

**Bruksanvisningen** NO  
Mikrobølgeovner

**Käyttöopas** FI  
Mikroaaltouunin



## NO

---

Kjære kunde

Først av alt ønsker vi å takke deg for at du har valgt vårt **SMEG** produkt.

Vi ber deg lese anvisningene i dette heftet med stor omhu, slik at du får mest mulig glede av ovnen.

TA VARE PÅ DENNE PRODUKTDOKUMENTASJONEN. DU KAN FÅ BRUK FOR DEN SENERE.

**Sørg alltid for at brukerhåndboken er lett tilgjengelig. Låner du bort ovnen til noen andre, må du gi dem håndboken også.**

Bruksanvisningen er også tilgjengelig for nedlasting på [www.smeg.com](http://www.smeg.com)

---

## FI

---

Hyvä asiakas,

kiitos, että valitsit tuotteemme **SMEG**. Tämä moderni, toiminnallinen ja käytännöllinen mikroaaltouuni on valmistettu laadukkaista materiaaleista, ja se täyttää kaikki ruoanvalmistustarpeesi.

Lue tämä käyttöohje huolellisesti, sillä sen avulla saat parhaan hyödyn mikroaaltouunistasi.

**SÄILYTÄ TÄMÄ KÄYTTÖOHJE TULEVAA TARVETTA VARTEN.**

Säilytä käyttöohjetta helposti saatavilla. Jos lainaat mikroaaltouunia, anna mukana myös käyttöohje!

Käyttäjän opas on myös ladattavissa [www.smeg.com](http://www.smeg.com)

---

# Innhold

|                                                        |           |
|--------------------------------------------------------|-----------|
| <b>1. Advarsler .....</b>                              | <b>4</b>  |
| 1.1. Sikkerhetsinformasjon .....                       | 4         |
| 1.2. Miljøvern .....                                   | 9         |
| 1.3. Denne Bruksanvisningen .....                      | 9         |
| 1.4. Hvordan lese denne håndboken .....                | 9         |
| <b>2. Beskrivelse .....</b>                            | <b>10</b> |
| 2.1. Oversikt .....                                    | 10        |
| 2.2. Kontrollpanel .....                               | 11        |
| 2.3. Tilbehør .....                                    | 12        |
| 2.4. Beskrivelse av funksjoner .....                   | 12        |
| <b>3. Bruk .....</b>                                   | <b>13</b> |
| 3.1. Fordeler ved mikrobølgeovner .....                | 13        |
| 3.2. Hvilke typer beholdere og fat kan brukes? .....   | 14        |
| 3.3. Første gangs bruk .....                           | 16        |
| 3.4. Bruke ovnen .....                                 | 16        |
| 3.5. Tilberedningsfunksjoner .....                     | 17        |
| 3.6. Spesialfunksjoner og automatiske programmer ..... | 18        |
| 3.7. Når ovnen er i drift .....                        | 20        |
| 3.8. Sekundær meny .....                               | 20        |
| 3.9. Anbefalte innstillinger .....                     | 21        |
| <b>4. Rengjøring og vedlikehold .....</b>              | <b>26</b> |
| 4.1. Advarsel .....                                    | 26        |
| 4.2. Rengjøring av rustfritt stål .....                | 26        |
| 4.3. Daglig rengjøring .....                           | 26        |
| 4.4. Matflekker og søl .....                           | 26        |
| 4.5. Rengjøring av enheten .....                       | 26        |
| 4.6. Ekstraordinært vedlikehold .....                  | 27        |
| 4.7. Hva gjør jeg hvis ovnen ikke virker? .....        | 27        |
| <b>5. Installasjons .....</b>                          | <b>29</b> |
| 5.1. Elektrisk tilkobling .....                        | 29        |
| 5.2. Plassering av ovnen .....                         | 29        |
| <b>6. Installasjons Images .....</b>                   | <b>58</b> |



## Advarsler

### 1.1. Sikkerhetsinformasjon

Les instruksjonene nøye før montering og bruk av produktet. Produsenten er ikke ansvarlig for eventuelle skader som skyldes feilaktig montering og bruk. Oppbevar produktets instruksjoner for fremtidig bruk

### Sikkerhet for barn og utsatte personer

- **Advarsel!** Fare for kvelning, skade og permanent uførhet.
- Dette produktet kan brukes av barn fra 8 år og oppover og personer med reduserte fysiske, sensoriske eller mentale evner eller manglende erfaring og kunnskap dersom de har tilsyn av en voksen eller en person som er ansvarlig for deres sikkerhet.
- Ikke la barn leke med produktet.
- Oppbevar all emballasje utilgjengelig for barn.
- **Advarsel!** Hold barn og kjæledyr borte fra produktet når det brukes eller når den kjøler seg ned. Tilgjengelige deler er varme.
- Hvis produktet har en barnesikring, anbefaler vi at du aktiverer den.
- Rengjøring og vedlikehold skal ikke gjøres av barn med mindre de har tilsyn.

### GENERELT OM SIKKERHET

- Dette produktet er kun ment for bruk i husholdninger og liknende bruk som:
  - personalkjøkken i butikker, på kontorer og andre arbeidsmiljøer;
  - gårdshus;
  - av gjester på hoteller, moteller og andre boligtyper,
  - "bed and breakfast»-miljøer.
- Produktet blir varmt når det er i bruk. Ikke ta på varmeelementene inne i produktet. Bruk alltid grillvotter når du tar ut eller putter inn tilbehør eller ovnsutstyr.
- **Advarsel!** Ikke varm væske eller andre matvarer i lukkede beholdere. De kan eksplodere.
- Bruk kun redskaper som er egnet for bruk i mikrobølgeovn.
- Når du varmer opp mat i plast eller papir, må du holde et øye med apparatet på grunn av muligheten for antenning.



- Dette apparatet er beregnet for oppvarming av matvarer og drikkevarer. Tørking av mat eller klær og oppvarming av varmeputer, tøfler, svamper, fuktige kluter og lignende kan føre til risiko for skade, antenning eller brann.
- **Advarsel!** Ovnene 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.
- Dersom du ser røyk må du slå produktet av, trekke ut støpselet og holde døren lukket for å kvele eventuelle flammer.
- Drikker som varmes opp i mikrobølgeovnen kan ha forsinket koking. Vær forsiktig når du håndterer beholderen.
- Rist innholdet i tåteflasker eller rør godt rundt i glass med barnemat og kontroller temperaturen før servering for å unngå brannskader.
- **Advarsel!** Varm ikke opp ren alkohol eller alkoholholdige drikker i ovnen. **BRANNFARE!**
- Forsiktig! 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!



## Advarsler



- **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.

## INSTALASJON

- Det elektriske systemet må være utstyrt med en frakoblingsmetode, med en kontaktadskillelse på alle poler som gir full frakobling under overspenningskategori III.
- Hvis en plugg brukes for elektrisk tilkobling, må den være tilgjengelig etter installasjon.
- Brukes et støpsel for elektrisk tilkobling, må den være tilgjengelig etter montering. Det må være mulig å komme til støpselet når ovnen er installert.
- Beskyttelse mot elektrisk sjokk skal gis av det elektriske installasjon.
- **ADVARSEL:** OVNEN MÅ HA EN JORDET TILKOBLING.

## Rengjøring

- Apparatet bør rengjøres regelmessig og eventuelle matrester må fjernes.
- Unnlatelse av å holde apparatet rent, kan det føre til forringelse av overflaten som kan påvirke levetiden til apparatet og muligens føre til en farlig situasjon.
- Ikke bruk skurende rengjøringsmidler eller skarpe skrapegjenstander av metall for å rengjøre dørglasset i stekeovnen, da dette kan ripe opp glasset og føre til at glasset blir matt.



- Ikke bruk damprengjøring til å rengjøre produktet.
- 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!** Før vedlikehold kutt strømforsyningen.
- **Advarsel!** Bare en autorisert person kan utføre service eller reparasjoner som innebærer fjerning av et deksel som beskytter mot mikrobølgestråling.
- **Advarsel!** Hvis døren eller dørpakninger er defekte, må apparatet ikke åpnes før den er blitt reparert av en autorisert person.
- Dersom strømforsyningskabelen er skadet, må den kun skiftes av et autorisert serviceverksted eller en lignende kvalifisert person for å unngå fare.
- Reparasjon og vedlikehold, særlig på strømførende deler, skal bare utføres av fagfolk som er autorisert av produsenten.

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

- 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. Mikrobølgene 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.



## Advarsler

- 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.
- 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 keramisk bunnplate og ristene er 8 kg. Du unngår skade på ovnen ved ikke å overskride denne belastningsgrensen.



## 1.2. Miljøvern

### Avhending av emballasjen



Emballasjen er merket med det grønne punkt.

Kast all emballasjen, for eksempel papp, ekspandert polystyren og plast, der det skal kastes. På denne måten kan du være trygg på at emballasjen blir brukt igjen.

### Avhending av utstyr du ikke bruker lenger



Ifølge EU-direktiv 2012/19/EU om håndtering av avfall av elektrisk og elektronisk utstyr skal ikke elektriske apparater i hjemmet blandes med de vanlige ordningene for avhending av fast avfall i bystrøk.

Kasserte apparater skal samles inn for seg. Da blir gjenvinningen og resirkuleringen av disse komponentene optimal, og potensielle skader på menneskers helse og miljøet unngås. Symbolet med en overkrysset avfallsbeholder skal stå på alle slike produkter som en påminnelse om at folk er forpliktet til å sørge for innsamling av disse selv.

Forbrukerne bør kontakte lokale myndigheter eller utsalgssteder og be om informasjon om hvor de skal kaste gamle elektriske husholdningsapparater.

Før du kaster apparatet, må du sørge for at det ikke lenger kan brukes ved å trekke ut strømledningen, skjære over den og kaste den.

## 1.3. Denne Bruksanvisningen

Oppbevar produktets instruksjoner for fremtidig bruk.

- Les instruksjonene nøye før montering og bruk av produktet.

## 1.4. Hvordan lese denne håndboken

Denne håndboken bruker følgende lesekonvensjoner:



### Advarsel

Generell informasjon om disse bruksanvisningen for bruk, sikkerhet og sluttdisponering.



### Beskrivelse

Beskrivelse av apparatet og tilbehør.



### Bruk

Informasjon om bruk av enhet og tilbehør, matlaging råd.



### Rengjøring og vedlikehold

Informasjon for skikkelig rengjøring og vedlikehold av apparatet.



### Installasjon

Informasjon til kvalifisert tekniker: installasjon, drift og testing.



### Advarsel



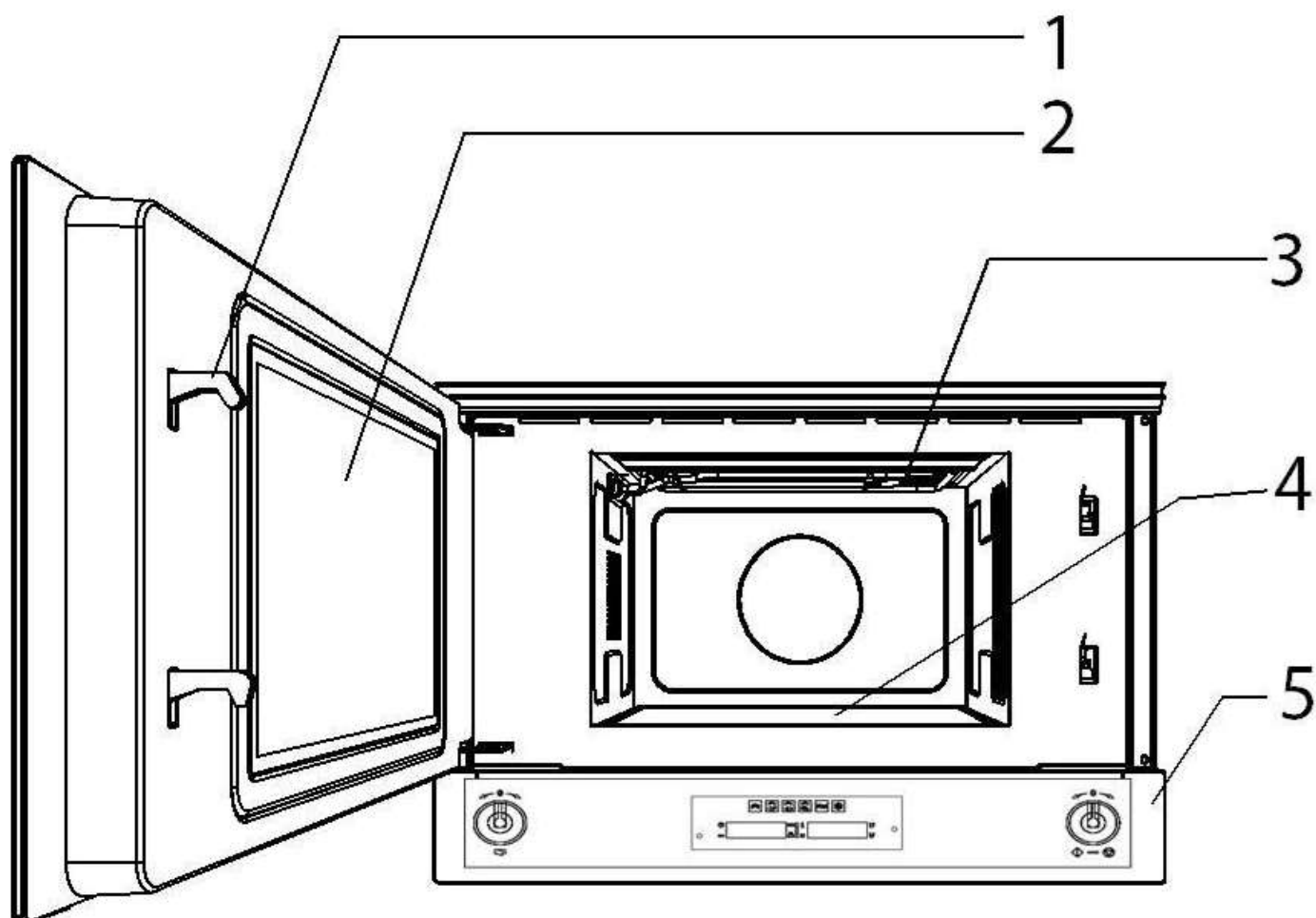
### Informasjon



### Anbefalinger



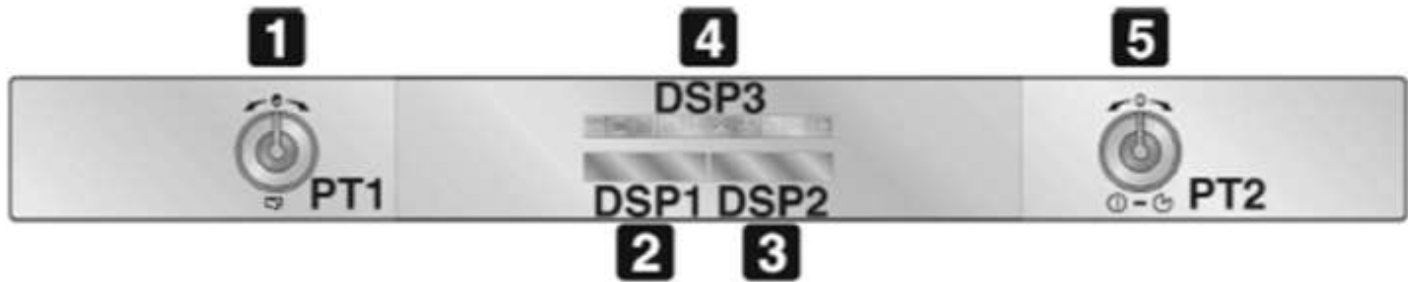
## 2.1. Oversikt



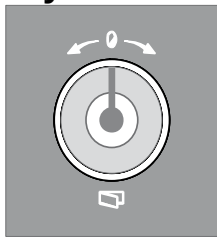
1. Sperrehaker
2. Glassrute
3. Nedfellbar grill
4. Keramisk bunnplate
5. Kontrollpanel



## 2.2. Kontrollpanel



### 1 PT1 Parameterbryter



(Denne bryteren vil heretter omtales som **PT1**.)

Denne bryteren lar deg:

- Åpne døren
- Stille inn klokkeslett
- Velge temperatur
- Velge varighet
- Legge inn tidspunkt for start og stopp.

For instruksjoner om riktig bruk, se de neste kapitlene.

**Merk:** Parameterbryteren lar deg åpne døren ved å trykke den inn i ca. 3 sekunder

### 2 DSP1 Display for klokkeslett/varighet

(Denne bryteren vil heretter omtales som **DSP1**.)

Dette displayet viser klokken eller stekingens varighet. Her kan du også se barnesikringslyset (se punkt «Barnesikring»)

### 3 DSP2 Display for mikrobølgeeffekt/vekt

(Denne bryteren vil heretter omtales som **DSP2**.)

Dette displayet viser parameterne for den valgte funksjonen, eller parameterne angitt av brukeren.

### 4 DSP3 Funksjonsdisplay

(Denne bryteren vil heretter omtales som **DSP3**.)

Dette displayet viser (med belysning) alle de tilgjengelige stekefunksjonene. For instruksjoner om valg av stekefunksjon, se punkt «Bruksinnstillinger».

### 5 PT2 Av/på-bryter



(Denne bryteren vil heretter omtales som **PT2**.)

Denne bryteren:

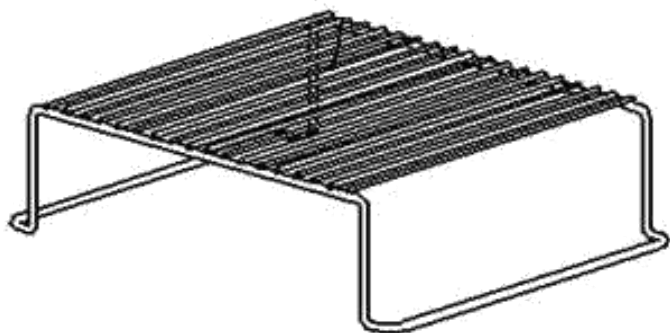
- slår mikrobølgeovnen av og på
- brukes i tillegg til å velge stekeprogram (se punkt «Bruksinnstillinger»).



## Beskrivelse

### 2.3. Tilbehør

#### Rist



Forsikre deg om at rist aldri kommer i kontakt med ovnsrommet, for å unngå skader.

Nyttig til å grille tynn mat og annet generelt bruk.



Noen tilbehør er ikke tilgjengelig på enkelte modeller.

### 2.4. Beskrivelse av funksjoner

Tabellen nedenfor gir en kort beskrivelse av de tilgjengelige funksjonene.



Mikrobølger



Tining på tid



Mikrobølger + grill



Tining etter vekt



Grill



Pizzafunksjon



## 3.1. 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, ovnsens 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 beholdere (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.

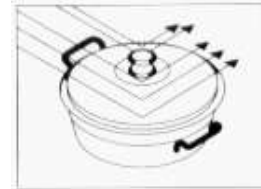
Friksjonen mellom molekylene produserer varme som øker matens temperatur, tiner den, koker den eller holder den varm.

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.

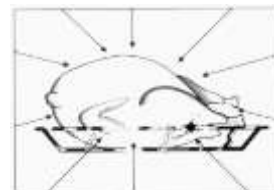
Mikrobølger reflekteres av metall...



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



... og absorberes av matvarene.





### 3.2. Hvilke typer beholdere og fat kan brukes?

#### Mikrobølgefunksjon

Når det gjelder mikrobølgefunksjonen må du huske at mikrobølgene reflekteres av metallflater. Glass, porselen, keramikk og papir lar mikrobølgene passere.

Derfor kan ikke **metallgryter og fat eller beholdere med metalleder eller -dekorasjoner brukes i mikrobølgeovnen**. Glasstøy og keramikk med **metalldekorasjoner eller -innhold** (f.eks. blykrystall) kan ikke brukes i mikrobølgeovner.

De **ideelle** materialene til bruk i mikrobølgeovn er glass, ildfast porselen eller keramikk og varmebestandig plast. Veldig tynt og skjørt glass eller porselen skal bare brukes i kort tid (f.eks. oppvarming).

#### Slik tester du beholdere og fat som du vil bruke

Sett fatet/beholderen du vil bruke i ovnen i 20 sekunder ved maks. mikrobølgeeffekt. Hvis det er kaldt eller bare litt varmt etter denne tiden, er det egnet. Men hvis det blir veldig varmt eller forårsaker lysbuer, er det ikke egnet til bruk i mikrobølgeovn.

Varm mat overfører varme til fatene, som kan bli veldig varme. Derfor bør du alltid bruke **ovnshanske!**

#### Grillfunksjon

Med grillfunksjonen må fatet/beholderen tåle temperaturer på minst 300 °C.

Plastfat egner seg ikke til bruk med grillen.

#### Mikrobølger + grillfunksjon

Med funksjonen mikrobølger + grill må fatet/beholderen egne seg til bruk både med mikrobølger og grill.

### Aluminiumsbeholdere og folie

Ferdig tilberedt mat i aluminiumsbeholdere eller aluminiumsfolie kan settes i mikrobølgeovnen hvis følgende punkter overholdes:

- Les produsentens anbefalinger, som står på emballasjen.
- Aluminiumsbeholderne kan ikke være mer enn 3 cm høye eller komme i kontakt med veggene i ovnsrommet (**minste avstand 3 cm**). Alle aluminiumslokk eller topper må fjernes.
- Sett aluminiumsbeholderen direkte på dreietallerkenen. Bruker du grillisten, setter du beholderen på en porselenstallerken. Ikke sett beholderen direkte på grillristen!
- Tilberedningstiden blir lengre fordi mikrobølgene bare kommer inn i maten fra oversiden. Bruk bare fat som egner seg til bruk i mikrobølgeovn hvis du er i tvil.
- Aluminiumsfolie kan brukes til å reflektere mikrobølgene under tining. Ømfintlige matvarer som fjørfe eller kjøttdeig kan beskyttes mot for mye varme ved å dekke til de respektive endene.
- **Viktig:** aluminiumsfolie må ikke komme i kontakt med veggene i ovnsrommet, da det kan forårsake lysbuer.

### Lokk

Vi anbefaler at du bruker glasslokk, plastlokk eller plastfolie fordi:

1. Det hindrer for stor fordamping (hovedsakelig ved svært lange tilberedningstider).
2. Tilberedningstiden blir kortere.
3. Maten blir ikke tørr.
4. Aromaen bevares.

Lokket skal ha hull eller åpninger så det ikke bygges opp trykk. Plastposer må også åpnes. Tåteflasker eller glass med babymat og lignende beholdere må bare varmes opp uten smokk eller lokk. Ellers kan de sprekke.



## Tabell over beholdere og fat

Tabellen nedenfor gir deg en generell idé om hvilken type beholdere og fat som egner seg i de enkelte tilfeller.

| Type beholdere og fat                                                                    | Bruk | Mikrobølger       |              | Grill | Mikrobølger + Grill |
|------------------------------------------------------------------------------------------|------|-------------------|--------------|-------|---------------------|
|                                                                                          |      | Tining/oppvarming | Tilberedning |       |                     |
| <b>Glass og porselen 1)</b><br>Hjemmebruk, ikke flammesikker, kan vaskes i oppvaskmaskin |      | ja                | ja           | nei   | nei                 |
| <b>Glassert porselen</b><br>Flammesikkert glass og porselen                              |      | ja                | ja           | ja    | ja                  |
| <b>Porselen, steintøy 2)</b><br>Uglassert eller glassert uten metalldekorasjoner         |      | ja                | ja           | nei   | nei                 |
| <b>Keramikkfat 2)</b><br>Glassert<br>Uglassert                                           |      | ja                | ja           | nei   | nei                 |
|                                                                                          |      | nei               | nei          | nei   | nei                 |
| <b>Plastfat 2)</b><br>Varmebestandig opptil 100 °C<br>Varmebestandig opptil 250°C        |      | ja                | nei          | nei   | nei                 |
|                                                                                          |      | ja                | ja           | nei   | nei                 |
| <b>Plastfolier 3)</b><br>Plastfolie til mat<br>Cellofan                                  |      | nei               | nei          | nei   | nei                 |
|                                                                                          |      | ja                | ja           | nei   | nei                 |
| <b>Papir, papp, pergament 4)</b>                                                         |      | ja                | nei          | nei   | nei                 |
| <b>Metall</b><br>Aluminiumsfolie<br>Aluminiumsbeholdere 5)<br>Tilbehør (grillrist)       |      | ja                | nei          | ja    | nei                 |
|                                                                                          |      | nei               | ja           | ja    | ja                  |
|                                                                                          |      | ja                | ja           | ja    | ja                  |

1. Uten gull- eller sølvkanter, ikke blykrystall.
2. Husk produsentens anvisninger!
3. Ikke bruk metallklips til å lukke poser. Lag hull i posene. Bruk foliene bare til å tildekke maten.

4. Ikke bruk papptallerkener.
5. Bare grunne aluminiumsbeholdere uten lokk/topper. Aluminiumet må ikke komme i kontakt med ovnsveggene.



## Bruk

### 3.3. Første gangs bruk

1. Rengjør innsiden av ovnen for å fjerne alle produksjonsrester. For mer informasjon om rengjøring, se punkt 10. RENGJØRING OG VEDLIKEHOLD.
2. Første gang ovnen og grillen brukes, bør de varmes til opp til makstemperaturen lenge nok til at eventuelle oljerester fra produksjonsprosessen brennes opp, da slik olje vil kunne gi maten en ubehagelig lukt.



For første oppvarming, bruker en tradisjonell funksjon og ikke en mikrobølgeovn funksjon.

### 3.4. Bruke ovnen

#### Åpne døren

Hvis du vil åpne døren, trykker du raskt på PT1.

#### Bruksinnstillinger

Dette produktet er programmert for tre bruksinnstillinger. Du kan endre disse ved å trykke på PT2.

**Stand-by:** aktiveres så snart klokkeinnstillingen er bekreftet. Klokkeslettet vises på DSP1.



**ON (PÅ):** fra standby-innstillingen, trykk PT2 én gang. Alle displayene og bryterne slår seg på.



**OFF(AV):** fra ON-innstillingen, trykk PT2 én gang. Kun symbolet  på DSP1 fortsetter å lyse.



Varmesystemet aktiveres ikke umiddelbart med noen av disse funksjonene. Dette er for å ivareta brukersikkerheten.

#### Stille klokken

Ved første gangs bruk, eller etter et strømbrydd, vil symbolet  blinke på det venstre displayet, DSP1. For å kunne starte steking, må klokken være stilt.

1. Trykk inn PT1 i tre sekunder for å stille klokken.
2. Vri PT1 til høyre eller venstre for å stille timeinnstillingen frem eller tilbake.
3. Trykk den inn én gang for å gå til minuttinnstilling.
4. Vri til høyre eller venstre for å stille frem eller tilbake, og trykk inn knappen igjen for å bekrefte.
5. Trykk inn PT1 igjen, slik at minuttene blinker.
6. Vri til høyre eller venstre for å stille inn minuttene. Trykk på PT for å bekrefte klokkeslettet.
7. Symbolet  vil vises på displayet, som vil slutte å blinke.

#### Stille klokken

Du vil kanskje ha behov for å stille klokken senere, for eksempel fra sommertid til vintertid. For å gjøre dette, starter du fra standby-innstillingen (se punkt «Bruksinnstillinger»). Gjenta nå handlingene beskrevet i punkt «Stille klokken».



Du kan ikke endre tiden hvis ovnen er i delstaten PÅ.

#### Velge funksjon

1. Når mikrobølgeovnen er PÅ, kan du velge en stekefunksjon ved å vri PT2 til høyre eller venstre.
2. Den valgte funksjonen vil endre farge til oransje på DSP3.
3. Den forhåndsvalgte steketiden vil vises på DSP1, og de forvalgte parameterne (temperatur, mikrobølgeeffekt, vekt) vises vekselvis på DSP2.



## 3.5. Tilberedningsfunksjoner

### Mikrobølgefunksjon



1. Når du har valgt denne funksjonen, vrir du PT1 til høyre eller venstre for å endre den forvalgte varigheten.
2. Trykk inn PT1 i tre sekunder for å bekrefte, til strømlýset på mikrobølgeovnen **W** begynner å blinke.
3. Vri PT1 til høyre eller venstre for å endre den forvalgte mikrobølgeeffekten.
4. Trykk inn PT2 for å starte steking umiddelbart. Du kan også trykke inn PT1 i tre sekunder for å velge et annet starttidspunkt (se punkt «Utsatt starttidspunkt (automatisk modus)»).

### Kombinert

### Mikrobølger + grillfunksjon



1. Når du har valgt denne funksjonen, vrir du PT1 til høyre eller venstre for å endre den forvalgte varigheten.
2. Trykk inn PT1 i tre sekunder for å bekrefte, til strømlýset på mikrobølgeovnen **W** begynner å blinke.
3. Vri PT1 til høyre eller venstre for å endre den forvalgte mikrobølgeeffekten.
4. Trykk inn PT2 for å starte steking umiddelbart. Du kan også trykke inn PT1 i tre sekunder for å velge et annet starttidspunkt (se punkt «Utsatt starttidspunkt (automatisk modus)»).



#### Advarsel

- Ikke bruk den kombinerte funksjoner for varme eller koke væsker.



## Bruk

### Tradisjonelle tilberedningsfunksjoner

#### Grillfunksjon



1. Når du har valgt denne funksjonen, vrir du PT1 til høyre eller venstre for å endre den forvalgte varigheten.
2. Trykk inn PT2 for å starte steking umiddelbart. Du kan også trykke på PT1 for å velge et annet starttidspunkt (se punkt 0«Utsatt starttidspunkt (automatisk modus)»).

### 3.6. Spesialfunksjoner og automatiske programmer

#### Tining på tid (manual)



1. Når du har valgt denne funksjonen, vrir du PT1 til høyre eller venstre for å endre den forvalgte varigheten for tiningen.
2. Trykk på PT2 for å starte tineprosessen.
3. Ikkrobølgeeffekten tilpasses automatisk for best mulig tining.

#### Tining etter vekt (Automatisk)



1. Når du har valgt denne funksjonen, vrir du PT1 til høyre eller venstre for å endre den forvalgte mattypen som vises på DSP1.
2. Trykk inn PT1 i tre sekunder for å bekrefte, til vektlyset på mikrobølgeovnen  begynner å blinke.
3. Vri PT1 til høyre eller venstre for å endre den forvalgte vekten.
4. Trykk på PT2 for å starte tineprosessen.
5. Tinevarigheten beregnes ut fra type mat og vekt, og mikrobølgeeffekten tilpasses automatisk for best mulig resultat.

Den følgende tabellen viser programmene for tining etter vekt, med vektkategorier, varighet for tining og hvile (for å sikre at maten får en jevn temperatur).

| Program | Mat     | Vekt (g)   | Tid (min) | Hviletid (min) |
|---------|---------|------------|-----------|----------------|
| PR-01   | Kjøtt   | 100 - 2000 | 2 – 43    | 20 – 30        |
| PR-02   | Kjærkre | 100 - 2500 | 2 – 58    | 20 – 30        |
| PR-03   | Fisk    | 100 - 2000 | 2 – 40    | 20 – 30        |
| PR-04   | Frukt   | 100 - 500  | 2 – 13    | 5 – 10         |
| PR-05   | Brød    | 100 - 800  | 2 – 19    | 5 – 10         |



## Pizzafunksjon



1. Vri PT2 til høyre eller venstre for å velge pizzafunksjonen.
2. Indikatoren for pizzafunksjonen  vil utheves, og DSP2 viser forvalgt tid på 7 minutter.
3. Denne forvalgte tiden er beregnet på steking av hjemmelaget pizza og frossenpizza på opptil 26 cm. i diameter, med en vekt på ca. 350 g., og som har en temperatur på over 5 °C.



**For å sikre et tilfredsstillende resultat for frossenpizza, må du la pizzaen tine først, slik at den har en temperatur på minst 5°C.**

## Utsatt starttidspunkt (automatisk modus)

1. Når PT1 trykkes for å velge starttidspunkt, begynner det tilhørende lyset  å blinke. DSP1 viser nåværende tid og DSP2 viser "Auto".
2. Vri PT1 til høyre eller venstre for å endre utsatt starttidspunkt.
3. Trykk på PT2 for å bekrefte det utsatte starttidspunktet.
4. Ovnens går i stillstandsmodus, i påvente av det angitte starttidspunktet. DSP3 viser den valgte funksjonen, og DSP1 og DSP2 viser alle de valgte parameterne for funksjonen vekselvis.
5. Hvis du ønsker å starte funksjonen før det valgte tidspunktet, trykker du på PT2.
6. Hvis du ønsker å avbryte programmeringen, trykker du inn PT2 i tre sekunder.



### 3.7. Når ovnen er i drift...

#### Avbryte en stekesyklus

Du kan stoppe steking når som helst ved å trykke inn start/stopp-knappen én gang, eller ved å åpne døra. I begge tilfeller:

- **Genereringen av mikrobølger stopper umiddelbart.**
- Grillen slås av, men er fortsatt **veldig varm. Fare for brannskade!**
- Tidsmåleren stopper og viser gjenværende driftstid.

Hvis du ønsker, kan du på dette tidspunktet gjøre følgende:

- Røre i maten, slik at den stekes jevnt.
- Endre prosessparametrene.
- Avbryte prosessen ved å trykke inn PT2 i tre sekunder.

For å starte prosessen på nytt, lukker du døren og trykker på PT2.

#### Endre parametere

Driftsparametrene (tid, vekt, effekt, osv.) kan kun endres ved å avbryte stekeprosessen. Gå frem på følgende måte:

- Trykk inn PT1 i ca. 5–6 sekunder for å aktivere modusen for å endre parametere. Symbolet  begynner å blinke. Vri PT1 til høyre eller venstre for å endre gjenværende steketid.
- Trykk inn PT1 i tre sekunder for å bekrefte, til det neste parameterlyset begynner å blinke. Gå frem som beskrevet i kapitlet om aktiv funksjon for å endre de øvrige parametrene.
- Trykk på PT2 for å fortsette stekeprosessen.

#### Avbryte en stekesyklus

1. Hvis du ønsker å avbryte stekeprosessen, trykker du inn PT2 i tre sekunder.
2. Du vil høre en pipelyd, og ovnen går i AV-modus.

#### Endt stekesyklus

Når prosessen er ferdig vil du høre tre pipetoner, og displayet viser "End".

Pipetonene gjentas hvert 30. sekund, til døren åpnes eller PT2 trykkes inn. Ovnene går i AV-modus.

### 3.8. Sekundær meny

Ovnene har også en skjult "sekundær meny", hvor brukeren kan gjøre følgende:

1. Slå Show Room-funksjonen av eller på (som deaktiverer alle varmeelementene, slik at kun kontrollpanelet fungerer)
2. Aktivere eller deaktivere funksjonen som begrenser det maksimale strømforbruket til 2000 W
3. Slå barnesikringen av eller på ();

#### Barnesikring

1. Når ovnen er i AV-modus (se punkt 7.2 Bruksinnstillinger), holder du PT1 inne til meldingen OFF SHO vises på DSP1. Trykk deretter på PT1 til meldingen "OFF BLOC" vises på DSP1.
2. Vri PT1 til høyre eller venstre for å aktivere (ON BLOC) eller deaktivere (OFF BLOC) denne funksjonen, som låser alle funksjoner og brytere etter 3 minutters drift uten noen kommando fra brukeren (når dette systemet er aktivt, vises symbolet  på DPS2).
3. Når du har angitt ønskede parametere, trykker du på PT2 for å gå tilbake til standby-modus.
4. For å deaktivere barnesikringen midlertidig, for eksempel for å endre stekeprogram eller velge en annen funksjon, holder du PT1 trykket til symbolet  på DSP2 slukker.
5. Du kan nå foreta det ønskede endringene, og to minutter etter at den siste endringen er gjort, vil barnesikringen kobles inn igjen.
6. Hvis du vil deaktivere barnesikringen permanent, åpner du den sekundære menyen og slår av funksjonen som beskrevet i dette kapitlet.



## Show Room-funksjon (bare for utstillere)

1. Når ovnen er i AV-modus (se punkt 7.2 Bruksinnstillinger), holder du PT1 inne i 5–6 sekunder, til meldingen OFF SHO vises på DSP1. Dette betyr at Show Room-funksjonen (som deaktiverer alle varmeelementene, slik at kun kontrollpanelet fungerer) er deaktivert.
2. Vri PT1 til høyre eller venstre for å slå denne funksjonen på (ON SHO) eller av (OFF SHO). For å bruke ovnen normalt, velger du OFF SHO.
3. Når du har angitt ønskede parametere, trykker du på PT2 for å gå tilbake til standby-modus.

## Kjøleviftesystem

Ovnen har et kjølesystem som aktiveres når stekefunksjonen startes.

Viftene skaper en normal luftstrøm som kommer ut over døren, og som kan fortsette en liten periode etter at ovnen slås av.

## Innvendig lys

Ovnslýset tennes i følgende tilfeller:

- når døra åpnes i standby-modus (punkt «Bruksinnstillinger»), eller
- når funksjonsbryteren vris til en funksjon.

Hvis ovnsdøren blir stående åpen, vil ovnslýset automatisk slå seg av etter ti minutter.

## 3.9. anbefalte innstillinger

### Steking med mikrobølger



#### Advarsel!

- Les kapitlet «Sikkerhetsinformasjon» før du bruker mikrobølgeovnen

Følg disse anbefalingene ved bruk av mikrobølgeovnen:

- Før oppvarming eller steking med skall eller skinn (f.eks. epler, tomater, poteter, pølser), må de stikkes hull på, slik at de ikke sprekker. Skjær opp maten før du begynner å klargjøre den.
- Før bruk av beholder eller tallerken, sørg for at den egner seg til bruk i mikrobølgeovn (se kapitlet om fat og beholdere).
- Ved steking av mat med veldig lav fuktighet (f.eks. tining av brød, popping av popcorn, osv.) går fordampningen veldig raskt. Ovnen fungerer da som om den er tom, og maten vil kunne brenne seg. Ovnen og beholderen vil i slike tilfeller kunne skades. Du må derfor ikke velge lengre steketid enn det som er nødvendig, og du må følge nøye med på stekeprosessen.
- Det er ikke mulig å varme opp store mengder olje (frityrsteking) i mikrobølgeovnen.
- Ferdigmat må tas ut av beholderne den levers i, da slike beholdere ikke alltid er varmebestandige. Følg produsentens retningslinjer.
- Hvis du har flere beholdere, som for eksempel kopper, må du fordele den jevnt på rotasjonsfatet.
- Plastposer må ikke lukkes med metallklemmer. Bruk heller plastklemmer. Stikk flere hull på posene, slik at dampen slipper ut.
- Ved oppvarming eller steking av mat, må du forsikre deg om at de tåler temperaturer på minst 70 °C.
- Under steking vil det kunne danne seg damp på vinduet, som vil kunne dryppe. Dette er normalt, og vil være mer synlig hvis romtemperaturen er lav. Dette har ingen betydning for ovnens sikkerhet. Når du er ferdig med å steke, kan du rengjøre kondensvannet
- Ved oppvarming av væsker, må du bruke beholdere med en stor åpning, slik at dampen unnslipper lett



## Bruk

Tilbered maten i henhold til instruksjonene, og følg steketidene og effektinnstillingene i disse tabellene.

Vær oppmerksom på at de oppgitte tallene kun er veiledende, og at de vil kunne variere, avhengig av tilstanden i utgangspunktet, temperatur, fuktighet og type mat. Det anbefales å tilpasse varighet og effekt til hver enkelt situasjon. Avhengig av de konkrete egenskapene til maten, vil det kunne bli nødvendig å velge høyere eller lavere varighet, eller øke eller redusere effekten.

### Steking med mikrobølger ...

1. Desto større mengde mat, jo lenger steketid kreves det. Husk at:

- Dobbel mengde » dobbelt så lang tid
- Halv mengde » halvparten så lang tid

2. Desto lavere temperatur, jo lenger steketid kreves det.

3. Mat med høy fuktighet varmes opp raskere.

4. Stekingen blir jevnere hvis maten er jevnt fordelt. Hvis du plasserer mat med høy tetthet ytterst på brettet, og mat med lav tetthet i midten, kan du varme opp ulike typer mat samtidig.

5. Du kan åpne ovnsdøren når som helst. Når du gjør dette vil ovnen slå seg av automatisk. Mikrobølgeovnen vil begynne å fungere igjen først når du lukker døren og trykker på startknappen.

6. Mat med lokk eller folie over krever kortere tid og beholder egenskapene sine bedre. Lekkene må tillate at mikrobølgene passerer igjennom og ha små hull slik at dampen slipper ut.

### Tilberedning av grønnsaker

| Mat              | Mengde (g) | tilsatt væske | Effekt (W) | Tid (min.) | Hviletid (min.) | Instruksjoner                                  |
|------------------|------------|---------------|------------|------------|-----------------|------------------------------------------------|
| Blomkål          | 500        | 100 ml        | 850        | 9-11       | 2-3             | Skjær i skiver.                                |
| Brokkoli         | 300        | 50 ml         | 850        | 6-8        | 2-3             |                                                |
| Sopp             | 250        | 25 ml         | 850        | 6-8        | 2-3             | Dekk over.                                     |
| Erter, gulrøtter | 300        | 100 ml        | 850        | 7-9        | 2-3             | Skjær i tykke biter eller skiver. Dekk over.   |
| Frosne gulrøtter | 250        | 25 ml         | 850        | 8-10       | 2-3             |                                                |
| Potater          | 250        | 25 ml         | 850        | 5-7        | 2-3             | Skrell og skjær i like store biter. Dekk over. |
| Paprika          | 250        | 25 ml         | 850        | 5-7        | 2-3             | Skjær i tykke biter eller skiver. Dekk til.    |
| Løk              | 250        | 50 ml         | 850        | 5-7        | 2-3             |                                                |
| Frossen rosenkål | 300        | 50 ml         | 850        | 6-8        | 2-3             | Dekk over.                                     |

### Tilberedning av fisk

| Mat        | Mengde (g) | Effekt (W) | Tid (min.) | Hviletid (min.) | Instruksjoner                                                                             |
|------------|------------|------------|------------|-----------------|-------------------------------------------------------------------------------------------|
| Fiskefilet | 500        | 600        | 10-12      | 3               | Tildekkes. Snus etter halv steketid.                                                      |
| Hel fisk   | 800        | 850<br>360 | 2-3<br>7-9 | 2-3             | Tildekkes. Snus etter halv steketid. Det kan være lurt å dekke til fisken i ytterkantene. |



## Tining med mikrobølger

### Generelle instruksjoner for tining

1. Ved tining må du kun bruke beholdere i materialer som egner seg for bruk i mikrobølgeovn (porselen, glass, mikrobølgeplast).
2. Funksjonen for tining etter vekt og tabellene gjelder tining av rå mat.
3. Hvor lang tid det tar å tine maten avhenger av mengden og matens tykkelse. Ta hensyn til at maten senere skal tines når du fryser den ned. Fordel maten jevnt i beholderen.
4. Fordel maten best mulig i ovnen. De tykkeste delene av fisken eller kyllinglårene må vende utover. Du kan beskytte de mest ømfintlige delene av maten med aluminiumfolie. Viktig: Aluminiumfolien må ikke komme i kontakt med veggene inni ovnen, da dette vil kunne føre til elektrisk lysbuedannelse.
5. Tykke porsjoner mat må vendes flere ganger.
6. Fordel den frosne maten så jevnt som mulig, da smale og tynne porsjoner tiner raskere enn tykkere og bredere porsjoner.

7. Mat med høyt fettinnhold, som smør, kremost og fløte må ikke tines helt. Hvis slik mat oppbevares i romtemperatur er den serveringsklar på noen få minutter. Hvis du finner små isbiter i dypfrost krem, må du blande inn disse før servering.

8. Legg fjærkre på et fat som er vendt opp-ned, slik at kjøttsaften renner av lettere.

9. Brød bør pakkes inn i et tørkle, slik at det ikke blir for tørt.

10. Snu maten når du hører en pipelyd fra ovnen og DSP1 viser meldingen: turn .

11. Fjern frossen mat fra innpakningen, og ikke glem å ta av eventuelle metallklyper. Med beholdere som brukes til oppbevaring av frossen mat i fryseren, og som også kan brukes til oppvarming og steking, trenger du bare å ta av lokket. I alle andre tilfeller må du legge maten i beholdere som er egnet for bruk i mikrobølgeovn.

12. Væske som renner av ved tining, først og fremst fra fjærkre, bør kastes. Slik væske må aldri komme i kontakt med annen mat.

13. Ikke glem at når du bruker tinefunksjonen må du la maten hvile til den er helt tint.



## Bruk

Tabellen nedenfor viser tine- og hviletider (for å sikre en jevn temperatur) for ulike typer mat med ulik vekt, samt anbefalinger.

| Mat                                     | Vekt (g) | Tinetid (min) | Hviletid (min) | Anbefaling     |
|-----------------------------------------|----------|---------------|----------------|----------------|
| Porsjoner med kjøtt, kalv, storfe, svin | 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 to ganger  |
|                                         | 500      | 10-14         | 20-30          | Snu tre ganger |
| Pølser                                  | 200      | 4-6           | 10-15          | Snu én gang    |
|                                         | 500      | 9-12          | 15-20          | Snu to ganger  |
| Fjærkre (porsjoner)                     | 250      | 5-6           | 5-10           | Snu én gang    |
| Kylling                                 | 1000     | 20-24         | 20-30          | Snu to ganger  |
| Poularde                                | 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          | 15-20          | 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          |                |
| Kremost                                 | 250      | 6-8           | 10-15          |                |
| Krem                                    | 250      | 7-8           | 10-15          |                |

### Steking med grill

For gode resultater med grillen, bruk den medfølgende risten.

Sett risten slik at den ikke kommer i kontakt med metallflatene i ovnen, da dette vil kunne skape elektriske utladninger til skade for ovnen.

#### VIKTIGE PUNKTER:

1. Første gang grillen brukes vil det oppstå røyk og lukt fra olje brukt i produksjonsprosessen.
2. Ruten i døren blir veldig varm når grillen brukes. Hold barn på avstand.
3. Når grillen brukes, vil veggene på innsiden og metallristen bli veldig varm. Bruk grytehansker.

4. Hvis grillen brukes over lengre perioder er det vanlig at elementene slår seg av midlertidig pga. sikkerhetstermostaten.

5. Viktig! Når mat skal grilles eller stekes i beholdere, må du kontrollere at beholderne egner seg til bruk i mikrobølgeovn. Se kapitlet om fat og beholdere!

6. Når grillen brukes kan det sprute fett på elementene, som brenner seg. Dette er normalt, og betyr ikke at det er noe feil med ovnen.

7. Når du er ferdig med å bruke ovnen, rengjør du ovnen innvendig og tilbehøret, slik at matrester ikke brenner seg fast.



## Grill

| Fisk                      | Mengde (g)  | Tid (min.) | Instruksjoner                                                         |
|---------------------------|-------------|------------|-----------------------------------------------------------------------|
| Fisk                      |             |            |                                                                       |
| Avabbor                   | 800         | 18-24      | Fordel jevnt med smør. Snu etter halv steketid og smør inn i krydder. |
| Sardiner/knurr            | 6 – 8 fisk. | 15-20      |                                                                       |
| Kjøtt                     |             |            |                                                                       |
| Pølser                    | 6 – 8 stk.  | 22-26      | Stikk hull etter halv steketid og snu.                                |
| Frosne hamburgere         | 3 stk.      | 18-20      |                                                                       |
| Spare rib (ca. 3 cm tykk) | 400         | 25-30      | Drypp etter halv steketid og snu.                                     |
| Annet                     |             |            |                                                                       |
| Ristet brød               | 4 stk.      | 1½-3       | Følg med på resultatet.                                               |
| Ristet sandwich           | 2 stk.      | 5-10       | Følg med på resultatet.                                               |

Forvarm grillen i 2 minutter. Bruk risten, med mindre annet er oppgitt. Legg et fat under risten, til avrenning av vann og fett. De oppgitte tidene er kun veiledende og kan variere, avhengig av sammensetning og mengde, samt hvilket sluttresultat man ønsker. Fisk og kjøtt smaker ekstra godt hvis de pensles med vegetabilsk olje, krydder og urter og marineres i noen timer før grilling. Salt tilsettes etter grilling.

Pølser sprekker ikke hvis du stikker hull på dem med en gaffel før grilling.

Når grillingen er halvferdig kontrollerer du hvordan resultatet har blitt, og snur maten om nødvendig.

Grillen egner seg spesielt godt til steking av tynne porsjoner kjøtt og fisk. Tynne porsjoner av kjøtt trenger bare å snus én gang, mens tykkere porsjoner må snus flere ganger. Forvarm grillen i 2 minutter.

## Mikrobølger + grill

Funksjonen for mikrobølge + grill er ideell til rask steking eller bruning av mat. Du kan også grille og steke mat med ost på toppen.

Mikrobølge- og grillfunksjonen fungerer samtidig. Mikrobølgefunksjonen steker og grillen rister.

| Mat                           | Mengde (g)        | Fat                   | Effekt (W) | Tid (min.) | Hviletid (min.) |
|-------------------------------|-------------------|-----------------------|------------|------------|-----------------|
| Pasta med ostetopping         | 500               | Flat tallerken        | 180        | 12-17      | 3-5             |
| Poteter med ostetopping       | 800               | Flat tallerken        | 360        | 20-22      | 3-5             |
| Lasagne                       | ca. 800           | Flat tallerken        | 360        | 15-20      | 3-5             |
| Grillet kremost               | ca. 500           | Flat tallerken        | 180        | 18-20      | 3-5             |
| 2 ferske kyllinglår (grillet) | 200 per stykk     | Flat tallerken        | 360        | 10-15      | 3-5             |
| Kylling                       | ca. 1000          | Lav og bred tallerken | 360        | 35-40      | 3-5             |
| Løksuppe med ostetopping      | 2 skåler på 200 g | Suppetallerkner       | 360        | 2-4        | 3-5             |

Før du bruker et fat i mikrobølgeovnen må du sørge for at det er egnet til bruk i mikrobølgeovnen. Bruk kun fat og beholdere som egner seg til bruk i mikrobølgeovn.

Fatet som brukes med kombifunksjonen må være egnet for bruk med mikrobølger og grill. Se kapitlet om fat og beholdere!

Vær oppmerksom på at de oppgitte tallene kun er veiledende, og at de vil kunne variere som en funksjon av tilstanden i utgangspunktet, temperatur, fuktighet og type mat.

Hvis tiden ikke er tilstrekkelig til å brune maten godt, kan den settes under grillen i 5 til 10 minutter ekstra.

Følg de oppgitte hviletidene, og ikke glem å snu kjøttbitene.

Bruk rotasjonsfatet til steking, med mindre noe annet indikeres.

Verdiene som er oppgitt i tabellene er basert på en kald ovn (det er ikke nødvendig å forvarme ovnen).



## Rengjøring og vedlikehold

### 4.1. Advarsel



#### Advarsel

- Ovnen må først kobles fra strømforsyningen. Ta støpslet ut av stikkontakten eller slå av strømkretsen til ovnen.
- Bruk aldri trykkdamp til rengjøring av ovnen innvendig.
- Mikrobølgeovnen må rengjøres regelmessig for alle matrester. Hvis ikke mikrobølgeovnen holdes ren vil overflatene kunne forringes, noe som vil redusere ovnens levetid og muligens skape farlige situasjoner.

### 4.2. Rengjøring av rustfritt stål

For å holde rustfritt stål i god stand, må det rengjøres regelmessig hver gang ovnen har vært brukt, etter at det har avkjølt seg.

### 4.3. Daglig rengjøring

Ved rengjøring og vedlikehold av deler i rustfritt stål, må du **kun** bruke spesifikke produkter som ikke inneholder skuremiddel eller klorbaserte syrer.

**Bruksanvisninger:** hell produktet på en fuktig klut og tørk over overflaten, skyll deretter grundig og tørk med en myk klut av tøy eller semsket skinn.

### 4.4. Matflekker og søl

Bruk aldri stålull eller gjenstander med skarpe kanter som kan skade overflaten.

Bruk vanlige, ikke-skurende produkter og redskaper av tre eller plast om nødvendig. Skyll grundig og tørk med en myk klut av tøy eller semsket skinn.

Ikke la matrester med høyt sukkerinnhold (f.eks. syltetøy) tørke i ovnen. Hvis de blir stående over lengre tid, kan de skade belegget på innsiden av ovnen.

**Ikke bruk sterke skuremidler eller skarpe metallobjekter til å rengjøre glasset i**

**ovnsdøren, da de kan ripe opp overflaten, noe som kan gjøre at glasset sprekker.**

### 4.5. Rengjøring av enheten

#### Rengjøring av innsiden av ovnen

Rengjøring er det eneste vedlikeholdet som normalt kreves.

Hver gang ovnen har vært i bruk, rengjør du veggene på innsiden av ovnen med en fuktig klut, da dette er den eneste måten å fjerne sprut og matflekker som har festet seg på.

For å fjerne skitt som er vanskeligere å bli kvitt kan du bruke et mildt rengjøringsmiddel. Ikke bruk ovnspray eller andre sterke eller skurende rengjøringsmidler.

Hold alltid døren og fremsiden av ovnen veldig ren, slik at døren kan åpnes og lukkes problemfritt.

Påse at det ikke kommer vann inn i mikrobølgeovnens ventilasjonshull.

Ta ut rotasjonsfatet og støtten med jevne mellomrom for å rengjøre bunnen på innsiden av ovnen, spesielt ved væskesøl.

Hvis innsiden av ovnen er veldig skitten, kan du sette et glass vann på rotasjonsfatet og la mikrobølgeovnen gå i 2 eller 3 minutter med maksimal effekt. Dampen som dannes vil gjøre det enklere å fjerne skitten med en myk klut.

Ubehagelig lukt (f.eks. etter steking av fisk) er enkelt å fjerne. Drypp noen dråper sitronsaft i en kopp vann. Hell en skje kaffe i koppen, for å hindre vannet fra å koke over. Varm opp vannet i 2 til 3 minutter på maksimal mikrobølgeeffekt.

#### Rengjøring av taket i mikrobølgeovnen

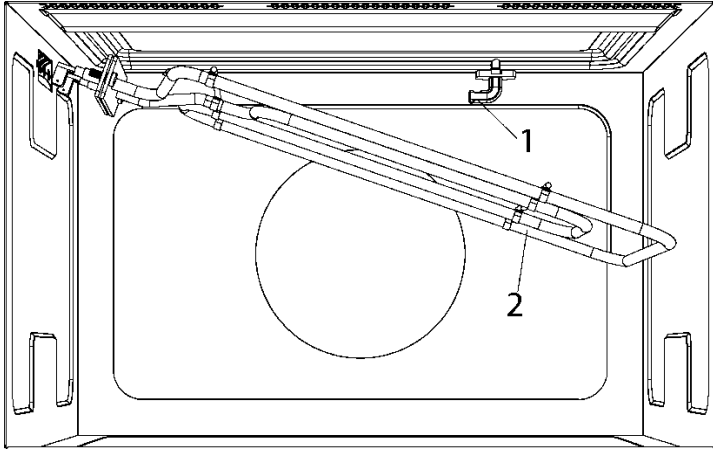
Hvis taket i ovnen er skittent, er det mulig å senke grillen for å gjøre rengjøringen enklere.

For å unngå å brenne deg, vent til grillen er kald før du senker den.



Gå frem på følgende måte:

1. Roter grillstøtten med 180° (1).
2. Senk grillen forsiktig (2). **Ikke bruk for mye kraft, da det vil kunne føre til skade på utstyret.**
3. Etter rengjøring av taket, sett grillen (2) tilbake på plass på samme måte.



## Viktig advarsel!

- Støtten til grillens varmeelement (1) kan falle ned når den roteres. Hvis dette skjer, setter du støtten til grillelementet (1) i sporet i taket av ovnen og roterer den 90° til støtteposisjonen for grillelementet (2).

## Rengjøring av tilbehør

Rengjør tilbehøret etter hver gangs bruk. Hvis delene er veldig skitne, må du først legge det i bløtt og deretter rengjøre med børste og svamp. Tilbehøret kan vaskes i oppvaskmaskin.

Påse at rotasjonsfatet og støtten alltid er rene. Ikke slå på ovnen med mindre rotasjonsfatet og støtten er på plass.

## 4.6. Ekstraordinært vedlikehold

I enkelte tilfeller kan ovnen kreve mindre serviceprosedyrer eller bytte av deler på grunn av slitasje, for eksempel pakninger, lyspærer og lignende. Fremgangsmåtene for hver slik prosedyre er beskrevet nedenfor.



Ovnen må først kobles fra strømforsyningen, før operasjoner som inkluderer tilgang til strømførende deler.

## Bytte av lyspære

- Hvis du trenger å skifte lampen kontakt teknisk støtte, så du må avinstallere ovnen for å erstatte lampen.

## 4.7. Hva gjør jeg hvis ovnen ikke virker?



## Advarsel!

- Alle reparasjoner må gjøres av en tekniker med nødvendig kompetanse. Alle reparasjoner som utføres av personell som ikke er autorisert av produsenten, medfører fare.

Du trenger ikke å kontakte vår tekniske service for å løse følgende problemer.

## Displayet lyser ikke! Kontroller om følgende er tilfelle:

- Klokkefunksjonen er slått av (se kapitlet Basisinnstillinger).

## Det skjer ingen ting når jeg trykker på tastene! Kontroller om følgende er tilfelle:

- Barnesikringen er aktiv (se kapitlet Basisinnstillinger).

## Ovnen fungerer ikke! Kontroller om følgende er tilfelle:

- Kontakten er riktig satt inn i støpslet.
- Ovnens av/på-bryter er slått på.
- Døra er helt lukket. Døren lukkes med et hørbart klikk.
- Det er fremmedgjenstander mellom døren og fronten av ovnen.



## Rengjøring og vedlikehold

**Jeg hører rare lyder når ovnen er i drift! Kontroller om følgende er tilfelle:**

- Det er elektrisk lysbuedannelse i ovnen, forårsaket av fremmede metallobjekter (se kapitlet om fat og beholdere).
- Fat eller beholdere er i kontakt med veggene.
- Det er løst bestikk eller kjøkkenredskaper inni ovnen.

**Maten blir ikke varm, eller varmes opp veldig sakte! Kontroller om følgende er tilfelle:**

- Du har uforvarende brukt fat eller beholdere av metall.
- Du har valgt riktig tids- og effektnivå.
- Maten du har satt i ovnen er en større mengde eller kaldere enn det du normalt setter inn.

**Maten er for varm, tørr eller brent! Kontroller om følgende er tilfelle:**

- Du har valgt riktig tids- og effektnivå.

**Jeg hører lyder etter at stekeprosessen er ferdig!**

- Det er ikke et problem. Kjøleviften går en stund. Når temperaturen har falt betydelig, vil viften slå seg av automatisk.

**Onen tennes, men lyset på innsiden tennes ikke!**

- Hvis alle funksjonene fungerer som de skal, kan det hende at pæren er gåen. Du kan fortsatt bruke ovnen.



Hvis du oppdager en annen type feil, ta kontakt med kundeservice.



## 5.1. Elektrisk tilkobling

- Navneskiltet med tekniske data, serienummer og merke er synlig plassert på dørkarmen i ovnen.
- Navneskiltet må aldri fjernes.
- Apparatet må være tilkobles jord, i henhold til elektriske sikkerhetsforskrifter.
- Ved bruk av en permanent tilkobling, må strømforsyningen til apparatet være utstyrt med en omnipolar kretsbytter med et kontaktgap på minst **3 mm**, plassert lett tilgjengelig og i nærheten av apparatet.
- Ved bruk av støpsel og stikkontakt, må du kontrollere at de er av samme type. Ikke bruk overganger, adaptere eller skjøter, da disse kan forårsake overoppheting og brannskader.

## 5.2. Plassering av ovnen

Apparatet er designet for å bygges inn i skap laget av varmebestandige materialer. Følg målene som er oppgitt i bildene nedenfor (Se «6. Installasjons Images»).

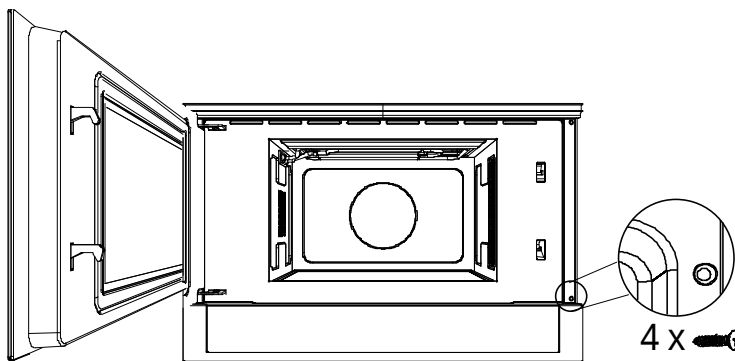
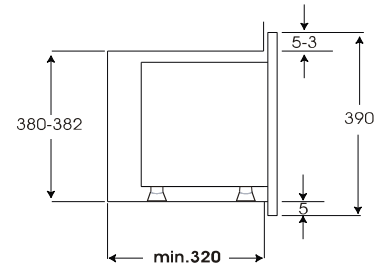
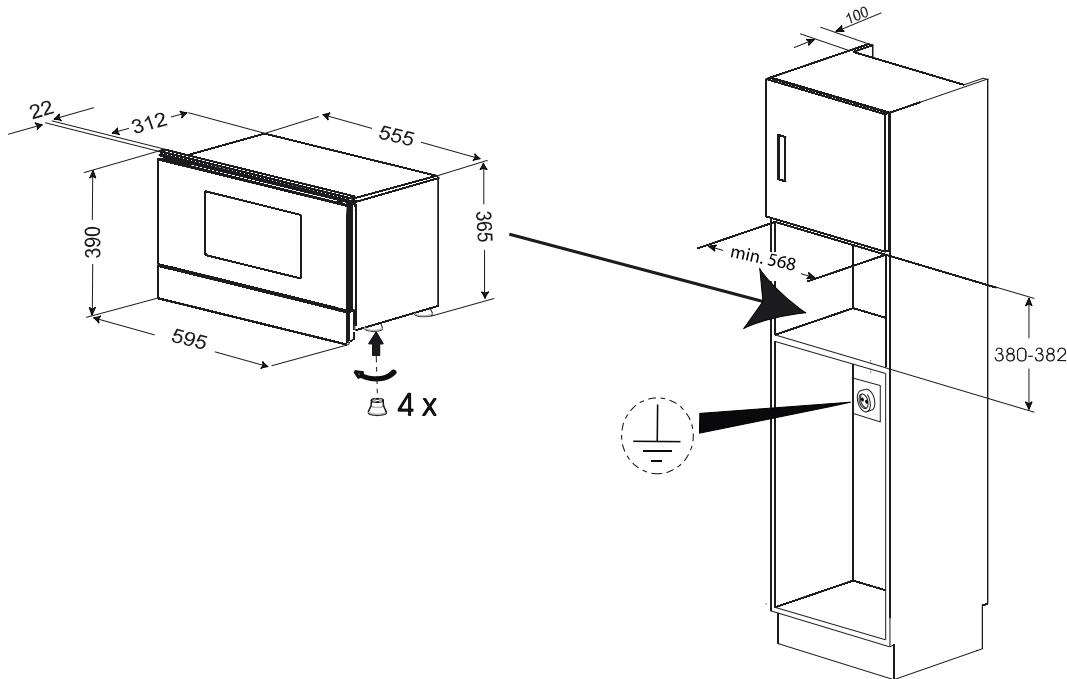
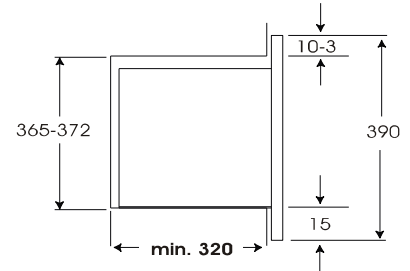
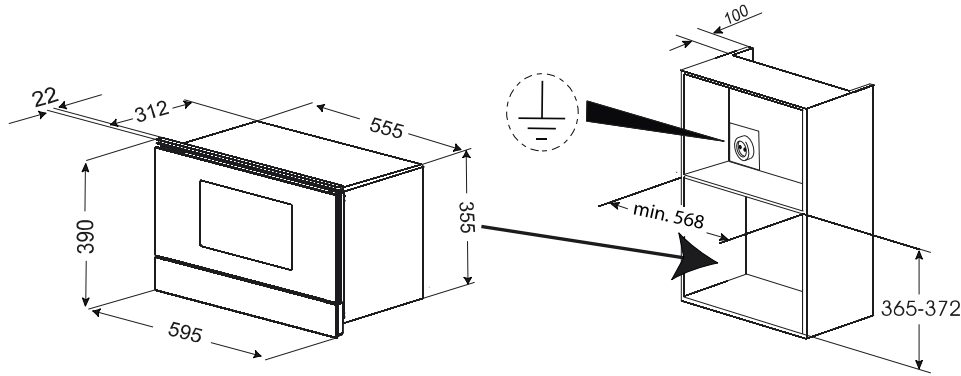
Ved installasjon i høye enheter, husk at over-/undersiden av enheten må ha en åpning på minst 100 mm.



## Installasjons Images / Asennus kuvia

**NO** Denne mikrobølgeovnen er konstruert for å bli installert over 850 mm fra gulvnivå. Denne mikrobølgeovnen kan ikke installeres under en benkeplate eller under en annen ovn, dette er for å unngå væskeutslipp.

**FI** Tämä mikroaaltouuni on tarkoitettu asennettavaksi vähintään 850 mm:n korkeudelle lattiasta. Älä asenna mikroaaltouunia työtason tai toisen uunin alapuolelle, jotta sen päälle ei roisku tai vuoda nestettä.



### NO

- Skyv ovnen helt inn i skapet og plasser den i midten.
- Åpne døren til mikrobølgeovnen og fest apparatet til skapet ved hjelp av de fire skruene som medfølger. Sett inn skruene gjennom hullene i front.

### FI

- Paina uuni kokonaan kalusteeseen ja keskitä se.
- Avaa mikrouunin luukku ja kiinnitä laite kalusteeseen pakkauksen neljällä ruuvilla. Aseta ruuvit edessä olevien reikien läpi.



