eller tilbereder mat med skall eller **skinn** (f.eks. epler, tomater, poteter, pølser), **stikker du hull i dem** slik at de ikke sprekker. Skjær opp maten før du begynner.
- Før du tar i bruk en beholder eller et kokekar, må du forsikre deg om at gjenstanden er beregnet på mikrobølgeovn (se avsnittet om ulike typer ildfaste fat).
- Når du tilbereder mat med svært lavt væskeinnhold (f.eks. **tinging av brød**, popping av popkorn osv.), fordamper vann svært raskt. Ovnen fungerer da som om den var tom og maten kan bli brent. I slike situasjoner kan det oppstå skade på ovnen og beholderen. Angi derfor ikke lenger tilberedningstid enn nødvendig, og hold øye med tilberedningsprosessen.
- Du kan ikke varme opp store mengder olje (**frityrsteking**) i mikrobølgeovnen.
- Fjern **ferdig tilberedt mat** fra beholderne de er pakket i, da disse ikke nødvendigvis er varmebestandige. Følg instruksjonene fra matprodusenten.
- **Hvis du bruker flere beholdere**, for eksempel kopper, plasserer du dem jevnt utover på det roterende glassfatet.
- Ikke bruk metallklemmer når du skal lukke **plastposer**. Bruk i stedet plastklemmer. Stikk flere hull i posene slik at dampen forsvinner.
- Når du varmer opp eller tilbereder mat, kontrollerer du at **temperaturen er minst 70°C**.
- Når du koker mat, kan det begynne å dryppe hvis det legger seg **damp** på ovnsdørvinduet. Dette er helt normalt og er mer merkbart ved lav romtemperatur. Sikkerheten i ovnen påvirkes ikke av dette. Når maten er ferdig tilberedt, tørker du opp dette vannet.

- Når du varmer opp væske, må **beholderen ha stor åpning** slik at dampen lett kan forsvinne.

Klargjør maten i henhold til instruksjonene, og ta hensyn til tilberedningstiden og effektnivået som er angitt i tabellene.

Husk at tallene bare er veiledende og varierer i henhold til matens opprinnelige tilstand, temperatur, væskeinnhold og type. Juster tilberedningstid og effektnivå i hvert enkelt tilfelle. Avhengig av matens nøyaktige egenskaper, kan det være at du må forlenge eller forkorte tilberedningstiden eller øke eller redusere effektnivået.

Tilberedning i mikrobølgeovn...

1. Jo større mengder mat, jo lenger tilberedningstid. Husk:

- Dobling av mengden doubler tilberedningstiden
- Halvering av mengden halverer tilberedningstiden

2. Jo lavere temperatur, jo lenger tilberedningstid.

3. Matvarer med høyt væskeinnhold, varmes raskere opp.

4. Maten kokes jevnere hvis den fordeles utover på det roterende glassfatet. Hvis du legger tunge matvarer ytterst på fatet og mindre tunge matvarer i midten, kan du varme opp ulike typer mat samtidig.

5. Du kan når som helst åpne ovnsdøren. Når du gjør dette, slår ovnen seg automatisk av. Mikrobølgeovnen gjenopptar tilberedningen bare hvis du lukker døren og trykker på startknappen.

6. Matvarer som tildekkes, har kortere tilberedningstid og holder bedre på sine egenskaper. Mikrobølgene må kunne passere gjennom lokket, som må ha små hull slik at dampen kan forsvinne.

Tilberedning i mikrobølgeovn

Tabeller og tips – Tilberedning av grønnsaker

Matttype	Mengde (g)	Væske-tillegg	Effekt (Watt)	Tid (min)	Hviletid (min)	Instruksjoner
Blomkål	500	100ml	800	9-11	2-3	Skjær i skiver.
Brokkoli	300	50ml	800	6-8	2-3	Tildekkes
Sjampinjong	250	25ml	800	6-8	2-3	Snu én gang
Erter og gulrøtter	300	100ml	800	7-9	2-3	Skjær i biter eller skiver. Tildekkes
Frosne gulrøtter	250	25ml	800	8-10	2-3	Snu én gang
Poteter	250	25ml	800	5-7	2-3	Skrell og skjær i like store biter. Tildekkes
						Snu én gang
Paprika	250	25ml	800	5-7	2-3	Skjær i biter eller skiver. Tildekkes.
Purre	250	50ml	800	5-7	2-3	Snu én gang
Frossen rosenkål	300	50ml	800	6-8	2-3	Tildekkes
						Snu én gang
Surkål	250	25ml	800	8-10	2-3	Tildekkes
						Snu én gang

Tabeller og tips – Tilberedning av fisk

Matttype	Mengde (g)	Effekt (Watt)	Effektnivå	Tid (min)	Hviletid (min)	Instruksjoner
Fiskefileter	500	600	10-12	3	3	Tilberedes tildekket. Snu midt i tilberedningstiden.
Hel fisk	800	800 400	2-3 7-9	2-3	2-3	Tilberedes tildekket. Snu midt i tilberedningstiden. Du kan dekke kantene på fisken.

For best mulig grillresultat bruker du grillristen som følger med ovnen.

Sett i grillristen, og påse at den ikke berører metalloverflatene i ovnsrommet slik at ovnen ikke utsettes for skade på grunn av elektrisk gnist.

VIKTIGE MOMENTER:

1. Når du bruker grillen i mikrobølgeovnen for første gang, vil det oppstå noe røyk og lukt fra oljen som ble brukt i produksjonen av ovnen.
2. Ovnsdørvinduet blir svært varmt når grillen er i bruk. **Hold barn på avstand.**
3. Når grillen er i bruk, blir veggene i ovnsrommet og grillristen svært varme. Bruk grytekluter.
4. Hvis grillen brukes over en lengre periode, kan elementene slå seg av midlertidig på grunn av sikkerhetstermostaten.
5. **Viktig!** Når du skal steke eller koke mat i beholdere, må du forsikre deg om at beholderen er beregnet på mikrobølgeovn. Se avsnittet om ulike typer ildfaste fat.
6. Når grillen er i bruk, kan det sprute og brenne fast fett på elementene. Dette er normalt og betyr ikke at det er problemer med mikrobølgeovnen.
7. Når du er ferdig med tilberedningen, rengjør du ovnen innvendig med alle dens deler for å unngå at matrester fester seg.

Tilberedning med grill

Tabeller og tips – Grill uten mikrobølge

Fisk	Mengde (g)	Tid (min)	Instruksjoner
Fisk			
Havabbor	800	18-24	Påfør litt smør. Midt i tilberedningstiden snur du og krydrer.
Sardiner/knurr	6-8 fisker	15-20	
Kjøtt			
Pølser	6-8 enheter	22-26	Stikk hull midt i tilberedningstiden og snu.
Frosne hamburgere	3 enheter	18-20	Stikk hull midt i tilberedningstiden.
Ribbe (ca. 3 cm tykk)	400	25-30	Pensle på olje. Dryppe og snu midt i tilberedningstiden.
Annet			
Toast	4 enheter	1½-3	Følg med. Snu.
Ristet sandwich	2 enheter	5-10	Følg med.

Forvarm grillen i 2 minutter før bruk. Med mindre annet er angitt, bruker du grillristen. Sett risten på en skål slik at vann og fett drypper av seg. De angitte tidene er bare veiledende og varierer i henhold til kvalitet og sammensetning av maten, i tillegg til hvilket sluttresultat du ønsker. Du oppnår best smak når du pensler kjøtt og fisk med vegetabilsk olje, krydder og urter og legger dem i marinade noen timer før grilling. Tilsett salt etter grillingen.

Du unngår at pølser sprekker ved å stikke hull i dem før grilling.

Etter halve steketiden sjekker du hvordan det går med tilberedningen og snur eventuelt maten eller pensler med olje.

Grillen er spesielt egnet når du skal tilberede tynne kjøtt- og fiskestykker. Snu tynne kjøttstykker bare én gang, mens tykkere stykker snus flere ganger. Når du griller fisk, binder du de to endene sammen ved å stikke halen i munnen før du legger fisken på grillristen.

Tilberedning med grill

Tabeller og tips – Mikrobølge + Grill

Funksjonen for mikrobølge + grill er ideell når du skal tilberede maten raskt og samtidig gi den en gyllen overflate. Du kan dessuten grille og

tilberede mat med smeltet ost på toppen. Mikrobølgene og grillen fungerer samtidig. Mikrobølgene koker og grillen bruner.

Matttype	Mengde (g)	Kokekar	Effekt (Watt)	Tid (min)	Hviletid (min)
Pasta med smeltet ost på toppen	500	Lavt kokekar	400	12-17	3-5
Poteter med smeltet ost på toppen	800	Lavt kokekar	600	20-22	3-5
Lasagne	Cirka 800	Lavt kokekar	600	15-20	3-5
Smeltet fløteost	Cirka 500	Lavt kokekar	400	18-20	3-5
2 kyllinglår som ikke er frosne (grillet)	200 hver	Lavt kokekar	400	10-15	3-5
Kylling	Cirka 1000	Lavt og vidt kokekar	400	35-40	3-5
Løksuppe med smeltet ost	2 kopper x 200 g	Suppeskåler	400	2-4	3-5

Før du bruker et kokekar i mikrobølgeovnen, forsikrer du deg om at det er egnet for bruk i mikrobølgeovn. Bruk bare kokekar eller beholdere som er egnet for bruk i mikrobølgeovn.

Kokekaret som brukes ved kombinert funksjon, må være beregnet både på mikrobølge og grill. Se avsnittet om ulike typer ildfaste fat.

Husk at tallene bare er veiledende og varierer i henhold til matens opprinnelige tilstand, temperatur, væskeinnhold og type.

Hvis angitt tid ikke er tilstrekkelig til at maten blir godt brunet, legger du maten i grillen i ytterligere 5 til 10 minutter.

Følg angitt hviletid, og glem ikke å snu kjøttstykkene.

Med mindre annet er angitt bruker du det roterende glassfatet under tilberedningen.

Tallverdiene som er oppgitt i tabellene, er beregnet på et kaldt ovnsrom (det er ikke nødvendig å forvarme mikrobølgeovnen).

Steking og baking

Tabell og tips – Tilberede kjøtt og kaker

Mikrobølge/varmluft

Matttype	Mengde (g)	Effekt (W)	Temperatur °C	Tid (min)	Hviletid (min)	Instruksjoner
Oksestek	1000-1500	400	200	30-40	20	Ikke sett lokk på beholderen Snu én gang
Svinemørbrad /kotelett eller med ben Svinestek	800-1000	200	180-190	50-60	20	Ikke sett lokk på beholderen Snu én gang
Hel kylling	1000/1200	400	200	30-40	10	Ikke sett lokk på beholderen. Snu kyllingen med brystet vendt nedover. Snu én gang.
Halv kylling	500-1000	400	200	25-35	10	Ikke sett lokk på beholderen. Snu stykkene med skinnet vendt nedover. Snu én gang.
Kalvenyrestek	1500/2000	200	180	60-65	20	Ikke sett lokk på beholderen. Snu én eller to ganger. Fjern lokket etter at maten er snudd
Oksekjøtt, innerlår	1500-1800	200	200	80-90	20	Ikke sett lokk på beholderen. Snu én eller to ganger.

Mikrobølge/baking

Bakverk	Effekt (W)	Temperatur °C	Tid (min)	Hviletid (min)	Instruksjoner
Sjokolade-/kirsebærpai	200	200	30	5-10	Glassfat, liten rist Springform, Ø 28 cm
Ostekake med frukt	400	180	40-45	5-10	Glassfat, liten rist Springform, Ø 28 cm
Eplepai	200	185	40-45	5-10	Glassfat, liten rist Springform, Ø 28 cm
Osteterte	400	180	35-40	5-10	Glassfat, liten rist Springform, Ø 28 cm
Ostekake med strø	400	180	40-50	5-10	Glassfat, liten rist Springform, Ø 26 cm
Nøttekake	200	170	30-35	5-10	Glassfat Kakeform

Steking og baking

Steke-/baketips

Snu kjøttstykkene halvveis i tilberedningstiden. Når det stekte kjøttet er klart, lar du det hvile i 20 minutter i avslått ovn med lukket dør. Dette for å sikre at kjøttsaften fordeles jevnt.

Steketemperatur og tilberedningstid avhenger av type og mengde kjøtt som tilberedes.

Hvis tabellen ikke viser vekten på kjøttet du skal steke, velger du innstillingene for vekten like nedenfor og utvider tilberedningstiden.

Tips om ildfaste fat

Forsikre deg om at det ildfaste fatet passer i ovnen.

Sett varme glassbeholdere på et tørt kjøkkenhåndkle. Hvis du setter slike beholdere på kalde eller våte overflater, kan glasset slå sprekker eller gå i stykker. Bruk gryteklutene når du skal ta ildfaste fat ut av ovnen.

Viktig

Bruk alltid den lille runde risten ved driftsmodusen for varmluft/mikrobølge. Legg risten på glassfatet. Legg alltid springformene, kakeformene og skålene på den runde risten.

Unntak: Sett små springformer direkte på glassfatet.

Baking

Tabell og tips – baking/varmluft

Type	Beholder	Nivå	Temperatur	Tid (min)
Valnøttkake	Springform	Glassfat	170/180	30/35
Fruktterte	Springform, Ø 28 cm	Glassfat, liten rund rist	150/160	35/45
Ringkake	Springform	Glassfat	170/190	30/45
Diverse bakverk, f.eks. pizza med potet	Runde glassformer	Glassfat, liten rund rist	160/180	50/70
Sukkerbrødkake	Springform, Ø 26 cm	Glassfat, liten rund rist	160/170	40/45
Rullekake	Glasspanne	1	110	35/45
Kirsebærpai	Glasspanne	1	170/180	35/45

Tips om bruk av kakebakingsutstyr

Det er mest vanlig å bruke svarte metallformer ved baking. Hvis du skal bruke mikrobølgeovnen, bruker du bakeutstyr i glass, keramikk eller plast. Utstyret må tåle temperaturer på opptil 250°C. Hvis du bruker slikt bakeutstyr, blir ikke kakene så brune.

Tips om baking av kaker

Ulike mengder og typer av bakverk krever ulike temperaturer og steketid. Forsøk først med lave innstillinger og bruk eventuelt høyere temperaturer neste gang. Lavere temperaturer gir jevnere steking. Sett alltid kakefatet midt på det roterende glassfatet.

Baketips

Slik finner du ut om kaken er ferdig stekt

Stikk en tannpirker i den høyeste delen av kaken 10 minutter før steketiden er ute. Kaken er ferdigstekt hvis det ikke setter seg deig på tannpirkeren.

Hvis kaken blir svært mørk

Velg en lavere temperatur neste gang, og utvid steketiden.

Hvis kaken blir svært tørr

Stikk små hull i kaken med en tannpirker etter at kaken er ferdig stekt. Dynk kaken med litt fruktjuice eller en alkoholholdig drikk. Neste gang øker du temperaturen med cirka 10° og reduserer steketiden.

Hvis kaken ikke slipper formen når den snus

La kaken avkjøles i 5 til 10 minutter etter steking. Dette gjør at kaken lettere slipper formen. Hvis kaken fortsatt ikke slipper formen, løser du den ved å skjære forsiktig langs kantene med en kniv. Smør kakeformen godt inn neste gang.

Strømsparingstips

Hvis du lager mer enn én kake, bør du steke dem etter hverandre mens ovnen fortsatt er varm. Slik kan du redusere steketiden for den andre og eventuelt tredje kaken, osv.

Bruk helst mørkt bakeutstyr, det vil si former som er lakkert eller med svart emalje. Slike kakeformer absorberer varme bedre.

Ved lange steketider kan du slå av ovnen 10 minutter før steketiden er ute og bruke restvarmen til å steke ferdig.

Hva slags ildfaste fat kan brukes?

Mikrobølgefunksjon

Husk at når mikrobølgefunksjonen brukes, reflekteres mikrobølgene av metalloverflater. Glass, porselen, leire, plast og papir slipper mikrobølgene gjennom.

Dette er årsaken til at **gryter, kokekar og beholdere av metall eller med metalleder eller –pynt, ikke kan brukes i mikrobølgeovn**. Glass og leire med **metallpynt eller metalleder** (f.eks. blykrystall) kan ikke brukes i mikrobølgeovn.

Ideelle materialer for mikrobølgeovn er glass, ildfast porselen eller leire, eller varmebestandig plast. Svært tynt, skjørt glass eller porselen må bare brukes i en kort periode (f.eks. oppvarming).

Varm mat overfører varme til kokekarene, som kan bli svært varme. Bruk derfor alltid en **gryteklut!**

Slik tester du hvilke ildfaste fat du skal bruke

Sett utstyret i ovnen i 20 sekunder med maksimal mikrobølgeeffekt. Hvis utstyret fortsatt er kaldt eller bare litt varmt, kan det brukes. Hvis det derimot blir svært oppvarmet eller forårsaker elektrisk gnist, er det ikke egnet for bruk i mikrobølgeovn.

Advarsel:

Hvis mikrobølgeovn brukes, er det viktig å forsikre seg om at det ikke befinner seg objekter i ovnen som ikke skal brukes i mikrobølgeovn, inkludert brett, rister eller panner som er del av ovnenes tilbehør, men kun må brukes med grill- eller ovnsfunksjoner.

Grill- og varmluftsfunksjon

Når du skal bruke grillfunksjonen, må de ildfaste fatene tåle minst 300°C. (med mikrobølgeovn)

Kokekar i plast er ikke egnet for bruk i grillen.

Kombinerte funksjoner

Når du bruker Kombinerte funksjoner, må de ildfaste fatene være egnet både for mikrobølge og grilling.

Aluminiumsbeholdere og -folie

Ferdig tilberedt mat i aluminiumsbeholdere eller i aluminiumsfolie kan brukes i mikrobølgeovnen hvis det tas hensyn til følgende:

Les produsentens anbefalinger på pakken.

- Aluminiumsbeholdere kan ikke være mer enn 3 cm høye eller berøre ovnsrommet (**minsteavstanden er 3 cm**). Aluminiumslokk eller -beskyttelse må fjernes.
- Sett aluminiumsbeholderen direkte på det roterende glassfatet. Hvis du bruker grillristen, setter du beholderen på et porselensfat. Sett aldri beholderen direkte på grillristen!
- Tilberedningstiden er lengre fordi mikrobølgene bare trenger gjennom maten fra oversiden. Hvis du er usikker, bør du bare bruke kokekar som er egnet for bruk i mikrobølgeovn.
- Aluminiumsfolie kan brukes til å reflektere mikrobølger ved tining. Mat som må behandles forsiktig, for eksempel fjærkre og kjøttdeig, kan beskyttes mot for sterk varme ved å dekke endene/kantene.
- **Viktig:** Aluminiumsfolie må ikke berøre veggene i ovnen, da dette kan føre til gnistoverslag.

Lukk

Du bør bruke glass- eller plastlokk eller plastfolie, fordi:

1. dette hindrer sterk fordamping (hovedsakelig ved lang tilberedningstid)
2. tilberedningstiden blir kortere
3. maten ikke blir tørr
4. aromaen bevares

Lokket må ha hull eller åpninger slik at det ikke oppstår trykk. Plastposer må dessuten åpnes. Tåteflasker eller matglass og tilsvarende beholdere skal bare varmes opp uten lokk, ellers kan de sprekke.

Hva slags ildfaste fat kan brukes?

Tabell – ildfaste fat

Tabellen nedenfor angir hva slags ildfaste fat som er egnet i ulike situasjoner.

Funksjonsmodus Type ildfast fat	Mikrobølge		Grill- og varmluftfunksjoner	Kombinerte funksjoner
	Tining/ oppvarming	Koking		
Glass og porselen 1) Vanlig bruk, ikke flammehemmende, kan vaskes i oppvaskmaskin	ja	ja	nei	nei
Glaseret porselen Flammehemmende glass og porselen	ja	ja	ja	ja
Porselen, steintøy 2) Uglasert eller glaseret uten metalldekorasjoner	ja	ja	nei	nei
Kokekar av leire 2) Glaseret Uglasert	ja nei	ja nei	nei nei	nei nei
Kokekar av plast 2) Varmebestandig til 100°C Varmebestandig til 250°C	ja ja	nei ja	nei nei	nei nei
Plastfolie 3) Plastfolie for mat Cellofan	nei ja	nei ja	nei nei	nei nei
Papir, papp, pergament 4)	ja	nei	nei	nei
Metall Aluminiumsfolie Aluminiumsinnpakning 5) Tilbehør	ja ja ja	nei ja ja	ja ja ja	nei ja ja

1. Ikke gull- eller sølvkanter; ikke blykrystall.
2. Følg produsentens anvisninger!
3. Ikke bruk metallklemmer når du skal lukke poser. Stikk hull i posene. Bruk plastfolie bare til å dekke til maten.

4. Ikke bruk papirfat.
5. Bruk bare lave aluminiumsbeholdere uten lokk. Aluminium må ikke være i kontakt med veggene i ovnsrommet.

Rengjøring er vanligvis det eneste vedlikeholdet som kreves.

Advarsel! Mikrobølgeovnen må rengjøres regelmessig og alle matrester fjernes. Hvis mikrobølgeovnen ikke holdes ren, kan overflatene forringes. **Dette kan forkorte ovnens levetid eller til og med føre til at det oppstår farlige situasjoner.**

Advarsel! Rengjøringen utføres når du har slått av strømtilførselen til ovnen. Trekk støpselet ut av kontakten eller slå av hovedstrømkretsen for ovnen.

Ikke bruk rengjøringsprodukter som er svært sterke eller som har slipende effekt, avfetningsmiddel som lager riper i overflaten, eller skarpe gjenstander, da det kan oppstå flekker.

Ikke bruk høytrykks- eller damprengjøringsapparater.

Forsiden av ovnen

Det er vanligvis tilstrekkelig å rengjøre ovnen med en fuktig klut. Hvis den er svært skitten, heller du et par dråper oppvaskmiddel i vaskevannet. Tørk deretter av ovnen med en tørr klut.

Hvis ovnens forside er i aluminium, bruker du et rengjøringsprodukt for glass og en myk klut som ikke legger igjen fibre eller tråder. Tørk lett fra side til side på overflaten.

Fjern øyeblikkelig flekker fra lime, fett, stivelse eller eggehvite. Det kan oppstå rust i slike flekker.

Du må ikke få vann innvendig i ovnen.

Innvendig i ovnen

Hver gang du bruker ovnen, rengjør du veggene innvendig med en fuktig klut. Dette er den enkleste måten å fjerne matsprut eller matflekker som har satt seg fast.

Hvis du skal fjerne skitt som sitter godt fast, bruker du et rengjøringsprodukt som ikke er for sterkt. **Ikke bruk ovnsspray eller andre sterke eller slipende rengjøringsprodukter.**

Hold alltid døren og forsiden av ovnen helt ren slik at døren kan åpnes og lukkes uten problemer.

Forsikre deg om at det ikke kommer vann i ventilasjonshullene i mikrobølgeovnen.

Ta med jevne mellomrom ut det roterende glassfatet og tilhørende deler og rengjør bunnen, særlig hvis det er sølt væske.

Slå ikke på ovnen uten at det roterende glassfatet med tilhørende deler, er på plass.

Hvis det er svært skittent i ovnsrommet, setter du et glass vann på det roterende glassfatet og slår på mikrobølgeovnen i 2 eller 3 minutter med maksimal effekt. Dampen som frigjøres, løser opp skitten slik at det blir enklere å rengjøre med en fuktig klut.

Du kan lett fjerne ubehagelig lukt (f.eks. etter tilberedning av fisk). Hell noen få dråper sitronsaft i en kopp med vann. Ta en skje kaffe i koppen for å unngå at det koker over. Varm vannet i 2 til 3 minutter med maksimal mikrobølgeeffekt.

Rengjøring og vedlikehold av ovnen

Taket innvendig i ovnen

Hvis det er skittent i taket innvendig i ovnen, kan du senke grillelementene for å lette rengjøringen.

Du unngår brannskader ved å vente til grillelementene er kalde før du senker dem. Gjør slik:

1. Vri grillfestet 180° (1).
2. Senk grillen forsiktig (2). **Ikke bruk makt, det kan forårsake skade.**
3. Når du har rengjort taket, setter du grillen (2) tilbake på plass og utfører forrige trinn på nytt.

VIKTIG: Innehaveren av grill (1) faller, når det er rotert. Hvis dette skjer, skyv innehaveren av grillen (1) inn i det eksisterende hullet i taket av ovnen innvendig og vri den 90 grader til stillingen, som tillater et tak på grillen (2).

Mika-dekselet (3) i taket må alltid holdes rent. Eventuelle matrester som samler seg på mika-dekselet, kan forårsake gnister og skade.

Ikke bruk svært kraftige rengjøringsprodukter eller skarpe gjenstander.

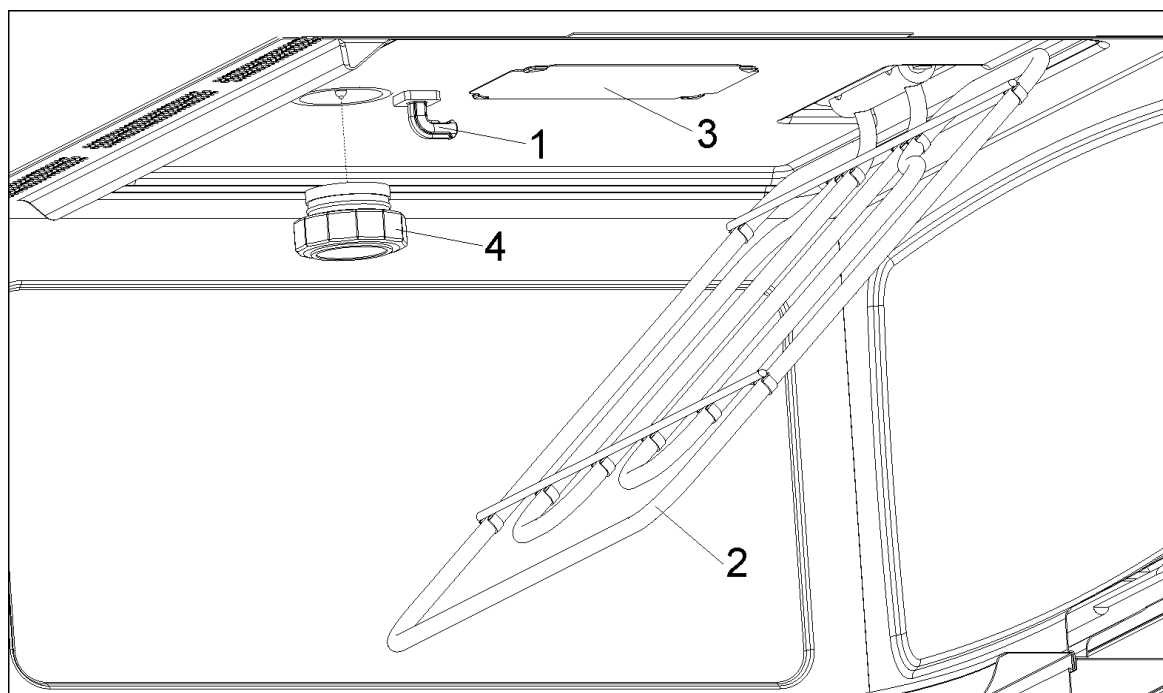
Du unngår enhver risiko ved ikke å fjerne mika-dekselet.

Lampeglassdekselet (4) i taket på ovnen kan lett fjernes for rengjøring. Du skrur det simpelthen av og rengjør med vann og oppvaskmiddel.

Tilbehør

Rengjør tilhørende deler hver gang de har vært i bruk. Hvis delene er svært skitne, bløtlegger du dem og bruker deretter børste og svamp. Delene kan vaskes i oppvaskmaskin.

Forsikre deg om at det roterende glassfatet og tilhørende utstyr alltid er rent. Slå ikke på ovnen uten at det roterende glassfatet med tilhørende deler er på plass.



Hva gjør jeg hvis ovnen ikke fungerer?

ADVARSEL! Alle typer reparasjoner skal utelukkende utføres av fagfolk. Reparasjoner som utføres av en person som ikke er autorisert av produsenten, er farlig.

Du trenger ikke å kontakte teknisk kundeservice for å løse problemene nedenfor:

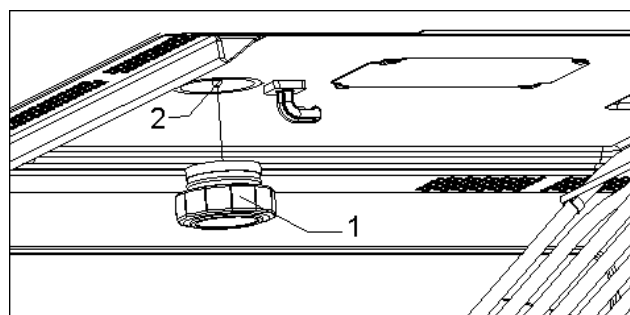
- **Displayet vises ikke.** Kontroller om:
 - tidsindikatoren er avslått (se avsnittet om grunninnstillinger)
- **Det skjer ikke noe når jeg trykker på knappene.** Kontroller om:
 - sikkerhetssperren er aktiv (se avsnittet om grunninnstillinger)
- **Ovnen virker ikke.** Kontroller om:
 - støpselet er satt riktig i kontakten
 - strømmen er slått på
 - døren er helt lukket. Det skal høres et klikk når døren lukkes
 - det er fremmedelementer mellom døren og forsiden av ovnsrommet
- **Jeg hører merkelige lyder når ovnen er i bruk.** Kontroller om:
 - det er gnistoverslag i ovnen som er forårsaket av fremmedlegemer i metall (se avsnittet om ulike typer ildfaste fat)
 - de ildfaste fatene berører veggene i ovnsrommet
 - det er løse gjenstander som bestikk eller kokeredskap i ovnen
- **Maten blir ikke varm eller varmes sakte opp.** Kontroller om:
 - du har kommet i skade for å bruke ildfaste fat med metall
 - du har valgt riktig tilberedningstid og effektnivå

- du har lagt i mer eller kaldere mat enn du vanligvis gjør
- **Maten er altfor varm , tørr eller brent.** Kontroller om du har valgt riktig tilberedningstid og effektnivå.
- **Jeg hører merkelige lyder etter at tilberedningen er ferdig.** Dette er ikke et problem. Kjøleviften vil fortsatt gå en stund. Når temperaturen har sunket tilstrekkelig, slår viften seg av selv.
- **Ovnen slår seg på, men den innvendige belysningen virker ikke.** Hvis alle funksjonene fungerer som de skal, betyr dette trolig at pæren er gått. Du kan fortsette å bruke ovnen.

Skifte lyspære

Slik skifter du lyspæren:

- Koble ovnen fra strømuttaket. Trekk støpselet ut av kontakten eller slå av hovedstrømkretsen for ovnen.
- Skru av og fjern glassdekselet (1).
- Ta ut halogenlyspæren (2). **Advarsel! Lyspæren kan være svært varm.**
- Sett inn en ny **G4/12V / 10W** halogenpære. **Advarsel! Ikke rør overflaten på lyspæren direkte med fingrene, da dette kan skade pæren.** Følg instruksjonene fra lampeprodusenten.
- Skru glassdekselet på plass (1).
- Koble ovnen til strømuttaket igjen.



Tekniske egenskaper

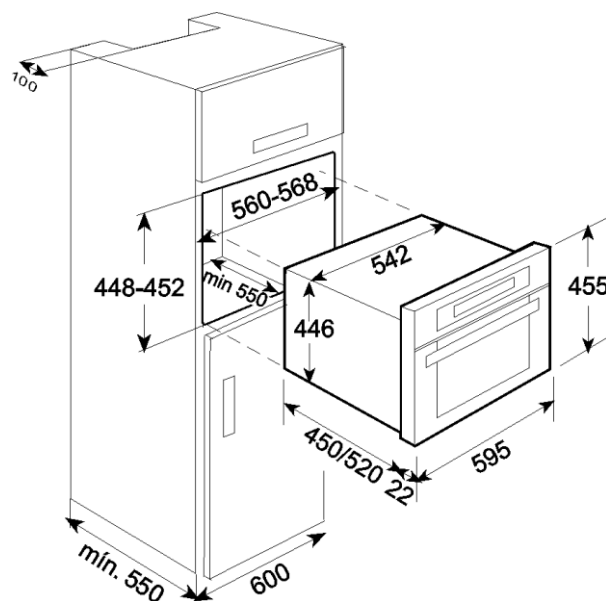
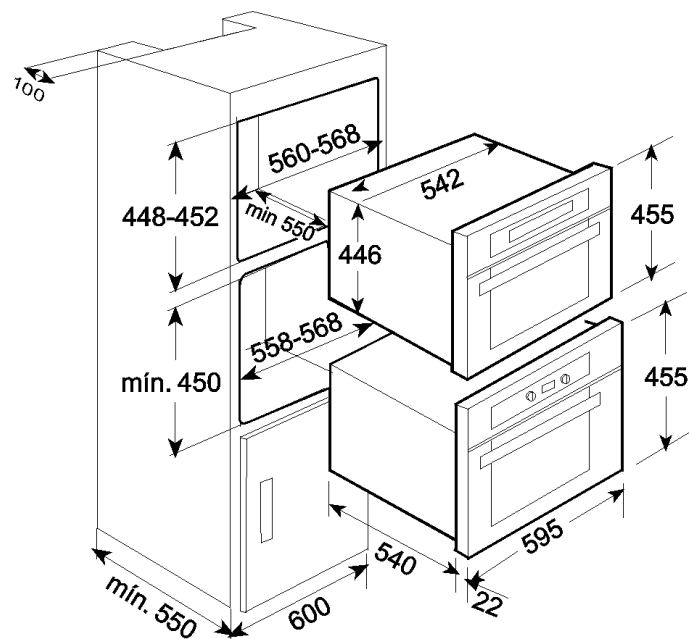
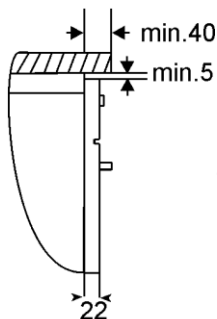
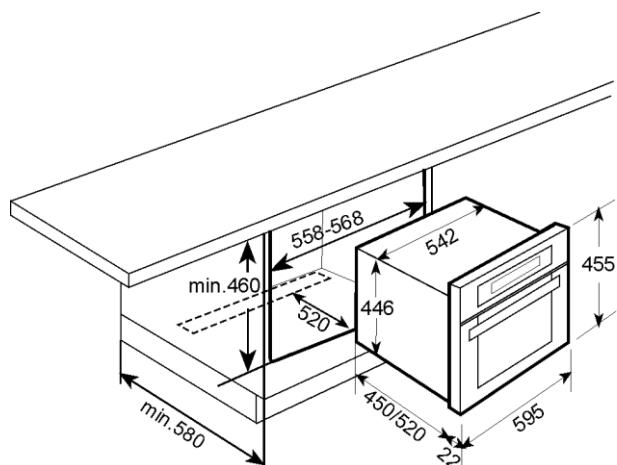
Beskrivelse av funksjoner

Symbol	Funksjon	Mikrobølge- utgangseffekt	Matttype
	Mikrobølge	200 W	Langsom tining av mat som må behandles forsiktig; holde maten varm
		400 W	Lav varme; koking av ris Hurtig tining, oppvarming av matglass
		600 W	Oppvarming og tilberedning av mat
		800 W	Tilberedning av grønnsaker og mat Varsom tilberedning og oppvarming Oppvarming og tilberedning av små porsjoner med mat
		1000 W	Hurtigoppvarming av væske
	Mikrobølge + Grill	200 W	Bruning av mat
		400 W	Grilling av fjærkre og kjøtt
		600 W	Steking av paier og retter med smeltet ost på toppen
	Grill		Grillmat
	Grill med vifte		Grilla kött och fisk. Grillat fjäderfä. Potatis - djupfrysta, avfrostning och rostning.
	Varmluft		Stekning och bakning
	Mikrobølger + varmluft		Snabb kött, fisk och fågel rostning. Kakor.

Spesifikasjoner

- Vekselspanning..... (se egenskapsplaten)
- Effekt..... 3400 W
- Grilleffekt..... 1500 W
- Mikrobølgeutgangseffekt..... 1000 W
- Mikrobølgefrekvens..... 2450 MHz
- Ytre mål (B×H×D)..... 595 × 455 × 542 mm
- Indre mål (B×H×D). 420 × 210 × 390 mm
- Kapasitet i ovnen. 32 l
- Vekt..... 38 kg

Installation / Installasjon

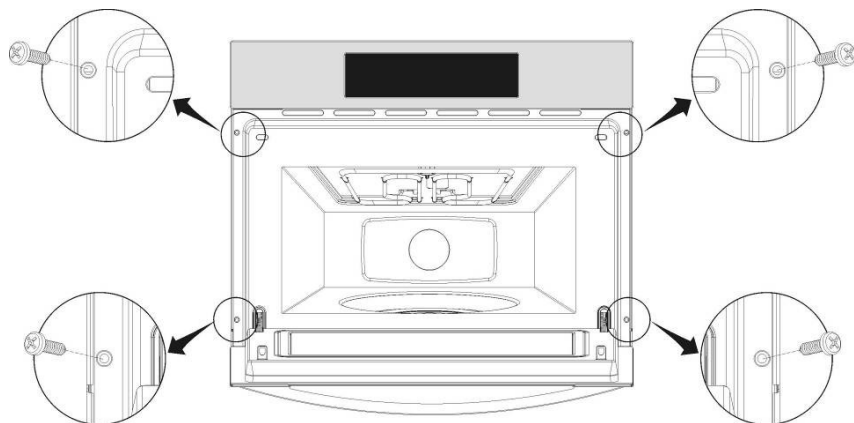


DA

- Skub ovnen helt ind i skabet og centrér den.
- Åbn ovndøren og fastgør ovnen til skabet med de 4 medfølgende skruer. Skruerne skal fastgøres gennem hullerne i ovnens front.

NO

- Skyv ovnen helt inn og midt i skapet.
- Åpne døren på mikrobølgeovnen og fest ovnen til skapet med de fire skruene som følger med. Sett inn skruene i hullene foran.



GRAM Norge A/S

Vestvollveien 30 A

NO-2019 Skedsmokorset

www.gram.no**Gram Sverige AB**

Box 9101

SE-200 39 Malmö

www.gram.se**Gram Finland OY**

PL-4640

FI-00002 Helsinki

www.gram.fi**Gram A/S**

Aage Grams Vej 1

DK-6500 Vojens

www.gram.dk