

N

## HVORDAN OPPNÅ BEST MULIG RESULTAT

| Hva ønsker jeg å gjøre?                               | Hvilken funksjon/effekt velger jeg?                                                                                                                   | 23 lt       | 17 lt       | Bruk av kommandone side | Tabell mengde/tid side |
|-------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------|-------------|-------------------------|------------------------|
| • Holde maten varm                                    | <b>Effekt1</b>                                                                                                                                        | <b>135w</b> | <b>120w</b> | <b>16</b><br><b>17</b>  |                        |
| • Tine opp                                            | <b>Defrost-funksjon</b>                                              | <b>auto</b> | <b>auto</b> | <b>14</b>               | <b>15</b>              |
| • Smelte smør og ost                                  | <b>Effekt 2</b>                                                                                                                                       | <b>270w</b> | <b>240w</b> | <b>16</b><br><b>17</b>  | <b>18</b>              |
| • Bake kaker                                          | <b>3</b>                                                                                                                                              | <b>450w</b> | <b>400w</b> | <b>21</b>               | <b>21</b>              |
| • Koke kjøtt                                          | <b>Effekt 4</b>                                                                                                                                       | <b>675w</b> | <b>600w</b> | <b>16</b><br><b>19</b>  | <b>19</b>              |
| • Koke grønnsaker                                     | <b>Effekt 5</b>                                                                                                                                       | <b>900w</b> | <b>800w</b> | <b>16</b><br><b>20</b>  | <b>20</b>              |
| • Koke fisk                                           |                                                                                                                                                       |             |             | <b>19</b>               | <b>19</b>              |
| • Koke ris, suppe                                     |                                                                                                                                                       |             |             | <b>21</b>               |                        |
| • Varme opp allerede kokt eller frossen mat           |                                                                                                                                                       |             |             | <b>17</b>               | <b>18</b>              |
| • Koke frukt                                          |                                                                                                                                                       |             |             | <b>21</b>               | <b>21</b>              |
| • Lage popcorn                                        | Pop Corn                                                           |             |             | <b>23</b>               | <b>23</b>              |
| • Varme opp FROSSENPIZZA, varme opp frossen ferdigmat | Pizza                                                              |             |             | <b>23</b>               | <b>23</b>              |
| • Koke poteter                                        | <b>Forhåndslagrede "Quick Menu"-funksjoner</b><br>Jacket Potatoes  |             |             | <b>23</b>               | <b>23</b>              |
| • Varme opp drikke og væsker                          | Beverages                                                          |             |             | <b>23</b>               | <b>23</b>              |
| • Varme opp ferdige retter fra kjøleskapet            | Ready Meals                                                        |             |             | <b>23</b>               | <b>23</b>              |
| • Tine, varme opp, koke i to etasjer samtidig         | <b>Kun mikrobølgeovner med ETASJERIST (ikke alle modeller)</b>                                                                                        |             |             | <b>12</b>               | <b>13</b>              |

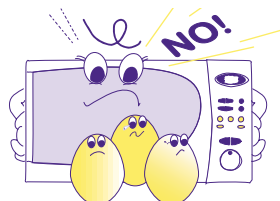
## VIKTIGE SIKKERHETSREGLER

**Les nøye gjennom følgende anvisninger og oppbevar dem for ethvert fremtidig behov.**

- 1) ADVARSEL: Hvis det finnes skader på døren eller pakningene må ovnen ikke brukes før en fagkyndig tekniker (opplært av produsenten eller slegerens kundeservice) har reparert/utbedret skaden.

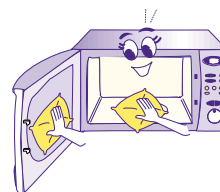
- 2) ADVARSEL: Det er farlig for alle som ikke har en spesifikk utdanning å utføre vedlikehold eller reparasjoner som krevet at beskyttelsesinnretninger som verner mot mikrobølger må fjernes.

- 3) ADVARSEL: Ikke varm opp væsker eller andre matvarer i forseglede beholdere som kan eksplodere.



Ikke kok eller varm opp egg med skall på da de kan eksplodere, også etter at de er ferdiglaget.

- 4) ADVARSEL: Tillat kun barn å bruke mikrobølgeovnen uten oppsikt etter at de har fått tilstrekkelige anvisninger som gjør at barnet kan bruke ovnen i all sikkerhet, vel vitende om farene som knytter seg til en ikke korrekt bruk av den.



Ikke la barn nærme seg mikrobølgeovnen når den står på (fare for å forbrenne seg).

- 5) Ikke prøv å skru mikrobølgeovnen på når døren er åpen ved å tukle med sikkerhetsinnretningene.

- 6) Ikke skru ovnen på hvis enhver type gjenstander kommer i klem mellom mikrobølgeovnens forside og døren.

Hold alltid innsiden av døren (C) ren ved hjelp av en fuktig klut og rengjøringsmidler som ikke lager riper. Ikke la skitt eller matrester ligge mellom mikrobølgeovnens forside og døren.



- 7) Ikke sett mikrobølgeovnen i gang hvis den strømførende ledningen eller støpselet er saadet, da dette kan føre til elektrisk støt.

- 8) Hvis det siver røyk ut av ovnen skal apparatet umiddelbart slås av støpselet dras ut av stikkontakten uten at mikrobølgeovnens dør åpnes, slik at flammene kveles.

- 9) Bruk kun kjøkkenredskaper for mikrobølgeovner. For å unngå overopphetning og dermed brannfare bør man overvåke ovnen under tilberedning av mat som ligger i engangsforpakninger (såkalt "bruk og kast") av plast, papir eller andre brennbare materialer samt ved oppvarming av små mengder mat.

- 10) Dypp ikke ned den roterende tallerkenen i vann når den er spesielt varm: Den store temperaturskilnaden kan få den til å sprekke.

- 11) Med funksjonen "Kun MIKROBØLGEOVN" samt med de "KOMBINERTE MIKROBØLGEOVN" må man absolutt ikke forvarme ovnen (uten mat inni) ei heller la den fungere på tomgang da dette kan forårsake gnister og skader på apparatet.

- 13) Før mikrobølgeovnen tas i bruk, sjekk at redskapen og beholdere er spesielt egnet til bruk i mikrobølgeovn (se avsnittet "Passende beholdere/kar").

- 13) Ovnen blir varm under bruk. Ikke bruk varmelementene inne i ovnen.

- 14) Under oppvarming av væsker (vann, kaffe, melk, osv.) kan det hende at væsken på grunn av forsinket koking plutselig begynner å koke og renner over når man tar ut beholderen og da forårsaker forbrenninger. For å unngå dette bør man før man begynner å varme væsker plassere en plastskje som tåler høye temperaturer eller en glasspinne i beholderen (fig. 4). I alle tilfeller skal beholderen behandles ytterst varsomt.



- 15) Varm ikke opp likører med høy volumprosent eller store mengder olje. De kan ta fyr!

- 16) Etter oppvarming av barnemat (i tåteflaske eller på boks/i glass) bør man alltid røre godt om i maten og kontrollere temperaturen før barnet mates, for å unngå brannskader.



Vi anbefaler også at maten røres godt om eller ristes for å oppnå en jevn temperatur.

Hvis du bruker en av de steriliseringsapparater for tåteflasker som finnes i handelen ska du ALLTID kontrollere at beholderen er fylt med den mengde vann som produsenten har angitt før ovnen startes.

## I N S T A L L A S J O N

- 1) Ta ovnen ut av emballasjen. Kontroller at stifen til den roterende tallerkenen (B) sitter som den skal. Plasser sokkelen (E) til den roterende tallerkenen midt i ovnen og plasser den roterende tallerkenen (D) oppå denne. Stifen (B) settes inn i festet til den roterende tallerkenen.

- 2) Kontroller at ovnen ikke er påført skader under transport, og kontroller spesielt at døren åpnes og lukkes skikkelig.

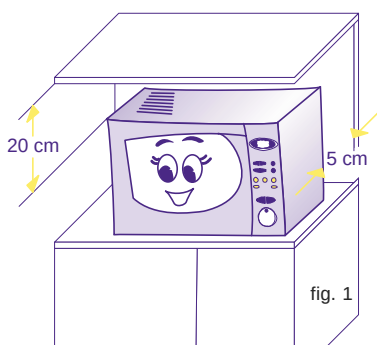


fig. 1

- 3) Plasser ovnen på et flatt underlag og sørg for at det blir et fritt rom på 5 cm mellom ovnens overflater og veggen både ved siden av og bak ovnen, samt et fritt rom på 20 cm over ovnen (se fig. 1).

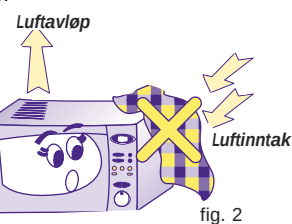


fig. 2

at spaltene for luft- og dampavløp (oppå ovnen) ALLTID ER ÅPNE (se fig. 2 og 3).

- 4) Luftinntaket må aldri blokkeres eller på annen måte tettes til. Plasser aldri gjenstander oppå ovnen, og kontroller

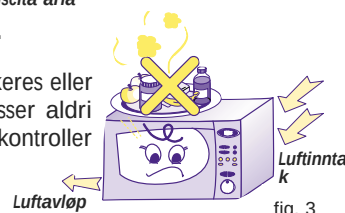


fig. 3

## E F F E K T

Mikrobølgeeffekten målt i Watt står oppført på skiltet på baksiden av ovnen under overskriften **MICRO OUTPUT**. Ved konsultasjon av tabellene, sjekk alltid effekten på din ovn. Dette er også nyttig informasjon ved bruk av kokebøker for mikrobølgeovner som fås i handelen.



På enkelte modeller vises maksimal effekt, målt i Watt, i dette symbolet som sitter på ovnsdøren.

Effektnivået på tilgjengelige mellomtrinn står oppført på side 4. Denne informasjonen er nyttig ved bruk av kokebøker for mikrobølgeovner som fås i handelen.

## T E K N I S K E   D A T A

### MODELL MED 23 L OVNSVOLUM

Utvendige mål (BxDxH) 520x305x400  
 Innvendige mål (BxDxH) 322x218x331  
 Ca. vekt 17 kg  
 Diameter roterende tallerken 31 cm  
 Ovnslys 25 W

### MODELL MED 17 L OVNSVOLUM

Utvendige mål (BxDxH) 480x272x360  
 Innvendige mål (BxDxH) 285x197x290  
 Ca. vekt 16 kg.  
 Diameter roterende tallerken 27,5 cm  
 Ovnslys 25 W

### BEGGE MODELLER

Se skiltet på baksiden av ovnen for ytterligere opplysninger.

Denne ovnen tilfredsstiller kravene i EU-direktivene 89/336 og 92/31 om elektromagnetisk kompatibilitet.

## E L E K T R I S K   T I L K O B L I N G

Ovnen må kun kobles til stikkontakter med en kapasitet på minst 10A. Før ovnen tas i bruk, kontroller at nettspenningen er den samme som oppført på skiltet på apparatet og at stikkontakten er jordet. Produsenten fraskriver

seg ethvert ansvar for skade som skulle oppstå som følge av manglende overholdelse av disse bestemmelsene.

## B R U K   A V   F A T   O G   B E H O L D E R E

Alle typer beholdere av glass (helst Pyrex), keramikk, porselen og terrakotta kan brukes, så lenge de er fri for deler eller dekor i metall (forgylte kanter, håndtak, føtter). Man kan også bruke plastbeholdere som tåler varme, men kun ved tilberedning med funksjonen "kun mikrobølgeovn". Hvis man fortsatt skulle være i tvil angående en beholder kan man utføre denne enkle testen: Sett den tomme beholderen inn i ovnen i 30 sekunder med Maksimal effekt (funksjonen "kun mikrobølgeovn").

Hvis beholderen forblir kald eller bare blir litt varm er den passende for tilberedning i mikrobølgeovn. Om den derimot skulle bli veldig varm (eller det skulle oppstå gnister) er den ikke egnet. Det går selv an å bruke beholdere av plast som tåler varme. Ved kortere oppvarming kan et papirhåndkle, en pappasjett eller en

engangs plasttallerken brukes.

Fasongen og størrelsen må være slik at beholderen får rotere fritt.

**Ved bruk av store rektangulære beholdere (som ikke kan rotere inne i ovnen), fjernes pinnen (B) fra sokkelen for å hindre at tallerkenen (D) roterer.** Husk at for å få et vellykket resultat må maten røres om og beholderen dreies rundt flere ganger under tilberedningen.

**Beholdere av metall, tre, strå, og krystall egner seg ikke for bruk i mikrobølgeovn.**

Siden mikrobølger kun varmer opp maten og ikke beholderen, kan maten tilberedes direkte på serveringsfatet. På den måten unngås ekstra oppvask av gryter.

Man skal i alle tilfeller følge forskriftene i følgende tabell:

|                   | Glass | Keramikk | Porselen | Servise i terrakotta | Plastbeholdere beregnet for bruk i mikrobølgeovn | Pappkopper* | Papptallerkener* | Pergamentpapper* | Papp* | Metallbeholdere | Servise med metalldekk | Spesielt stekepapper |
|-------------------|-------|----------|----------|----------------------|--------------------------------------------------|-------------|------------------|------------------|-------|-----------------|------------------------|----------------------|
| <b>Opptining</b>  | JA    | JA       | JA       | JA                   | JA                                               | JA          | JA               | JA               | JA    | NEI             | NEI                    | JA                   |
| <b>Oppvarming</b> | JA    | JA       | JA       | JA                   | JA                                               | JA          | JA               | JA               | JA    | NEI             | NEI                    | JA                   |
| <b>Koking</b>     | JA    | JA       | JA       | JA                   | JA                                               | NEI         | NEI              | NEI              | NEI   | NEI             | NEI                    | JA                   |

\*Dersom tilberedningstiden er for lang kan det oppstå brannfare.

## BESKRIVELSE AV KOMMANDOENE

### MODELL MED 23 L OVNSVOLUM

#### 1. Display

Displayet viser et 24-timers ur, forhåndsprogrammerte tilberedningstider, valgte funksjoner (øverst) og valgt mikrobølgestrinn (nederst).

#### 2. "Defrost"-knapp: Automatisk opptining

Trykk på denne knappen for å tine opp matvarer.

#### 3. "Mikro"-knapp: Koking med mikrobølger

Trykk på denne knappen for å koke eller varme opp matvarer.

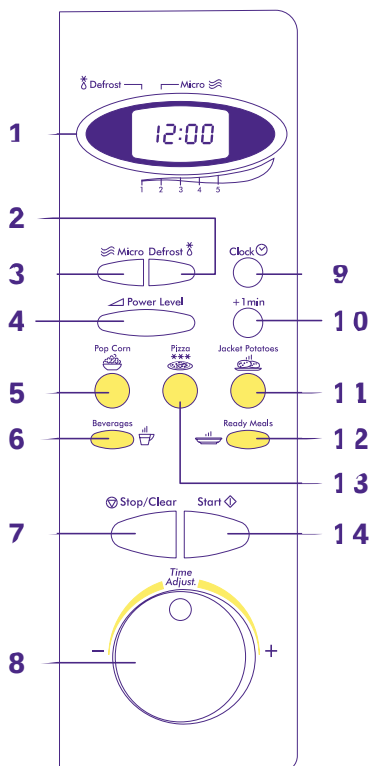
#### 4. "Power Level"-knapp: Mikrobølgeeffekt

Trykk på denne knappen for å velge ønsket mikrobølgeeffekt.

#### 5 - 6 - 11 - 12 - 13:

##### "Quick Menu"-knapper

Trykk på en av disse knappene for å tilberede popkorn, bakte poteter, varme drikker, ferdigretter, frossenpizza og ferdiglaget, frossen mat.



#### 7. "Stop/Clear"-knapp: Avbryte en funksjon

Trykk på denne knappen for å avbryte kokingen eller for å avbryte forhåndsinnstilte tilberedningstider.

#### 8. Timer "Time adjust": Tilberedningstid

Bruk denne knappen for å stille inn ønsket tilberedningstid eller klokkeslett.

#### 9. "Clock"-knapp: Justering av uret

Trykk på denne knappen for å stille inn riktig klokkeslett og for å se på uret mens ovnen er i bruk.

#### 10. "+1 min." knapp

Trykk på denne knappen for å stille inn automatisk ett minuts drift ved høyeste effekt. Hver påfølgende inntrykking øker den innstilte tiden med 30 sekunder, opptil maksimum 6 minutter.

#### 14. "Start"knapp

Trykk på denne knappen for å sette igang ovnen etter å ha valgt funksjon og tilberedningstid.

# **MODELL MED 17 L OVNSVOLUM**

## **1. Display**

Displayet viser et 24-timers ur, forhåndsprogrammerte tilberedningstider, valgte funksjoner (øverst) og valgt mikrobølgetrinn (nederst).

## **2. "Defrost"-knapp: Auto-matisk optining**

Trykk på denne knappen for å tine opp matvarer.

## **3. "Mikro"-knapp: Koking med mikrobølger**

Trykk på denne knappen for å koke eller varme opp matvarer.

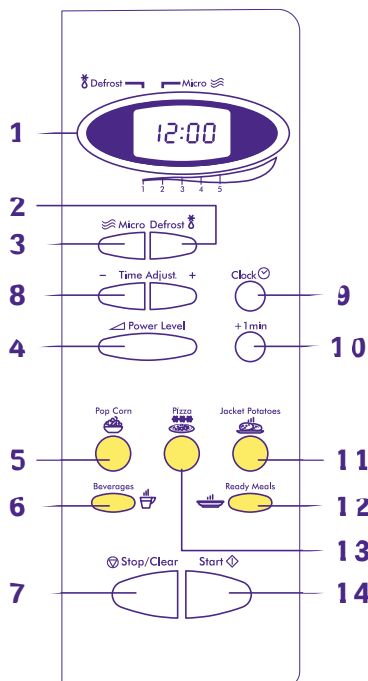
## **4. "Power Level"-knapp: Mikrobølgeeffekt**

Trykk på denne knappen for å velge ønsket mikrobølgeeffekt.

## **5 - 6 - 11 - 12 - 13:**

### **"Quick Menu"-knapper**

Trykk på en av disse knappene for å tilberede popkorn, bakte poteter, varme drikker, ferdigretter, frossenpizza og ferdiglagget, frossen mat.



## **7. "Stop / Clear"-knapp:**

### **Avbryte en funksjon**

Trykk på denne knappen for å avbryte kokingen eller for å avbryte forhåndsinnstilte tilberedningstider.

## **8. "Time adjust" knapp: Tilberedningstid**

Bruk denne knappen for å stille inn ønsket tilberedningstid eller klokkeslett.

## **9. "Clock"-knapp: Justering av uret**

Trykk på denne knappen for å stille inn riktig klokkeslett og for å se på uret mens ovnen er i bruk.

## **10. "+1 min." knapp**

Trykk på denne knappen for å stille inn automatisk ett minutt drift ved høyeste effekt. Hver påfølgende inntrykking øker den innstilte tiden med 30 sekunder, opptil maksimum 6 minutter.

## **14. "Start"knapp**

Trykk på denne knappen for å sette igang ovnen etter å ha valgt funksjon og tilberedningstid.

## RÅD OM RIKTIG BRUK AV OVNE

Mikrobølger består av elektromagnetisk stråling som finnes i naturen i form av lysbølger (f.eks. sollys). Inne i ovnen trenger disse bølgerne inn i maten fra alle retninger og varmer opp vann-, fett- og sukermolekylene.

Varmen produseres svært raskt og bare i selve maten. Beholderen som brukes varmes bare opp indirekte av varmen som avgis fra den oppvarmede maten. Dette forhindrer at maten fester seg i beholderen og gjør det mulig å

bruke svært lite fett (eller ikke noe fett i det hele tatt) under kokeprosessen.

Da koking i mikrobølgeovn er sært fettfattig, ansees slik koking som svært sunt.

Dessuten, sammenlignet med tradisjonelle kokemåter, skjer kokingen ved en lavere temperatur, noe som gjør at maten i mindre grad tørkes ut, bevarer bedre sitt næringsinnhold og i større grad beholder sin opprinnelige smak.

### Grunnleggende regler for riktig koking i mikrobølgeovn

- 1) Kokingen henger nært sammen med størrelsen og homogeniteten på matvaren som skal tilberedes: en kjøttstuing tilberedes raskere enn en stek fordi den består av mindre og mer homogene kjøttstykker. Følg tabellene på de neste sidene for korrekt innstilling av tilberedningstid. Husk at tilberedningstiden øker proporsjonalt med økningen i mengden mat og omvendt. Det er viktig at "hviletiden" overholdes: hviletid er den tiden maten må stå og "hvile" etter at den er kokt slik at temperaturen i maten fordeles bedre. Temperaturen i f.eks. kjøtt vil øke med ca. 5°-8°C i løpet av hviletiden. Maten kan enten stå inne i ovnen eller utenfor under hviletiden.
- 2) Det er svært viktig å røre i maten flere ganger mens den koker. Dette bidrar til at varmen fordeles seg jevnt og tilberedningstiden forkortes.
- 3) Under kokeprosessen anbefales det å vende maten: dette gjelder spesielt kjøtt, både store stykker (steker, hel kylling, etc) og små (kyllingbryst, kjøttstuing, etc.).
- 4) Mat med skinn eller skall (f.eks. epler, poteter, tomater, pølser, fisk) må prikkes flere steder med en gaffel slik at dampen slipper ut og eksplosjon forhindres (se fig. 4).
- 5) Ved tilberedning av flere porsjoner av samme matsort (f.eks. kokte poteter), plasser maten i en ring i en ildfast form for å oppnå en jevn koking (se fig. 5).
- 6) Jo lavere temperatur maten har når den settes inn i ovnen, desto lenger tilberedningstid kreves. Matvarer med romtemperatur koker raskere enn matvarer som kommer rett fra kjøleskapet.
- 7) Plasser alltid beholderen med matvarene midt på den roterende tallerkenen.
- 8) Det er helt normalt at det dannes kondens inne i ovnen og i nærheten av luftavløpet. Dette kan reduseres ved å dekke maten til med plastfolie, vokspapir, et glasslokk eller ganske enkelt en tallerken. Mat som inneholder mye vann (f.eks. grønnsaker) koker bedre når den er tildekket. Ved å dekke til maten holder man også ovnen ren innvendig. Bruk kun plastfolie som er beregnet for mikrobølgeovn.



fig. 4



fig. 5

## PROGRAMMERING AV OVNEN

### STILLE INN URET

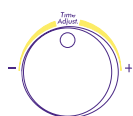
- Ved tilkobling av mikrobølgeovnen for første gang, eller etter et strømbrydd, vil sifrene 12:00 begynne å blinke på displayet.
- Uret stilles inn på følgende måte:

#### MODELL MED 23 L OVNSVOLUM

#### MODELL MED 17 L OVNSVOLUM



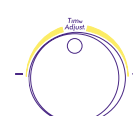
- Trykk på knappen "Clock" (9). (Klokkeslettet 12 blinker på displayet).



- Still inn ønsket time ved å dreie på bryteren (8) eller ved å trykke på knappene "Time Adjust" (8). (Klokkeslettet blinker på displayet).



- Trykk på knappen "Clock" (9) en gang til. (Timen vil forsvinne fra displayet, og minuttene vil begynne å blinke).



- Still inn minuttene ved å dreie på bryteren (8) eller ved å trykke på knappene "Time Adjust" (8). (Minuttene blinker på displayet).



- Trykk på knappen "Clock" (9) en gang til. (Valgt klokkeslett vises på displayet).



- Klokkeslettet som vises på kontrollpanelet kan endres på følgende måte: Trykk på knappen "Clock" (12) og følg deretter instruksjonene ovenfor for å stille inn ny tid.
- Ved å trykke på knappen "Clock" (9) kan en se klokkeslettet også mens ovnen er i gang. Klokkeslettet vises da i ca. 3 sekunder.





**Gjelder kun modeller med medfølgende etasjerist:**  
**BRUK FUNKSJONEN "KUN MIKROBØLGE" VED KOKING I TO HØYDER SAMTIDIG**

Ved bruk av etasjeristen sammen med funksjonen "kun mikrobølge" er det mulig å tine, varme og koke ulike matretter i to høyder samtidig. Det spesielle doble mikrobølgefordelingssystemet gir perfekt fordeling av energien.

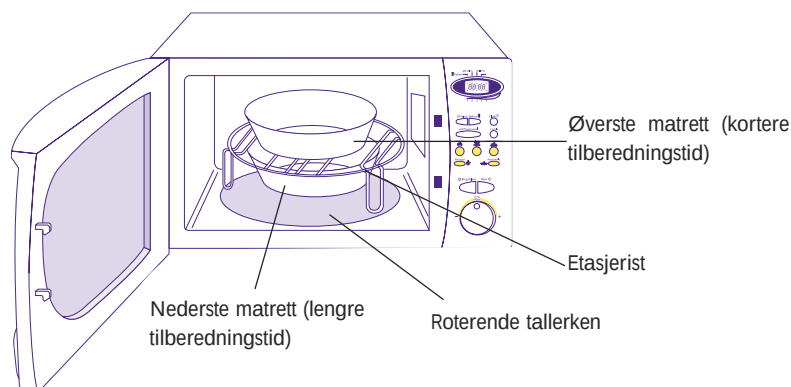
Ved tilberedning av to matretter samtidig, er det nok å ta hensyn til følgende enkle regler:

- 1) Tilberedningstidene for matretter som kokes samtidig er forskjellig fra tilberedningstidene til enkle retter.

Kontroller derfor alltid tabellen på side 13.

| Tilberedningstider ved samtidig tilberedning av to retter |             |
|-----------------------------------------------------------|-------------|
| Poteter (over)                                            | 24 min      |
| Gulasj (under)                                            | 48 min      |
| Tilberedningstider ved tilberedning av en rett            |             |
| Poteter                                                   | 10 - 14 min |
| Gulasj                                                    | 35 - 40 min |

- 2) Husk at du ALLTID skal plassere maten som trenger kortest tilberedningstid på ETASJERISTEN: på den måten blir det lettere å ta ut den øverste beholderen. Ta ut risten og fortsett å koke den nederste retten.



- 3) Følg tidene og anbefalingene i tabellene nøye. Vær spesielt nøye med å kontrollere at mat som varmes opp er skikkelig varm før den tas ut av ovnen.



MIKROBØLGER

## REFERANSETABELLER FOR KOKING I TO HØYDER

## Opptining

| Matsort           | Plassering<br>av<br>beholderen | Mengde<br>(gram) | Defrost-<br>knapp | Minutter | Merknader                                                                         |
|-------------------|--------------------------------|------------------|-------------------|----------|-----------------------------------------------------------------------------------|
| • Malt kjøtt      | over                           | 500              | *                 | 15       | Vend kjøttet etter 15 min. La kjøttet hvile i 15 min. etter at det er ferdigkokt. |
| • Malt kjøtt      | under                          | 500              | *                 | 15       |                                                                                   |
| • Kylling i biter | over                           | 500              | *                 | 19       | Ta kjøttstykkene fra hverandre under opptiningen.                                 |
| • Kjøttstuing     | under                          | 500              | *                 | 19       | La kjøttet hvile i 15 min etter at det er ferdigtint.                             |
| • Blomkål         | over                           | 450              | *                 | 17       | La retten hvile i 5 – 10 min etter tilberedning.                                  |
| • Hel fisk        | under                          | 500              | *                 | 17       | La retten hvile i 5 – 10 min etter tilberedning.                                  |

## Oppvarming

| Matsort                 | Plassering<br>av<br>beholderen | Mengde<br>(gram) | Effektnivå | Minutter | Merknader                 |
|-------------------------|--------------------------------|------------------|------------|----------|---------------------------|
| • En porsjon kjøtt      | over                           | 150              | 5          | 6        | Dekk maten med plastfolie |
| • En porsjon grønnsaker | under                          | 250              | 5          | 6        | Dekk maten med plastfolie |
| • En porsjon lasagne    | over                           | 500              | 5          | 9        | Dekk maten med plastfolie |
| • En porsjon lasagne    | under                          | 500              | 5          | 9        | Dekk maten med plastfolie |
| • En porsjon kjøtt      | over                           | 150              | 5          | 6        | Dekk maten med plastfolie |
| • En porsjon lasagne    | under                          | 500              | 5          | 8        | Dekk maten med plastfolie |

## Koking

| Matsort         | Plassering<br>av<br>beholderen | Mengde<br>(gram) | Effektnivå | Minutter | Merknader                                              |
|-----------------|--------------------------------|------------------|------------|----------|--------------------------------------------------------|
| • Poteter       | over                           | 500              | 5          | 20       | Skjæres i like store stykker og dekkes med plastfolie. |
| • Poteter       | under                          | 500              | 5          | 20       | Skjæres i like store stykker og dekkes med plastfolie. |
| • Gulrøtter     | over                           | 500              | 5          | 16       | Skjæres i like store stykker og dekkes med plastfolie. |
| • Gulrøtter     | under                          | 500              | 5          | 16       | Skjæres i like store stykker og dekkes med plastfolie. |
| • Fisk i skiver | over                           | 400              | 5          | 13       | Dekkes til med plastfolie. Ta ut risten etter 15 min.  |
| • Squash        | under                          | 475              | 5          | 15       | Beholdes hele og dekkes til med plastfolie.            |
| • Hel fisk      | over                           | 200              | 5          | 11       | Dekkes til med plastfolie. Ta ut risten etter 13 min.  |
| • Squash        | under                          | 475              | 5          | 14       | Beholdes hele og dekkes til med plastfolie.            |
| • Hel fisk      | over                           | 200              | 5          | 11       | Dekkes til med plastfolie.                             |
| • Hel fisk      | under                          | 200              | 5          | 11       | Dekkes til med plastfolie.                             |
| • Poteter       | over                           | 500              | 5          | 20       | Skjæres i like store stykker og dekkes med plastfolie. |
| • Gulasj        | under                          | 1500             | 5          | 40       | Ta ut risten etter 24 min. Rør om 2-3 ganger.          |
| • Ris           | over                           | 300              | 5          | 22       | Dekkes til med plastfolie og rør om 2 ganger.          |
| • Kål           | under                          | 500              | 5          | 22       | Beholdes hele og dekkes til med plastfolie.            |
| • Erter         | over                           | 500              | 5          | 20       | Dekkes til med plastfolie.                             |
| • Rosenkål      | under                          | 500              | 5          | 20       | Dekkes til med plastfolie.                             |
| • Kjøttpudding  | over                           | 500              | 5          | 30       | Vendes etter halvgått tid hvis nødvendig.              |
| • Poteter       | under                          | 500              | 5          | 30       | Dekkes til med plastfolie.                             |
| • Pølser        | over                           | 300              | 5          | 22       | Rør om 1-2 ganger                                      |
| • Pølser        | under                          | 300              | 5          | 22       | Rør om 1-2 ganger                                      |
| • Kjøttstuing   | over                           | 700              | 5          | 36       | Rør om 2-3 ganger                                      |
| • Svinekam      | under                          | 700              | 5          | 36       | Vendes etter halvgått tid                              |

## PROGRAMMERING AV AUTOMATISK OPPTINING

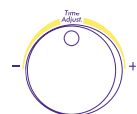
Ved bruk av denne funksjonen, behøver man kun å stille inn opptiningstiden, mens mikrobølgeeffekten er forhåndsinnstilt.

### MODELL MED 23 L OVNSVOLUM

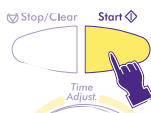
### MODELL MED 17 L OVNSVOLUM



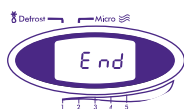
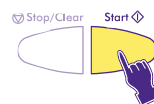
1. Trykk på knappen "Defrost" (2). (Displayet begynner å blinke ved 0:00 og indikatoren for opptiningsfunksjonen øverst til venstre lyser).



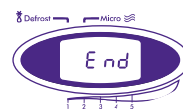
2. Still inn ønsket tid ved å dreie på bryteren (8) eller ved å trykke på knappene "Time Adjust" (8). (Displayet vil begynne å blinke).



3. Trykk på knappen "Start" (14) for å sette i gang opptiningen.



4. Når innstilt tid er utløpt, vil tre lange pip høres, og ordet "End" dukker opp på displayet.



- Dersom man åpner ovnsdøren for å kontrollere opptiningen, vil mikrobølgeene slås av og den gjenstående tiden vil blinke på displayet. Lukk døren og trykk på knappen "Start" for å fortsette opptiningen. Ovnen vil fortsette å regne tiden fra der den ble avbrutt.
- Gå fram på følgende måte for å nullstille:
  - hvis ovnsdøren er åpen, trykk en gang på knappen "Stop/Clear" (7);
  - hvis ovnen er i gang, trykk to ganger på knappen "Stop/Clear" (7);
  - hvis ovnen er slått av og døren lukket, trykk en gang på knappen "Stop/Clear" (7);

### RÅD VED OPPTINING

- Matvarer som er frosset i poser, i plastfolie eller i originalemballasjen kan settes direkte inn i ovnen på betingelse av at de ikke inneholder noen metalldele (f.eks. striper eller lukkemekanismer).
- Noen matvarer, som f.eks. grønnsaker og fisk, behøver ikke å tines helt opp før de kokes.
- Stuet mat og kjøtt, samt kjøttsaus tines bedre og raskere hvis man av og til rører i dem eller vender dem.
- Under opptiningen mister kjøtt, fisk og frukt en del væske. Det anbefales derfor at slik mat tines i en skål.
- Det lønner seg å skille kjøttstykker fra hverandre før de legges i fryseren. På den måten sparer man tid ved tilberedning av maten.
- Vær forsiktig med å følge tidene som er oppgitt på frosne matvarer, da disse er kun veiledende og ikke alltid behøver å være korrekte. Det lønner seg å bruke litt kortere opptiningstid enn det som står på pakken. Hvor lang tid man trenger til opptining avhenger av temperaturen på den frosne varen.

### Opptiningstider

Tidene som står oppført i tabellen varierer med effekten på din ovn.

Effekten står oppført på ovnsdøren inne i symbolet  (se side 6).

| Matsort                                     | Mengde | Effekt<br>850/900W | Effekt<br>750/800W | Merknader                                                               | Tempo<br>di<br>ripos<br>(minuti) |
|---------------------------------------------|--------|--------------------|--------------------|-------------------------------------------------------------------------|----------------------------------|
|                                             |        | Tid (min.)         | Tid (min.)         |                                                                         |                                  |
| <b>KJØTT</b>                                |        |                    |                    |                                                                         |                                  |
| • Stek (svin, okse, kalv, etc.)             | 1 kg   | 17 - 22            | 23 - 28            |                                                                         | 20                               |
| • Biff, koteletter, små kjøttstykker        | 200 gr | 2 - 6              | 7 - 10             |                                                                         | 5                                |
| • Kjøttstuing, gulasj                       | 500 gr | 9 - 13             | 14 - 17            | (*)                                                                     | 10                               |
| • Kjøttdeig                                 | 500 gr | 9 - 11             | 12 - 14            |                                                                         | 15                               |
| • Kjøttdeig                                 | 250 gr | 3 - 7              | 8 - 11             |                                                                         | 10                               |
| • Hamburger                                 | 200 gr | 3 - 7              | 8 - 11             |                                                                         | 10                               |
| • Pølser                                    | 300 gr | 5 - 9              | 10 - 13            |                                                                         | 10                               |
| <b>FJÆRKRE</b>                              |        |                    |                    |                                                                         |                                  |
| • And, kalkun                               | 1,5 kg | 25 - 28            | 29 - 32            | Skylles under varmt vann etter endt hviletid for å fjerne eventuell is. | 20                               |
| • Kylling, hel                              | 1,5 kg | 25 - 28            | 29 - 32            |                                                                         | 20                               |
| • Kylling, stykker                          | 500 gr | 9 - 13             | 14 - 18            |                                                                         | 10                               |
| • Kyllingbryst                              | 300 gr | 7 - 11             | 13 - 17            |                                                                         | 10                               |
| <b>GRØNNSAKER</b>                           |        |                    |                    |                                                                         |                                  |
| • Auberginer i terninger                    | 500 gr | 12 - 16            | 17 - 21            |                                                                         | 5                                |
| • Paprika, oppskåret                        | 500 gr | 11 - 15            | 16 - 20            |                                                                         | 5                                |
| • Erter                                     | 500 gr | 8 - 12             | 13 - 17            |                                                                         | 5                                |
| • Artisjokkhjerter                          | 300 gr | 5 - 9              | 10 - 14            |                                                                         | 5                                |
| • Asparges, oppskåret                       | 500 gr | 9 - 13             | 14 - 18            |                                                                         | 5                                |
| • Grønne bønner, oppskåret                  | 500 gr | 11 - 15            | 16 - 20            | Rør i grønnsakene med jevne mellomrom for å bedre opptiningen.          | 5                                |
| • Brokkoli, hel                             | 500 gr | 10 - 14            | 15 - 19            |                                                                         | 5                                |
| • Rosenkål                                  | 500 gr | 10 - 14            | 15 - 19            |                                                                         | 5                                |
| • Gulrøtter, oppskåret                      | 500 gr | 9 - 13             | 14 - 18            |                                                                         | 5                                |
| • Blomkål, buketter                         | 450 gr | 8 - 12             | 13 - 17            |                                                                         | 5                                |
| • Grønnsaksblandinger                       | 300 gr | 4 - 8              | 9 - 13             |                                                                         | 5                                |
| • Spinat, oppskåret                         | 300 gr | 5 - 9              | 10 - 14            |                                                                         | 5                                |
| <b>FISK</b>                                 |        |                    |                    |                                                                         |                                  |
| • Fiskefiletter                             | 300 gr | 5 - 9              | 10 - 14            |                                                                         | 7                                |
| • Fisk, skiver                              | 400 gr | 6 - 10             | 11 - 15            |                                                                         | 7                                |
| • Fisk, hel                                 | 500 gr | 8 - 12             | 13 - 17            |                                                                         | 7                                |
| • Reker                                     | 400 gr | 6 - 10             | 11 - 15            |                                                                         | 7                                |
| <b>MEIERIPRODUKTER</b>                      |        |                    |                    |                                                                         |                                  |
| • Smør                                      | 250 gr | 2 - 6              | 7 - 10             | Fjern aluminiumsfolie eller metalleder                                  | 10                               |
| • Ost                                       | 250 gr | 3 - 7              | 8 - 12             | Skal ikke tines helt opp. Overhold hviletiden.                          | 15                               |
| • Fløte                                     | 200 ml | 5 - 9              | 10 - 14            | Fløten skal tas ut av kartongen og plasseres i en skål.                 | 5                                |
| <b>BAKERVERARER</b>                         |        |                    |                    |                                                                         |                                  |
| • 2 rundstykker, normalt store              | 150 gr | 1 - 2              | 2 - 3              | Legg brødet direkte på den roterende tallerkenen.                       | 3                                |
| • 4 rundstykker, normalt store              | 300 gr | 2 - 4              | 5 - 7              |                                                                         | 3                                |
| • Brødsiver                                 | 250 gr | 2 - 4              | 5 - 7              |                                                                         | 3                                |
| • Grove brødsiver                           | 250 gr | 2 - 4              | 5 - 7              |                                                                         | 3                                |
| <b>FRUKT</b>                                |        |                    |                    |                                                                         |                                  |
| • Jordbær, plommer, kirsebær, rips, aprikos | 500 gr | 8 - 10             | 11 - 13            | Rør om 2-3 ganger                                                       | 10                               |
| • Bringebær                                 | 300 gr | 5 - 7              | 7 - 9              | Rør om 2-3 ganger                                                       | 10                               |
| • Bjørnebær                                 | 250 gr | 3 - 5              | 6 - 8              | Rør om 2-3 ganger                                                       | 6                                |

(\*) Disse instruksjonene egner seg for å utføre testen for opptining av kjøttdeig iht. IEC-forskrift 705, § 18.3. Snu kjøttdeigen opp ned når halve tiden er gått. Deigen skal legges direkte på den roterende tallerkenen. I tabellen på side 2 finner du ytterligere instruksjoner og andre ytelsestester iht. IEC forskrift 705.

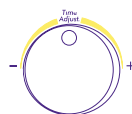
# PROGRAMMERING AV OVNEEN FOR Å HOLDE MATEN VARM, OPPVARMING OG KOKING

## MODELL MED 23 L OVNSKAPASITET

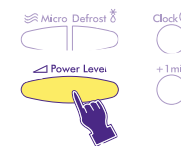
## MODELL MED 17 L OVNSKAPASITET



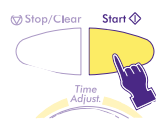
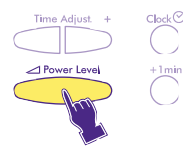
1. Trykk på knappen **"Micro"** (3) (Displayet begynner å blinke ved 0:00, og den andre indikatoren for mikrobølgefunksjonen øverst til venstre, samt den første indikatoren for effektnivået nederst til høyre tennes).



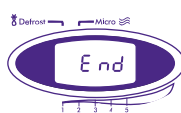
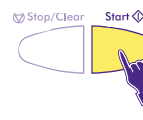
2. Still inn ønsket tid ved å dreie på bryteren **"Timer"** **"Time Adjust"** (8) eller ved å trykke på knappene **"Time Adjust"** (8). (Displayet begynner å blinke).



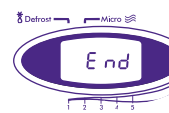
3. Trykk på knappen **"Power Level"** (4) for å velge ønsket effekt (5 = maksimum; 1 = minimum). Dersom man ikke trykker på denne knappen, vil ovnen gå med full effekt 5). (Indikatoren nederst på displayet viser valgt effektnivå).



4. Trykk på knappen **"Start"** (14) for å aktivere denne funksjonen. (Displayet viser valgt tid og effektnivå).



5. Når innstilt tid er utløpt, vil man høre tre lange pip og ordet **"End"** dukker opp på displayet.



- Ved å trykke på knappen **"Clock"** (9), kan man se klokkeslettet også mens ovnen er i gang. Klokkeslettet vises i displayet i ca. 3 sekunder.
- Mens ovnen er i gang, kan man når som helst åpne ovnsdøren for å kontrollere maten. Mikrobølgeene slås da automatisk av, og de slås på igjen etter at man lukker døren og trykker på knappen **"Start"** (14).
- Hvis det av en eller annen grunn er nødvendig å avbryte kokingen uten å åpne døren, trykker man på knappen **"Stop/Clear"** (7).
- Gå fram på følgende måte for å avslutte kokingen:
  - hvis døren er åpen, trykk en gang på knappen **"Stop/Clear"** (7);
  - hvis ovnen er i gang, trykk to ganger på knappen **"Stop/Clear"** (7);
  - hvis ovnen er avslått og døren lukket, trykk på en gang på knappen **"Stop/Clear"** (7)
- Tilberedningstiden og mikrobølgeeffekten kan endres også etter at man har trykket på knappen **"Start"** (14).

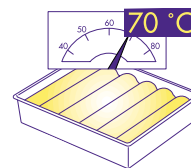
## H O L D E   M A T E N   V A R M

- Denne funksjonen egner seg for alle matretter.
- Funksjonen gjør det mulig å holde mat, som nettopp er kokt eller oppvarmet, varm uten at den tørker ut eller setter seg fast i beholderen.
- Ved å stille inn effektbryteren på nivå 1 og ved å dekke til maten med en asjett eller plastfolie, vil maten holde seg varm til den skal serveres.
- Dersom man ønsker det, kan maten settes direkte på tallerkenen den skal serveres på (hele tiden tildekket).

## O P P V A R M I N G

Oppvarming er en funksjon der mikrobølgeovnen demonstrerer hele sin nytte og effektivitet. Sammenlignet med tradisjonelle metoder, gir bruk av mikrobølgeovnen en betydelig besparelse i form av tid og elektrisitet.

- Det anbefales at maten (spesielt hvis frossen) varmes opp til minst 70°C (må være rykende varm!). La maten stå i noen minutter, da den vil være for varm til å spises med en gang. På den andre siden vil alle bakterier garantert være drept.
- Gå fram på følgende måte for å varme opp ferdigkokt eller frossen mat:
  - ta maten ut av metallbeholdere.
  - dekk til med plastfolie (av typen beregnet for mikrobølgeovn) eller vokspapir. På denne måten bevarer matens naturlige smak og aroma, og ovnen holdes ren. Maten kan også dekkes til med en tallerken.
  - dersom det er mulig, bør en røre i eller vende maten ofte for å påskynde oppvarmingsprosessen og for å fordele varmen jevnt.
  - vær forsiktig med å følge tilberedningstidene som er oppført på emballasjen og husk at tid sangivelsene av og til må forlenges.
- Frosne matvarer må tines før oppvarmingen starter. Jo lavere temperatur maten har, desto lenger tid tar oppvarmingen.
- Mat og drikke kan varmes opp raskt i papir- eller plastbeholdere. Men slike beholdere kan miste fasongen hvis oppvarmingen pågår for lenge.



### Oppvarmingstider

Tidene som står oppført i tabellen varierer med effekten på din ovn. Effekten står oppført på ovnsdøren, inne i symbolet  (se side 6).

NB.: Noen matvarer kan raskt og enkelt varmes opp ved hjelp av de forhåndslagrede "Quick menu"-funksjonene (se tabellen på side 4 eller instruksjonene på side 23).

| Matsort                                                                              | Mengde             | Effekt<br>vå         | Effekt<br>850/900W    | Effekt<br>750/800W    | Merknader                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |
|--------------------------------------------------------------------------------------|--------------------|----------------------|-----------------------|-----------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                                                                                      |                    |                      | W tid (min.)          | W tid (min.)          |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |
| <b>M Y K G J Ø R I N G</b><br>• Sjokolade/glasur<br>• Smør                           | 100 gr<br>50-70 gr | <b>3</b><br><b>5</b> | 4 - 5<br>0'.5"-0'.10" | 5 - 6<br>0'.7"-0'.12" | Plasseres på et fat. Rør om i glasuren en gang.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |
| <b>OPPVARMING AV KALD MAT (STARTTEMPERATUR 5/8°C) TIL 20/30°C</b>                    |                    |                      |                       |                       | Fjern metallfolien<br><b>Fjern smokken før oppvarming av tåteflasken og rør om umiddelbart etter oppvarming for å oppnå en jevn temperatur. Kontroller temperaturen på innholdet før bruk. Oppvarmingstiden blir kortere dersom melken har romtemperatur. Tørrmelk må blandes meget godt ut da avleiringer av pulveret kan forårsake brann. Bruk sterilisert melk.</b>                                                                                                                                      |
| • Yoghurt                                                                            | 125 gr             | "                    | 0'.10"-0'.15"         | 0'.12"-0'.17"         |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |
| • Tåteflaske                                                                         | 240 gr             | "                    | 0'.25"-0'.30"         | 0'.35"-0'.40"         |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |
| <b>OPPVARMING AV KALD, FERDIGKOKT MAT (STARTTEMP. 5/8°C) OPP TIL CA. 70°C</b>        |                    |                      |                       |                       | Med pakker menes alle typer ferdigmat som finnes i handelen og som skal varmes opp til en temp. på 70°C. Dersom pakken inneholder deler av metall, skal maten tas ut av pakken og legges direkte på serveringstallerkenen. For best mulig resultat bør maten alltid dekkes til.<br><br>Med porsjoner menes alle typer mat som allerede er kokt tidligere og som skal varmes opp til 70 °C. Maten legges direkte på serveringstallerkenen og skal alltid dekkes til enten med plastfolie eller en tallerken. |
| • En pakke lasagne eller pasta med fyll                                              | 400 gr             | "                    | 4 - 6                 | 6 - 8                 |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |
| • En pakke kjøtt med ris og/eller grønnsaker                                         | 400 gr             | "                    | 4 - 6                 | 6 - 8                 |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |
| • En pakke fisk og/eller grønnsaker                                                  | 300 gr             | "                    | 3 - 5                 | 5 - 7                 |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |
| • En tallerken kjøtt og/eller grønnsaker                                             | 400 gr             | "                    | 5 - 7                 | 7 - 9                 |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |
| • En tallerken pasta, canneloni eller lasagne                                        | 400 gr             | "                    | 5 - 7                 | 7 - 9                 |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |
| • En tallerken fisk og/eller ris                                                     | 300 gr             | "                    | 4 - 6                 | 6 - 8                 |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |
| <b>OPPVARMING/KOKING AV FROSSENMAT (STARTTEMP. -18°/-20°C) OPP TIL CA. 70°C</b>      |                    |                      |                       |                       | Med pakker menes alle typer ferdig frossemat som skal varmes opp til 70°C direkte i pakken. Dersom pakken inneholder av metalleder, skal maten tas ut av denne og plasseres direkte på serveringstallerkenen og tilberedningstiden skal økes med noen få minutter.                                                                                                                                                                                                                                          |
| • En pakke lasagne eller pasta med fyll                                              | 400 gr             | "                    | 6 - 8                 | 8 - 10                |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |
| • En pakke kjøtt med ris og/eller grønnsaker                                         | 400 gr             | "                    | 5 - 7                 | 7 - 9                 |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |
| • En pakke fisk og/eller forkokte grønnsaker                                         | 300 gr             | "                    | 3 - 5                 | 5 - 7                 | Ta den rå maten ut av pakken og plasser den i en beholder som er egne for bruk i mikrobølgeovn og dekk til maten.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |
| • En tallerken kjøtt og/eller rå grønnsaker                                          | 300 gr             | "                    | 8 - 10                | 10 - 12               |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |
| • En porsjon kjøtt og/eller grønnsaker                                               | 400 gr             | "                    | 6 - 8                 | 8 - 10                | Med porsjoner menes alle typer ferdigkokt, frosset mat som skal varmes opp til 70°C. Plasser den frosne maten på serveringsfatet og dekk til med en tallerken eller en pyrex. Kontroller at maten er varm i midten. Rør i maten dersom det er mulig.                                                                                                                                                                                                                                                        |
| • En porsjon pasta, canneloni eller lasagne                                          | 400 gr             | "                    | 7 - 9                 | 9 - 11                |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |
| • En porsjon fisk og/eller ris                                                       | 300 gr             | "                    | 4 - 6                 | 6 - 8                 |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |
| <b>OPPVARMING AV KALD DRIKKE (STARTTEMP. 5°/8°C) OPP TIL CA. 70°C</b>                |                    |                      |                       |                       | Alle drikker skal blandes om etter at de er varmet opp for å oppnå en jevn temperatur. Det anbefales å dekke til supper med en tallerken.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |
| • 1 kopp vann                                                                        | 180 cc             | "                    | 2 - 2'.30"            | 2'.30"-3              |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |
| • 1 kopp melk                                                                        | 150 cc             | "                    | 1'.30" - 2            | 2-2'.30"              |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |
| • 1 kopp kaffe                                                                       | 100 cc             | "                    | 1'.30" - 2            | 2-2'.30"              |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |
| • 1 tallerken suppe                                                                  | 300 cc             | "                    | 4 - 5                 | 5 - 6                 |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |
| <b>OPPVARMING AV DRIKKE MED ROMTEMPERATUR (STARTTEMP. 20°/30°C) OPP TIL CA. 70°C</b> |                    |                      |                       |                       | Alle drikker skal blandes om etter at de er varmet opp for å oppnå en jevn temperatur. Det anbefales å dekke til supper med en tallerken.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |
| • 1 kopp vann                                                                        | 180 cc             | "                    | 1'.30" - 2            | 2-2'.30"              |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |
| • 1 kopp melk                                                                        | 150 cc             | "                    | 1 - 1'.30"            | 1'.30"-2              |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |
| • 1 kopp kaffe                                                                       | 100 cc             | "                    | 1 - 1'.30"            | 1'.30"-2              |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |
| • 1 tallerken suppe                                                                  | 300 cc             | "                    | 3 - 4                 | 4 - 5                 |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |

## K O K I N G

### KJØTT

Man kan tilberede steker, stekt kjøtt og stuinger. Vend og snu store kjøttstykker som en ikke kan røre i. Man skal ikke la seg lure av hvordan kjøttet ser ut utenpå (under og ved slutten av tilberedningstiden), da det vil ikke være brunet på samme måte som ved tilberedning i en vanlig ovn. Til gjengjeld vil næringsstoffene, smaken og aromaen i kjøttet være mye bedre bevart.

### FJÆRKRE

Alle typer fjærkre kan tines og tilberedes i mikrobølgeovnen. Skinnen blir ikke brunet slik man er vant til i vanlige ovner. For å få en gylden overflate kan man pensle skinnen med smeltet smør eller margarin.

### FISK

Fisk tilberedes meget raskt i mikrobølgeovnen og med et utmerket resultat. Fisken kan tilsettes litt olje eller smør (men kan også tilberedes uten fett). Dekk til fisken med plastfolie. Skinnen må snittes, og filtert fisk må plasseres jevnt utover. Det anbefales ikke å koke fisk som er panert med egg.

### Tilberedningstider for kjøtt, fjærkre og fisk

For å gjøre kjøttet mørere, anbefales det å tilsette 1/2 kopp vann i begynnelsen av tilberedningen. Tidene som er indikert i tabellen varierer med ovnens effekt. Effekten på din ovn står oppført på ovnsdøren, inne i symbolet  (se side 6).

| Matsort                 | Mengde | Effektnivå | Effekt<br>850/900W | Effekt<br>750/800W | Merknader                                                                                      | Hviletid<br>(min.) |
|-------------------------|--------|------------|--------------------|--------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------|
|                         |        |            | Tid (min.)         | Tid (min.)         |                                                                                                |                    |
| <b>OKSE</b>             |        |            |                    |                    |                                                                                                |                    |
| Kjøttpudding            | 900 gr | 4          | 18 - 20            | 22 - 24            | (*) Bland sammen 500 g. malt oksekjøtt med egg, skinke, brødsmler, etc. Vend ved halvgått tid. | 5                  |
| Kjøttpudding            | 800 gr | 4          | 15 - 20            | 20 - 25            |                                                                                                | 5                  |
| Lend/nyrestykke         | 600 gr | "          | 17 - 22            | 22 - 27            | Vend ved halvgått tid                                                                          | 5                  |
| Stek, lår               | 1 kg   | "          | 25 - 30            | 32 - 37            |                                                                                                | 10                 |
| <b>KALV</b>             |        |            |                    |                    |                                                                                                |                    |
| Stuing                  | 700 gr | "          | 17 - 22            | 22 - 27            | Rør om 2-3 ganger                                                                              | 8                  |
| Stek (rullet)           | 1 kg   | "          | 25 - 30            | 32 - 37            | Vend ved halvgått tid                                                                          | 10                 |
| Indrefilet i skiver     | 200 gr | "          | 10 - 15            | 15 - 20            | Ikke nødvendig å vende                                                                         | 2                  |
| <b>SVIN</b>             |        |            |                    |                    |                                                                                                |                    |
| Lår                     | 500 gr | "          | 15 - 20            | 20 - 25            | Vend ved halvgått tid                                                                          | 5                  |
| Stek                    | 1 kg   | "          | 25 - 30            | 32 - 37            | Vend ved halvgått tid                                                                          | 10                 |
| Svinekam                | 700 gr | "          | 17 - 22            | 22 - 27            | Vend ved halvgått tid                                                                          | 8                  |
| <b>LAM</b>              |        |            |                    |                    |                                                                                                |                    |
| Lammelår                | 1 kg   | "          | 25 - 30            | 32 - 37            | Vend ved halvgått tid                                                                          | 10                 |
| Ferske hamburgere       | 100 gr | "          | 7 - 10             | 10 - 13            |                                                                                                | 3                  |
| Gulasj                  | 1,5 kg | 5          | 35 - 40            | 45 - 50            | Rør om 2-3 ganger                                                                              | 3                  |
| Pølser                  | 300 gr | 4          | 10 - 14            | 14 - 19            |                                                                                                | 3                  |
| <b>FJÆRKRE: KYLLING</b> |        |            |                    |                    |                                                                                                |                    |
| Hel                     | 1,5 kg | "          | 40 - 45            | 50 - 55            | Vend ved halvgått tid                                                                          | 10                 |
| Halv                    | 500 gr | "          | 15 - 20            | 20 - 25            | Ikke nødvendig å vende                                                                         | 5                  |
| Stykker                 | 500 gr | "          | 15 - 20            | 20 - 25            | Ikke nødvendig å vende                                                                         | 5                  |
| Bryst                   | 300 gr | "          | 10 - 14            | 14 - 19            | Ikke nødvendig å vende                                                                         | 3                  |
| <b>KALKUN</b>           |        |            |                    |                    |                                                                                                |                    |
| Stykker                 | 1,5 kg | "          | 40 - 45            | 50 - 55            | Vend ved halvgått tid                                                                          | 8                  |
| Bryst                   | 500 gr | "          | 15 - 20            | 20 - 25            | Ikke nødvendig å vende                                                                         | 8                  |
| <b>AND</b>              |        |            |                    |                    |                                                                                                |                    |
| Hel                     | 1,5 kg | "          | 40 - 45            | 50 - 55            | Vend ved halvgått tid                                                                          | 10                 |
| <b>FISK</b>             |        |            |                    |                    |                                                                                                |                    |
| Filletter               | 300 gr | 5          | 4 - 7              | 7 - 10             | Dekkes til                                                                                     | 2                  |
| Skiver                  | 300 gr | "          | 6 - 9              | 9 - 12             | Dekkes til                                                                                     | 2                  |
| Hel                     | 500 gr | "          | 7 - 10             | 10 - 13            | Dekkes til                                                                                     | 2                  |
| Hel                     | 250 gr | "          | 4 - 7              | 7 - 10             | Dekkes til                                                                                     | 2                  |
| Kreps                   | 500 gr | "          | 6 - 9              | 9 - 12             | Dekkes til                                                                                     | 2                  |
| Fisk, skåret i skiver   | 400 gr | "          | 6 - 9              | 9 - 12             | Dekkes til                                                                                     | 2                  |

(\*) Disse instruksjonene egner seg for å utføre testen for koking av kjøttdeig iht. IEC-forskrift 705, § 17.3, test C. Dekk til beholderen med plastfolie egnet for bruk i mikrobølgeovn. Stikk noen små hull i folien. I tabellen på side 2 finner du ytterligere instruksjoner og andre ytelsestester iht. IEC forskrift 705.



## GRØNNSAKER

Grønnsaker kokt i mikrobølgeovn holder bedre på fargen og næringsinnholdet enn når de kokes på tradisjonelt vis.

Tilsett ca. 5 spiseskjeer vann per 500 g grønnsaker.

**Dekk alltid til grønnsaker med plastfolie.**

Store grønnsaker (f.eks. gulrot) bør skjæres i jevnstore biter.

Rør om grønnsakene minst en gang ved halvgått tid. Tilsett litt salt, men bare mot slutten.

### Tilberedningstider for grønnsaker

Tidene som står oppført i tabellen varierer med effekten på din ovn.

Effekten står oppført på ovnsdøren, inne isymbolen  (se side 6).

| Matsort         | Mengde | Effektnivå | Effekt<br>850/900W | Effekt<br>850/900W | Merknader                                  | Hviletid<br>(min.) |
|-----------------|--------|------------|--------------------|--------------------|--------------------------------------------|--------------------|
|                 |        |            | W tid (min.)       | W tid (min.)       |                                            |                    |
| • Asparges      | 500 gr | 5          | 9 - 10             | 11 - 12            | Skjæres i stykker på 2 cm                  | 4                  |
| • Artisjokker   | 300 gr | “          | 11 - 12            | 12 - 13            | Artisjokkbunner egner seg best             | 4                  |
| • Grønne bønner | 500 gr | “          | 11 - 12            | 13 - 14            | Skjæres i biter                            | 4                  |
| • Brokkoli      | 500 gr | “          | 7 - 8              | 9 - 10             | Deles opp i buketter                       | 4                  |
| • Rosenkål      | 500 gr | “          | 7 - 8              | 9 - 10             | Beholdes hele                              | 4                  |
| • Hvitkål       | 500 gr | “          | 7 - 8              | 9 - 10             | Skjæres i strimler                         | 4                  |
| • Rødkål        | 500 gr | “          | 7 - 8              | 9 - 10             | Skjæres i strimler                         | 4                  |
| • Gulrøtter     | 500 gr | “          | 9 - 10             | 11 - 12            | Skjæres i like store stykker               | 4                  |
| • Blomkål       | 450 gr | “          | 11 - 12            | 13 - 14            | Deles i buketter                           | 4                  |
| • Selleri       | 500 gr | “          | 7 - 8              | 9 - 10             | Deles i biter                              | 4                  |
| • Auberginer    | 500 gr | “          | 6 - 7              | 8 - 9              | Skjæres i terninger                        | 4                  |
| • Purre         | 500 gr | “          | 6 - 7              | 8 - 9              | Skjæres i strimler                         | 4                  |
| • Champignon    | 500 gr | “          | 6 - 7              | 8 - 9              | Beholdes hele. Ikke behov for vann         | 4                  |
| • Løk           | 250 gr | “          | 5 - 6              | 7 - 8              | Beholdes hele, men alle må være like store | 4                  |
| • Spinat        | 300 gr | “          | 6 - 7              | 8 - 9              | Ikke behov for vann                        | 4                  |
| • Erter         | 500 gr | “          | 10 - 11            | 12 - 13            |                                            | 4                  |
| • Fennikel      | 500 gr | “          | 12 - 13            | 14 - 15            | Dekkes til etter at de er vasket           | 4                  |
| • Paprika       | 500 gr | “          | 9 - 10             | 11 - 12            | og vannet har rent av                      | 4                  |
| • Poteter       | 500 gr | “          | 8 - 9              | 10 - 11            | Skjæres i terninger                        | 4                  |
| • Squash        | 500 gr | “          | 7 - 8              | 9 - 10             | Beholdes hele                              | 4                  |

NB: Tilberedningstidene i denne tabellen er veiledende og avhenger av grønnsakenes vekt, temperatur før koking, samt grønnsakenes konsistens og struktur.

### SUPPER OG RIS

- Supper eller kraft krever generelt mindre væske fordi fordampingen i mikrobølgeovner er meget begrenset. Fordi salt er et uttørrende stoff, må saltet tilsettes først når kokingen er ferdig eller i løpet av hviletiden.
- Det er riktig at tiden som trengs for å koke ris i en mikrobølgeovn (noe som også gjelder for pasta) stort sett er den samme som ved koking på en vanlig komfyr. Fordelen ved å tilberede en risotto i en mikrobølgeovn er at man ikke behøver å røre i retten hele tiden (to eller tre ganger er nok). Alle ingredienser legges i en beholder beregnet på mikrobølgeovn og dekkes til med plastfolie (til ca. 300 g ris trenger man 750 g kraft. Ovnens stilles inn på maksimal effekt i ca. 12 til 15 minutter). Dessuten, ris vil ikke sette seg fast i bunnen av beholderen, og siden ris kan kokes i en terrin eller lignende som kan settes direkte på bordet, behøver man ikke å bruke et ekstra serveringsfat.

### BRUNING

Matvarene det vanligvis er vanskeligst å brune ved tilberedning i en mikrobølgeovn er koteletter og kyllingbryst. For å oppnå en brunings effekt anbefales det å pensle overflaten med smør (gjærne blandet med paprikapulver). Det finnes også sauser i handelen som er spesielt utviklet for å gi farge til matvarer som tilberedes i mikrobølgeovn. Det er uansett nødvendig å la fisken eller kjøttet som skal brunes få trekke til seg litt fett og farge.

### FRUKT OG KAKER

Kaker hever (ved lav effekt) mye mer enn ved vanlig steking. Da det ikke dannes noen skorpe, anbefales det å pynte bakverket med krem eller glaser (f.eks. sjokolade). Sørg dessuten for at bakverket er helt tildekket etter steikingen, da det har en tendens til å tørke ut fortere enn ved steking i vanlige ovner. Man må stikke hull på frukten hvis den kokes med skallet på, dessuten må den tildekkes. Det er meget viktig at hviletiden overholdes (3 til 5 minutter).

#### Tilberedningstider for kaker og frukt

Tidene som står oppført i tabellen varierer med effekten på din ovn. Effekten står oppført på ovnsdøren, inne i symbolet  (se side 6).

| Type/mengde               | Effektniv<br>å | Effekt<br>850/900W | Effekt<br>750/800W | Hviletid<br>(min.) | Råd og vink                                                                                                |
|---------------------------|----------------|--------------------|--------------------|--------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                           |                | Tid (min.)         | Tid (min.)         |                    |                                                                                                            |
| Nøttekake (700 g)         | 3              | 13 - 17            | 18 - 23            | 5                  | Kan tilsettes alle typer kremer                                                                            |
| Wienerte (850 g)          | "              | 17 - 21            | 22 - 27            | 5                  | Fylles med syltetøy                                                                                        |
| Ananaskake (800 g)        | "              | 15 - 19            | 20 - 25            | 5                  | Ananasskivene kan legges i bunnen av kakeformen eller skjæres i biter og blandes i deigen                  |
| Eplekake (1000 g)         | "              | 17 - 21            | 22 - 27            | 5                  | Eplene legges som pynt på overflaten                                                                       |
| Kaffekake (750 g)         | "              | 13 - 17            | 18 - 23            | 5                  | Utmerket fylt med krem                                                                                     |
| Varm eggedosis            | 4              | 1,30 - 3           | 4 - 6              | 3                  | Rør med en visp hvert 30. sek.                                                                             |
| Kokte pærer (300 g)       | 5              | 3 - 5              | 6 - 8              | 3                  | Pærene deles i fire båter                                                                                  |
| Kokte epler (300 g)       | "              | 4 - 6              | 7 - 10             | 3                  | Eplene skjæres i skiver                                                                                    |
| Eggekrem (750 g) Test A   | "              | 14 - 16            | 18 - 20            | 5                  | Disse instruksjonene egner seg for koktesten iht. IEC forskrift 705, § 17.3, henholdsvis test A og test B. |
| Sukkerbrød (475 g) Test B | "              | 6 - 7              | 8 - 9              | 5                  | I tabellen på side 2 finnes ytterligere instruksjoner for andre ytelsestester iht. IEC forskrift 705.      |

# PROGRAMMERE FLERE OPERASJONER ETTER HVERANDRE

- Følgende sekvenser kan programmeres:

- opptining + koking
- koking 1 + koking 2
- opptining + koking 1 + koking 2

**Eksempel:** Programmering av sekvensen opptining + koking.

## MODELL MED 23 L OVNSVOLUM

## MODELL MED 17 L OVNSVOLUM

|  |                                                                                                                                                                                                                                                             |  |
|--|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|
|  | <p>1. Trykk på knappen “<b>Defrost</b>” (2). (Displayet begynner å blinke ved 0:00 og opptinningsindikatoren øverst til venstre tennes).</p>                                                                                                                |  |
|  | <p>2. Still inn ønsket tid ved å dreie på bryteren Timer “<b>Time Adjust</b>” (8) eller ved å trykke knappene “<b>Time Adjust</b>” (8). (Displayet begynner å blinke).</p>                                                                                  |  |
|  | <p>3. Trykk på knappen “<b>Micro</b>” (3). (Displayet vil begynne å blinke ved 0:00 og mikrobølgeindikatoren øverst til venstre og indikatoren for maksimum effekt til høyre tennes).</p>                                                                   |  |
|  | <p>4. Still inn ønsket tid ved å dreie på bryteren (8) eller ved å trykke på “<b>Time Adjust</b>”-knappene (8). (Displayet begynner å blinke).</p>                                                                                                          |  |
|  | <p>5. Trykk på knappen “<b>Power Level</b>” (4) inntil ønsket effekt velges (5 = maksimum, 1 = minimum). Dersom man ikke trykker på denne knappen, vil ovnen gå på full effekt (effektnivå 5). (I displayet vil indikatoren nederst vise valgt effekt).</p> |  |
|  | <p>6. Trykk på knappen “<b>Start</b>” (14) for å starte sekvensen. (Displayet viser i tur og orden tidene for de valgte funksjonene).</p>                                                                                                                   |  |
|  | <p>7. Når innstilt tid er utløpt, vil en høre tre lange pip og ordet “<b>End</b>” vil dukke opp på displayet.</p>                                                                                                                                           |  |

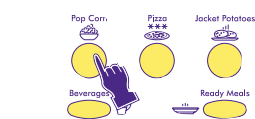
## BRUK AV "QUICK MENU"-KNAPPENE

"Quick Menu"-knappene består av fem (5) ulike programmer med "forhåndslagrede" tilberedningstider og effekttrinn. Disse programmene garanterer utmerkede resultater for rettene som er beskrevet i tabellen nedenfor.

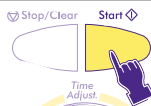
| Tast                                                                                                                                                                                                       | Hva kan man lage                                                                                                                                                                                                                                                                                                       | Anbefalinger                                                                                                                                                                                                                                                                 |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>(6)  Beverages</b><br>• Trykk 1 gang<br><br>• Trykk 2 ganger<br><br>• Trykk 3 ganger<br><br>• Trykk 4 ganger           | • Varme opp en liten kopp kaffe (60 cc) med romtemperatur.<br>• Varme opp to små kopper kaffe (120 cc) med romtemperatur.<br>• Varme opp en stor kopp (200 cc) med kjøleskapstemperatur.<br>• Varme opp en porsjon suppe (300 cc) med kjøleskapstemperatur.                                                            | Rør om væsken etter at den er varmet opp slik at temperaturen fordeles jevnt.                                                                                                                                                                                                |
| <b>(11)  Jacket potatoes</b><br>• Trykk 1 gang<br>• Trykk 2 ganger<br>• Trykk 3 ganger                                    | • Koke 200 g poteter<br>• Koke 400 g poteter<br>• Koke 600 g poteter                                                                                                                                                                                                                                                   | Vask potetene godt med skallet på, prikk dem med en gaffel og sett dem på den roterende tallerkenen. Serveres varme fylt med smør eller ost.                                                                                                                                 |
| <b>(12)  Ready Meals</b><br>Ferdige retter fra kjøleskapet<br>• Trykk 1 gang<br><br>• Trykk 2 ganger                      | • Varme opp en kald porsjon på 100 g (kjøtt eller grønnsaker) med kjøleskapstemperatur.<br>• Varme opp 250 g kjøtt eller kjøtt + grønnsaker med kjøleskapstemperatur.                                                                                                                                                  | Anbefales for mat fra kjøleskapet som er tilberedt dagen før. Dekk til med plastfolie eller en tallerken.                                                                                                                                                                    |
| <b>(13)  Pizza</b><br>Frossenpizza, frossen ferdigmat<br>• Trykk 1 gang<br><br>• Trykk 2 ganger<br><br>• Trykk 3 ganger | • Varme opp 1 pizza (300 g)<br><br>• Varme opp en pakke (maks. 300 g) frossen ferdigmat eller maks. 300 g frossen porsjon ferdiglaget mat (f.eks. kjøtt eller grønnsaker).<br>• Varme opp to pakker (maks. 550 g) frossen ferdigmat eller maks. 550 g frossen porsjon ferdiglaget mat (f.eks. kjøtt eller grønnsaker). | Plasser pizzaen direkte på den roterende tallerkenen. Hvis emballasjen er beregnet for mikrobølgeovn, settes den direkte på den roterende tallerkenen. Alternativt kan pizzaen tas ut av pakken, settes på et serveringsfat og dekkes til med plastfolie eller en tallerken. |
| <b>(5)  Pop Corn</b><br>• Trykk 1 gang                                                                                  | • Tilberede 1pakke (100 g) popcorn for mikrobølgeovn.                                                                                                                                                                                                                                                                  | Les nøye instruksjonene på pakken og plasser den på den roterende tallerkenen.                                                                                                                                                                                               |

- INNSTILLING AV FORHÅNDSLAGEDE TILBEREDNINGSTIDER GJØRES SOM FØLGER:

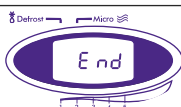
## MODELL MED 23 L OVNSVOLUM



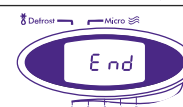
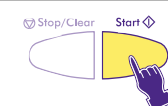
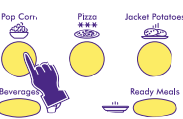
- Trykk på ønsket "Quick Menu"-knapp. (se ovenfor). (Den forhåndslagrede tiden blinker på displayet, mens den andre indikatoren øverst til venstre og indikatoren for forhåndsinnstilt mikrobølgeeffekt under tennes).



- Trykk på knappen "Start" (14) for å sette ovnen i gang.



- Ved utløpet av den innstilte tiden, hører man tre (3) lange pip og ordet "End" dukker opp på displayet.

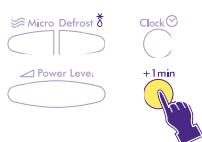


## "QUICK REHEAT"-PROGRAMMET: FRA 1 TIL 6 MINUTTER VED MAKS. EFFEKT

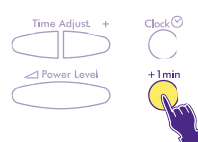
Denne funksjonen er svært nyttig når man skal varme opp mat eller drikke i små porsjoner, eller legge til et ekstra minutt når den opprinnelige tilberedningstiden er utløpt.

### MODELL MED 23 L OVNSVOLUM

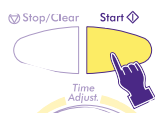
### MODELL MED 17 L OVNSVOLUM



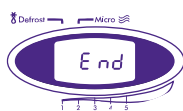
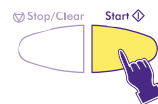
1. Trykk på knappen **" +1 min "** (10). (Displayet begynner å blinke ved 1:00, og den andre indikatoren for mikrobølgefunksjonen øverst til venstre og den første indikatoren for mikrobølgeeffekten nederst til høyre tennes).



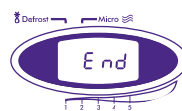
Tiden økes med 30 sekunder hver gang man trykker på knappen, opp til maks. 6 minutter.



2. Trykk på knappen **"Start"** (14) for å slå på mikrobølgene.



3. Når innstilt tid er utløpt, vil tre lange pip høres og ordet **"End"** dukker opp på displayet.



## BARNESIKRING

For å hindre utilsiktet og uønsket bruk av ovnen, er den elektroniske kontrollenheten utstyrt med følgende sikkerhetsinnretninger:

### 1 Lås Startknapp

- Når ovnen ikke er i funksjon og det er ikke foretatt noen programmering (Displayet viser klokkeslettet): Trykk på knappen **START** (14) i 5 sek.
- Man hører et kort pip: det er nå ikke lenger mulig å sette i gang ovnen.
- Sikkerhetslåsen slås av ved å holde inne knappen **START** (14) til man hører et pip.

### 2. Lås på endring av tilberedningstid

Når denne sikkerhetsinnretningen er tilkoblet, er det ikke mulig å endre tilberedningstidene mens kokingen pågår. På denne måten unngår man at tilberedningstiden blir forlenget ved et uhell (og at maten blir brent!).

- Når ovnen ikke er i funksjon og det ikke er foretatt noen programmering (Displayet viser klokkeslettet): Trykk på knappen **STOP/CLEAR** (7) i 5 sek.
- Man vil høre et kort pip og det vil ikke lenger være mulig å endre tilberedningstidene mens kokingen pågår.
- Denne sikkerhetslåsen fjernes ved å holde knappen **STOP/CLEAR** (7) inne til man hører et pip.

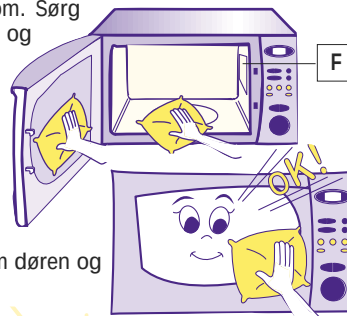
## V E D L I K E H O L D O G R E N H O L D

*Støpslet skal trekkes ut av stikkontakten før man setter i gang med rengjøring eller vedlikehold.*

### Renhold

For å holde mikrobølgeovnen i best mulig stand anbefales det å vaske døren og ovnen innvendig og utvendig med en fuktig klut og mildt såpevann med jevne mellomrom. Sørg alltid for å holde dekslet der mikrobølgene kommer ut (F) fritt for fett og annet smuss. **Bruk aldri slipende vaskemidler, skureputer eller spisse metallredskaper** når du rengjør ovnen innvendig og utvendig. **Sørg for at vann eller flytende rengjøringsmidler ikke renner inn i luft- og dampåpningene oppå ovnen.** Bruk ikke rengjøringsmidler som inneholder ammoniakk.

Bruk heller ikke sprit, stålull eller slipende rengjøringsmidler for å rengjøre innvendige og utvendige flater, slik at striper unngås. For å sikre at døren lukker skikkelig, hold den innvendige delen av ovnsdøren ren og unngå å la skitt og matrester bli sittende fast mellom døren og fronten på ovnen.

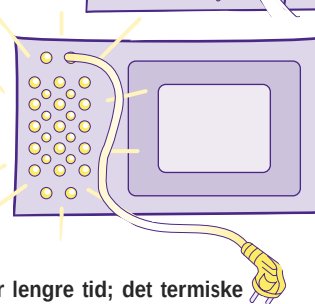


Rengjør med jevne mellomrom luftinntakene bak på ovnen slik at de ikke stoppes til av støv og skitt.

Ta ut den roterende tallerkenen (D) og sokkelen (E) og rengjør dem med jevne mellomrom. Det samme gjelder bunnen i selve ovnen. Vask tallerkenen og sokkelen i varmt såpevann (**disse delene kan også vaskes i oppvaskmaskin**)

**Legg aldri tallerkenen i kaldt vann når den har vært oppvarmet over lengre tid; det termiske sjokket kan ødelegge tallerkenen.**

Motoren til den roterende tallerkenen er forseglet. Sørg for at det ikke kommer vann inn under stiften (B) i forbindelse med rengjøring av bunnen i ovnen.



### Hvis det synes som om noe ikke fungerer som det skal

Hvis du skulle oppdage en feil, ta kontakt med produsentens autoriserte serviceverksted. Følgende bør uansett kontrolleres før man tar kontakt med våre teknikere:

| P r o b l e m                           | Å r s a k / t i l t a k                                                                                                                                                                                                                                         |
|-----------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| • Ovnen fungerer ikke                   | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Døren er ikke skikkelig lukket</li> <li>• Støpslet står ikke skikkelig i stikkontakten.</li> <li>• Det er ikke strøm i stikkontakten (kontroller sikringsboksen i huset)</li> <li>• Tiden er feil innstilt.</li> </ul> |
| • Kondens på underlaget og inne i ovnen | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Ved tilberedning av mat som inneholder vann, er det helt normalt at dampen som dannes inne i ovnen slipper ut og kondenseres inne i ovnen og på underlaget.</li> </ul>                                                 |
| • Gnister inne i ovnen                  | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Bruk aldri metallbeholdere, poser eller annen emballasje med metallklips ved tilberedning av mat i mikrobølgeovn</li> </ul>                                                                                            |
| • Maten blir ikke varm nok              | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Velg riktig tilberedningsmåte eller øk tilberedningstiden</li> <li>• Maten var ikke ordentlig tint før den ble satt inn i ovnen</li> </ul>                                                                             |
| • Maten blir brent                      | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Velg lavere effekt eller reduser tilberedningstiden</li> </ul>                                                                                                                                                         |
| • Maten koker ikke jevnt                | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Rør i maten mens den koker: Husk at maten koker bedre når den deles i like store stykker.</li> <li>• Den roterende tallerkenen går ikke rundt.</li> </ul>                                                              |

Man kan fortsette å bruke ovnen selv om ovnslyset er gått. Få autorisert servicepersonell til å skifte lyspæren.