

INNHold

KAP 1- GENERELLE OPPLYSNINGER

1.1 Viktige sikkerhetsforskrifter	side	63
1.2 Tekniske data	side	64
1.3 Installasjon og elektrisk tilkobling	side	64
1.4 Medfølgende tilbehør	side	65
1.5 Passende beholdere / kar	side	66
1.6 Generelle regler og råd ved bruk av ovnen	side	67

KAP. 2- PROGRAMMERINGER OG FUNKSJONSINNSTILLINGER

2.1 Innstilling av klokken	side	68
2.2 Programmering av tilberedning	side	69
2.3 Automatisk opptinings- og tilberedningssekvens	side	71
2.4 Hvordan gjenoppkalle førprogrammerte oppskrifter ("Automatic Function"-bryterne)	side	72
2.5 Hurtig oppvarming	side	72
2.6 Barnesikring	side	72
2.7 Tallerkenens stopp-tast	side	72
2.8 "Memotime"-funksjon	side	72

KAP.3- BRUK AV OVNE: ANVISNINGER OG TIDTABELLER

3.1 Opptining	side	73
3.2 Oppvarming	side	74
3.3 Tilberedning av forretter, pastaretter	side	75
3.4 Tilberedning av kjøtt	side	75
3.5 Tilberedning av grønnsaker og grønnsaksretter	side	76
3.6 Tilberedning av fisk	side	77
3.7 Tilberedning av desserter og kaker	side	77
3.8 Oppvarming / tilberedning med de "Automatic Function"-bryterne	side	78

KAP. 4 - VEDLIKEHOLD OG RENGJØRING

4.1 Rengjøring	side	79
4.2 Vedlikehold	side	80

KAPITEL 1 – GENERELLE OPPLYSNINGER

1.1 VIKTIGE SIKKERHETSFORSKRIFTER

Les disse forskriftene nøye før du begynner å bruke ovnen. På dette viset unngår du å gjøre feil og resultatet blir bedre.

- 1) Denne ovnen er laget for å tine, varme opp samt tilberede mat i husholdningsmiljø. Ovnens må ikke brukes til andre formål, forandres på eller manipuleres på noe vis.
- 2) Kontroller at døren lukker seg ordentlig, at metallrammen ikke er deformert og at hengslene og festene ikke er løsnet før ovnen tilkobles el-nettet. Hvis disse delene skulle være beskadiget må mikrobølgeovnen ikke tas i bruk før en kyndig servicetekniker (opplært av produsenten eller dennes Serviceverksted) har reparert den.
- 3) Forsøk ikke å bruke ovnen med døren åpen, ved å manipulere sikkerhetsanordningene.
- 4) Start ikke ovnen om enhver art gjenstander skulle sette seg fast mellom ovnens front og døren. Hold alltid dørens innside (E) ren med hjelp av en fuktig klut og rengjøringsmiddel uten slipende effekt. La ikke skitt eller matrester samle seg opp mellom ovnens front og døren (fig.1).
- 5) Når ovnsdøren er åpen bør man alltid tenke på:
 - Å ikke utøve et overdrevent trykk på døren med altfor tunge gjenstander og heller ikke dra håndtaket nedover idet ovnen risikerer å velte.
 - Ikke plasser hete oppbevarings- eller kokekar på den åpne døren (for eksempel kokekar som akkurat har kommet ut av ovnen).
- 6) Bruk ikke ovnen om el-kabelen eller støpselet er skadde (støtfare).
- 7) Justeringer, reparasjoner og utskifting av el-kabelen skal kun gjøres av personale som er opplært av produsenten eller Serviceverkstedet (fig 3). Eventuelle reparasjoner som utføres av ikke fagkyndige personer kan medføre fare.
- 8) **ÅPNE IKKE DØREN** hvis det siver røyk ut av ovnen på grunn av maten inni har tatt fyr: Steng umiddelbart av apparatet eller dra ut støpselet av stikkontakten.
- 9) Denne ovnen skal kun brukes av voksne. La ikke barn oppholde seg i nærheten av ovnen når den er i bruk (fare for brannskader).
- 10) 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.
- 11) Vær oppmerksom på at ovnens innervegger og døren blir varme under bruk. Rør heller ikke det elektriske elementet som sitter inne i ovnen.
- 12) Under oppvarming av væsker (vann, kaffe, melk, osv.) kan det hende at væsken på grunn av forsinket koking plutselig begynner å koke 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).
- 13) Varm ikke opp likører med høy volumprosent eller store mengder olje. De kan ta fyr!



fig. 1



fig. 2



fig. 3

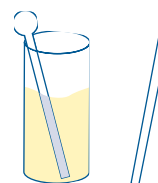


fig. 4



fig. 5

Kapitel 1 – generelle opplysninger

- 14) Etter oppvarming av barnemat (i tåteflaske eller på boks/i glass) bør man ALLTID kontrollere temperaturen før barnet mates, for å unngå brannskader (fig. 5). Vi anbefaler også att 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.

Når apparatet startes for første gang, kan en lukt av "nytt" samt litt røykutvikling forekomme i løpet av de første 10 minuttene: Dette beror kun på at elementene er behandlet med beskyttende midler.

1.2 TEKNISKE DATA

- **ENERGIFORBRUK** (Standard CENELEC HD 376).

For å oppnå 200 °C	0,35 kWh
For å vedholde temperaturen på 200°C i 1 time	1,15 kWh
Totalt forbruk	1,5 kWh

- **UTGÅENDE MIKROBØLGEEFFEKT:** 1000W (IEC 705)

Se merkeskiltet på baksiden av apparatet for ytterligere opplysninger. Dette apparatet er i samsvar med CE-direktiv 89/336/EØF og 92/31/EØF om elektromagnetisk kompatibilitet samt med direktivet 89/109/EØF om materialer i kontakt med matvarer.

1.3 INSTALLASJON OG ELEKTRISK TILKOBLING

- 1) Ta ovnen ut av emballasjen, fjern beskyttelsesanordningen med den roterende tallerkenen (H), tilhørende sokkel (I) samt alt tilbehøret. Kontroller at stiftene til den roterende tallerkenen (D) sitter som den skal, i det egnede hullet midt i den roterende tallerkenen.
- 2) Rengjør ovnens innside med en myk fuktig klut.
- 3) Kontroller at ovnen ikke er påført skader under transport, og kontroller spesielt at døren åpnes og lukkes skikkelig.
- 4) Plasser ovnen på et stabilt underlag og i minst 85 cm høyde, utenfor barns rekkevidde ettersom døren kan bli veldig varm under tilberedningen.
- 5) Kontroller at det etter plassering av apparatet blir et fritt rom på 5 cm mellom ovnens overflater, sideveggene og den bakre delen samt minst 20 cm over ovnen (fig. 6).
- 6) Luftinntaket må ikke blokkeres eller på annen måte tettes til. Plasser aldri gjenstander oppå ovnen, og kontroller at spaltene for luft- og dampavløp (oppå ovnen) ALLTID ER ÅPNE (fig. 7).

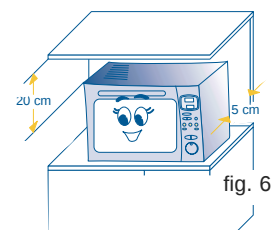


fig. 6

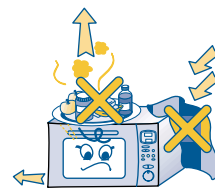
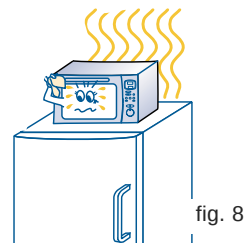


fig. 7

Kapitel 1 – generelle opplysninger

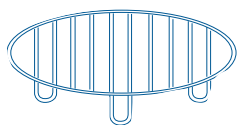
- 7) Plasser sokkelen (I) midt i den runde delen og legg den roterende tallerkenen (H) på sokkelen. Stiften (D) skal settes inn i det egnede hullet midt i den roterende tallerkenen.

NOTA BENE : plasser ikke ovnen oppå eller i nærheten av varmekilder (f.eks. oppå et kjøleskap) (fig. 8).



- 8) Plasser apparatet slik at støpselet og stikkontakten enkelt kan nås også etter installasjonen.
- 9) Kontroller at nettspenningen er den samme som anvist på apparatets merkeskilt og at stikkontakten er korrekt jordet: **Produsenten fraskriver seg ethvert ansvar hvis denne forskriften ikke respekteres.**

1.4 MEDFØLGENDE TILBEHØR



NEDRE RIST

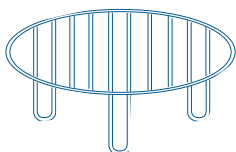
Funksjonen kun ventilert ovn

For alle typer tradisjonell tilberedning, spesielt egnet for baking.

Kombinert funksjon

mikrobølgeovn + ventilert ovn og mikrobølgeovn + grill

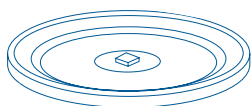
For hurtig tilberedning av kjøtt, poteter, noen desserter som hever seg og gratinerte retter (f.eks. lasagne).



ØVRE RIST

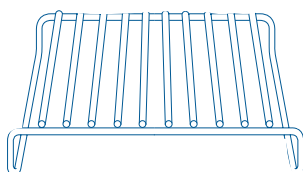
Funksjonen kun grill

For alle typer grilling.



ROTTERENDE TALLERKEN

Den roterende tallerkenen kan brukes med samtlige funksjoner.



REKTANGULÆR RIST

Kun med funksjonen ventilert ovn

For alle typer tradisjonell tilberedning i store firkantede former. Maten skal naturligvis blandas eller røres om under tilberedningen. Plasser denne risten direkte på ovns bunn. Den roterende tallerkenen (H) kan bli liggende på sin plass.

Denne funksjonen må ikke brukes under tilberedning med mikrobølger.

Kapitel 1 – generelle opplysninger

1.5 PASSENDE BEHOLDERE/KAR

Med funksjonene kun mikrobølgeovn eller med kombinerte funksjoner kan man bruke alle typer glassbeholdere (helst ildfaste pyrex), keramikk, porselen, terrakotta, under forutsetning at de ikke har dekorasjoner eller deler i metall (gulldekor, 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 Maksimaleffekt (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. For hurtig oppvarming kan man bruke papirservietter, pappbrikker og engangstallerkener i plast som underlag. Når det gjelder form og størrelse er det viktig at rotasjonen ikke forhindres.

Beholdere av metall, tre, bambus og krystall er ikke egnet for tilberedning i mikrobølgeovn.

Tenk på at idet mikrobølgene varmer maten og ikke beholderen kan du koke maten direkte på serveringstallerkenen og sådan unngå bruk og oppvask av kasseroller. Tenk allikevel på at maten kan avgi varme til tallerkenen og derfor anbefaler vi at man i alle tilfeller bruker grytelapper.

Hvis ovnen er innstilt på funksjonene "**Kun ventilert ovn**" eller "**Kun grill**" kan man bruke alle typer tilberedningsbeholdere for ovn.

Man skal i alle tilfeller følge forskriftene i følgende tabell:

	Glass	Ildfast glass/pyrex	Keramikk	Terrakotta	Aluminiums -folie	Plast	Papir eller kartong	Metallkar
Funksjonen "Kun mikrobølgeovn"	JA	JA	JA	JA	NEI	JA	JA	NEI
"Kombinerte" funksjoner	NEI	JA	JA	JA	NEI	NEI	NEI	NEI
Funksjonen "Kun ventilert" "Kun grill"	NEI	JA	JA	JA	JA	NEI	NEI	JA

Kapitel 1 – generelle opplysninger

1.6 GENERELLE REGLER OG RÅD VED BRUK AV OVNEN

- 1) En av de viktigste inngrepene som må utføres er å blande maten flere ganger under tilberedningen: På denne måten blir temperaturen jevnere og tilberedningstiden forkortes.
- 2) Man bør også **vende** maten under tilberedningen.
- 3) Matvarer med skinn eller skall (for eksempel epler, poteter, tomater, pølse, fisk) **skal stikkes hull på** med en gaffel **på flere steder** slik at dampen kan komme ut og skinnen eller skallet ikke sprekker (Fig. 9).
- 4) Hvis man skal tilberede mange porsjoner av samme matrett, for eksempel kokte poteter, bør de **plasseres i ring** i en form for å oppnå en jevn tilberedning (Fig. 10).
- 5) For å unngå at det oppstår kondens inne i mikrobølgeovnen, på underlaget eller rundt døren kan man **dekke retten med gjennomsiktig plastfolie, vokspapir, glasslokk eller helt enkelt med en opp ned-vendt tallerken**. Matvarer som inneholder mye vann (f. eks. grønnsaker) tilberedes dessuten bedre om de er tildekket. Dessuten holdes ovnen ren innvendig på dette viset. **Bruk gjennomsiktig plastfolie som er spesielt laget for bruk i mikrobølgeovner.**
- 6) Med funksjonen "Kun mikrobølgeovn" samt med de "Kombinerte" funksjonene **må man absolutt ikke forvarme ovnen ei heller la den fungere på tomgang (uten mat inni) da dette kan forårsake gnister og skader på apparatet.**
- 7) **Kok ikke egg med skallet på** (fig. 11):
Det trykket som oppstår inne i egget kan få det å eksplodere, også etter endt tilberedning. Varm ikke egg som allerede er kokte, om de da ikke er i form av eggerøre.
- 8) Glem ikke å åpne matretter i vakuumforpakninger eller forseglede forpakninger før de varmes opp eller tilberedes i ovnen. Ellers vil trykket i beholderen stige og kan gjøre at den eksploderer, selv etter avsluttet tilberedning.

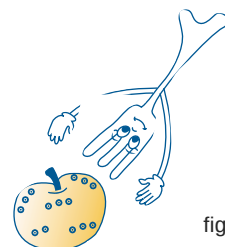


fig. 9

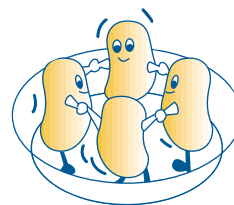


fig. 10

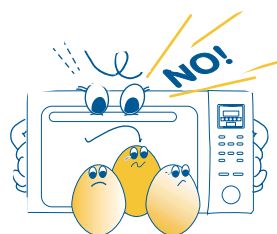
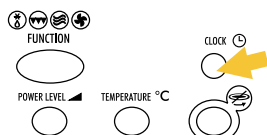


fig. 11

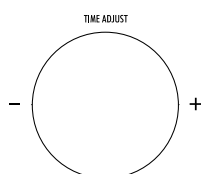
KAPITEL 2 - PROGRAMMERINGER OG FUNKSJONSINNSTILLINGER

2.1 INNSTILLING AV KLOKKEN

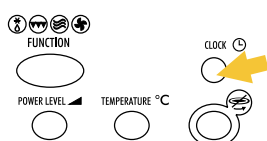
- Når apparatet tilkobles el-nettet for første gang, eller etter et strømvbrudd, vises fire tegn (---) på displayet. Gå frem på følgende vis for å stille inn klokken:



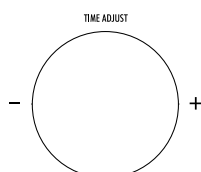
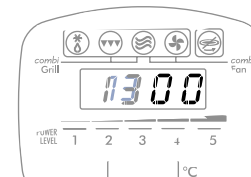
- 1** Trykk på tasten **CLOCK** (6).
(På display 1 blinker timetallet).



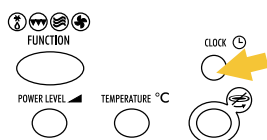
- 2** Still inn ønsket timetall gjennom å rotere knotten **TIME ADJUST** (14).
(På display 1 blinker timetallet).



- 3** Trykk på nytt på tasten **CLOCK** (6).
(På display 1 blinker minuttallet).



- 4** Still inn ønsket minuttall ved å vri på knotten **TIME ADJUST** (14).
(På display 1 blinker minuttallet).



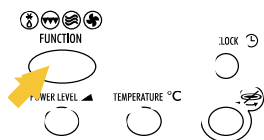
- 5** Trykk på nytt på tasten **CLOCK** (6).
(På displayet vises den innstilte tiden).



- For å stille klokken inn på nytt trykker man på tasten **CLOCK** (6) og foretar siden en ny innstilling av tiden i samsvar med fremgangsmåten som er beskrevet ovenfor.
- Man kan vise det aktuelle klokkeslettet selv når ovnen er i drift ved å trykke på tasten **CLOCK** (6) (Klokkeslettet vises i omtrent 2 sekunder).

Kapitel 2 - programmeringer og funksjonsinnstillinger

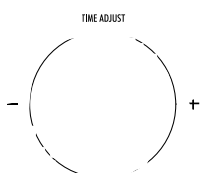
2.2 PROGRAMMERING AV TILBEREDNING



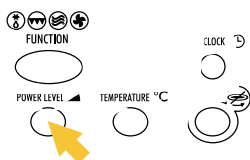
- 1** 1. Trykk på **FUNKTION**-tasten (3) (funksjonsinnstilling) og velg ønsket funksjon. Funksjonen vises i form av et lysende symbol på display 1. Tilgjengelige funksjoner:



INDIKATOR	INNSTILT FUNKSJON	INDIKATOR	INNSTILT FUNKSJON
	Kun mikrobølgeovn		Kombinert mikrobølgeovn og grill
	Automatisk opptining		Kun ventilert ovn
	Kombinert mikrobølgeovn og ventilert ovn		Kun grill



- 2** Still inn tilberedningstiden, uttrykt i minutter, ved å vri på knotten **TIME ADJUST** (14). Konsulter alltid tabellene som finnes i Kapittel 3 ved valg av tilberedningstid.



- 3** Med funksjonene
Kun mikrobølgeovn
Kombinert mikrobølgeovn + ventilert ovn
Kombinert mikrobølgeovn + grill

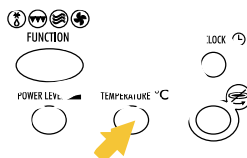


velg mikrobølgeovnens effektnivå ved å trykke på tasten **POWER LEVEL (EFFEKTNIVÅ)** (5) gjentatte ganger inntil den ønskede effekten, uttrykt i tall, blinker ovenfor display 2 (nederst). Konsulter alltid tabellene som finnes i Kapittel 3 ved valg av effekt.

Merknad:

- Det er ikke nødvendig å stille inn effektnivået for funksjonen **automatisk opptining**.
- Ved den **kombinerte** funksjonen **mikrobølgeovn + ventilert ovn** er høyest mulig effektnivå 750 Watt
- Det innstilte effektnivået kan forandres selv under pågående tilberedning gjennom å trykke på tasten **POWER LEVEL (EFFEKTNIVÅ)** (5).

Kapitel 2 - programmeringer og funksjonsinnstillinger



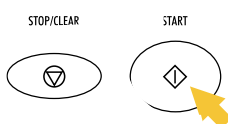
- 4** Med funksjonene:
**Kombinert mikrobølgeovn +
 ventilert ovn**
Kun ventilert ovn



Still inn ønsket tilberedningstid ved å trykke på tasten **TEMPERATURE °C** (4) gjentatte ganger inntil displayet 2 (nederst) viser den ønskede temperaturen. Konsulter alltid tabellene som finnes i Kapittel 3 ved valg av temperatur.

MERKNAD:

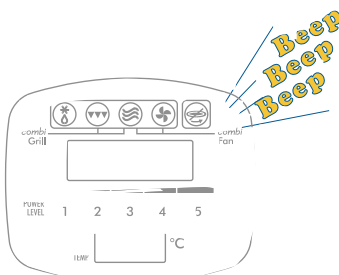
- Når tilberedningen er startet viser display 2 den reelle temperaturøkningen inne i ovnen.
- Når den ønskede temperaturen er oppnådd, høres et akustisk signal (tre lydsignaler). Display 2 fortsetter å vise den innstilte temperaturen under tilberedningen.
- det går også an å enkelt forandre på den innstilte temperaturen under tilberedningen, ved å trykke på tasten **TEMPERATURE °C** (4).



- 5** Starte tilberedningsprosessen ved å trykke på tasten **START** (13). På display 1 vises den resterende tiden som mangler til tilberedningstidens slutt og hvis funksjonen forutser dette, vises temperaturen på display 2.

Merknad:

hvis tilberedningsprosessen av en eller annen anledning ikke settes i gang, nullstilles samtlige innstillinger automatisk etter 2 minutter.



- 6** Når tilberedningstiden avsluttes høres et akustisk signal (3 lydsignaler) og på displayet vises teksten "END". Åpne døren og ta ut maten (klokkeslettet vises eller, hvis ovnen er varm, vises teksten "COOL" - se Merknad under).

Merknad:

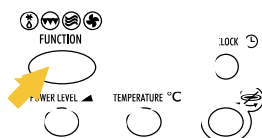
- Man kan når som helst kontrollere hvordan den innstilte tilberedningen forløper ved å åpne døren og granske maten. Mikrobølgestrålingen avbrytes på dette viset og ovnens funksjon gjenopptas når man stenger døren igjen og trykker på tasten **START** (13).
- Hvis man av noen grunn vil avbryte matlagningen uten å åpne døren behøver man bare å trykke på tasten **STOP/CLEAR** (12).
- Hvis man i stedet vil avslutte tilberedningen gjør man følgende:
 - trykk en gang på tasten **STOP/CLEAR** (12) hvis ovnsdøren er åpen.
 - trykk to ganger på tasten **STOP/CLEAR** (12) hvis ovnsdøren er stengt og ovnen er i bruk. På displayet vises klokken.
- Denne modellen er utstyrt med en automatisk nedkjølningsyklus som trer i funksjon når ovnen er veldig varm (f.eks. etter lange tilberedningstider med termiske funksjoner). I løpet av denne syklusen vises teksten "COOL" på display 1. Ventilatorene og ovnslampen fortsetter å fungere (de slår seg selv av automatisk).

Etter alle typer tilberedninger fortsetter ovnslampen og kjølviften å fungere helt til ovnsdøren åpnes.

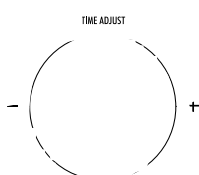
Kapitel 2 - programmeringer og funksjonsinnstillinger

2.3 AUTOMATISK OPPTINING- OG TILBEREDNINGSSSEKVENS

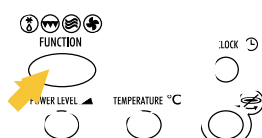
Gå frem på følgende måte for å programmere en automatisk opptinings- og tilberedningssyklus i rekkefølge:



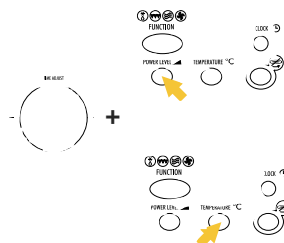
- 1** Still inn funksjonen automatisk opptining ved å trykke to ganger på **FUNCTION**-tasten (3) (funksjonsinnstilling). På displayet vises indikatoren for automatisk opptining.



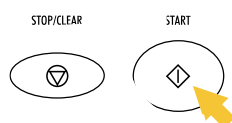
- 2** Still inn opptiningstiden (uttrykt i minutter) ved å vri på knotten **TIME ADJUST** (14).



- 3** Still så inn påfølgende tilberedning ved å velge den ønskede funksjonen med **FUNCTION**-tasten (3) (funksjonsinnstilling) til de aktuelle indikatorene vises (f.eks. funksjonen kombinert mikrobølgeovn + ventilert ovn).

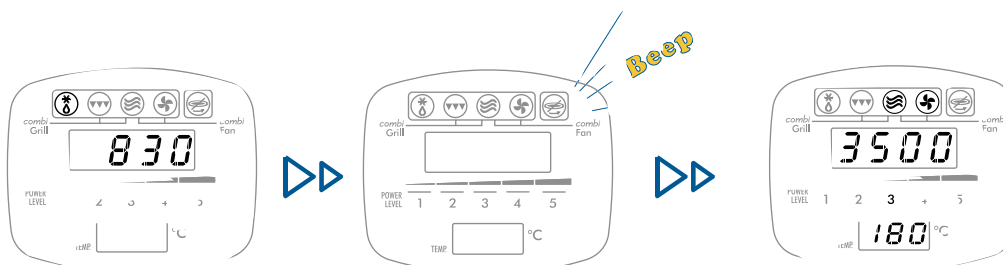


- 4** Still inn tilberedningstiden, og hvis funksjonen krever dette, mikrobølgeeffekten og ovnstemperaturen i samsvar med forskriftene i forrige paragraf (par. 2.2).



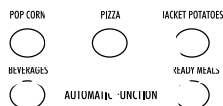
- 5** Trykk på tasten **START** (13).

Overgangen fra opptining till tilberedning angis med hjelp av et akustisk signal.



Kapitel 2 - programmeringer og funksjonsinnstillinger

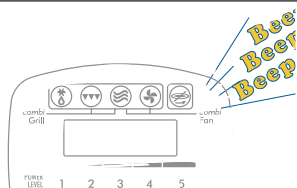
2.4 HVORDAN GJENOPPKALLE FØRPROGRAMMERTE OPPSKRIFTER (AUTOMATIC FUNCTION-TASTER)



- 1 Trykk på tasten for ønsket "AUTOMATIC FUNCTION".
(på displayet blinker indikatorene for den forhåndsinnstilte tilberedningstiden og temperaturen samtidig som indikatorene for den førprogrammerte funksjonen og effektnivået tennes).
Konsulter paragraf 3.8 for valg av passende meny.



- 2 Trykk på tasten **START** (13) for å sette tilberedningen i gang.



- 3 Når den innstilte tilberedningstiden er over, høres tre lange signaler og på displayet vises teksten "END".

2.5 HURTIG OPPVARMNING

Denne funksjonen er veldig nyttig når man vil varme små mengder mat eller drikke.

- Trykk på tasten **START** (13): Ovnen starter med maksimal effekt i 30 sekunder. Ved å trykke på tasten nok en gang kan man øke tiden med 30 sekunder om gangen i opptil maksimalt 3 minutter.
- Denne funksjonen aktiveres kun hvis den utføres innen 1 minutt etter at maten er plassert i ovnen. Hurtig oppvarming kan også brukes for å fullføre tilberedningen.

Når tilberedningen er satt i gang kan den innstilte tilberedningstiden justeres med maksimalt 60 minutter med hjelp av knotten **TIME ADJUST** (14).

2.6 BARNESIKRINGER

Ovnen er utstyrt med en sikkerhetsanordning som forhindrer at de innstilte tilberedningstidene forandres under selve tilberedningen for å unngå at tilberedningstiden ufrivillig forlenges (matrettene kan brennes!)

Sperreanordningen aktiveres på følgende sett:

- Trykk inn tasten **STOP/CLEAR** (12) i 5 sekunder.
- Et kort lydsignal høres: etterpå er det ikke mulig å justere tilberedningstidene for de følgende tilberedningsprosedyrene.
- For å utelukke sperreanordningen, skal tasten **STOP/CLEAR** (12) holdes trykt inne til et lydsignal høres.

2.7 TALLERKENENS STOPP-TAST

Hvis store beholdere/tilberedningskar (eller kar med håndtak) som ikke kan rotere skal brukes, kan den roterende tallerkenens bevegelse utelukkes. Trykk på **TALLERKENENS STOPP**-tast (15). Dette er mulig først etter at en tilberedningsfunksjon er innstilt: Den lysemitterende dioden høyest oppe til høyre begynner å blinke. Etter å ha trykket på **START**, blinker lysdioden ytterligere 5 ganger, og etterpå lyser den fast under den innstilte tiden; for å oppnå et godt sluttresultat skal maten blandes/røres om i flere ganger under tilberedningen. Funksjonen **TALLERKENENS STOPP** forblir aktiv selv under neste tilberedning, helt til **TALLERKENENS STOPP-TAST** trykkes inn igjen.

Den maksimale effekten med funksjonen kun mikrobølgeovn er på 750 W (reduseres automatisk av den elektroniske kontrollen når **TALLERKENENS STOPP-TAST** settes i gang).

2.8 "MEMOTIME"-FUNKSJONEN

Denne funksjon gjør det mulig å bruke timeren, UTEN at ovnen fungerer, i opptil 60 minutter.

- Trykk på **FUNCTION**-tasten til tre strektegn vises på display 2, still inn ønsket tid ved å vri på knotten **TIME ADJUST** (14) og sett på ovnen med tasten **START** (13).
- Når tiden er over høres tre lydsignaler og på display 1 vises teksten **END**.

KAP.3- BRUK AV OVNEN: ANVISNINGER OG TIDTABELLER

3.1 OPPTINING

- Frosne matvarer kan settes inn direkte i ovnen i plastposer eller plastfolie eller i sin egen forpakning, under forutsetning at disse mangler metalleder (f. eks. omslag eller lukkepunkter).
- Visse matvarer, som grønnsaker og fisk, behøver ikke tines helt før de tilberedes.
- Retter i saus og stuinger tiner bedre og hurtigere om man rører om dann og vann og vender og/eller deler biterne.
- Kjøtt, fisk og frukt taper væske under opptining. Det anbefales derfor å la dem tine i en skål.
- Det er praktisk å legge hver enkel kjøttbit i en egen pose før de legges i fryseren. På dette viset sparer man tid under tilberedningen.
- Umiddelbart etter opptiningen og før tilberedningen innledes, er det viktig å respektere hviletiden: med hviletid (uttrykt i minutter) mener man den tiden som maten skal hvile for at temperaturen skal kunne spres ytterligere inne i den.

TIDTABELL FOR OPPTINING MED FUNKSJONEN "AUTOMATISK OPPTINING"

TYP	MENGDE	TILBEREDNINGSTID i minutter	MERKNADER/RÅD	PASSENDE RIST	HVILETID
KJØTT					
• Steiker (svin, nøt, kalv, etc.)	1 kg	19 - 21	Vend opp og ned etter halve opptiningstiden. Se anmerking *	Ingen	20
• Biff, koteletter, kjøttskiver	200 gr	4 - 6		Ingen	5
• Gryta, gulasj	500 gr	10 - 12		Ingen	10
• Kjøttdeig	250 gr	5 - 7		Ingen	15
	500 gr	10 - 12		Ingen	15
• Hamburgere	200 gr	5 - 7		Ingen	10
• Pølse	300 gr	6 - 8		Ingen	10
FUGL					
• And, kalkun	1,5 kg	25 - 27	Vend kyllingen oppned etter halve opptiningstiden. Skyll med varmt vann etter hviletiden for å løse eventuelle isrester.	Ingen	20
• Hel kylling	1,5 kg	25 - 27		Ingen	20
• Kylling i biter	850 gr	13 - 15		Ingen	10
• Kyllingbryst	300 gr	8 - 10		Ingen	10
GRØNNSAKER			Dypfrosne grønnsaker behøver ikke å tines opp før tilberedning.		
FISK					
• Filetter	300 gr	7 - 9	Vend fisken oppned etter halve opptiningstiden.	Ingen	7
• Fiskebiter	400 gr	8 - 10		Ingen	7
• Hel fisk	500 gr	10 - 12		Ingen	7
• Reker	400 gr	8 - 10		Ingen	7
MEIERIPRODUKTER					
• Smør	250 gr	4 - 6	Ta bort aluminiumfolie eller metalleder. Ost skal ikke tines helt. Respekter hviletiden. Fløten skal løsnes fra beholderen og plasseres på en tallerken.	Ingen	10
• Ost	250 gr	5 - 7		Ingen	15
• Fløte	200 ml	7 - 9		Ingen	5
BRØD					
• 2 middelstore kuvertbrød	150 gr	1 - 2	Legg brødet direkte på den roterende tallerkenen.	Ingen	3
• 4 middelstore kuvertbrød	300 gr	2 - 4		Ingen	3
• Brødskiver	250 gr	2 - 4		Ingen	3
• Grovbrød i skiver	250 gr	2 - 4		Ingen	3
FRUKT					
• Jordbær, plommer, kirsebær, rips, aprikoser	500 gr	8 - 10	Rør om 2-3 ganger.	Ingen	10
• Bringebær	300 gr	5 - 7	Rør om 2-3 ganger.	Ingen	10
• Bjørnebær	250 gr	3 - 5	Rør om 2-3 ganger.	Ingen	6

* Disse angivelsene passer til å utføre en opptiningstest for kjøttdeig i samsvar med Forskriften IEC 705, paragraf 18.3 (se side 2). Snu kjøttet oppned etter halve tiden. Kjøttet skal plasseres direkte på den roterende tallerkenen. Ytterligere opplysninger om dette og andre Prestasjonstester i samsvar med Forskriften IEC 705 kan innhentes i tabellen på side 2.

Kap.3 - bruk av ovnen: anvisninger og tidtabeller

3.2 OPPVARMING

Oppvarming av mat er den funksjonen med hvilken mikrobølgeovnens anvendbarhet og effektivitet best kommer till sin rett. Jevnført med tradisjonelle oppvarmingsmetoder gir mikrobølgene en klar tidsbesparing, hvilket også medfører en energibesparing.

- Maten (spesielt frossen mat) bør varmes til en temperatur på minst 70°C (den skal være brennhet!). Den blir for het til å kunne spises umiddelbart, men man kan være sikker på at den blir helt bakteriefri.
- Følg alltid nedenstående regler for å varme ferdiglagde eller frosne retter:
 - Ta maten ut av metallbeholdere.
 - Dekk med plastfolie (for mikrobølgeovn) eller smørpapir. På dette viset beholdes den naturlige smaken helt og ovnen holder seg renere. Man kan også dekke maten med en oppned-vendt tallerken.
 - Rør om i eller snu maten så ofte som mulig for å skynde på oppvarmingen og fordele varmen jevner.
 - Følg nøye tidsangivelsene på frossenpakningene, men tenk på at de ikke alltid stemmer og at tiden iblant må økes.
- Frossen mat må tines før oppvarmingen påbegynnes. Jo lavere temperatur matvarene har fra begynnelsen, desto lengre tid kreves for oppvarmingen.

Viktig: Visse matretter kan enkelt varmes opp med hjelp av de forprogrammerte oppskriftene "AUTOMATIC FUNCTION" (se tabellen på side 78).

TABELL FOR OPPVARMINGSTIDER

TYPE	MENGDE	FUNKSJON	EFFEKTIVÅ	TILBEREDNINGSTID i minutter	MERKNADER/RÅD
Å TØ OPP MAT					
• Sjokolade/glasur	100 gr		3	4 - 5	Hell opp på en tallerken. Rør om i glassuren en gang.
• Smør	50-70 gr	"	5	0'.10"-0'.15"	Legg til ett minutt for smelting av smør.
FRA KJØLESKAPSTEMP. (5/8°C) OPP TIL 20/30°C					
• Yoghurt	125 gr	"	5	0'.15"-0'.20"	Ta bort metallpapiret. Varm tåteflasken uten tåtesmøkk og rist umiddelbart etter oppvarmingen for å fordele temperaturen jevnt. Kontroller innholdets temperatur før du gir den til barnet. Minsk den angitte tiden noe om melken er romtemperert. Bland godt hvis man bruker pulvermelk idet pulverrester kan ta fyr. Bruk kun pastorisert melk.
• Tåteflaske	240 gr	"	"	0'.30"-0'.35"	
FERDIGLAGET MAT FRA KJØLESKAPSTEMP. (opprinnelig temperatur 5/8°C) opp til cirka 70°C					
• Forpakning med lasagne eller fylt pasta	400 gr	"	5	3 - 5	Med dette menes pakninger med ferdiglagd mat av ulike slag som selges i handelen og som skal varmes til 70°C. Ta maten ut av eventuelle metallforpakninger og legg den direkte på den tallerkenen den skal serveres på. Maten skal alltid vara tildekket for beste resultat.
• Forpakning med kjøtt med ris og/eller grønnsaker	400 gr	"	"	3 - 5	
• Forpakning med fisk og/eller grønnsaker	300 gr	"	"	2 - 4	Med dette menes ferdiglagd mat av ulike sorter som skal varmes opp til 70°C. Legg matporsjonen direkte på den tallerkenen den skal serveres på og dekk den alltid til, enten med gjennomskinnelig plastfolie eller med en oppned-vendt tallerken.
• Tallerken med kjøtt og/eller grønnsaker	400 gr	"	"	4 - 6	
• Tallerken med pasta, cannelloni eller lasagne	400 gr	"	"	4 - 6	
• Tallerken med fisk og/eller ris	300 gr	"	"	3 - 5	
FROSNE RETTER SOM SKAL VARMS/TILBEREDES (opprinnelig temperatur -18°/-20°C) opp til cirka 70°C					
• Forpakning med lasagne eller fylt pasta	400 gr	"	5	5 - 7	Med dette menes pakninger med ferdiglagd frossen mat av ulike sorter som skal varmes opp til 70°C direkte i forpakningen. Hvis forpakningen er av metall legger man maten direkte på den tallerkenen den skal serveres på og øker tilberedningstiden med noen minutter.
• Forpakning med kjøtt med ris og/eller grønnsaker	400 gr	"	"	4 - 6	
• Forpakning med fisk og/eller forkokte grønnsaker	300 gr	"	"	2 - 4	
• Forpakning med fisk og/eller røe grønnsaker	300 gr	"	"	6 - 8	Ta de røe matvarene ut av pakningene og legg dem i et kar som kan brukes i mikrobølgeovn og dekk matvarene til. Med dette mener man porsjoner med ferdiglagd frossen mat av ulike slag som skal varmes opp til 70°C. Legg matporsjonen direkte på den tallerkenen den skal serveres på og dekk den alltid til, enten med en opp ned-vendt tallerken eller en ildfast pyrexform. Kontroller at maten er skikkelig varm i midten og rør om hvis dette er mulig.
• Porsjonspakning med kjøtt og/eller grønnsaker	400 gr	"	"	5 - 7	
• Porsjonspakning med cannelloni eller lasagne	400 gr	"	"	6 - 8	
• Porsjonspakning med fisk og/eller ris	300 gr	"	"	3 - 5	
KJØLESKAPSKALDE DRIKKER (5-8°C) opp til cirka 70°C					
• 1 kopp vann	180 cc	"	5	1'.30" - 2'	Alle drikker skal røres om etter oppvarmingen slik at temperaturen fordeles jevnt. Supper bør tildekkes med en oppned-vendt tallerken.
• 1 kopp melk	150 cc	"	"	1'.15" - 1'.45"	
• 1 kopp kaffe	100 cc	"	"	1'.15" - 1'.45"	
• 1 tallerken suppe	300 cc	"	"	3 - 4	
ROMTEMPERERTE DRIKKER fra 20-30°C til cirka 70°C					
• 1 kopp vann	180 cc	"	5	1'.15" - 1'.45"	Alle drikker skal røres om i etter oppvarmingen slik at temperaturen fordeles jevnt. Supper bør tildekkes med en oppned-vendt tallerken.
• 1 kopp melk	150 cc	"	"	1 - 1'.30"	
• 1 kopp kaffe	100 cc	"	"	0'.45" - 1'.15"	
• 1 tallerken suppe	300 cc	"	"	2 - 3	

Kap.3 - bruk av ovnen: anvisninger og tidtabeller

3.3 - TILBEREDNING AV FORRETTER OG PASTARETTER

Supper generelt krever mindre væske enn ved tradisjonell tilberedning idet avdunstningen er veldig liten i mikrobølgeovner. Vent med å tilsette salt til etter tilberedningen eller under hviletiden, idet salt tørker ut.

Det må nevnes at tiden som kreves for å koke ris i mikrobølgeovn (dette gjelder også for pasta) er omtrent den samme som om man koker det på vanlig vis på komfyren. Fordelen med å laga en risotto i mikrobølgeovn er at man ikke behøver å røre om hele tiden (2-3 ganger er tilstrekkelig).

TYPE	MENGDE	FUNKSJON	EFFEKTNIVÅ	TEMPERATUR	TILBEREDNINGSTID i minutter	MERKNADER/RÅD	PASSENDE RIST
• Lasagne	1100 gr	 	5 5	- -	12 + 8	Angitt tid er beregnet på rå pasta. Hvis pastaen er forhåndskokt rekker det med 8 min. tilberedningstid med kombinert MIKROBØLGEOVN / GRILL	Nedre
• Romerske potetnudler	600 gr		5	-	12	Unngå for store mengder.	Nedre
• Gratinert makaroni	1500 gr		5	-	8	Pastaen skal kokes for seg på forhånd..	Nedre
• Risotto	300 gr. ris		5	-	12-15	Alle ingrediensene plasseres i en form som kan brukes i mikrobølgeovn og tildekkes med gjennomsliktig plastfolie (til 300 g ris behøver du 750 g suppe med ovnen på maksimal effekt i cirka 12-15 minutter).	Ingen
• Pizza	800 gr		-	200°C	30	Bred pizzaen ut på et bakepapir på plate eller i en kakeform i metall med uttakbar bunn. Varm opp ovnen til 200°C.	Nedre
• Fersk Quiche Lorraine	800 gr		-	160°C	40	Bruk en kakeform med håndtak (ovnen skal forvarmes).	Nedre
• Frossen Quiche Lorraine	550 gr		-	190°	45	Legg i en langpanne i metall (ovnen skal forvarmes).	Nedre

3.4 - TILBEREDNING AV KJØTT

Tilberedningstiden er avhengig av bitenes størrelse samt likeensartethet: grillspyd blir forttere ferdig enn en stek da grillspydene består av mindre, like store kjøttbiter. For å vedlikeholde stekenes, kyllingenes og grillspydenes mørhet kan man tilsette 1/2 glass vann i begynnelsen av tilberedningen.

TYPE	MENGDE	FUNKSJON	EFFEKTNIVÅ	TEMPERATUR	TILBEREDNINGSTID i minutter	MERKNADER/RÅD	PASSENDE RIST
• Steker (svin, okse)	1000 gr	 	4	190°C	45-50	La litt fett være igjen rundt kjøttet for å unngå at det tørker ut. Bruk ikke for mye krydder/saus.	Nedre
• Rullestek	800 gr	 	4	180°C	25-30	Bland 500 g malt oksekjøtt med egg, skinke, raspet brød osv. Tilsett litt olje og en skvett hvitvin.	Nedre
• Kjøttballe, karbonade	900 gr		4	-	20	Se merknad *	Ingen
• Hel kylling	1200 gr	 	4	190°C	50	Stikk hull på skinet slik at fett kan renne ut. Se merknad **	Nedre
• Kylling i biter	850 gr	 	4	190°C	30-35	Rør om en gang under tilberedningen.	Nedre
• Grillspyd	600 gr	 	3	180°C	20-25	Snu maten etter halve tilberedningstiden.	Nedre
• Gulasj	1500 gr		5	-	30-35	Lag maten uten å dekke den til og rør om 2-3 ganger.	Ingen
• Kyllingbryst	500 gr		4	-	10-15	Snu maten etter halve tilberedningstiden.	Ingen
• Kalv- eller grisekotelett	3 biter		-	-	16-18	Varm opp ovnen i 3 minutter. Snu etter halve tilberedningstiden idet grillelementet kun varmer ovenifra.	Øvre
• Pølse	3 biter		-	-	10-12	Varm opp ovnen i 3 minutter. Snu etter halve tilberedningstiden idet grillelementet kun varmer ovenifra.	Øvre
• Hamburger	3 biter		-	-	10-12	Varm opp ovnen i 3 minutter. Snu etter halve tilberedningstiden idet grillelementet kun varmer ovenifra.	Øvre

* Disse anvisningene passer for å utføre tilberedningstest for kjøttdeig i samsvar med Forskriften IEC705, paragraf 17.3 test C. Dekk beholderen med plastfolie for mikrobølgeovn. Ytterligere opplysninger om denne og andre Prestasjonstester i samsvar med Forskriften IEC705, gjengis i tabellen på side 2.

** Disse anvisningene passer for å utføre tilberedningstest i samsvar med Forskriften IEC705, paragraf 17.3, test F. Ytterligere opplysninger om denne og andre Prestasjonstester i samsvar med Forskriften IEC705, gjengis i tabellen på side 2.

Kap.3 - bruk av ovnen: anvisninger og tidtabeller

3.5 - TILBEREDNING AV GRØNNSAKER OG GRØNNSAKSRETTER

Grønnsaker beholder sin friske farge og sitt næringsinnhold bedre når de tilberedes i mikrobølgeovn enn ved tradisjonell matlaging. Før tilberedningen innledes skal grønnsakene skylles og rengjøres.

Større grønnsaker skal skjæres i like store biter.

Tilsett cirka 5 matskjeer vann til 500 g grønnsaker (fiberrike grønnsaker krever mer vann).

Grønnsaker som tilberedes med funksjonen KUN MIKROBØLGEOVN, skal alltid dekkes til med gjennomsiktig plastfilm for mikrobølgeovn. Rør om minst en gang etter halve tilberedningstiden og salt lett etter tilberedningen.

Viktig: Tidene i tabellen er kun omtrentlige og varierer alt etter matvarens vekt, utgangstemperatur samt konsistens og struktur.

TYPE	MENGDE	FUNKSJON	EFFEKTNIVÅ	TEMPERATUR	TILBEREDNINGSTID i minutter	MERKNADER/RÅD	PASSENDE RIST
• Asparges	500 gr		5	-	8-9	Skjær i 2 cm store biter	Ingen
• Artisjokker	300 gr		5	-	10-11	Det er bedre å bruke artisjokkbunner	Ingen
• Grønne bønner	500 gr		5	-	10-11	Skjær i biter	Ingen
• Brokkoli	500 gr		5	-	6-7	Del opp i "buketter"	Ingen
• Rosenkål	500 gr		5	-	6-7	Tilberedes hele	Ingen
• Hvitkål	500 gr		5	-	6-7	Tilberedes hel	Ingen
• Rødkål	500 gr		5	-	6-7	Tilberedes hel	Ingen
• Gulrøtter	500 gr		5	-	8-9	Skjær i like store biter	Ingen
• Blomkål	500 gr		5	-	10-11	Del opp i buketter	Ingen
• Blomkål i bechamelsaus	1000 gr	+	5	-	13 + 10	Tiden er beregnet på rå blomkål. Med forkokt blomkål er 10 min. med kombinert mikrobølgeovn / grill tilstrekkelig.	Nedre
• Selleri	500 gr		5	-	6-7	Del opp i biter	Ingen
• Aubergine	800 gr		5	-	5-6	Skjær i terninger	Ingen
• Grillede aubergine	4 skiver		-	-	9-11	Forvarm i 3 min. Snu maten etter halve tilberedningstiden	Øvre
• Ovnstekte aubergine med mozzarella og tomat saus	1300 gr		5	-	7-9	Auberginene kan friteres eller grilles på forhånd.	Nedre
• Purreløk	500 gr		5	-	5-6	Tilberedes hel	Ingen
• Champingon	500 gr		5	-	5-6	Tilberedes hele. Vann er ikke nødvendig.	Ingen
• Løk	250 gr		5	-	4-5	Hele med samme størrelse. Vann er ikke nødvendig.	Ingen
• Spinat	300 gr		5	-	5-6	Skyll, la vannet renne av og dekk maten til.	Ingen
• Erter	500 gr		5	-	9-10		Ingen
• Fennikel	500 gr		5	-	11-12	Skjær i fire biter.	Ingen
• Gratinerte tomater	800 gr		5	-	9-11	Skal helst være av samme størrelse	Nedre
• Paprika	500 gr		5	-	8-9	Skjær i biter.	Ingen
• Grillet paprika	4 deler		-	-	9-11	Forvarm i 3 min. Snu etter halve tilberedningstiden.	Øvre
• Fylt paprika	1400 gr	+	5 5	- -	12 + 9	Velg med fordel de flate og brede.	Nedre Ingen
• Poteter	500 gr		5	-	7-8	Skjær i like store biter.	Nedre
• Ovnstekt poteter (ferske)	500 gr		4	190°C	30-35	Rør om 2-3 ganger.	Nedre
• Ovnstekt poteter (dypfrys)	900 gr		4	200°C	35-40	Rør om 2-3 ganger.	Nedre
• Potetgrateng	1100 gr (totalt)		4	170°C	30	Se anmerkning *	Ingen
• Squash	500 gr		5	-	6-7	Tilberedes hele.	

* Disse anvisningene passer for å utføre Kombinert tilberedningstest D i samsvar med Forskriftsprosjektet (3.dje utgave av IEC705) som finnes i dokumentet IEC 53H/69/CD. Ytterligere opplysninger om denne og andre Prestasjonstester i samsvar med Forskriften IEC705, gjengis i tabellen på side 2.

Kap.3 - bruk av ovnen: anvisninger og tidtabeller

3.6 - TILBEREDNING AV FISK

Fisk kan tilberedes veldig fort og med et veldig godt resultat. Fisken kan tilberedes med litt smør eller olje (eller uten fett). Dekk maten med gjennomsiktig plastfolie.

Skjær skar i skinnet om dette fortsatt er på fisken, filettene skal fordeles jevnt. Unngå å panere fisk med egg.

TYPE	MENGDE	FUNKSJON	EFFEKTIVÅ	TEMPERATUR	TILBEREDNINGSTID i minutter	MERKNADER/RÅD	PASSENDE RIST
• Filetter	300 gr		4	-	5-7	Dekk maten med plastfolie.	Ingen
• Fisk i skiver	300 gr		4	-	7-9	Dekk maten med plastfolie.	Ingen
• Hel fisk	500 gr		4	-	8-10	Dekk maten med plastfolie.	Ingen
• Hel fisk	250 gr		4	-	5-7	Dekk maten med plastfolie.	Ingen
• Biter	400 gr		4	-	7-9	Dekk maten med plastfolie.	Ingen
• Reker	500 gr		4	-	7-9	Dekk maten med plastfolie.	Ingen
• Ovnsstekt fisk	600 gr		2	190°	30	Tilsett olje, et hvitløkssedd, en skvett vin og vann. Skal ikke tildekkes.	Nedre

3.7 - TILBEREDNING AV DESSERTER OG KAKER

All type bakning krever en foroppvarming av ovnen til den temperaturen som angis i tabellen.

Først når denne temperaturen er oppnådd (signaleres av 5 lydsignaler) kan kaken/desserten settes inn i ovnen.

TYPE	MENGDE	FUNKSJON	EFFEKTIVÅ	TEMPERATUR	TILBEREDNINGSTID i minutter	MERKNADER/RÅD	PASSENDE RIST
• Nøttekake	1100 gr		2	170°C	25-30	Tilberedes i langpanne	Nedre
• Kvarkekake	1500 gr		4	160°C	35-40	Tilberedes i langpanne	Nedre
• Pai med syltetøy	700 gr		-	160°C	55	Bruk en kakeform i metall	Nedre
• Plumkake	950 gr		-	160°C	90	Bruk en rektangulær form	Nedre
• Sukkerterte	700 gr		-	160°C	40	Bruk en kakeform i metall	Nedre
• Valnøttkake	650 gr		-	160°C	40	Bruk en kakeform i metall	Nedre
• Eggkake	750 gr		5	-	16	Se merknad *	Ingen
• Lett sukkerbunn	475 gr		5	-	8	Se merknad *	Nedre
• Lett sukkerbunn	710 gr		2	160°C	30	Se merknad **	Nedre

* Disse anvisningene passer for å utføre tilberedningstest i samsvar med Forskriften IEC705, paragraf 17.3 test A respektive B. Ytterligere opplysninger om denne og andre Prestasjonstester i samsvar med Forskriften IEC705, gjengis i tabellen på side 2.

** Disse anvisningene passer for å utføre tilberedningstest E i kombinert funksjon i samsvar med Forskriftsprosjektet (3.dje utgave av IEC705) som finnes i dokumentet IEC 59H/69/CD. Husk å forvarme ovnen med kun viftefunksjon med nederste rist i bruk. Ytterligere opplysninger om denne og andre Prestasjonstester i samsvar med Forskriften IEC705, gjengis i tabellen på side 2.

Kap.3 - bruk av ovnen: anvisninger og tidtabeller

3.8 - OPPVARMING / TILBEREDNING MED HJELP AV TASTENE "AUTOMATIC FUNCTION"

Tastene **AUTOMATIC FUNCTION** er 5 ulike program med "førprogrammerte" tilberedningstider, effektnivå og ovnstemperaturer; med hjelp av disse programmene kan man oppnå optimale resultater for de retter som beskrives i påfølgende tabell.

TAST	VAD DU KAN GJØRE	RÅD
(11) BEVERAGES		
- Trykk 1 gang - Trykk 2 ganger - Trykk 3 ganger - Trykk 4 ganger	- Varme opp 1 liten kopp kaffe (50 cc) med romtemperatur som utgangspunkt. - Varme opp 1 kopp kaffe (125 cc) med romtemperatur som utgangspunkt. - Varme opp 1 stor kopp kaffe (200 cc) med kjøleskapstemperatur som utgangspunkt. - Varme opp 1 tallerken suppe (300 cc) med kjøleskapstemperatur som utgangspunkt.	Rør om vel slik at temperaturen fordeles jevnt etter oppvarming av drikken.
(8) JACKET POTATOES		
- Trykk 1 gang - Trykk 2 ganger - Trykk 3 ganger	- Koke 200 g poteter - Koke 400 g poteter - Koke 600 g poteter	Vask potetene nøye med skallet på, stikk hull i dem med en gaffel og legg dem på den roterende tallerkenen. Server dem varme fylt med smør eller ost.
(10) READY MEALS ferdiglagd mat med kjøleskapstemperatur (5-8°C)		
	<i>Viktig: Etter oppvarmingen kan maten og kokekarene være veldig varme. Bruk grytekluter eller grillvanter.</i>	Brukes for å varme mat som allerede er tilberedt og som er blitt oppbevart i kjøleskapet på serveringstallerkenen (den tallerkenen som man siden spiser av). Maten skal ikke tildekkes. Hvis det er snakk om forpakninger med ferdiglagde retter, skal maten tas ut av eventuelle aluminiumsformer /forpakninger og plasseres på en serveringstallerkenen.
- Trykk 1 gang - Trykk 2 ganger	- Varme opp 1 porsjon (250-250 g) - Varme opp 2 porsjoner (450-550 g)	
(9) PIZZA dypfryst pizza og ferdiglagde retter		
	<i>Viktig: Etter oppvarmingen kan maten og kokekarene være veldig varme. Bruk grytekluter eller grillvanter.</i>	Legg pizzaen direkte på den nedre risten. Plassere forpakningen på den roterende tallerkenen etter å ha fjernet eventuelle innpakningsmaterialer (folie, poser). Hvis forpakningen ikke passer til matlagning med mikrobølger (f.eks. metallformer) skal maten tas ut av forpakningen og plasseres på en serveringstallerken. Varm opp uten å dekke den til på den roterende tallerkenen.
- Trykk 1 gang - Trykk 2 ganger - Trykk 3 ganger	- Varme opp 1 dypfryst pizza (250-500 g) - Varme opp 1 porsjon (250-250 g) - Varme opp 2 porsjoner (450-550 g)	
(7) POPCORN		
Trykk 1 gang	Lage en 100 g pakke popcorn for mikrobølgeovn.	Les nøye gjennom instruksjonene på forpakningen og legg den på den roterende tallerkenen.

KAPITEL 4: VEDLIKEHOLD OG RENGJØRING

4.1 RENGJØRING

Dra alltid støpselet ut av stikkontakten og vent til apparatet har kjølt seg ned før man utfører noen som helst form for vedlikehold eller rengjøring.

Takket være den spesielle emaljen som dekker innsiden av ovnen festes ikke spruter og matrester, hvilket gjør rengjøringsarbeidet spesielt enkelt. Hold alltid også dekslene for mikrobølgesutslipp (C) fritt fra fett og fettspruter.

Bruk ikke slipende rengjøringsmiddel, stålull eller kvesse metallverktøy for å rengjøre ovnen utvendig. Sørg dessuten for at vann eller flytende rengjøringsmiddel ikke trenger inn i utslippene for luft og damp oppe på apparatet. Man bør heller ikke bruke alkohol, slipende eller ammoniakkbaserte rengjøringsmidler for å rengjøre dørens inn- og utside.

Hold alltid dørens innside ren slik at den kan stenges ordentlig, og unngå at smuss og matrester festes mellom døren og ovnens front.

Rengjør luftinntakene på baksiden av ovnen regelmessig slik at de ikke tettes igjen etter hvert med støv og avleveringer av skitt.

Med jevne mellomrom må man løsne den roterende tallerkenen (H) og sokkelen (I) for å rengjøre disse samt ovnens bunn.

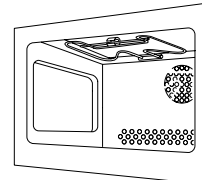
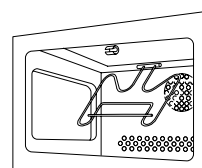
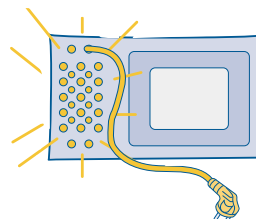
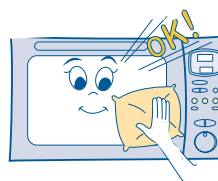
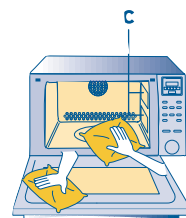
Vask den roterende tallerkenen og sokkelen med nøytral såpe, til og med i oppvaskmaskin.

Dypp ikke ned den roterende tallerkenen i kaldt vann etter en lengre oppvarming: Den store temperaturskilnaden kan få den til å sprekke.

Den roterende tallerkenens motor er plombert. Pass nøye på, på tross av dette, at det ikke trenger vann inn under den roterende tallerkenens stift (D) når bunnen gjøres ren.

For å lette den innvendige rengjøringen kan det øvre elementet senkes ned hvis man først roterer keramikkroken.

VIKTIG: Sett elementet tilbake og hekt det fast etter rengjøringen. Ovnens må ikke brukes mens elementet er nedsenkt.



Kapitel 4 - Vvedlikehold og rengjøring

4.2 VEDLIKEHOLD

Henvend deg til serviceverksted som er autorisert av produsenten hvis det skulle oppstå en feil eller om noe ikke fungerer som det skal. Før du ringer våre teknikere er det alltid best om du utfører følgende enkle kontroller:

PROBLEM	ÅRSAK/LØSNING
Apparatet fungerer ikke.	- Døren er ikke ordentlig stengt. - Støpselet er ikke korrekt satt inn i stikkontakten. - Stikkontakten står ikke under strøm (kontrollere husets sikringer).
Kondens på underlaget, inne i ovnen eller rundt døren.	Når man lager mat som inneholder vann er det helt normalt at dampen som oppstår inne i ovnen kommer ut og kondenserer inne i selve ovnen, på platen maten står på eller rundt døren.
Gnister inne i ovnen.	- Start aldri ovnen om den er tom med mikrobølgesfunksjonen eller en kombinert funksjon. - Bruk ikke beholdere av metall eller forpakninger med metaldeler ved matlaging i mikrobølgeovn.
Maten blir ikke tilstrekkelig varm eller kokt.	- Velg rett tilberedningsfunksjon eller øk tilberedningstiden. - Maten er ikke fullstendig tint før tilberedningen.
Maten blir brent.	Velg rett tilberedningsfunksjon eller minsk tilberedningstiden.
Maten blir ikke jevnt tilberedt.	- Rør om i maten under tilberedningen. Husk at maten blir bedre kokt om den skjæres i like store biter. - Den roterende tallerkenen står fast.

Hvis ovnslampen skulle gå i stykker kan man fortsette å bruke apparatet uten problemer. Henvend deg til et autorisert Serviceverksted for å få lampen skiftet ut.