

INNHOLDSFORTEGNELSE

KAP. 1 - GENERELT	1.1 Viktige sikkerhetsadvarsler	33
	1.2 Tekniske opplysninger	34
	1.3 Installering og elektrisk tilkobling	35
	1.4 Tilbehør som følger med	36
	1.5 Utstyr som skal brukes	37
	1.6 Generelle regler og råd for bruk av ovnen	38
KAP. 2 - BRUK AV KOMMANDOENE OG INNSTILLING AV FUNKSJONENE		
	2.1 Slik stiller du klokken	39
	2.2 Slik programmerer du stekingene	40
	2.3 Automatisk sekvens for tining og steking	42
	2.4 Slik kaller du opp de forhåndslagrede oppskriftene (tastene for "Automatiske funksjoner")	43
	2.5 Hurtig oppvarming	43
	2.6 Sikkerhet med hensyn til barn	43
	2.7 Tast for blokkering av plate	43
	2.8 Funksjon "Memotime"	43
KAP. 3 - BRUK AV PASTAKOKEREN MED PASTAFUNKSJONEN <i>Pasta</i>		
	3.1 Introduksjon	45
	3.2 Forløp og innstilling av kommandoene	45
	3.3 Viktige advarsler	48
KAP. 4 - BRUK AV OVNE: FORSLAG OG TABELLER OVER STEKETIDER		
	4.1 Tining	49
	4.2 Oppvarming	50
	4.3 Lage forretter	51
	4.4 Lage kjøtt	51
	4.5 Lage tilbehør og grønnsaker	52
	4.6 Lage fisk	53
	4.7 Lage desserter og kaker	53
	4.8 Oppvarme/steke ved hjelp av tastene "Automatiske funksjoner"	54
	4.9 Steking på to nivåer samtidig	55
KAP. 5 - VEDLIKEHOLD OG RENGJØRING		
	5.1 Rengjøring	57
	5.2 Vedlikehold	58

KAPITTEL 1 - GENERELT

1.1 VIKTIGE SIKKERHETSADVARSLER

Les følgende instruksjoner nøye og oppbevar dem for senere konsultasjon.

N.B. Denne ovnen er utviklet for å tine, varme opp og lage mat, og er beregnet på hjemmebruk. Den må ikke brukes til andre formål og Må ikke endres på eller repareres på noen som helst måte.

- 1) ADVARSEL: Hvis døren eller pakningene er ødelagte, må ikke ovnen brukes før en kyndig servicetekniker (opplært av produsenten eller av salgsstedets kundeservice) har reparert den.
- 2) ADVARSEL: Det kan være farlig hvis personer som ikke har spesiell trening utfører vedlikeholdsinngrep og reparasjoner som innebærer fjerning av beskyttelser mot eksponering for mikrobølger.
- 3) ADVARSEL: Ikke varm opp væsker eller andre matvarer som er hermetisk lukket, disse kan eksplodere. Egg med skall må verken kokes eller varmes opp i mikrobølgeovnen siden de kan eksplodere, også når koketiden er over.
- 4) ADVARSEL: Barn eller uegnede personer må ikke bruke apparatet uten overvåking.
Ikke la barn leke med apparatet.
Barn kan først bruke ovnen uten overvåkning når de er blitt forklart hvordan den virker, slik at de bruker ovnen på en sikker måte og er innforstått med farene forbundet med feilbruk.
- 5) Ikke forsøk å bruke ovnen med døren åpen; sikkerhetsinnretningene kan skades.
- 6) Ikke bruk ovnen hvis fremmedlegemer setter seg fast mellom forsiden på ovnen og døren.
Hold alltid innsiden av døren (E) ren ved å bruke en fuktig klut og vaskemidler som ikke sliper. Ikke la det samle seg opp skitt eller matrester mellom forsiden av ovnen og døren.
- 7) Når døren er åpen, må du passe på følgende: ikke plasser tunge gjenstander på døren eller dra håndtaket nedover mer enn mulig, siden apparatet kan velte. Ikke sett varme beholdere eller varme gryter (som for eksempel nettopp er tatt ut av stekeovnen) på døren.
- 8) Ikke start ovnen hvis el-kabelen eller støpselet er skadde, da er det fare for støt. Hvis el-kabelen er ødelagt, må den byttes ut av produsenten og dennes tekniske assistanse, eller uansett av en kyndig person, slik at du unngår eventuelle risikoer.
- 9) Hvis det kommer røyk ut av ovnen, slå den av eller ta støpselet ut av stikkontakten uten å åpne døren, slik at eventuelle flammer slukkes.
- 10) Bruk utelukkende utstyr beregnet på mikrobølgeovner. For å unngå overoppheting og dermed brannfare, anbefaler vi at du sjekker ovnen når du lager mat i engangsforpakninger i plastikk, papir eller annet brennbart materiale, eller når du varmer opp små mengder mat.
- 11) Ikke legg den roterende platen i vann når den er veldig varm. Det termiske sjokket vil føre til at platen ødelegges.
- 12) Når du bruker funksjonene "Bare MIKROBØLGEOVN" og "KOMBINERT MIKROBØLGEOVN", skal ikke ovnen varmes opp på forhånd (uten mat i) eller slås på når den er tom, siden det kan oppstå gnistring.
- 13) Før du bruker ovnen, sjekk at utstyret og beholderne er laget spesielt for mik-



fig. 1



fig. 2



fig. 3

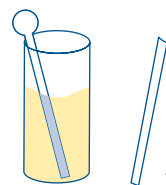


fig. 4



fig. 5

KAPITTEL 1 - GENERELT

NORSK

robølgeovner (se avsnittet "utstyr som skal brukes").

14) Under bruk kan døren og de andre overflatene på ovnen bli varme.

Ikke plasser gjenstander på ovnen når den brukes. Under bruk, blir apparatet varmt.

Ikke berør varmeelementene inne i ovnen.

15) Under oppvarmingen av væsker (vann, kaffe, melk osv.) er det på grunn av forsinket oppvarming mulig at innholdet begynner å koke og renner over, og forårsaker forbrenninger. Før du begynner oppvarmingen må du derfor sette en teskje i plastikk eller en glasspinne i beholderen for å unngå slike forbrenninger. Uansett må du være meget forsiktig når du flytter beholderen.

16) Ikke varm opp likører med høy alkoholprosent eller store mengder olje, da disse kan ta fyr.

17) Etter oppvarming av mat til spedbarn (innhold i flaske eller småglass), ryst og bland innholdet og sjekk temperaturen før du gir maten til barnet, slik at den ikke er for varm. Vi anbefaler også at du ryster eller blander maten for å oppnå en lik temperatur på all maten.

Hvis du bruker sterilisatorer for tåteflasker som finnes på markedet, må du ALLTID sjekke at beholderen er fylt med den mengden vann som er anbefalt av produsenten før du setter på ovnen.

MERKNAD: Når du bruker apparatet for første gang, er det mulig at det kommer en lukt av "nytt" fra ovnen og litt røyk i ca. 10 minutter. Dette skyldes ganske enkelt at elementene er behandlet med beskyttende midler.

1.2 TEKNISKE OPPLYSNINGER

Utvendige mål (BxHxD)	515x305x435	For ytterligere opplysninger, se merkeskiltet med egenskaper på apparatet.
Innvendige mål (BxHxD)	322x202x330	
Ovnens nettovolum	24 liter	Dette apparatet er i overensstemmelse med EØF-direktivene 89/336 og 92/31 om elektromagnetisk kompatibilitet
Omtrentlig vekt	20 Kg	
Diameter roterende plate	27,5 cm	
Ovnlampe	25 w	

A V G I T T S T Y R K E

Avgitt styrke i WATT fra ovnen er angitt på merkeskiltet på apparatet under **MICRO OUTPUT**.

Når du ser på steketabellene, må du alltid huske på å sjekke ovnens avgitte styrke! Dette er også nyttig når du skal kjøpe kokebøker for matlaging i mikrobølgeovn som finnes på markedet.



På visse modeller er også maksimal avgitt styrke i WATT angitt på symbolet på siden, på kontrollpanelet.

KAPITTEL 1 - GENERELT

1.3 INSTALLERING OG ELEKTRISK TILKOBLING

- 1) Ta ovnen ut av innpakningen.
- 2) Åpne døren og fjern den interne beskyttelsen som inneholder tilbehøret på følgende måte:
 - Ta ut de to delene i polysterol som ligger i sidene i hulrommene (fig. 6).
 - Press de loddrette veggene utover der dette er angitt med piler (fig. 7).
 - Ta ut det hele ved å dra i innpakningen og sjekk at de loddrette veggene kommer riktig ut (fig. 8).
 - Ta også ut den roterende platen (H) og beskyttelsene på denne. Sjekk at stiften på den roterende platen (D) er satt riktig inn midt på platen.
- 3) Vask innsiden av ovnen med en myk og lett fuktet klut.
- 4) Sjekk at ovnen ikke er blitt skadet under transport, og spesielt at døren kan åpnes og lukkes uten problemer.
- 5) Plasser apparatet på en stabil overflate og på en høyde på minst 85 cm utenfor barns rekkevidde, siden døren kan bli meget varm når ovnen står på høy temperatur,
- 6) **Etter å ha plassert ovnen på arbeidsflaten, sjekk at det er minst 5 cm mellom apparatets overflater, sideveggene og den bakre delen, og minst 25 cm over ovnen (fig. 9).**
- 7) Ikke dekk til luftinngangene. Plasser aldri ting på selve ovnen og sjekk at åpningene for utslipp av luft og damp (oppå, under eller bak apparatet) **ALDRI ER TILDEKKET** (fig. 10).
- 8) Plasser støttingen (I) midt i ovnen og plasser den roterende platen (H) oppå. Stiften (D) må gå inn i festet midt på den roterende platen.
MERKNAD: Ikke plasser ovnen oppå eller like ved varmekilder (for eksempel på kjøleskapet) (fig. 11).
- 9) Apparatet skal bare kobles til en stikkontakt med minimumsstyrke på 16A. Sjekk også at hovedbryteren i bygningen har en minimumsstyrke på 16A, for å unngå at denne slår seg tilfeldig ut under bruk av ovnen.
- 10) Plasser apparatet slik at det er lett å komme til støpselet og stikkontakten også etter at du har installert det.
- 11) Før du bruker ovnen må du sjekke at strømmettets spenning samsvarer med spenningen angitt på apparatets merkeskilt og at stikkontakten er utstyrt med **et effektivt jordingssystem: Produsenten fraskriver seg ethvert ansvar hvis dette ikke gjøres.**

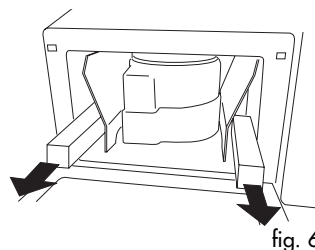


fig. 6

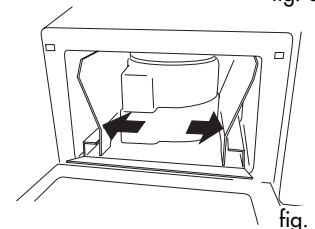


fig. 7

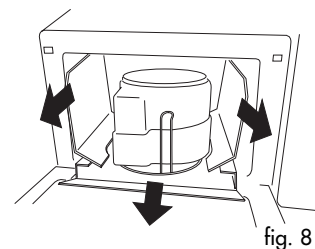


fig. 8

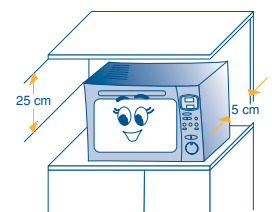


fig. 9

LUFTUTGANG

LUFTINNGANG

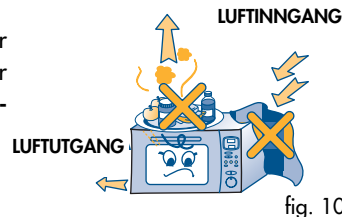


fig. 10

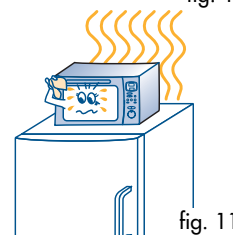
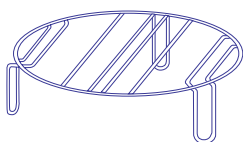


fig. 11

KAPITTEL 1 - GENERELT

1.4 TILBEHØR SOM FØLGER MED

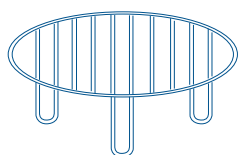
N O R S K



LAV AVSTANDSGRILL (F)

Bare mikrobølgeovn-funksjon

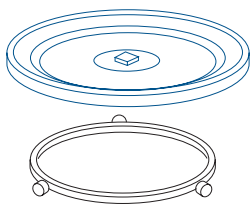
For all slags matlaging på to nivåer SAMTIDIG
(For eksempel: store mengder mat eller forskjellig type mat).
Se instruksjonene på side 55



HØY GRILL (G)

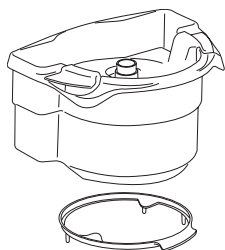
Bare grillfunksjon:

for all slags grilling



ROTERENDE PLATE (H) og STØTTERING (I)

Den roterende platen skal brukes til alle funksjonene bortsett fra funksjonen
for koking av pasta. Skal brukes med støttering (I)



PASTAKOKER (L) og STØTTEHOLDER (M)

Bare pastafunksjon. Skal brukes med støtteholderen (M).

KAPITTEL 1 - GENERELT

1.5 UTSTYR SOM SKAL BRUKES

For funksjonene bare mikrobølgeovn og funksjoner kombinert med mikrobølger, kan du bruke alle slags beholdere av glass (best hvis de er i pyrex), keramikk, porselen, brent leire (terrakotta), men uten dekorasjoner eller deler i metall (pyntestreker, håndtak, ben). Det er også mulig å bruke plastbeholdere som tåler varme, men bare for steking "bare mikrobølgeovn". Hvis du er i tvil om du kan bruke en beholder eller ikke i ovnen, kan du foreta følgende enkle test: sett en tom beholder inn i ovnen i 30 sekunder på maksimal styrke (funksjon "bare mikrobølgeovn").

Hvis beholderen forblir kald eller bare varmes opp litt, betyr det at du kan bruke den i mikrobølgeovn.

Hvis den derimot blir veldig varm (eller hvis det oppstår gnister), kan du ikke bruke beholderen.

For hurtige oppvarminger kan du bruke papirtallerkener, brett i papp og "bruk-og-kast"-tallerkener i plast som underlag. Når det gjelder fasong og størrelse, er det viktig at underlaget tillater riktig dreining inne i ovnen.

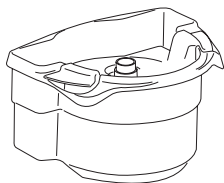
Du kan ikke bruke beholdere av metall, tre, siv eller krystall.

Siden mikrobølgeovnen varmer opp maten og ikke tallerkenen, kan du lage maten rett på den tallerkenen du skal servere fra, slik at du unngår bruk og oppvask av gryter. Husk at det er maten, som blir veldig varm, som gjør at tallerkenen blir varm; bruk eventuelt grytekluter.

Hvis ovnen er innstilt på funksjonen "**Bare grill**", kan du bruke alle slags typer beholdere for stekeovn.

Hold deg uansett til indikasjonene i følgende tabell:

	glass	Pyrex	Keramikk i glass	Terrakotta	Aluminium sfolie	Plast	Papir eller kartong	Beholdere i metall
Funksjon "Bare mikrobølgeovn"	JA	JA	JA	JA	NEI	JA	JA	NEI
Funksjon "Mikrobølgeovn + Grill"	NEI	JA	JA	JA	NEI	NEI	NEI	NEI
Funksjon "Bare Grill"	NEI	JA	JA	JA	JA	NEI	NEI	JA



Advarsel: Ikke bruk dette tilbehøret med funksjonen "**Bare grill**" eller funksjonen "**Kombi grill**", siden den kan ødelegges på grunn av den høye varmen.

KAPITTEL 1 - GENERELT

1.6 GENRELLE REGLER OG RÅD FOR BRUK AV OVNEN

Mikrobølger er elektromagnetiske strålinger som også finnes i naturen i form av lysende bølger (eksempel: sollys), som inne i ovnen trenger inn i matvarene fra alle retninger og varmer opp vann-, fett- og suktermolekylene.

Maten blir veldig fort varm, mens beholderen varmes bare indirekte opp av varmen fra maten. Dette hindrer at maten setter seg fast i beholderen, og det går derfor an å bruke veldig lite fett under matlagingen (og, i visse tilfeller, ikke noe fett i det hele tatt).

Siden det trengs lite fett, er matlaging i mikrobølgeovn meget sunn og ernæringsriktig. I tillegg stekes maten på lavere temperaturer enn de som brukes i tradisjonelle systemer; maten blir derfor mindre uttørket, den mister ikke næringsinnholdet og bevarer smaken bedre.

Hovedregler for riktig matlaging i mikrobølgeovn

- 1) Stekingen henger nøye sammen med **matens størrelse og ensartethet**: en gryterett stekes raskere enn en stek fordi bitene er mindre. For å stille inn riktig steketid, og når du ser på tabellene på de følgende sidene, må du huske at hvis du øker mengden mat må du også øke steketiden og motsatt. Det er viktig å overholde "hviletiden": med **hviletid** menes den tiden maten må stå og hvile etter at den ferdig, slik at varmen inne i selve maten blir riktig. Temperaturen i kjøtt, for eksempel, øker med ca 5 - 8°C i løpet av hviletiden. Du kan også ta ut maten av ovnen i løpet av hviletiden.
- 2) Noe av det viktigste du må gjøre er å **blande** maten under selve steking: dette gjør temperaturen mer ensartet og bidrar til å redusere steketiden.
- 3) Vi anbefaler deg også å **snu maten** under steking: dette gjelder spesielt kjøtt, både i store biter (stek, hel kylling...) og små biter (kyllingbryst, gryteretter...).
- 4) **Når det gjelder matvarer med skinn eller skall (som for eksempel epler, poteter, tomater, pølser, fisk), må du lage hull flere steder med en gaffel slik at dampen kan slippe ut og slik at skinnet/skallet ikke sprekker.** (Fig. 9).
- 5) Hvis du skal lage flere porsjoner av samme type mat, for eksempel kokte poteter, **legg dem i ring** i en ildfast form for å oppnå en jevn koking (fig. 10).
- 6) Jo lavere temperatur det er på matvarene når du setter dem inn i ovnen, desto lengre steketid må du beregne. Matvarer med romtemperatur steker raskere enn matvarer som kommer direkte fra kjøleskapet.
- 7) Husk alltid å plassere beholderen midt på den roterende platen når du lager mat.
- 8) **Dannelse av kondens** inne i ovnen og i området rundt døren og luftutgangen er helt vanlig. **For å redusere kondensdannelsen, dekk matvarene med plastfolie, vokset papir, glasslokk eller bare en tallerken.** Matvarer som inneholder mye vann (for eksempel grønnsaker) koker bedre hvis de er tildekket. Hvis du dekker til matvarene holder du også innsiden av ovnen ren. Bruk plastfolie beregnet for mikrobølgeovner.
- 9) **Ikke lag egg med skall på** (fig. 11): trykket som oppstår inne i ovnen kan føre til at egget eksploderer, selv mot slutten av koketiden. Ikke varm opp allerede kokte egg, med mindre de allerede er pisket litt.
- 10) Før du lager mat i lukkede beholdere, må du ikke glemme å åpne dem. Trykket inne i beholderen kan medføre at beholderne eksploderer, også når maten er ferdig.

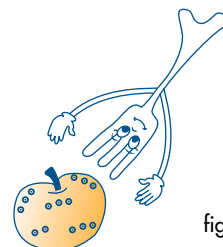


fig. 9

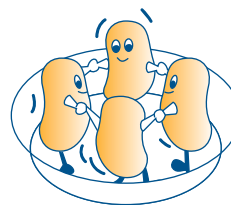


fig. 10

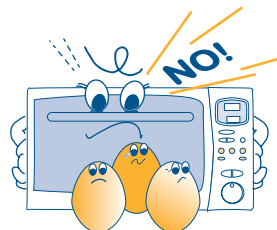
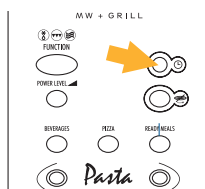


fig. 11

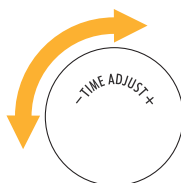
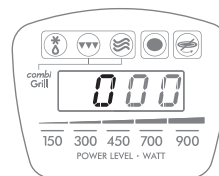
KAPITTEL 2 - BRUK AV KOMMANDOENE OG INNSTILLING AV FUNKSJONENE

2.1 SLIK STILLER DU KLOKKEN

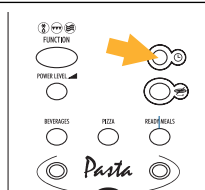
- Når du kobler apparatet til strømnettet første gang, eller etter et strømbrydd, kommer det fire streker (---) opp på displayet
For å stille inn klokkeslettet, gjør som følger:



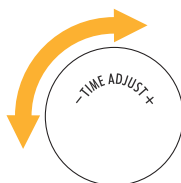
- 1** Trykk på tasten (9).
(På displayet blinker timene).



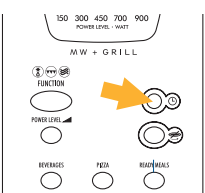
- 2** Still inn ønsket klokkeslett ved å vri på bryteren **TIME ADJUST** (8).
(På displayet blinker timene).



- 3** Trykk én gang til på tasten (9).
(På displayet blinker minuttene).



- 4** Still inn minuttene ved å vri på bryteren **TIME ADJUST** (8).
(På displayet blinker minuttene).



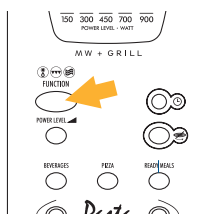
- 5** Trykk én gang til på tasten (9).
(Displayet viser innstilt klokkeslett).



- Hvis du ønsker å endre klokkeslettet du har stilt inn, trykk på tasten (9) og foreta deretter en ny innstilling som beskrevet over.
- Det er mulig å se klokkeslettet også etter at du har satt på en steking, ved å trykke på tasten (9) (klokkeslettet vises i 2 sekunder).

KAPITTEL 2 - BRUK AV KOMMANDOENE OG INNSTILLING AV FUNKSJONENE

2.2 SLIK PROGRAMMERER DU STEKINGENE

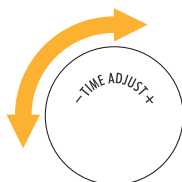


1 Trykk på tasten **FUNCTION** (2) (funksjonsvalg) og velg ønsket funksjon, som vises når de forskjellige symbolene over displayet tenner.

De tilgjengelige funksjonene er:

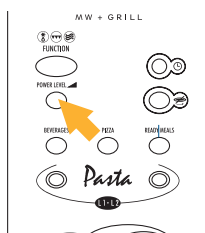


INDIKATOR	VALGT FUNKSJON	INDIKATOR	VALGT FUNKSJON
	bare mikrobølgeovn		kombinert mikrobølgeovn og grill
	automatisk tining		bare grill



2 Still inn steketiden, i minutter, ved å vri på bryteren **TIME ADJUST** (8). For å velge tid må du alltid se på tabellene i kapittel 3.

Merknad: det er mulig å endre innstilt tid også I LØPET AV steking, ved ganske enkelt å vri på bryteren **TIME ADJUST** (8) (med mindre du ikke har satt på innretningen "sikkerhet barn" - se avsnitt 2.6)



3 For funksjonene:
bare mikrobølgeovn
kombinert mikrobølgeovn + grill

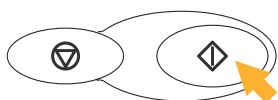


velg styrkenivå på mikrobølgene ved å trykke gjentatte ganger på tasten **POWER LEVEL** (3) helt til den ønskede styrken uttrykt i tall blinker under displayet. For å velge styrke, se alltid tabellene i kapittel 4.

Merknader:

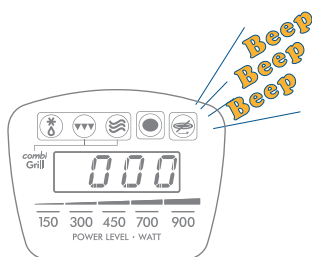
- det er ikke nødvendig å velge styrkenivå for funksjonen **automatisk tining**.
- det er mulig å endre innstilt styrke også i løpet av steking, ved ganske enkelt å trykke på tasten **POWER LEVEL** (3).

KAPITTEL 2 - BRUK AV KOMMANDOENE OG INNSTILLING AV FUNKSJONENE



- 4** Start stekeprosessen ved å trykke på tasten  (13). Displayet viser hvor lang tid det er igjen til steking er ferdig.

Merknader: hvis steking ikke starter, avbrytes samtlige innstillinger etter 2 minutter.



- 5** Når steking er ferdig, angis dette med et lydssignal (3 bip), og på displayet vises "END". Åpne døren og ta ut maten (klokkeslettet vises), eller hvis ovnen er varm, vises "COOL" (se merknad under).

N O R S K

Merknader:

- det er mulig å kontrollere den innstilte steking når som helst, ved å åpne døren og se på maten. På denne måten avbrytes utslippet av mikrobølger og ovnens funksjon som starter igjen etter at du har lukket døren og trykket på tasten  (13).
- hvis det er nødvendig å avbryte steking uten å åpne døren, holder det å trykke på tasten  (7).
- for å avslutte steking, gjør som følger:
 - hvis døren til ovnen er åpen, trykk én gang på tasten  (7).
 - hvis døren er lukket og steking pågår, trykk 2 ganger på tasten  (7). Displayet vil vise klokkeslettet.
- denne modellen er utstyrt med en automatisk avkjølingssyklus som starter hvis ovnen er veldig varm (for eksempel etter steking over lang tid med de termiske funksjonene). I løpet av denne syklusen kommer "COOL" opp på displayet. Ventilatoren og lampen i ovnen er i funksjon (disse slår seg av automatisk).

Så lange "COOL" vises på displayet, kan du IKKE bruke noen tast for BARE funksjonen PASTA.

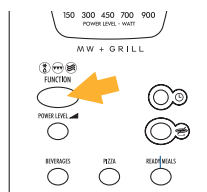
Etter hver steking, vil lampen i ovnen og viften fortsette å fungere helt til du åpner døren.

KAPITTEL 2 - BRUK AV KOMMANDOENE OG INNSTILLING AV FUNKSJONENE

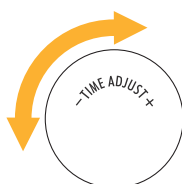
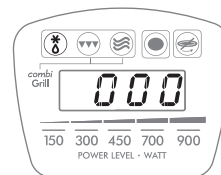
2.3 AUTOMATISK TINE- OG STEKESEKVENSS

For å programmere en automatisk tine- og stekesekvens, gjør som følger:

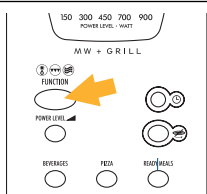
NORSK



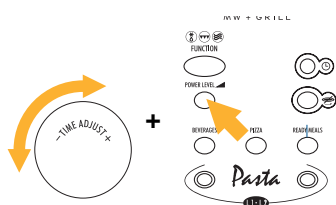
- 1 Still inn funksjonen **automatisk tining** ved å trykke to ganger på tasten **FUNCTION** (2) (valg av funksjoner). På displayet vises indikatoren for automatisk tining.



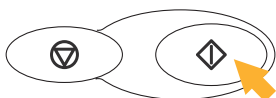
- 2 Still inn tintiden (i minutter) ved å vri på bryteren **TIME ADJUST** (8).



- 3 Still inn påfølgende steketid ved å velge ønsket funksjon med tasten **FUNCTION** (2) (valg av funksjoner) helt til indikatorene vises på displayet. (f.eks. kombinert funksjon mikrobølgeovn + grill)

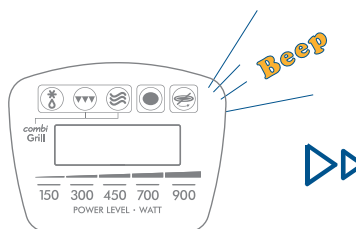


- 4 Reguler steketiden og styrken på mikrobølgeovnen.



- 5 Trykk på tasten  (13).

Overgangen fra tining til steking angis med et lydsignal.

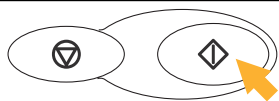


KAPITTEL 2 - BRUK AV KOMMANDOENE OG INNSTILLING AV FUNKSJONENE

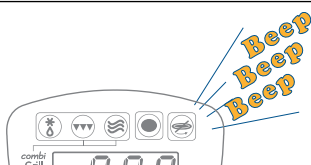
2.4 SLIK KALLER DU OPP DE FORHÅNDSLAGEDE OPPSKRIFTENE (TASTER "AUTOMATISKE FUNKSJONER")



- 1 Trykk på en tastene "AUTOMATISKE FUNKSJONER".
(På displayet blinker varighetens indikatorer, og indikatorene for funksjon og styrken som er forhåndsprogrammert tennes).
For å velge menyen som passer best, se avsnitt 4.8.



- 2 Trykk på tasten  (13) for å starte steking.



- 3 Når den innstilte tiden er over, vil du høre 3 lange bip og på displayet vises "END".

2.5 HURTIG OPPVARMING

Denne funksjonen er meget nyttig når du skal varme opp små mengder mat eller drikke.

- Trykk på tasten  (13): ovnen vil starte å virke på maks. styrke i 30 sekunder. Hvis du trykker flere ganger vil tiden øke med 30 sekunder av gangen inntil 3 minutter.
- Denne funksjonen starter bare hvis den aktiveres **innen 1 minutt** etter at du har plassert maten i ovnen.

Hurtig oppvarming er også nyttig for å fullføre steking.

Når du har startet steking, kan du endre den innstilte tiden ved å vri på bryteren **TIME ADJUST** (8) inntil maks. 60 minutter.

2.6 SIKKERHET MED HENSYN TIL BARN

Ovnen er utstyrt med en sikkerhetsinnretning som hindrer at steketiden kan endres mens steking foregår, for å unngå skadelige og tilfeldige forlengelser av steketiden (maten kan svi seg!).

For å sette i gang sikkerhetsinnretningen:

- Hold tasten  (7) inne i 5 sekunder.
- Du vil høre et kort bip: det er nå ikke lenger mulig å endre steketiden i løpet av selve steking.
- For å slå av sikkerhetsinnretningen, hold tasten  (7) inne helt til du hører et bip.

2.7 TAST FOR BLOKKERING AV PLATE

Hvis du skal bruke store beholdere (eller med håndtak) som ikke dreier, kan du blokkere bevegelsen til den roterende platen. Trykk på tasten  (10); dette er bare mulig etter å ha stilt inn en stekefunksjon: leden øverst til høyre begynner å blinke.

Etter å ha trykket på , vil leden blinke ytterligere 5 ganger, for deretter å lyse i løpet av hele steketiden. For å få best mulig resultater, må du blande/snu maten flere ganger i løpet av steking. Funksjonen BLOKKERING AV PLATE vil være innstilt også for påfølgende steking, helt til du trykker på tasten  (10) én gang til. For funksjonen bare mikrobølgeovn er maks. styrke som er mulig å bruke 700 W, som kontrolleres automatisk av den elektroniske kontrollinnretningen når du trykker på tasten  (10).

2.8 FUNKSJON "MEMOTIME" (MINUTTETTER)

Denne funksjonen gjør det mulig å bruke timeren, med ovnen IKKE I FUNKSJON inntil 60 minutter.

- Trykk på tasten **FUNCTION** 5 ganger, og velg deretter ønsket steketid ved å vri på bryteren **TIME ADJUST** (8) og start med tasten  (13).
- Når steking er ferdig, vil du høre 3 bip og på displayet står det "END".

KAPITTEL 3 - BRUK AV PASTAKOKEREN

Koking av pasta med denne ovnen i tilbehøret pastakoker er analysert med sensortester og kjemiske tester ved Universitet i Bologna, avdeling Cesena, som bekreftet av vedlagte sertifikat:

N O R S K

SAMARBEID MELLOM UNIVERSITETET I BOLOGNA, AVEDELING CESENA, OG BEDRIFTEN DE LONGHI S.p.A.

FORUTSETNINGER

Samarbeidet har hatt som mål å vurdere koking av pasta med tradisjonell metode i kokende vann og å bruke "Innretning og prosess av koking av matvarer i mikrobølgeovn", patentnummer MI2001A002147 til De Longhi S.p.A.

Beskrivelse av anvendt teknologi

I løpet av testperioden ble det brukt en mikrobølgeovn fra De Longhi, patentert som ovennevnt, beregnet på hjemmebruk og utstyrt med original beholder for koking av pasta og spesielt "spagetti".

Kvaliteten på pastaen som ble kokt på denne måten ble sammenlignet med koking av pasta på tradisjonell måte i kokende vann i samsvar med anbefalinger av de beste pastaprodusentene.

Ved bruk av innretningen utviklet av bedriften De Longhi og undersøkt ved universitetet, viser det seg at det er mulig å koke pasta under automatiserte forhold, ved å bruke innretningen av kokesystemet med vann fra springen (kaldt eller varmet opp på forhånd), ved ganske enkelt å legge den tørre pastaen i en beregnet beholder til dette bruk som følger med ovnen.

Undersøkelsesmetoder

De analytiske prosedyrene har vurdert enkelte egenskaper som karakteriserer kvaliteten på pastaen, både absolutte og ved sammenligning mellom pasta kokt i apparatet De Longhi og pasta kokt på tradisjonelt vis, ved å følge optimale prosedyrer som vanligvis brukes på restauranter og hjemme.

Vurderingene er foretatt både ved hjelp av analytiske metoder i laboratoriet, ved hjelp av måleinstrumenter samt ved hjelp av sensoranalyser fra en test med opplærte personer til dette formål (test panel).

De anvendte metodene er forhåndsvalgt på grunnlag av fordypet undersøkelse av italiensk og internasjonal litteratur på området. Pastaen som er brukt er standard pasta som finnes på markedet og som massedistribueres i Italia og internasjonalt.

Oppnådde resultater

Resultatene har vist at det finnes en statistisk ekvivalens mellom pasta kokt på de to forskjellige måtene (tradisjonell måte og ny måte i mikrobølgeovn) når det gjelder produktets opptak av vann både med hensyn til volum og innmengning av vannet i selve pastaen.

Nivået av organiske stoffer (hovedsakelig stivelse) i kokevannet og endringen av disse (tykning) er mindre viktige resultater når det gjelder den innovative kokemetoden fra De Longhi, hovedsakelig på grunn av at produktet oppholder seg i kortere tid i høy temperatur (kokevannets kokepunkt). Statistisk ekvivalens mellom de to kokemetodene, derimot, er resultatene av parametrene for kvaliteten på pastaen, som klebrighet på overflaten (vurdert både kjemisk og med måleinstrumenter) og fargen på overflaten, målt instrumentelt.

Sensortesten i testpanelet har bekreftet at koking av pasta med de to forskjellige metodene ikke er betydelige forskjellige, ved å teste faktorer som kokeensartethet, smak, klebrighet på overflaten, gummiaktighet, konsistens og evnen til å absorbere krydder/sauser.

Oppfatning om den innovative prosedyren ved bruk av innretningen fra De Longhi

På grunnlag av resultatene kort beskrevet over, kan det bekreftes hvordan bruk av mikrobølgeovnen De Longhi utstyrt med det patenterte innretningen virker egnet til å produsere, i et automatisert system, et produkt av god kvalitet, og egnet til hjemmebruk.

På tro og ære

Professor Marco Dalla Rosa

Ekstraordinær funksjonær ved Prosesser for Matvareteknologi

Vitenskap og Teknologier for Matvarer - Universitetet i Bologna



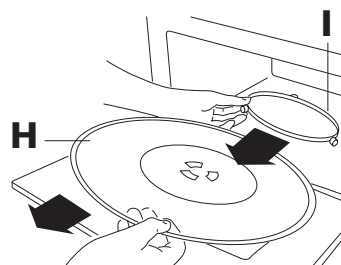
KAPITTEL 3 - BRUK AV PASTAKOKEREN

3.1 - INTRODUKSJON

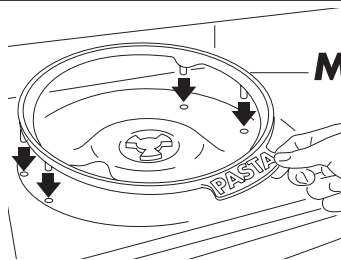
Pastakokeren er beregnet for alle slags typer pasta, og den endrer ikke pastaens ernæringsmessige egenskaper. I tillegg til å redusere koketiden, forenkler dette nye og eksklusive systemet forberedelsen, det vil si at du ikke behøver å tenke på å ha i pastaen når vannet koker, blande den i løpet av koketiden eller ta av lokket for å hindre at skummet renner over.

3.2 - FORLØP OG INNSTILLIGN AV FUNKSJONENE

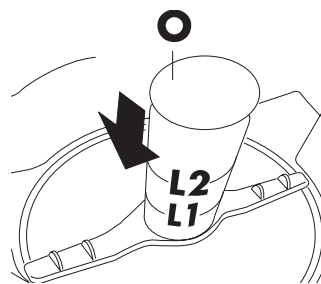
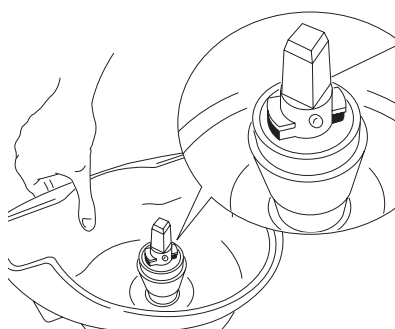
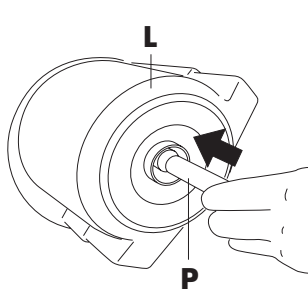
- 1 Ta den roterende platen (H) og støttingen (I) med hjulene ut av ovnen.



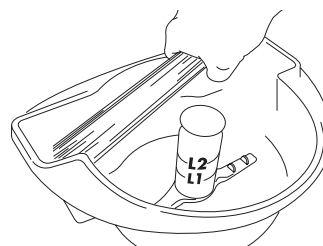
- 2 Plasser støtteholderen til pastakokeren (M) som vist i figuren, ved å sette inn de fire stiftene i de fire hullene i bunnen av hulrommet (betegnelsen PASTA må være foran).



- 3 Sett stangen (P) inn i hullet i bunnen av gryten (L). For å blokkere stangen må du presse den oppover og vri den helt til de to tennene kommer ut av hullene (dette er enklere å gjøre hvis du kikker inn i gryten). Sett deretter blanderen (O) inn i midten og pass på at bladene støtter seg i bunnen av gryten og ikke er hevet for mye.



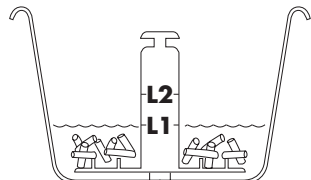
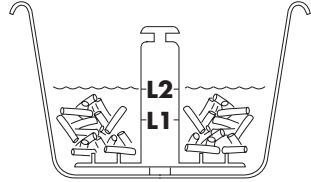
- 4 Hell pasta i gryten (L) (maks. 400 gr). Pass på ikke å overstige nivå L2 på blanderen (O). Hele spaghetti skal legges i dertil egnet rom, som vist i figuren. Pass på at spaghetti ikke stikker opp.



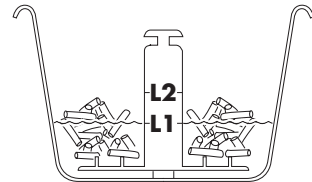
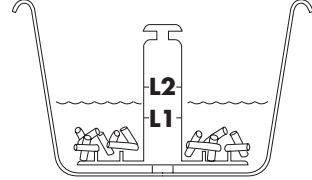
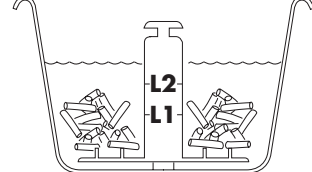
KAPITTEL 3 - BRUK AV PASTAKOKEREN

- 5** Jevn ut pastaen ved å riste lett på gryten (I). Hell nok vann (*) i til å dekke pastaen helt, helt til det er vann opp til ett av de to nivåene (L1 eller L2) på blanderen (O), som vist i figurene under:

RIKTIG:

	Pastaen er helt dekket av vann til nivå L1 (minimum)
	Pastaen er helt dekket av vann til nivå L2 (maksimum)

GALT:

	Pastaen er ikke helt tildekket av vann.
	Vannivået er mellom L1 og L2 (det må være L1 eller L2)
	Vannivået er over maksimumsgrensen for funksjonen PASTA (over nivå L2)

Husk at vannivået **ALLTID** må være på nivå L1 eller nivå L2, og aldri mellom disse.

ADVARSEL:

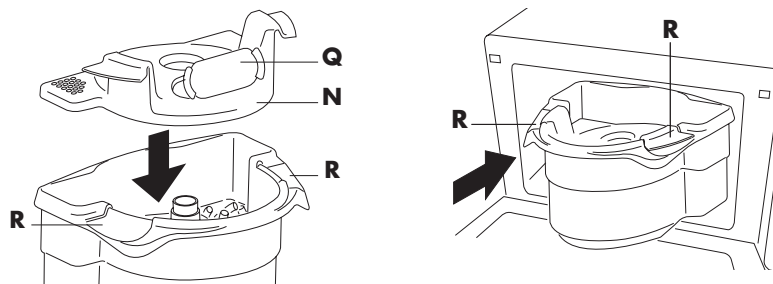
- **PASTAEN MÅ ALLTID HAS I FØR DU HAR I VANN.**
- **PASTAEN MÅ VÆRE HELT DEKKET AV VANNET, ELLERS KAN DEN PASTAEN SOM STIKKER OVER KOKES FOR MYE OG AVGI EN BRENT LUKT.**

Vi minner om at pastaen øker mye i volum under kokingen. Hvis pastaen bare så vidt dekkes av L1 (f.eks. pasta med stort volum), anbefaler vi at du har i vann opp til nivå L2.

(*) Du kan bruke både vann med romtemperatur (ca. 20°C) og varmt vann (ca. 50°C). Jo varmere vannet er, desto kortere blir koketiden.

KAPITTEL 3 - BRUK AV PASTAKOKEREN

- 6** Tilsett salt (10 gram salt per liter vann) og sett lokket (N) på gryten (L). Sjekker at døren (Q) lett kan åpnes. Plasser deretter det hele i ovnen, mens du passer på at håndtakene (R) peker mot døren som vist i figuren. Gryten skal plasseres på pastakokerens støtteholder som du har satt inn på forhånd (se punkt 2); på displayet står det PASTA. Lukk døren.

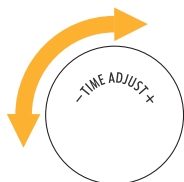
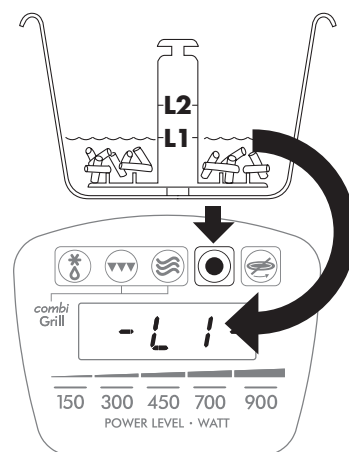


NORSK

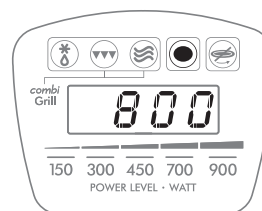


- 7** Velg tasten for riktig vanntemperatur (den røde hvis du har hatt i varmt vann, ca. 50°C; den blå hvis du har brukt vann med romtemperatur, ca. 20°C). Still inn nivået på vannet i gryten (-L1- eller -L2-) ved å trykke flere ganger på den samme tasten.

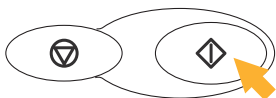
Hvis du trykker på den røde tasten, vil displayet vise symbolet for at det er valgt en hurtig koking.



- 8** Velg koketiden som er angitt på pakken med pasta (eks. 8 minutter), ved å vri på bryteren **TIME ADJUST** (8).



KAPITTEL 3 - BRUK AV PASTAKOKEREN



- 9 Trykk på tasten  (13) for å starte kokingen.



NORSK

Ovnens vil automatisk beregne TOTAL tid som er nødvendig for å varme opp vannet og koke pastaen.

Denne tiden vil øyeblikkelig vises på displayet.

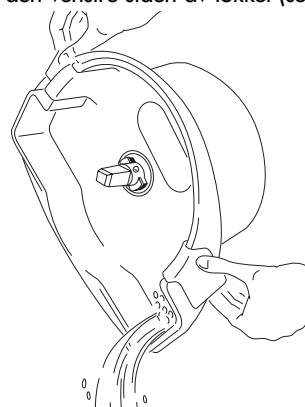
Når det er 1 minutt igjen av koketiden, vil dette angis med et bip. Dette betyr at koketiden snart er ferdig, og at det derfor er lurt å ta ut beholderen for å teste pastaen (via døren Q); pass på damputslippet.

Hvis pastaen er kokt, trykk på tasten  (7) for å avbryte den gjenstående koketiden. Hvis pastaen fremdeles er for hard, fortsett kokingen i ett minutt til ved å trykke på tasten  (13).

Når minuttet er gått, kommer det ytterligere 3 bip og på displayet står det "END". Det er nå mulig å ta ut beholderen for å la vannet renne av, eller for å sjekke om pastaen er ferdig:

Hvis den er ferdig, trykk på tasten  (7); la vannet renne av ved å holde godt i håndtakene og (R-S) og holde beholderen fremover mot venstre slik at vannet kan renne ut gjennom hullene på den venstre siden av lokket (se figuren ved siden av). Ta av lokket ved å ta tak i håndtakene (S) (pass på damputslippet), ta ut blanderen, hell ut pastaen og tilsett saus o.l.

Hvis pastaen ennå ikke er kokt slik du ønsker den, kan du forlenge koketiden ved å sette inn beholderen igjen, lukke døren og (på displayet står det "000" som blinker) og stille inn noen minutter til ved å vri på bryteren TIME ADJUST (8) og trykke på tasten  (13).



3.3 - VIKTIGE ADVARSLER

Når du bruker pastakokeren, må du alltid huske på følgende:

- Vær forsiktig når du tar gryten ut fra ovnen og i løpet av kokingen: plastikken kan virke kald, men du kan brenne deg på dampen.
- Ikke plasser kokeren på varmekilder eller på ovnen når denne er i bruk.
- Ikke kok pasta like etter at du har brukt ovnen på den kombinerte funksjonen eller på grill: temperaturen i ovnen kan være for høy og dermed ødelegge gryten.
- Sjekk at døren (Q) til lokket alltid er lett å åpne og hold den alltid rent.
- Pastakokeren skal brukes til å lage pasta som beskrevet i bruksanvisningen. Den skal ikke brukes til andre formål.
- Bruk aldri pastakokeren tom uten vann og pasta i.
- Når du har satt inn pastakokeren i ovnen, er det ikke mulig å stille inn andre funksjoner.

For rengjøring av kokeren, se avsnitt 5.1 på side 57.

KAPITTEL 4 - BRUK AV OVNEN: FORSLAG OG TABELLER OVER STEKETIDER

4.1 TINING

- Dypfrys mat i poser, plastikk eller originalinnpakning kan plasseres rett inn i ovnen, forutsatt at de er uten deler i metall (f.eks. bånd eller stifter).
- Visse matvarer, som grønnsaker og fisk, behøver ikke å tines helt før du begynner kokingen.
- Gryteretter og stuett kjøtt tiner bedre og raskere hvis du blander dem av og til, snur dem og/eller deler dem.
- Under tiningen mister kjøtt, fisk og frukt væske: tin dem i en beholder.
- Det anbefales å dele opp hver bit med kjøtt i posen før du legger det i fryseren. Dette gjør at du vinner mye tid når du skal lage maten.
- Like etter tiningen, og før du starter kokingen, er det viktig å overholde hviletiden: med hviletid (i minutter) menes den tiden maten må stå og hvile slik at varmen inne i selve maten blir riktig.

TABELL FOR TINING MED FUNKSJONEN "AUTOMATISK TINING"

TYPE	MENGDE	VARIGHET i minutter	MERKNADER/RÅD	HVILETID
KJØTT				
• Steker (svin, storfe, kalv osv.)	1 kg	19 - 21		20
• Biff, koteletter, kjøttstykker	200 gr	4 - 6	Snu opp ned etter at halvparten av tiningen er gått	5
• Gryterett, goulasch	500 gr	10 - 12		10
• Malt kjøtt	250 gr	5 - 7		15
	500 gr	10 - 12	Se merknad *	15
• Hamburger	200 gr	5 - 7		10
• Pølse	300 gr	6 - 8		10
FJÆRKRE				
• And, kalkun	1,5 kg	25 - 27	Snu fjærkreet opp ned etter at halvparten av tiningen er gått	20
• Hel kylling	1,5 kg	25 - 27	Når hviletiden er over, skyll i varmt vann for å fjerne eventuell is.	20
• Kylling i biter	700 gr	13 - 15		10
• Kyllingbryst	300 gr	8 - 10		10
GRØNNSAKER			Frosne grønnsaker behøver ikke å tines før de skal kokes	
FISK				
• Fiskefileter	300 gr	7 - 9	Snu fisken etter at halvparten av tiningen er gått	7
• Fiskestykker	400 gr	8 - 10		7
• Hel fisk	500 gr	10 - 12		7
• Kreps	400 gr	8 - 10		7
MELKEPRODUKTER				
• Smør	250 gr	4 - 6	Fjern aluminiumsfolien eller metalldelene	10
• Ost	250 gr	5 - 7	Osten skal ikke tines helt. Sjekk hviletiden. Fløten skal tas ut og helles på en tallerken	15
• Fløte	200 ml	7 - 9		5
BRØD				
• 2 mellomstore rundstykker	150 gr	1 - 2	Plasser brødet rett på den roterende platen	3
• 4 mellomstore rundstykker	300 gr	2 - 4		3
• Brød i skiver	250 gr	2 - 4		3
• Grovbrød i skiver	250 gr	2 - 4		3
FRUKT				
• Jordbær, plommer, rips, aprikos	500 gr	8 - 10	Bland 2 - 3 ganger	10
• Bringebær	300 gr	5 - 7	Bland 2 - 3 ganger	10
• Bjørnebær	250 gr	3 - 5	Bland 2 - 3 ganger	6

* Disse indikasjonene egner seg til å utføre tiningstest for malt kjøtt i henhold til norm 60705, avsnitt 13.3 (se side 2). Snu etter at halvparten av innstilt tid er gått. Maten som skal tines skal legges direkte på den dreibare platen.

Ytterligere opplysninger med hensyn til ytelsestest i henhold til norm 60705 er angitt i den lille tabellen på side 2.

KAPITTEL 4 - BRUK AV OVNEN: FORSLAG OG TABELLER OVER STEKETIDER

4.2 OPPVARMING

Oppvarming av maten er en funksjon der mikrobølgeovnen viser all sin nytteighet og effektivitet. I forhold til tradisjonelle metoder, sparer du masse tid ved bruk av mikrobølgeovn, og dermed også elektrisk strøm.

- Det anbefales å varme opp maten (spesielt hvis den er frossen) på en temperatur på minst 70°C (den skal være glovarm!). Det vil ikke være mulig å spise med én gang, siden maten er alt for varm, men den vil derimot være helt sterilisert.
- For å varme opp mat som allerede er laget, eller frossen mat, må du alltid følge disse reglene:
 - ta maten ut av metallaktige beholdere;
 - dekk til med plastfolie (beregnet på bruk i mikrobølgeovn) eller matpapir; på denne måten bevares den naturlige smaken og ovnen holder seg ren; du kan også dekke til med en tallerken;
 - hvis mulig, bland eller snu maten ofte, for å få en hurtigere og mer uniform oppvarming;
 - følg nøye tiden angitt på pakken, og husk at i visse tilfeller må oppvarmingstiden økes.
- Frossen mat må tines før den kan varmes opp. Jo lavere temperatur det er på maten, desto lengre tid vil det ta å varme den opp.

Advarsel:: noen matretter kan varmes opp på en enkel måte ved at du bruker de forhåndsprogrammerte oppskriftene "AUTOMATISKE FUNKSJONER" (se tabell side 54).

TABELL OPPVARMINGSTIDER

TYPE	MENGDE	FUNKSJON	STYRKENIVÅ OTENZA	VARIGHET i minutter	MERKNADER/RÅD
OPPMYKING AV MATVARER					
• Sjokolade/glasur • Smør	100 gr 50-70 gr	 "	450 900	4 - 5 0'.10"-0'.15"	Plasser på en tallerken. Bland glasuren én gang. For å smelte smør, legg til 1 minutt.
MAT MED KJØLESKAPSTEMPERATUR (5/8°C) OG OPP TIL 20/30°C					
• Yoghurt • Tåteflaske	125 gr 240 gr	" "	900 "	0'.15"-0'.20" 0'.30"-0'.35"	Fjern metallfolien. Varm opp tåteflasken uten smokk og bland øyeblikkelig etter oppvarmingen for å få en uniform temperatur. Kontroller temperaturen på innholdet for inntak. Hvis melken holder romtemperatur, skal du redusere angitt tid. Hvis du bruker melk i pulverform, bland godt siden pulverrester kan ta fyr. Bruk bare sterilisert melk.
ALLEREDE FERDIG MAT MED KJØLESKAPSTEMPERATUR (STARTTEMP. 5/8°C) OG OPP TIL 70°C					
• Pakke med lasagne eller fylt pasta	400 gr	"	900	3 - 5	Det menes beholdere av alle slags typer ferdigmat som finnes på markedet, og som skal varmes opp til 70°C. Ta ut maten fra eventuelle metallinnpakninger og legg den direkte på den tallerkenen du skal servere fra. For å få et perfekt resultat, må maten alltid være tildekket.
• Pakke med kjøtt med ris og/eller grønnsaker	400 gr	"	"	3 - 5	
• Pakke med fisk og/eller grønnsaker	300 gr	"	"	2 - 4	Det menes porsjoner av alle slags typer mat som allerede er kokt og som skal varmes opp til 70°C. Maten kan legges direkte på den tallerkenen du skal servere fra og skal alltid dekket til med plastfolie eller en 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	
FROSSEN MAT SOM SKAL VARMS OPP/TILBEREDES (STARTTEMP. -18/-20°C) OG OPP TIL 70°C					
• Pakke med lasagne eller fylt pasta	400 gr	"	900	5 - 7	Det menes alle slags typer mat som er kokt, men frossen, og som skal varmes opp til 70°C direkte i pakken; hvis beholderen er av metall, må du legge maten direkte på den tallerkenen du skal servere fra og øke tiden med noen minutter.
• Pakke med kjøtt med ris og/eller grønnsaker	400 gr	"	"	4 - 6	
• Pakke med fisk og/eller forhåndskokte grønnsaker	300 gr	"	"	2 - 4	Ta ut den rå maten fra pakken og legg den i en beholder som passer for mikrobølgeovn og dekk den til. Det menes porsjoner av alle slags typer mat som allerede er ferdig, men frossen, og som skal varmes opp til 70°C. Legg den frosne maten på en tallerken og dekk den med en annen tallerken eller en bolle i pyrex. Sjekk at maten er varm i midten, hvis ikke må du blande den.
• Pakke med fisk og/eller rå grønnsaker	300 gr	"	"	6 - 8	
• Porsjon med kjøtt og/eller grønnsaker	400 gr	"	"	5 - 7	
• Porsjoner med pasta, cannelloni eller lasagne	400 gr	"	"	6 - 8	
• Porsjoner med fisk og/eller ris	300 gr	"	"	3 - 5	
DRIKKEVARER FRA KJØLESKAPET (5/8°C) OG OPP TIL CA. 70°C					
• 1 kopp vann	180 cc	"	900	1'30" - 2'	Alle drikkevarer må blandes for at temperaturen skal bli uniform. Vi anbefaler at du dekker tallerkenen med buljong med en annen tallerken.
• 1 kopp melk	150 cc	"	"	1'.15" - 1'.45"	
• 1 kopp kaffe	100 cc	"	"	1'.15" - 1'.45"	
• 1 tallerken med buljong	300 cc	"	"	3 - 4	
DRIKKEVARER MED ROMTEMPERATUR PÅ 20/30° OG OPP TIL CA. 70°C					
• 1 kopp vann	180 cc	"	900	1'.15" - 1'.45"	Alle drikkevarer må blandes for at temperaturen skal bli uniform. Vi anbefaler at du dekker tallerkenen med buljong med en annen tallerken.
• 1 kopp melk	150 cc	"	"	1 - 1'.30"	
• 1 kopp kaffe	100 cc	"	"	0'.45" - 1'.15"	
• 1 tallerken med buljong	300 cc	"	"	2 - 3	

KAPITTEL 4 - BRUK AV OVNE: FORSLAG OG TABELLER OVER STEKETIDER

4.3- LAGE FORRETTER

Vanligvis krever supper mindre væske fordi fordampingen i mikrobølgeovn er liten. Saltet skal først tilsettes når koke-tiden er over eller i løpet av hviletiden, siden salt virker uttørrkende.

Det tar omtrent like lang tid å koke ris i mikrobølgeovn som å koke den på tradisjonelt vis (gjelder også pasta). For-delen ved å lage risotto i mikrobølgeovn er at du slipper å røre i risen hele tiden (2 - 3 ganger er nok)

TYPE	MENGDE	FUNKSJON	STYRKENIVÅ	VARIGHET minutter	MERKNADER/RÅD
• Lasagne	1100 gr		900 900	8 8	De samme tidene gjelder for pasta. Hvis pastaen allerede er kokt, holder det med 8 minutter på kombinert steking MICROGRILL.
• Gnocchi alla romana	600 gr		900	12	Unngå å ha i for mye.
• Maccheroni med parmesanost og buljong	1500 gr		900	8	Pastaen skal først kokes for seg selv.
• Risotto	300 gr. ris		900	12-15	Ingrediensene skal legges i en beholder beregnet på mikrobølgeovn og dekkes til med plastfolie (for 300 gram ris skal du beregne 750g buljong med mikrobølgeovnen på maks. styrke i ca. 12-15 minutter).
• Pasta					Se kapittel 3 på side 44
• Tortellini					Se kapittel 3 på side 44

NORSK

4.4 - LAGE KJØTT

Steking henger nøye sammen med kjøttets størrelse og ensartethet: spyd steker raskere enn en stek siden kjøttbiter er mindre. For å få saftige steker, kyllinger og spyd anbefaler vi at du tilsetter 1/2 glass vann når du begynner steking.

TYPE	MENGDE	FUNKSJON	STYRKENIVÅ	VARIGHET minutter	MERKNADER/RÅD
• Steker (svin, okse)	1000 gr		300	40-45	Legg litt fett rundt kjøttet for å hindre at det tørker inn. Ikke ha på for mye krydder, snu etter 30-35 minutter.
• Stor stek	800 gr		450	25	Tilsett litt olje og hvitvin. Snu etter at halvparten av steketiden har gått.
• Stor stek	900 gr		700	20	Se merknad *
• Hel kylling	1200 gr		700	45	Lag hull i skinnen for at fett skal renne ut. Se merknad * *. Snu etter at halvparten av steketiden har gått.
• Kylling i biter	700 gr		700	30	Bland 1 gang i løpet av steketiden.
• Spyd	600 gr		450	20	Snu etter at halvparten av steketiden har gått.
• Goulasch	1500 gr		900	30-35	Stek uten lokk og bland 2-3 ganger.
• Kyllingbryst	500 gr		700	10-15	Snu etter at halvparten av steketiden har gått.
• Kalve- eller svinekoteletter	3 biter		-	16-18	Bruk den høye grillen. Forvarm ovnen i 3 minutter. Snu etter at halvparten av steketiden har gått, siden grill-motstanden bare slipper ut varme fra øvre del.
• Pølser	3 biter		-	10-12	Bruk den høye grillen. Forvarm ovnen i 3 minutter. Snu etter at halvparten av steketiden har gått, siden grill-motstanden bare slipper ut varme fra øvre del.
• Hamburgere	3 biter		-	10-12	Bruk den høye grillen. Forvarm ovnen i 3 minutter. Snu etter at halvparten av steketiden har gått, siden grill-motstanden bare slipper ut varme fra øvre del.

* Disse indikasjonene egner seg til å utføre koketest av malt kjøtt i henhold til norm 60705, avsnitt 12.3.3. Dekk beholderen med gjen-nomsiktig plast egnet for mikrobølgeovn. Ytterligere opplysninger, også med hensyn til andre ytelsestester i henhold til norm 60705, er angitt i den lille tabellen på side 2.

** Disse indikasjonene egner seg til å utføre koketest i henhold til norm 60705, avsnitt 12.3.6.

Ytterligere opplysninger, også i henhold til andre ytelsestester i henhold til norm 60705, er angitt i den lille tabellen på side 2.

KAPITTEL 4 - BRUK AV OVNEN: FORSLAG OG TABELLER OVER STEKETIDER

4.5 - LAGE TILBEHØR OG GRØNNSAKER

Grønnsaker kokt i mikrobølgeovn bevarer fargen og næringsinnholdet bedre enn ved koking på tradisjonell måte.

Før du koker grønnsaker må du vaske og rense dem.

Større grønnsaker skal skjæres opp i like store biter.

For 500 gr grønnsaker skal du tilsette ca. 5 spiseskjeer vann (fiberholdige grønnsaker krever mer vann).

Grønnsaker kokt med funksjonen BARE MIKROBØLGEOVN, må alltid dekkes til med plastfolie beregnet på mikrobølgeovn.

Bland minst 1 gang i løpet av kokingen og tilsett salt først når koketiden er over.

Advarsel: koketidene i tabellen er bare indikative og i funksjon av grønnsakenes vekt, opprinnelig temperatur samt konsistens og struktur.

NORSK

TYPE	MENGDE	FUNKSJON	STYRKENIVÅ	VARIGHET minutter	MERKNADER/RÅD
• Asperges	500 gr		900	8-9	Skjæres i biter på 2 cm
• Artisjokker	300 gr		900	10-11	Bruk bunnen på artisjokkene
• Bønner	500 gr		900	10-11	Skjæres i biter
• Brokkoli	500 gr		900	6-7	Deles opp i de enkelte "blomstene"
• Rosenkål	500 gr		900	6-7	Kokes hele
• Hvitkål	500 gr		900	6-7	Kokes hel
• Rødkål	500 gr		900	6-7	Kokes hel
• Gulrøtter	500 gr		900	8-9	Skjæres i like store biter
• Blomkål	500 gr		900	10-11	Deles i biter
• Blomkål i hvit saus	1000 gr		900	12-14	Koketid for rå blomkål. Hvis kokt på forhånd holder det med 12 minutter på funksjon kombinert med grill
• Selleri	500 gr		900	6-7	Deles i biter
• Auberginer	800 gr		900	5-6	Skjæres i terninger
• Grillede auberginer	4 biter		-	9-11	Bruk den høye grillen. Forvarm i 3 minutter. Snu etter at halvparten av steketiden er over.
• Auberginer med parmesan	1300 gr		900	9-11	Auberginene kan forberedes på forhånd, enten stekte eller grillese
• Purre	500 gr		900	5-6	Kokes hele
• Sopp	500 gr		900	5-6	Lages hele. Du trenger ikke bruke vann
• Løk	250 gr		900	4-5	Hele i lik størrelse. Du trenger ikke bruke vann
• Spinat	300 gr		900	5-6	Dekkes til etter at de er vasket. La vannet renne av
• Erter	500 gr		900	9-10	
• Fenikkel	500 gr		900	11-12	Skjæres i fjerdeparter
• Gratinerte tomater	800 gr		300	12-14	Bør være like store biter
• Paprika	500 gr		900	8-9	Skjæres i biter
• Grillede paprika	4 fjerdeparter		-	9-11	Bruk den høye grillen. Forvarm i 3 minutter. Snu etter at halvparten av steketiden er gått.
• Fylte paprika	1400 gr		900	15-17	Best med de som er lave og brede
• Poteter	500 gr		900	7-8	Skjæres i like store biter
• Stekte poteter (nypoteter)	500 gr		300	25-30	Bland 1-2 ganger
• Stekte poteter (frosne)	600 gr		300	30	Bland 1-2 ganger
• Potetgrateng	1100 gr (totalt)		700	20	Se merknad *
• Squash	500 gr		900	6-7	Kokes hele

* Disse indikasjonene egner seg til å utføre kokestest i henhold til norm 60705, avsnitt 12.3.4.

Ytterligere opplysninger, også i henhold til andre ytelsestester i henhold til norm 60705, er angitt i den lille tabellen på side 2.

KAPITTEL 4 - BRUK AV OVNE: FORSLAG OG TABELLER OVER STEKETIDER

4.6 - LAGE FISK

Fisken blir ferdig meget raskt og med ypperlige resultater. Du kan ha på litt smør eller olje (eller ingenting). Dekk til med plastfolie. Hvis det er skinn på fisken, må du lage snitt. Plasser filetene likt.

Vi anbefaler at du lager fisk vendt i egg.

TYPE	MENGDE	FUNKSJON	STYRKENIVÅ	VARIGHET minutter	MERKNADER/RÅD
• Fileter	300 gr		700	5-7	Dekk til med plastfolie
• Tynne skiver	300 gr		700	7-9	Dekk til med plastfolie
• Hel	500 gr		700	8-10	Dekk til med plastfolie
• Hel	250 gr		700	5-7	Dekk til med plastfolie
• Fiskestykker	400 gr		700	7-9	Dekk til med plastfolie
• Kreps	500 gr		700	7-9	Dekk til med plastfolie
• Fisk i ovn	600 gr		150	30	Tilsett olje, et hvitløkfedd, litt hvitvin og vann. Skal ikke tildekkkes

NORSK

4.7 - LAGE KAKER OG FRUKT

Kakene heves (med redusert styrke) mye mer enn ved tradisjonell steking. For at det ikke skal danne seg skorpe, anbefales det å dekke med krem eller glasur (f.eks. sjokoladeglasur); kakene skal i tillegg dekket til etter steking siden de har en tendens til å tørke raskere enn kaker som stekes i vanlig ovn. Lag hull i frukten hvis den skal stekes med skallet på: husk å overholde hviletiden (3 - 5 minutter).

TYPE	MENGDE	FUNKSJON	STYRKENIVÅ	VARIGHET minutter	MERKNADER/RÅD
Nøttekake	700 gr		450	13-15	Kan brukes med en hvilken som helst type krem
Sjokoladecake	850 gr		450	17-19	Fylles med syltetøy
Ananaskake	800 gr		450	15-17	Ananasskivene kan legges i bunnen av kakeformen, eller skjæres i biter og blandes med deigen
Eplekake	1000 gr		450	17-19	Eplene legges på toppen som dekorasjon.
Kaffekake	750 gr		450	13-15	Ypperlig fyll med en krem
Zabaione	300 gr		700	2-4	Bland med en visp hvert 30"
Kokte pærer	300 gr		900	4-6	Skjær pærene i fjerdeparter
Kokte epler	300 gr		900	5-7	Skjær eplene i skiver
Egg custard	750 gr		900	16	Disse indikasjonene egner seg til å utføre kokestest i henhold til norm 60705, avsnitt 12.3.1. Ytterligere opplysninger, også i henhold til andre ytelsestester i henhold til norm 60705, er angitt i den lille tabellen på side 2.
Sponge cake	475 gr		900	7	Disse indikasjonene egner seg til å utføre kokestest i henhold til norm 60705, avsnitt 12.3.2. Ytterligere opplysninger, også i henhold til andre ytelsestester i henhold til norm 60705, er angitt i den lille tabellen på side 2.

KAPITTEL 4 - BRUK AV OVNEN: FORSLAG OG TABELLER OVER STEKETIDER

4.8 - OPPVARME/STEKE VED HJELP AV TASTENE "AUTOMATISKE FUNKSJONER"

Tastene "AUTOMATISKE FUNKSJONER" er 5 forskjellige stekeprogrammer, med forhåndslagt styrkenivå og temperatur; disse sikrer **perfekte resultater** for matrettene beskrevet i tabellen under.

N O R S K

TAST	HVA DU KAN GJØRE	RÅD
(4) BEVERAGES		
- Trykk 1 gang - Trykk 2 ganger - Trykk 3 ganger - Trykk 4 ganger	- Varme opp 1 kopp kaffe (50 cc) med romtemperatur. - Varme opp 1 kopp kaffe (125 cc) med romtemperatur. - Varme opp 1 stor kopp (200 cc) med romtemperatur. - Varme opp 1 tallerken suppe (300 cc) med kjøleskapstemperatur.	Etter at du har varmet opp væsken, bland godt for å oppnå en uniform temperatur.
(11) READY MEALS ferdigmat med kjøleskapstemperatur (5-8°C)		
<i>Advarsel: etter disse oppvarmingene kan beholderne og maten være veldig varm. Bruk grytekluter.</i>		
- Trykk 1 gang - Trykk 2 ganger	- Varme opp 1 porsjon (250-350 gr) - Varme opp 2 porsjoner (450-550 gr)	
(5) PIZZA Pizza frosne ferdigretter		
<i>Advarsel: etter disse oppvarmingene kan beholderne og maten være veldig varm. Bruk grytekluter.</i>		
- Trykk 1 gang - Trykk 2 ganger - Trykk 3 ganger	- Varme 1 frossenpizza (250-500 gr) - Varme 1 porsjon (250-350 gr) - Varme 2 porsjoner (450-550 gr)	Plasser pizzaen rett på den roterende platen. Plasser pakken på den roterende platen. Husk å fjerne eventuelle deksler (plast). Hvis pakken ikke er egnet for mikrobølgeovn (f.eks. metallbokser), må du ta ut maten og legge den på en tallerken. Varm opp maten ved å legge den på den roterende platen uten å dekke den til.

KAPITTEL 4 - BRUK AV OVNE: FORSLAG OG TABELLER OVER STEKETIDER

4.9 - STEKING PÅ TO NIVÅER SAMTIDIG

Ved å bruke den lave avstandsgrillen (F) på funksjonen bare mikrobølgeovn, kan du tine, varme opp og steke mat samtidig, også mat som er forskjellig, på to nivåer. Det spesielle systemet med dobbelt utslipp av mikrobølger gjør det mulig å optimalisere fordelingen av energien.

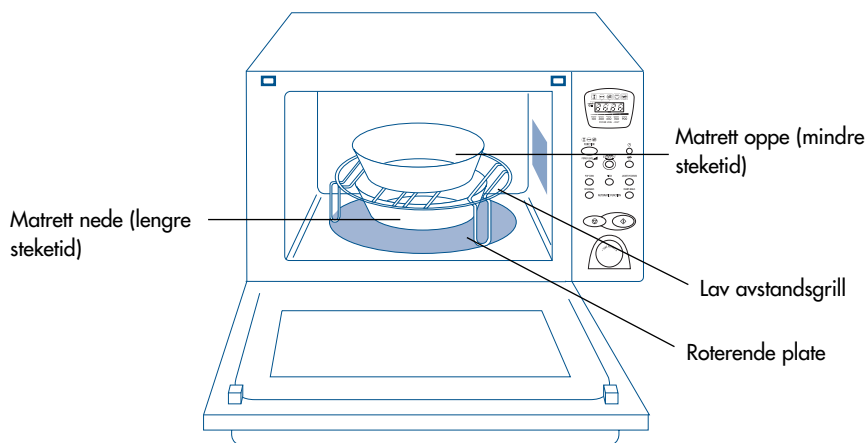
Når du vil lage to tallerkener samtidig, er det nok å passe på følgende generelle, enkle regler:

- 1) Steketidene for matretter stekt samtidig er forskjellige fra steketidene for enkeltstående steking. Sjekk derfor alltid referanstabellen på side 56.

<i>Steketider for samtidig steking</i>	
Poteter (oppe)	16 min
Goulash (nede)	40 min
<i>Steketider for enkeltstående matretter</i>	
Poteter	7 - 8 min
Goulash	30 - 35 min

N O R S K

- 2) Pass ALLTID på å plassere den maten som krever kortest steketid på DEN LAVE AVSTANDSGRILLEN: på denne måten blir det lettere å ta ut den øvre beholderen. Ta ut grillen og stek den andre maten ferdig.



- 3) Overhold indikasjonene og rådene i tabellene; sjekk spesielt at maten som skal varmes er veldig varm før du tar den ut. Når steking er ferdig, og du skal ta ut maten, den som vanligvis er på grillen, anbefales det at du alltid tar ut selve grillen også.

KAPITTEL 4 - BRUK AV OVNEN: FORSLAG OG TABELLER OVER STEKETIDER

REFERANSETABELLER FOR STEKING PÅ TO NIVÅER SAMTIDIG

NORSK

Tinetid

Type	Plassering av beholder	Mengde i gram	Styrkenivå	Minutter	Merknader
• Malt	Oppe	500	⊗	20	Snu kjøttet etter 10'. La det hvile 15 minutter etter at det er ferdig.
• Malt	Nede	500	⊗	20	
• Kylling i biter	Oppe	500	⊗	24	Løsne bitene fra hverandre under tiningen.
• Gryterett	Nede	500	⊗	24	
• Blomkål	Oppe	450	⊗	22	La hvile i 5-10 minutter.
• Hel fisk	Nede	500	⊗	22	

Oppvarmingstider

Type	Plassering av beholder	Mengde i gram	Styrkenivå	Minutter	Merknader
• Porsjon kjøtt	Oppe	150	900	6	Dekk til maten med plastfolie
• Porsjon grønnsaker	Nede	250	900	6	Dekk til maten med plastfolie
• Tallerken med lasagne	Oppe	500	900	9	Dekk til maten med plastfolie
• Tallerken med lasagne	Nede	500	900	9	Dekk til maten med plastfolie
• Porsjon kjøtt	Oppe	150	900	6	Dekk til maten med plastfolie
• Tallerken med lasagne	Nede	500	900	8	Dekk til maten med plastfolie

Steketider

Type	Plassering av beholder	Mengde i gram	Styrkenivå	Minutter	Merknader
• Poteter	Oppe	500	900	16	Skjæres i like biter og dekkes med plastfolie.
• Poteter	Nede	500	900	16	
• Gulrøtter	Oppe	500	900	18	Skjæres i like biter og dekkes med plastfolie.
• Gulrøtter	Nede	500	900	18	
• Squash	Oppe	475	900	14	Lages hele og dekkes med plastfolie. Ta ut grillen etter 14'.
• Fisk i stykker	Nede	400	900	16	
• Squash	Oppe	475	900	13	Lages hele og dekkes med plastfolie. Ta ut grillen etter 13'.
• Hel fisk	Nede	200	900	14	
• Hel fisk	Oppe	200	900	14	Dekkes med plastfolie.
• Hel fisk	Nede	200	900	14	
• Poteter	Oppe	500	900	16	Skjæres i like store biter og dekkes med plastfolie.
• Goulash	Nede	1500	900	40	
• Hvitkål	Oppe	500	900	14	Lages hele og dekkes med plastfolie. Ta ut grillen etter 14'.
• Ris	Nede	300	900	20	
• Cav. di Bruxelles	Oppe	500	900	14	Dekkes med plastfolie. Ta ut grillen etter 14'.
• Erter	Nede	500	900	18	

KAPITTEL 5 - VEDLIKEHOLD OG RENGJØRING

5.1 RENGJØRING

Før rengjøring og vedlikehold må du alltid ta støpselet ut av stikkontakten og vente til apparatet er kaldt.

På grunn av den spesielle lakken overflaten inne i ovnen er dekket med, som ikke trekker til seg flekker og matdeler, er det veldig enkelt å rengjøre ovnen. Hold alltid det lille avlukkede for utslipp av mikrobølger (C) rent for fett eller fettflekker.

Ikke bruk vaskemidler som riper, børster av halm eller spisse metallgjenstander når du skal rengjøre ovnens ytre overflate. Pass i tillegg på at det ikke kommer vann eller flytende vaskemidler inn i utslippene for luft og damp oppe på selve apparatet.

Vi anbefaler deg at du ikke bruker alkohol, vaskemidler som riper eller som er basert på ammoniakk for å rengjøre inn- og utsiden av døren.

For å sikre at døren lukker seg ordentlig, hold alltid innsiden av døren ren, og unngå at skitt og matrester fester seg mellom døren og ovnens forside.

Rengjør hullene for luftinntang plassert på baksiden av ovnen, slik at de ikke tettes til av støv og skitt over tid.

Av og til er det nødvendig å ta ut den roterende platen (H) og støttingen (I) for å rengjøre dem, samt rengjøre bunnen av ovnen.

Rengjør den roterende platen og støttingen i vann med nøytral såpe; disse kan også vaskes i oppvaskmaskin.

Ikke legg den roterende platen i kaldt vann etter at den har vært varmet opp over tid; varmesjokket kan føre til at platen går i stykker.

Motoren til den roterende platen er forseglet. Men når du skal rengjøre bunnen, pass på at det ikke kommer vann inn under stiftene til den roterende platen (D) og at det ikke kommer vann ut av hullene i bunnen av ovnen (se figur).

Slik rengjør du pastakokeren.

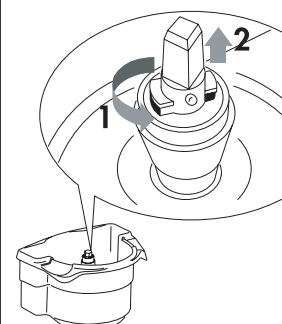
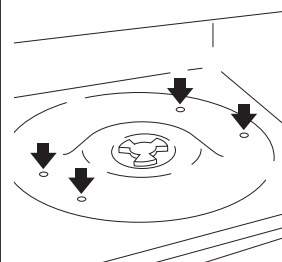
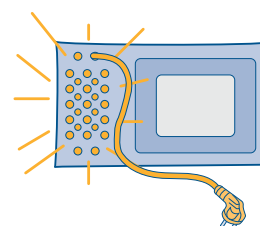
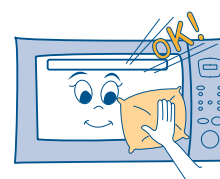
Gryten (L), lokket (N) og blanderen (O) kan vaskes i oppvaskmaskin.

Vi anbefaler deg å ta ut stangen (P) fra gryten.

Stangen (P) er festet til gryten (L). Hvis du vil rengjøre den, kan du ta den ut, ved å vri den og la ribbene passe sammen med de respektive hullene og presse lett nedover.

Sjekk at døren (Q) på lokket (N) alltid kan vris/åpnes og at det er rent. Du må også passe på at hullene der vannet renner ut aldri er tilstoppede.

Pass på at alt tilbehøret er rent før du starter en ny kokeprosess.



N O R S K

KAPITTEL 5 - VEDLIKEHOLD OG RENGJØRING

5.2 VEDLIKEHOLD

Hvis det er noe som ikke virker, eller hvis du oppdager en defekt, ta kontakt med servicesenter som er godkjent av produsenten. Uansett er det lurt å foreta følgende kontroller før du kontakter våre teknikere:

N O R S K

PROBLEM	ÅRSAK/LØSNING
Apparatet virker ikke	- Døren er ikke lukket skikkelig - Støpselet er ikke satt inn ordentlig i stikkontakten - Stikkontakten avgir ikke strøm (sjekk at sikringen ikke har gått).
Kondens på arbeidsflaten, inne i ovnen eller rundt døren	Når det lages mat som inneholder vann, er det helt vanlig at dampen som produseres inne i ovnen kommer ut og blir kondens inne i ovnen, på arbeidsflaten eller rundt døren.
Gnister inne i ovnen	- Ikke start ovnen uten mat for steking med funksjonene med mikrobølger og kombinerte funksjoner. - Ikke bruk metallbeholdere eller poser eller konfeksjoner med metalleder.
Maten varmes ikke opp eller stekes ikke nok	- Velg riktig funksjon eller øk steketiden. - Maten er ikke ferdig stekt før steking begynner.
Maten svir seg	Velg riktig funksjon eller reduser steketiden.
Maten stekes ikke jevnt	- Bland maten under steking. Husk at den stekes bedre hvis den skjæres opp i like store biter. - Den roterende platen er blokkert.
Det er ikke mulig å stille inn funksjonen PASTA, det står ikke PASTA på displayet	Sjekk at pastastøtteholderen (M) er riktig satt inn i bunnen av ovnen og at stiftene passer sammen med de respektive hullene. Gryten må være riktig plassert på pastastøtteholderen (M).
Pastaen ser svidd ut når den er ferdigkokt.	Sjekk at pastaen er helt dekket av vann når du begynner kokingen.

MERKNAD: Hvis lampen inne i ovnen ikke virker lenger, kan du likevel fortsette å bruke apparatet uten problemer. For å bytte ut lampen, ta kontakt med godkjent servicesenter.