

NO

**DETALJERT
BRUKSANVISNING**
FOR KOMBINERT
MIKROBØLGEOVN

gorenje

BY

STARCK®

Vi er glade for at du har kjøpt et av våre apparater.

Denne detaljerte bruksanvisningen følger med produktet for å forenkle bruken av det. Anvisningene gir deg informasjon om det nye apparatet slik at du kan bli kjent med det så raskt som mulig.

Kontroller at apparatet ikke er skadet. Hvis du oppdager transportskade, må du kontakte butikken der du kjøpte apparatet eller lageret det ble levert fra. Telefonnummeret finner du på fakturaen eller på følgeseddelen.

Anvisningene for installasjon og tilkobling er vedlagt på et eget ark.

Bruksanvisningen er også tilgjengelig på hjemmesiden vår:

www.gorenje.com / < <http://www.gorenje.com> />



Viktig informasjon



Tips, merknad

INNHOOLD

| | |
|--|----------------------------------|
| 4 VIKTIGE SIKKERHETSANVISNINGER 9 Før ovnen kobles til | INNLEDNING |
| 10 KOMBINERT MIKROBØLGEOVN 13 Tekniske spesifikasjoner 14 Kontrollpanel | |
| 16 FØR DU BRUKER APPARATET FOR FØRSTE GANG 17 SLÅ PÅ APPARATET FOR FØRSTE GANG 17 Stille inn klokken | FØR FØRSTE GANGS BRUK |
| 18 TRINN I TILBEREDNINGEN (1-6) 18 Trinn 1: VELGE TILBEREDNINGSSYSTEM 20 Trinn 2: VELGE INNSTILLINGER 22 Trinn 3: KLOKKEFUNKSJONER 24 Trinn 4: VALG AV TILLEGGSFUNKSJONER 26 Trinn 5: STARTE TILBEREDNINGEN 26 Trinn 6: TILBEREDNING SLUTT OG SLÅ AV OVNEN | TILBEREDNINGS-TRINN |
| 27 BESKRIVELSE AV SYSTEMENE (TILBEREDNINGSMODUSENE) OG TILBEREDNINGSTABELLENE | |
| 45 VEDLIKEHOLD OG RENGJØRING 46 Vanlig rengjøring av ovnen 47 Bruke aqua clean-funksjonen til rengjøring av ovnen 48 Ta ut og rengjøre skinnene 49 Skifte lyspære | VEDLIKEHOLD OG RENGJØRING |
| 50 FEILSØKINGSTABELL | FEILSØKING |
| 51 KASSERING | |

VIKTIGE SIKKERHETSANVISNINGER



LES BRUKSANVISNINGEN NØYE OG TA VARE PÅ DEN FOR SENERE BRUK.

Dette apparatet kan brukes bruk av barn fra åtte år og oppover og av personer med redusert fysisk, sensorisk eller psykisk kapasitet, eller mangel på erfaring og kunnskap, dersom de er instruert i bruken av apparatet på en trygg måte og forstår farene ved bruken. Barn skal ikke leke med apparatet. Rengjøring og brukervedlikehold skal ikke utføres av barn uten tilsyn.

ADVARSEL: Apparatet og de tilgjengelige delene blir varme under bruk. Vær forsiktig så du ikke kommer borti varmeelementene. Barn under åtte år må holdes på trygg avstand eller under konstant oppsyn.

ADVARSEL: Tilgjengelige deler kan bli varme under bruk. Hold små barn på trygg avstand.

Apparatet blir varmt under bruk. Vær forsiktig så du ikke berører varmeelementene i ovnen.

Bruk bare steketermometeret som er anbefalt for denne ovnen.

ADVARSEL: Slå alltid av apparatet før du skifter lyspære. Fare for elektrisk støt!

Ikke bruk sterke, slipende rengjøringsmidler eller skarpe metallskrapere til å rengjøre glasset i ovnsdøren / glasset i de hengslede lokkene, for de kan ripe overflaten, noe som igjen kan føre til at glasset knuses.

Ikke bruk damprensere eller høytrykksrensere for å rengjøre apparatet, da dette kan føre til elektrisk støt.

Apparatet er ikke beregnet på å bli styrt av et eksternt tidsur eller et eget fjernkontrollsystem.

Utkoblingsanordningen må være integrert i det faste ledningsopplegget i henhold til kablingsforskriftene.

Hvis strømledningen er skadet, må den skiftes ut av produsenten, en servicetekniker eller en tilsvarende kvalifisert person for å unngå all fare (bare for apparater med tilkoblingsledning).

For å unngå overoppheting må apparatet ikke installeres bak en dekorfront.

Apparatet er beregnet til husholdningsbruk. Ikke bruk det til andre formål, for eksempel romoppvarming, tørking av kjæledyr eller andre dyr, klær, urter osv, for dette kan føre til personskade eller brann.

Apparatet skal kobles til strømnettet av en autorisert elektriker eller servicetekniker. Ufagmessige reparasjoner eller inngrep på apparatet kan innebære fare for alvorlig personskade eller skade på produktet.

Hvis **strømledningene** til andre apparater i nærheten av dette apparatet klemmes fast i ovnsdøren, kan de bli ødelagt, og dette kan igjen føre til kortslutning. Derfor må strømledningene til andre apparater holdes på trygg avstand.

Ikke kle veggene i ovnen med aluminiumsfolie, og ikke sett langpanner eller andre kokekar i bunnen av ovnen. Aluminiumsfolie vil hindre luftsirkulasjonen i ovnen og dermed hemme tilberedningen og skade emaljebelaget.

Ovnsdøren blir svært varm når ovnen er i bruk. En tredje glassplate er installert som ekstra beskyttelse, dette reduserer overflatetemperaturen på utsiden av døra (kun på enkelte modeller).

Ovnens dørhengsler kan bli skadet ved for stor belastning. Ikke sett tunge kokekar på den åpne ovnsdøren, og ikke støtt deg på døren når du rengjør ovnen innvendig. Ikke stå på den åpne ovnsdøra og ikke la barn sitte på den.

Ikke løft opp apparatet ved å holde i dørhåndtaket.

Det er trygt å bruke apparatet både med og uten skinner til stekebrett.

Kontroller at ventilasjonsåpningene ikke tildekkes eller blokkeres på noen måte.

Eventuelle fargenyanseskjeller mellom ulike apparater eller komponenter innenfor én og samme designserie kan ha ulike årsaker, for eksempel forskjellige bakgrunnsfarger, materialer eller rombelysning eller at apparatene betraktes fra ulike vinkler.

Trygg bruk av mikrobølgeovnen

ADVARSEL: Hvis apparatet brukes i kombinasjonsmodus, bør barn bare få bruke det under tilsyn av voksne på grunn av de høye temperaturene.

ADVARSEL: Hvis døra eller dørpakningen er ødelagt, må ovnen ikke brukes før feilen er utbedret av en kvalifisert tekniker.

ADVARSEL: Bare kvalifiserte teknikere skal utføre service og reparasjoner som innebærer fjerning av deksler som beskytter mot mikrobølgestråler.

ADVARSEL: Verken væske eller tørrmat skal varmes opp i lufttette beholdere, da disse kan eksplodere.

Dette apparatet er beregnet på bruk i private kjøkken og lignende steder, for eksempel:

- personalkjøkken i butikker, på kontorer og på andre arbeidsplasser
- gårdskjøkken
- av gjester på hoteller, moteller og andre overnattingssteder
- kjøkkenet i B&B-hoteller og lignende

Bruk bare utstyr som egner seg til mikrobølgeovner.

Metallbeholdere med mat og drikke er ikke tillatt ved tilberedning med mikrobølger.

Når du varmer opp mat i plast- eller papirbeholdere, må du følge ekstra godt med ovnen ettersom slik emballasje kan ta fyr.

Oppvarming av drikke i mikrobølgeovnen kan føre til forsinket, plutselig koking. Vær derfor forsiktig når du håndterer beholderen.

For å hindre plutselig koking kan du legge en ikke-metallgjenstand (f.eks. en skje av tre, glass eller plast) i beholderen før du begynner å varme opp drikken.

Innholdet i tåteflasker og glass med barnemat må ristes eller røres om før det gis til barnet. Temperaturen må kontrolleres nøye så barnet ikke brenner seg.

Egg med skall og hele, hardkokte egg må ikke varmes opp i mikrobølgeovn. Det er fare for at de kan eksplodere, selv etter at mikrobølgeoppvarmingen er avsluttet.

Hvis du oppdager røyk, må du straks slå av ovnen eller trekke ut ledningen. Hold døra lukket for å kvele eventuelle flammer.

Mikrobølgeovnen er beregnet til oppvarming av mat og drikke. Tørking av mat eller klær og oppvarming av varme omslag, tøfler, svamper, fuktige kluter eller lignende kan føre til fare for personskader, gnistdannelse og brann.

Ovnen skal rengjøres regelmessig og matrester fjernes.

Hvis ikke ovnen holdes ren, kan overflaten svekkes, og dette kan til slutt føre til kortere levetid og en potensielt farlig situasjon.

Hvis apparatet er bygd inn i et skap, må det alltid brukes med åpen skapdør.

Overhold minimumsavstanden mellom toppkanten av ovnen og den nærmeste gjenstanden ovenfor.

Mikrobølgeovnen er beregnet til oppvarming av mat og drikke. Tørring av mat eller klær og oppvarming av varme omslag eller puter, tøfler, svamper, fuktige klær osv. kan føre til personskade, gnistdannelse og brann.

Bruk alltid grytekluter når du skal ta maten ut av ovnen. Enkelte kasseroller, panner eller former absorberer varmen fra maten og blir derfor svært varme.

Sørg for å bare bruke kokekar som egner seg til mikrobølgeovn. Ikke bruk kokekar av stål eller kokekar med gull- eller sølvkanter.

Ikke la noe tilbehør eller utstyr ligge i ovnen når den er avslått. For å unngå skade må du ikke slå på ovnen når den er tom.

Ikke bruk beholdere av porselen, keramikk eller leire hvis det er porer i materialet eller hvis innsiden ikke er glasert. Når de er varmet opp, kan fuktigheten som trenger gjennom disse porene, forårsake sprekker. Bruk bare kokekar som er beregnet for mikrobølgeovn.

Les og følg alltid instruksjonene for oppvarming i mikrobølgeovn på matens emballasje.

Vær forsiktig ved oppvarming av alkoholholdig mat, for det kan dannes en brennbar blanding av alkohol og luft inni ovnen. Åpne døra forsiktig.

Når du bruker mikrobølger eller en kombinasjon av mikrobølger og varmluft, må du ikke bruke metallkokekar, -gafler, -skjeer, -kniver eller metallklips/fester. Husk å fjerne metallstifter og -klips fra emballasje på frosne matvarer. Når maten er oppvarmet, rører du i den eller lar den hvile til varmen er jevnt fordelt.

Koble ikke apparatet til strømforsyningen hvis det er installert en jordfeilbryter (ELCB) i strømforsyningskretsen.

FØR OVNE KOBLES TIL

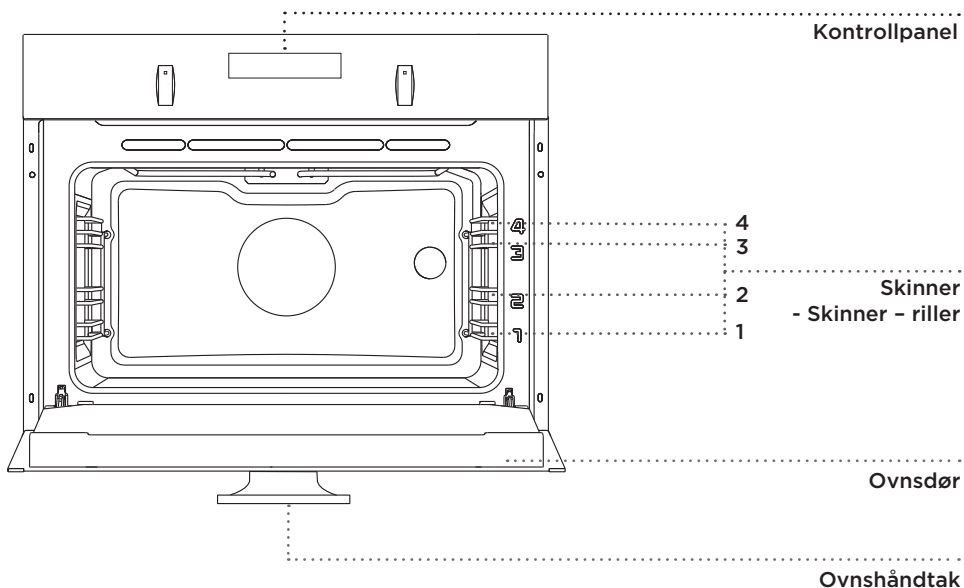


Les bruksanvisningen nøye før du kobler til apparatet. Reparasjon eller garantikrav på grunn av feil tilkobling eller feil bruk av apparatet dekkes ikke av garantien.

KOMBINERT MIKROBØLGEOVN

(BESKRIVELSE AV OVN OG UTSTYR - MODELLAVHENGIG)

Figuren viser en av de innbygde modellene. Ettersom apparatene som denne bruksanvisningen gjelder, kan ha forskjellig utstyr, kan det hende at noen av funksjonene eller utstyret som er beskrevet i bruksanvisningen, ikke finnes på ditt apparat.



SKINNER

Skinnene gjør det mulig å tilberede mat på fire nivåer (vi gjør oppmerksom på at nivåene/rillene telles fra bunnen og oppover).

Rille 3 og 4 er beregnet på grilling, og rille 1 brukes til mikrobølgemoduser når maten tilberedes i en glassform.

OVNSDØRBRYTER

Bryterne deaktiverer ovnsvarmen, viften og mikrobølgene når ovnsdøra åpnes under tilberedning. Når døra lukkes, slår bryterne varmeelementene og mikrobølgene på igjen.

KJØLEVIFTE

Apparatet er utstyrt med en kjølevifte som avkjøler kabinettet og apparatets kontrollpanel.

FORLENGET DRIFT AV KJØLEVIFTEN

Når ovnen er slått av, fortsetter viften å virke en kort stund for å kjøle ned ovnen ytterligere. (Forlenget drift av kjøleviften avhenger av temperaturen midt inni ovnen.)

OVNSUTSTYR OG TILBEHØR

(Modellavhengig)



GLASSFORMEN brukes til tilberedning med alle systemene og til tilberedning med mikrobølger. Den kan også brukes som serveringsbrett.



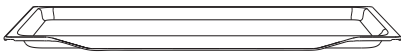
Ikke bruk risten, stekebrettet eller langpannen eller noen andre metaldeler eller tilbehør når du bruker et system med mikrobølger!



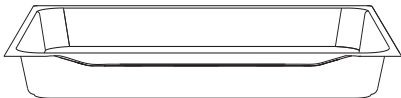
RISTEN brukes til grilling eller som underlag for et kokekar, kakeform eller ildfast form.



Det er en sikkerhetslås på risten. Derfor må du løfte risten litt opp foran når du trekker den ut av ovnen.



STEBEBRETTET er kun beregnet på steking av kaker.



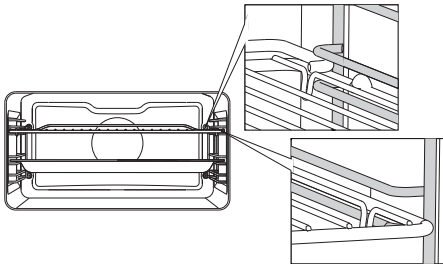
LANGPANNEN brukes til steking av kjøtt og steking av saftige kaker. Den kan også brukes som dryppanne.



Ikke plasser langpannen på nederste rille under tilberedningen, unntatt når du griller mat eller bruker stekespydet og bare bruker langpannen som dryppanne.



Når steketilbehøret varmes opp, kan formen endres. Dette har ingen betydning for funksjonen, og tilbehøret vil gå tilbake til den opprinnelige formen når det er avkjølt.



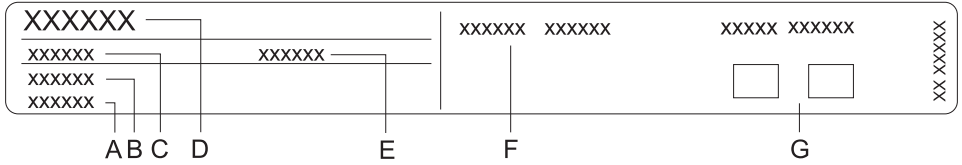
Rist, stekebrett og langpanne skal alltid plasseres i rillen mellom de to skinneprofilene.



Ikke bruk risten, stekebrettet eller langpannen eller noen andre metaldeler eller tilbehør når du bruker et system med mikrobølger!

TEKNISKE SPESIFIKASJONER

(MODELLAVHENGIG)

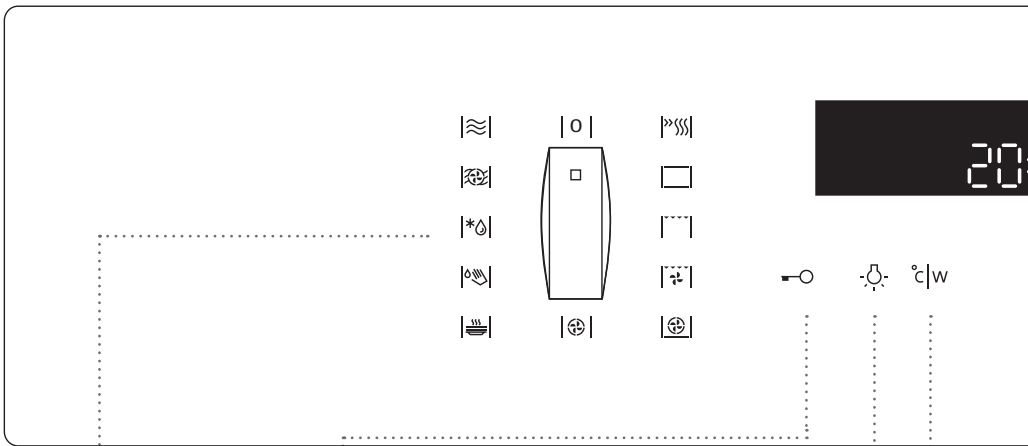


- A Serienummer
- B Kode/ID
- C Modell
- D Merke
- E Modell
- F Tekniske data
- G Samsvarssymboler

Merkeplaten som viser grunnleggende informasjon om apparatet, er plassert på kanten av ovnen og er synlig når du åpner ovnsdøren.

KONTROLLPANEL

(MODELLAVHENGIG)



1 VALGBRYTER
FOR TILBERED-
NINGSSYSTEM

2 KNAPP FOR
BARNESIKRING

3 AV/PÅ-KNAPP
FOR OVNSLYS

4 KNAPP FOR
TEMPERATUR/
EFFEKT



5 ELEKTRONISK PROGRAM-KLOKKE

Tilberedningstid

Sluttid for tilberedning

Alarm

Klokke

6 START/STOPP-KNAPP

Knappen brukes til å starte eller stoppe et program.

7 INNSTILLINGER BRYTER (-/+)

Bruk denne bryteren til å stille inn tid, temperatur og mikrobølgeeffekt.

8 INFORMASJON OM TILBEREDNING OG KLOKKEDISPLAY

MERK!

Knappene reagerer bedre hvis du berører dem med en større del av fingertuppen. Hver gang du trykker på en knapp, høres et kort lydsignal.

FØR DU BRUKER APPARATET FOR FØRSTE GANG

Når du har mottatt apparatet, tar du ut alt som ligger inni ovnen, inkludert eventuelt transportutstyr.

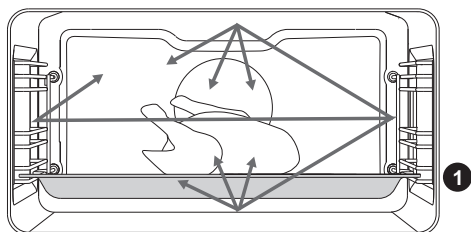
Rengjør alt tilbehør og alle redskaper med varmt vann og et vanlig oppvaskmiddel. Ikke bruk slipende rengjøringsmidler.

Når ovnen varmes opp for første gang, vil du kjenne en spesiell lukt. Luft rommet grundig første gang du bruker ovnen.

MIKROBØLGEFUNKSJON

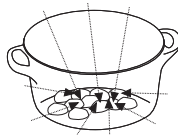
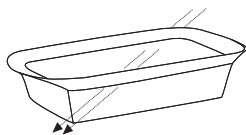
Mikrobølger brukes til koking, steking og tining av mat. De gir mulighet for rask og effektiv tilberedning uten å endre matens form eller farge.

Mikrobølger er en type elektromagnetisk stråling. Slik stråling finnes overalt rundt oss i form av radiobølger, lys og infrarøde stråler. Frekvensen for mikrobølgene er rundt 2450 MHz.



Viktige egenskaper for mikrobølgene:

- De reflekteres av metaller.
- De går gjennom alle andre materialer.
- De absorberes av vann-, fett- og suktermolekyler.



Når maten utsettes for mikrobølger, begynner molekylene å bevege seg raskt slik at det produseres varme.

Mikrobølgene trenger cirka 2,5 centimeter inn i maten. Hvis maten er tykkere, tilberedes kjernen i maten ved varmeledning, som ved tradisjonell matlaging.



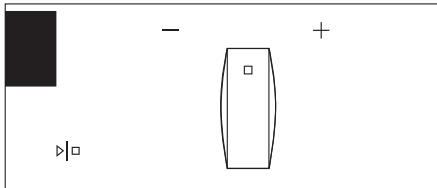
Du må ikke bruke eller aktivere mikrobølgesystemet hvis ovnen er tom.

SLÅ PÅ APPARATET FOR FØRSTE GANG


STILLE INN KLOKKEN

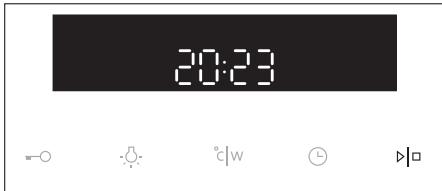
Etter tilkobling av produktet og etter et lengre strømbrudd blinker 12:00 på displayet og symbolet lyser

Still inn gjeldende klokkeslett.



1 Dreii INNSTILLINGSBRYTEREN (-/+). Still først inn minuttene; deretter skifter markøren til timer. Etter tre sekunder lagres innstillingene.

 Hvis du dreier bryteren lengre mot høyre eller venstre, endres innstillingene raskere.




2 Bekreft ved å trykke på START/STOPP. Hvis du ikke trykker på noe i løpet av de tre neste sekundene, lagres innstillingen automatisk.

 Ovn virker selv om klokken ikke er innstilt. Men klokkefunksjonene blir da ikke tilgjengelige (se kapitlet: STILLE INN KLOKKEFUNKSJONER).

Etter noen minutter uten aktivitet vil apparatet skifte til hvilemodus.

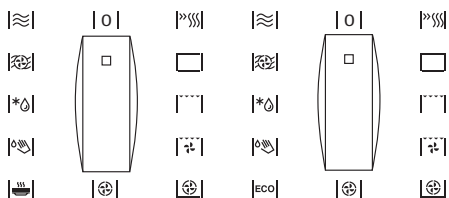
ENDRE KLOKKEINNSTILLINGER

Klokkeinnstillingen kan endres når ingen klokkefunksjoner er aktivert.


Trykk på knappen for å  stille inn gjeldende klokkeslett. Bekreft ved å trykke på START/STOPP.






TRINN I TILBEREDNINGEN (1-6)








TRINN 1: VELGE TILBEREDNINGSSYSTEM



Drei programbryteren (til venstre og høyre) for å velge 0 TILBEREDNINGSSYSTEM (se programtabell). Det valgte ikonet vises på displayet.

 Innstillinger kan også endres under bruk.

| SYSTEM | BESKRIVELSE | FORESLÅTT TEMPERATUR (°C) | FORESLÅTT EFFEKT (W) |
|---|---|---------------------------|----------------------|
| TILBEREDNINGSSYSTEMER | | | |
|  | HURTIG FORVARMING Bruk denne funksjonen hvis du ønsker rask oppvarming av ovnen til en bestemt temperatur. Funksjonen er ikke egnet til tilberedning av mat, kun til forvarming av ovnen. Når ovnen har nådd ønsket temperatur, er forvarmingen fullført. | 160 | - |
|  | OVER- OG UNDERELEMENT Varmeelementene i bunnen og taket av ovnsrommet stråler jevn varme ut i ovnen. Kaker og kjøtt kan bare stekes på ett nivå. | 200 | - |
|  | GRILLING Overelementet og grillelementet er i funksjon. Varmen stråles direkte ut fra grillelementet, som er montert i ovnstaket. For å forsterke varmeeffekten kan overelementet også aktiveres. Denne kombinasjonen brukes til grilling av mindre mengder enkle smørbrød eller pølser og risting av brød. | 240 | - |
|  | GRILLING MED VIFTE Grillelementet og viften er i funksjon. Denne kombinasjonen brukes til å grille kjøtt og steke større kjøttstykker eller fjærfe på ett nivå. Den egner seg også til gratinering og til bruning for å få sprø skorpe. | 170 | - |
|  | VARMLUFT OG UNDERELEMENT Underelementet, varmluftselementet og varmluftsviften er i funksjon. Dette brukes til å steke pizza, saftige kaker, fruktkaker, gjærbakst og mørdeig på flere nivåer samtidig. | 200 | - |

| SYSTEM | BESKRIVELSE | FORESLÅTT TEMPERATUR (°C) | FORESLÅTT EFFEKT (W) |
|---|--|---------------------------|----------------------|
|  | VARMLUFT Varmluftselementet og viften er i funksjon. Viften som er montert i ovnens bakvegg, sørger for kontinuerlig sirkulasjon av den varme luften rundt steken eller bakverket. Denne modusen brukes til steking av kjøtt og steking av bakverk på flere nivåer samtidig. | 180 | - |
|  | TALLERKENOPPPVARMING Bruk denne funksjonen til å varme opp middagsservertet (tallerkener, kopper) før du serverer maten slik at maten holder seg varm lenger. | 60 | - |
|  | ECO-TILBEREDNING ¹⁾ I denne modusen er strømforbruket under tilberedningen optimalisert. Denne modusen brukes til steking av kjøtt og kaker. | 180 | |
|  | AQUA CLEAN Bare mikrobølgene genererer varme. Bruk denne funksjonen til å fjerne flekker og matrester fra ovnen. Programmet varer 4 minutter. | - | 750 |
| AUTOMATISK SYSTEM | | | |
|  | TINING Luften sirkulerer uten at noen varmeelementer er aktivert. Bare viften går. Funksjonen brukes til langsom tining av frossen mat. Bruke mikrobølger til tining av frossen mat. Automatiske programmer kan også brukes til tining med mikrobølger (A1 til A5). | - | - |
| KOMBINERTE SYSTEMER/MIKROBØLGESYSTEMER | | | |
|  | VARMLUFT OG MIKROBØLGER Bruk dette systemet til alle typer kjøtt, stuinger, grønnsaker, paier, kaker, brød og gratinerte retter (dvs. mat som krever lengre tilberedningstid). | 160 | 600 |
|  | MIKROBØLGER Mikrobølger brukes til tilberedning og tining. De gir mulighet for rask og effektiv tilberedning uten å endre matens form eller farge. | - | 750 |

¹⁾ Den brukes til å bestemme energieffektivitetsklassen i henhold til normen EN 60350-1. I denne modusen vises ikke den faktiske temperaturen i ovnen på grunn av en spesiell driftsalgoritme og bruk av restvarme.

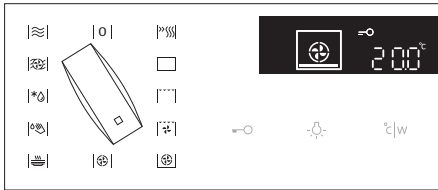
TRINN 2: VELGE INNSTILLINGER

Hvert tilberedningssystem har grunn- eller standardinnstillinger som kan endres.

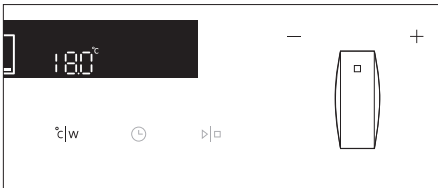
Endre innstillingene ved å trykke på den aktuelle knappen (før du trykker på knappen START/STOPP). Enkelte innstillinger er ikke tilgjengelige i alle programmer, et lydsignal vil varsle deg i slike tilfeller.

ENDRE TILBEREDNINGSTEMPERATUR OG MIKROBØLGEEFFEKT

Bare still inn effekten (W) i kombinerte systemer og systemer med mikrobølger.



1 Velg TILBEREDNINGSSYSTEM. Det valgte ikonet vises på displayet, og FORHÅNDSINNSTILT TEMPERATUR blinker.



2 Berør TEMPERATURKNAPPEN. Drei INNSTILLINGSBRYTEREN (-/+) og velg ønsket temperatur.



3 Berør TEMPERATURKNAPPEN to ganger for å stille inn effekten. Effekt i watt (W) vises på displayet. Drei på INNSTILLINGSBRYTEREN (-/+) og still inn effekten.



Maksimal temperatur eller effekt er begrenset i noen systemer.

Når du har slått på apparatet ved å trykke på START-knappen, vises temperaturen og mikrobølgeeffekten vekselvis på displayet (gjelder bare kombinerte systemer).

Symbolet °C/W blinker på displayet til den valgte verdien er nådd.

| EFFEKTIVÅL | BRUK |
|------------|--|
| 1000 W | <ul style="list-style-type: none"> • Rask oppvarming av drikke, vann og retter som inneholder mye vann. • Tilberedning av retter som inneholder mye vann (supper, sauser osv.). |
| 750 W | <ul style="list-style-type: none"> • Tilberedning av friske eller frosne grønnsaker. |
| 600 W | <ul style="list-style-type: none"> • Smelting av sjokolade. • Tilberedning av fisk og sjømat, oppvarming på to nivåer. • Tilberedning av tørkede bønner ved lav varme. • Oppvarming og tilberedning av ømfintlige eggbaserte retter. |
| 360 W | <ul style="list-style-type: none"> • Tilberedning ved lav varme av meieriprodukter og syltetøy. |
| 180 W | <ul style="list-style-type: none"> • Manuell tining og mykning av smør eller iskrem. |
| 90 W | <ul style="list-style-type: none"> • Tining av kaker med krem. |

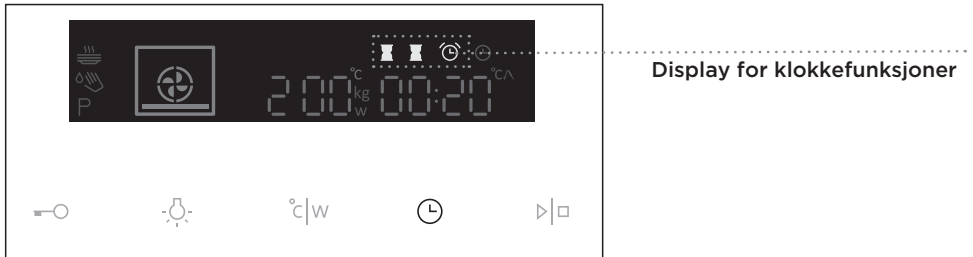
TRINN 3: KLOKKEFUNKSJONER

Drei først PROGRAMBRYTEREN FOR TILBEREDNINGSSYSTEM; still deretter inn temperaturen.

Berør knappen KLOKKE flere ganger for å velge symbolet.

Ikonet for den valgte klokkefunksjonen lyser og den justerbare start-/sluttiden for tilberedning blinker på displayet. De andre ikonene lyser svakt.

Trykk på START for å starte tilberedningen. TILBEREDNINGSTID SOM ER GÅTT vises.



Stille inn tilberedningstid

I denne modusen kan du velge hvor lenge ovnen skal være på (tilberedningstid). Velg ønsket tilberedningstid. Still først inn minuttene, og deretter timene. Ikon og tilberedningstid vises på displayet.

Utsatt start av ovnen

Med denne funksjonen kan du velge hvor lenge ovnen skal være på (tilberedningstid) og når du ønsker at maten skal være ferdig (sluttid). Kontroller at klokken viser helt riktig gjeldende tid.

Eksempel:

Klokken er: 12.00

Tilberedningstid: 2 timer

Sluttid for tilberedning: 18.00

Still først inn tilberedningstiden (tilberedningstid), dvs. 2 timer. Summen av gjeldende klokkeslett og tilberedningstid vises automatisk (14.00).

Berør knappen KLOKKE igjen for å velge symbolet for TILBEREDNINGSTID og stille inn når du ønsker at maten skal være ferdig (18.00).

Trykk på START for å starte tilberedningen. Klokken venter til riktig tidspunkt for start av tilberedningen og symbolet lyser. Ovnen slår seg på automatisk (klokka 16.00) og slår seg av til valgt tidspunkt (klokka 18.00).



Stille inn kjøkkenklokken

Kjøkkenklokken kan brukes uavhengig av ovnen. Maks. innstilling er 24 timer.

Det siste minuttet av nedtellingen viser kjøkkenklokken hvert sekund.

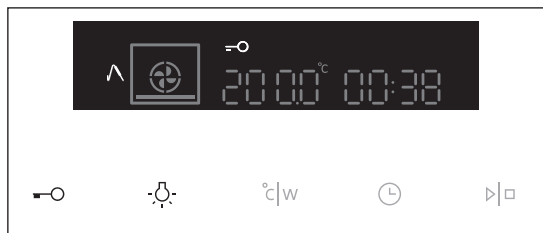


Når den innstilte tiden er ute, slås ovnen automatisk av (tilberedning slutt). Du blir varslet om dette med et lydsignal, som du kan slå av ved å berøre en knapp. Etter ett minutt opphører lydsignalet automatisk.


Alle klokkefunksjonene kan slettes ved å sette tiden til "0".

Etter noen minutter uten aktivitet vil apparatet skifte til hvilemodus.

TRINN 4: VALG AV TILLEGGSFUNKSJONER



Aktiver/deaktiver funksjonene ved å trykke på ønsket knapp eller en kombinasjon av knapper.

 Enkelte funksjoner er ikke tilgjengelig i alle systemer, et lydssignal varsler i så fall om dette.

BARNESIKRING

Aktiveres ved å berøre knappen BARNESIKRING. Nøkkelikonet vises på displayet. Berør knappen på nytt for å slå av barnesikringen. Ikonet forsvinner fra displayet.

Hvis barnesikringen er aktivert uten noen klokkefunksjon (bare klokka vises), virker ikke ovnen.

Hvis barnesikringen er aktivert etter at en klokkefunksjon er valgt, vil ovnen fungere normalt, men det vil ikke være mulig å endre innstillingene.

Når barnesikringen er aktivert, kan ikke systemer (tilberedningsmoduser) eller tilleggsfunksjoner endres. Den eneste mulige endringen er å avslutte tilberedningen ved å dreie bryteren til "0".

Barnesikringen blir stående på selv om ovnen slås av. For å velge et nytt system må du først deaktivere barnesikringen.

OVNSLYS

Lyset i ovnen slås automatisk på når døra åpnes eller når ovnen slås på.

Når tilberedningen er slutt, blir lyset stående på et ekstra minutt. Lyset inni ovnen kan slås på eller av ved å trykke på knappen for LYS.

5sek LYDSIGNAL

Lydstyrken på det akustiske signalet kan stilles inn når ingen klokkefunksjon er aktivert (bare gjeldende klokkeslett vises). Trykk på knappen TEMPERATUR/EFFEKT og hold den inne i 5 sekunder. To fullt belyste streker vises på displayet. Drei på INNSTILLINGSBRYTEREN (-/+) for å velge et av tre lydnivå (én, to eller tre streker). Etter tre sekunder lagres innstillingen automatisk og klokkeslettet vises.

5sek REDUSERE KONTRASTEN PÅ DISPLAYET

Valgbryteren for tilberedningssystem må stå i posisjonen "0". Trykk på knappen LYS og hold den inne i 5 sekunder. To fullt belyste streker vises på displayet. Drei på INNSTILLINGSBRYTEREN (-/+) for å justere dimmingen av displayet (én, to eller tre streker). Etter tre sekunder lagres innstillingen automatisk.

+ HVILEMODUS

Lyset på displayet kan slås av automatisk etter 10 minutter hvis det ikke brukes.

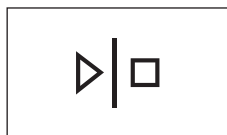
Trykk på knappene NØKKEL + KLOKKE for å slå av displayet. Hvis en klokkefunksjon er aktivert, vil ikonet "AV" og KLOKKE vises på displayet for å vise den aktiverte funksjonen.



Etter et strømbrudd eller etter at apparatet er slått av, vil innstillingene for tilleggsfunksjonen bare bli lagret i noen få minutter. Deretter går alle innstillingene, unntatt for lydsignalet og barnesikringen tilbake til fabrikkinnstillingene.

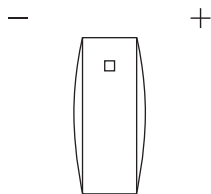
TRINN 5: STARTE TILBEREDNINGEN

Start tilberedningen ved å trykke på knappen START/STOPP og holde den inne en stund.



TRINN 6: TILBEREDNING SLUTT OG SLÅ AV OVNEN

Drei VALGBRYTEREN FOR TILBEREDNINGSSYSTEM til posisjonen "0".



 Når tilberedningen er avsluttet og etter at ovnen er slått av, vises den synkende temperaturen ned til 50 °C.

Alle klokkeinnstillingene stopper også og slettes. Tidspunktet på dagen (klokke) vises. Etter ett minutt uten aktivitet vil apparatet skifte til hvilemodus.

 Etter bruk av ovnen kan det være litt vann igjen i kondenskanalen (under døren). Tørk av kanalen med en svamp eller en klut.

BESKRIVELSE AV SYSTEMENE (TILBEREDNINGSMODUSENE) OG TILBEREDNINGSTABELLENE

Hvis du ikke finner den ønskede maten i tilberedningstabellen, finner du informasjon om lignende type mat.

Informasjonen som vises gjelder for tilberedning på ett nivå.

Et foreslått temperaturområde vises. Start med den laveste temperaturinnstillingen, og øk den hvis du synes maten ikke er tilstrekkelig brunet.

Tilberedningstidene er grove anslag og kan variere ut fra flere forhold.

Forvarm bare ovnen når det står i oppskriften eller i tabellene i denne bruksanvisningen. Det går mye energi til å varme opp en tom ovn. Derfor sparer du mye energi ved å steke flere typer kaker eller pizzaer etter hverandre fordi ovnen da allerede er oppvarmet.

Bruk mørke eller svarte stekebrett og langpanner med silikon- eller emaljebelegg, da disse overfører varme svært godt.

Når du bruker bakepapir, må du kontrollere at det tåler høye temperaturer.

Når du tilbereder større stykker kjøtt eller store kaker, vil det produseres mye damp inni ovnen som igjen kan kondenseres på ovnsdøra. Dette er et naturlig fenomen som ikke påvirker apparatets funksjon. Tørk av døren og glasset etter tilberedningen.

Slå av ovnen cirka 10 minutter før tilberedningen er ferdig for å spare energi ved å bruke den oppsamlede varmen (dette gjelder ikke programmer med mikrobølger).

Ikke avkjøl maten i en lukket ovn, da unngår du kondens (dugg).

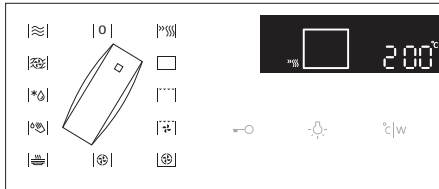


Stjernen (*) i tabellen betyr at ovnen skal forvarmes med det valgte systemet.

TILBEREDNINGSSYSTEMER

HURTIG FORVARMING

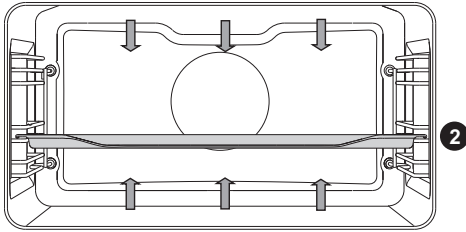
Bruk denne funksjonen til å forvarme ovnen til ønsket temperatur så raskt som mulig. Funksjonen er ikke egnet til tilberedning av mat.



Drei VALGBRYTEREN FOR TILBEREDNINGSSYSTEM til hurtig forvarming. FORHÅNDSINNSTILT TEMPERATUR vises. Denne temperaturen kan endres.

💡 Når ovnen er slått på, vil den varmes opp. Symbolet °C blinker på displayet. Når den innstilte temperaturen er nådd, er forvarmingen ferdig, og du hører et lydsignal. Lydsignalet kan slås av ved å trykke på en knapp, og det stopper automatisk etter et minutt.

OVER- OG UNDERELEMENT



Varmeelementene i bunnen og taket av ovnsrommet stråler jevn varme ut i ovnen.

Steke kjøtt:

Bruk emaljert, herdet glass, leirgryter eller støpejernsform eller langpanne. Stekebrett av rustfritt stål er ikke egnet, for de reflekterer varmen i for stor grad.

Sørg for nok væske under steking for å hindre at kjøttet blir brent. Snu kjøttet under tilberedningen. Steken vil holde seg saftigere hvis du dekker den til.

| Type mat | Vekt (g) | Rille (nedenfra) | Temperatur (°C) | Tilberedningstid (min) |
|----------------------|----------|------------------|-----------------|------------------------|
| KJØTT | | | | |
| Svinestek | 1500 | 2 | 180-190 | 150 |
| Svinekam | 1500 | 2 | 190-200 | 120-140 |
| Svinerull | 1500 | 2 | 190-200 | 120-140 |
| Kjøttpudding | 1500 | 2 | 200-210 | 60-70 |
| Oksestek | 1500 | 2 | 180-210 | 90-120 |
| Oksestek, godt stekt | 1000 | 2 | 200-210 | 40-60 |
| Kalverull | 1500 | 2 | 180-200 | 90-120 |
| Lam indrefilet | 1500 | 2 | 190-200 | 100-120 |
| Kaninstek | 1500 | 2 | 190-200 | 100-120 |
| Hjorteskank | 1500 | 2 | 190-200 | 70-90 |
| Brødruller med kjøtt | 1500 | 2 | 180-200 | 15-30 |
| FISK | | | | |
| Brasert fisk | 1000 | 1 | 190-210 | 60-80 |

Steke kaker

Bruk bare ett nivå og mørke stekebrett eller langpanner. På lyse stekebrett eller langpanner vil bruningen av bakverket bli dårligere, fordi slikt utstyr vil reflektere varmen. Sett alltid kakeformene på risten. Ta ut risten hvis du bruker stekebrettet som følger med. Steketiden blir kortere hvis ovnen er forvarmet.

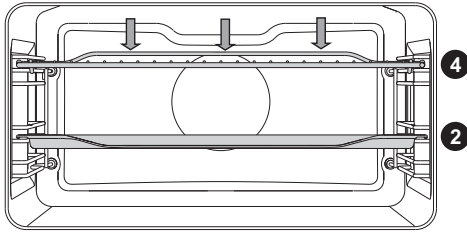
| Type mat | Rille (nedenfra) | Temperatur (°C) | Tilberedningstid (min) |
|--------------------------------------|---------------------|--------------------|---------------------------|
| BAKVERK | | | |
| Loff* | 2 | 180-190 | 60 |
| Bokhvetebrød* | 2 | 180-190 | 50 |
| Helkornbrød* | 2 | 180-190 | 50 |
| Rugbrød* | 2 | 180-190 | 50 |
| Speltbrød* | 2 | 180-190 | 60 |
| Sweet soufflé | 2 | 170-180 | 35-45 |
| Soufflé | 1 | 170-180 | 35-45 |
| Boller og rundstykker* | 2 | 200-220 | 30-40 |
| Valnøttkake | 2 | 180 | 55-60 |
| Sukkerbrød* | 2 | 160-170 | 20-30 |
| Makroner (marengs) | 2 | 120-140 | 15-30 |
| Brødruller med grønnsaker | 2 | 190-200 | 15-20 |
| Brødruller med frukt | 2 | 190-200 | 25-30 |
| Ostekake | 1 | 170-180 | 65-75 |
| Muffins | 2 | 160-170 | 20-30 |
| Fylte horn | 2 | 190-200 | 20-25 |
| Piroger med kålfyll* | 2 | 185-195 | 25-35 |
| Fruktkake | 2 | 140-150 | 85-95 |
| Små marengs | 2 | 90 | 120 |
| Boller med syltetøy (fylt gjærbakst) | 2 | 170-180 | 30-35 |

| Tips | Bruksområde |
|---|--|
| Er kaken gjennomstekt? | <ul style="list-style-type: none"> • Stikk en tannpirker eller et stekespidd ned øverst i kaken. Hvis det ikke er spor av deig når tannpirkeren eller stekespiddet trekkes ut, er kaken gjennomstekt. • Slå av ovnen og bruk restvarmen. |
| Falt kaken sammen? | <ul style="list-style-type: none"> • Sjekk oppskriften. • Bruk mindre væske neste gang. • Legg merke til miksetiden når du bruker små mikser, hurtigmikser osv. |
| Er kaken for lys under? | <ul style="list-style-type: none"> • Bruk mørkt stekebrett eller langpanne. • Sett stekebrettet en rille lenger ned, og slå på underelementet mot slutten av steking. |
| Er kaken med saftig fyll ikke gjennomstekt? | <ul style="list-style-type: none"> • Øk temperaturen og forleng steketiden. |



Langpannen må ikke plasseres på nederste rille.

GRILLING



Ved grilling er overelementet og grillelementet i ovnstaket aktive.

Forvarm det infrarøde (grill) elementet i fem minutter.

Kontroller grillingen hele tiden. Kjøttet kan raskt bli brent på grunn av høy temperatur. Steking med grillelement egner seg til sprø og fettfattig tilberedning av bratwurst, kjøtt- og fiskestykker (biff, filet, laksebiff eller -filet osv.) eller ristet brød.

Når du griller direkte på risten, må du smøre den med olje for å hindre at kjøttet setter seg fast. Sett risten på fjerde rille. Sett dryppannen på første eller andre rille. Når du griller i langpanne, må du passe på at det er nok væske for å unngå at maten blir brent. Snu kjøttet under tilberedningen.

Etter grillingen rengjør du ovnen, tilbehøret og redskapene.

| Type mat | Vekt (g) | Rille (nedenfra) | Temperatur (°C) | Tilberedningstid (min) |
|-----------------------|------------|------------------|-----------------|------------------------|
| KJØTT | | | | |
| Biff, blodig | 180 g/stk. | 4 | 220-240 | 14-16 |
| Biff, godt stekt | 180 g/stk. | 4 | 220-240 | 18-21 |
| Svinenakkefilet | 180 g/stk. | 4 | 220-240 | 19-23 |
| Koteletter | 180 g/stk. | 4 | 220-240 | 20-24 |
| Kalvefilet | 180 g/stk. | 4 | 220-240 | 19-22 |
| Grillpølser | 100 g/stk. | 4 | 220-240 | 11-14 |
| Skinke/postei | 200 g/stk. | 4 | 220-240 | 9-15 |
| FISK | | | | |
| Laksebiff/-filet | 600 | 3 | 220-240 | 19-22 |
| RISTET BRØD | | | | |
| 6 skiver loff* | / | 4 | 240 | 1,5-3 |
| 4 skiver firkornbrød* | / | 4 | 240 | 2-3 |
| Enkle smørbrød* | / | 4 | 240 | 3,5-7 |

Når du griller i langpanne, må du passe på at det er nok væske for å unngå at maten blir brent. Snu kjøttet under tilberedningen.

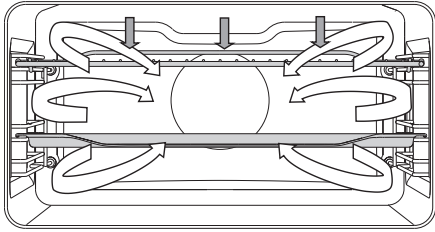
Når du steker ørret, må du klappe fisken tørr med et papirhåndkle. Krydre på innsiden; dekk med olje på utsiden og legg fisken på risten. Ikke snu fisken under steking.



Hold alltid ovnsdøren lukket når du bruker grillelementet (infrarødt).

Grillelement, rist og annet ovnstilbehør blir svært varmt under grillingen. Derfor må du bruke grytekluter og kjøttklyper.

GRILLING MED VIFTE



I denne modusen aktiveres grillelementet og viften samtidig. Passer til grilling av kjøtt, fisk og grønnsaker.

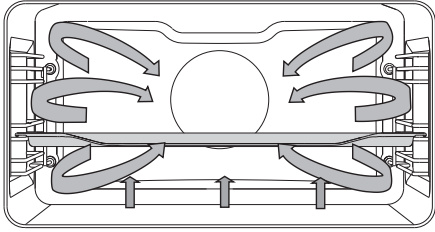
4

2

(se beskrivelse og tips for GRILLING.)

| Type mat | Vekt (g) | Rille (nedenfra) | Temperatur (°C) | Tilberedningstid (min) |
|--------------|------------|------------------|-----------------|----------------------------|
| KJØTT | | | | |
| And* | 2000 | 1 | 150-170 | 80-100 |
| Svinestek | 1500 | 2 | 160-170 | 60-85 |
| Svinekam | 1500 | 2 | 150-160 | 120-160 |
| Svineskank | 1000 | 2 | 150-160 | 120-140 |
| Halv kylling | 600 | 2 | 180-190 | 25 (side 1) 20 (side 2) |
| Kylling* | 100 | 1 | 210 | 60 |
| FISK | | | | |
| Ørret | 200 g/stk. | 2 | 170-180 | 45-50 |

VARMLUFT OG UNDERELEMENT



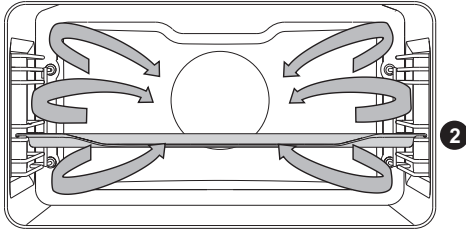
Underelementet, varmluftselementet og varmluftsviften er i funksjon. Passer til steking av pizza, eplepai og fruktkaker.

2

(Se beskrivelse og tips for OVER- og UNDERELEMENT.)

| Type mat | Rille (nedenfra) | Temperatur (°C) | Tilberedningstid (min) |
|--------------------------|------------------|-----------------|------------------------|
| Ostekake, mørdeig | 2 | 150-160 | 65-75 |
| Pizza* | 2 | 200-210 | 15-20 |
| Quiche Lorraine, mørdeig | 2 | 180-200 | 35-40 |
| Eplepai, gjærdeig | 2 | 150-160 | 35-40 |
| Eplestrudel, butterdeig | 2 | 170-180 | 45-65 |

VARMLUFT



Varmluftselementet og viften er i funksjon. Viften som er montert i ovnens bakvegg, sørger for kontinuerlig sirkulasjon av den varme luften rundt steken eller bakverket.

Steke kjøtt:

Bruk emaljert, herdet glass, leirgryter eller støpejernsform eller langpanne. Stekebrett av rustfritt stål er ikke egnet, for de reflekterer varmen i for stor grad.

Sørg for nok væske under stekingen for å hindre at kjøttet blir brent. Snu kjøttet under stekingen. Steken vil holde seg saftigere hvis du dekker den til.

| Type mat | Vekt (g) | Rille (nedenfra) | Temperatur (°C) | Tilberedningstid (min) |
|------------------------|----------|------------------|-----------------|------------------------|
| KJØTT | | | | |
| Svinestek, inkl. skinn | 1500 | 2 | 170-180 | 140-160 |
| Svinebuk | 1500 | 2 | 170-180 | 120-150 |
| Kylling, hel | 1200 | 2 | 180-190 | 60-80 |
| And | 1700 | 2 | 160-170 | 120-150 |
| Kyllingbryst | 1000 | 2 | 180-190 | 60-70 |
| Fylt kylling | 1500 | 1 | 170-180 | 100-120 |

Steke kaker

Forvarming anbefales.

Forskjellige småkaker kan stekes på stekebrett på flere nivåer samtidig (2. og 3. rille)

Vær oppmerksom på at steketiden kan variere selv om man bruker de samme stekebrettene. Kakene på det øverste stekebrettet kan være ferdige før de på det laveste.

Sett alltid kakeformene på risten. Ta ut risten hvis du bruker stekebrettet som følger med.

For jevn brunng må du passe på at kjeksene har samme tykkelse.

| Type mat | Rille (nedenfra) | Temperatur (°C) | Tilberedningstid (min) |
|-------------------------------------|---------------------|--------------------|---------------------------|
| BAKVERK | | | |
| Kake | 2 | 150-160 | 45-60 |
| Sukkerbrød | 2 | 150-160 | 25-35 |
| Smuldrekake | 2 | 160-170 | 25-35 |
| Fruktkake, sukkerbrød | 2 | 150-160 | 45-65 |
| Plumkake | 2 | 150-160 | 35-60 |
| Rullekake* | 2 | 160-170 | 15-25 |
| Fruktkake, mørdeig | 2 | 160-170 | 50-70 |
| Challah (flettet brød) | 2 | 160-170 | 35-50 |
| Eplestrudel | 2 | 170-180 | 40-60 |
| Pizza* | 2 | 190-210 | 25-45 |
| Småkaker, mørdeig* | 2 | 150-160 | 15-25 |
| Småkaker, trykte* | 2 | 150-160 | 15-28 |
| Småkaker, gjærbakst | 2 | 170-180 | 20-35 |
| Småkaker, butterdeig | 2 | 170-180 | 20-30 |
| Kaker med krem | 2 | 180-190 | 25-45 |
| FROSNE BAKVERK | | | |
| Strudel med epler og cottage cheese | 2 | 170-180 | 50-70 |
| Ostekake | 2 | 160-170 | 65-85 |
| Pizza | 2 | 170-180 | 20-30 |
| Stekte poteter, ovnsklore* | 2 | 170-180 | 20-35 |
| Kroketter, ovnsbakte | 2 | 170-180 | 20-35 |
| Yoghurt | 3 | 240 | 40 |



Langpannen må ikke plasseres på nederste rille.

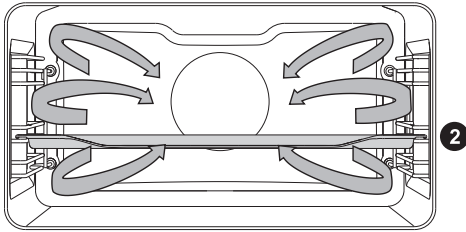
TALLERKENOPPVARMING



Bruk denne funksjonen til å varme opp middagsserviset (tallerkener og kopper) før du serverer maten på dem for å holde maten varm lenger.

ECO-TILBEREDNING

ECO



Varmluftselementet og viften er i funksjon. Viften som er montert i ovnens bakvegg, sørger for kontinuerlig sirkulasjon av den varme luften rundt steken eller bakverket.

| Type mat | Rille (nedenfra) | Temperatur (°C) | Steketid (min) |
|------------------------------------|------------------|-----------------|----------------|
| KJØTT | | | |
| Svinestek, 1 kg | 2 | 190 | 150-170 |
| Svinestek, 2 kg | 2 | 190 | 160-190 |
| Oksestek, 1 kg | 2 | 210 | 120-140 |
| FISK | | | |
| Hel fisk, 200 g/stk. | 2 | 200 | 40-50 |
| Fiskefilet, 100 g/stk. | 2 | 210 | 25-35 |
| BAKVERK | | | |
| Småkaker formet med småkakepresse* | 2 | 180 | 25-30 |
| Små cupcakes | 2 | 190 | 30-35 |
| Rullekake | 2 | 190 | 15-25 |
| Fruktkake, mørdeig | 2 | 190 | 55-65 |
| GRØNNSAKER | | | |
| Gratinerte poteter | 2 | 190 | 40-50 |
| Lasagne | 2 | 200 | 40-50 |
| FROSSET MAT | | | |
| Pommes frites, 1 kg | 2 | 220 | 25-40 |
| Kyllingsmedaljonger, 0,7 kg | 2 | 220 | 25-35 |
| Fiskepinner, 0,6 kg | 2 | 220 | 20-30 |



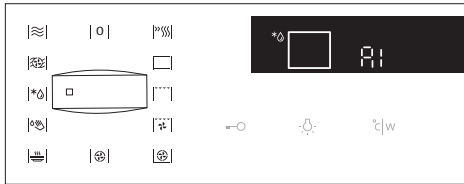
Langpannen må ikke plasseres på nederste rille.

AUTOMATISK SYSTEM

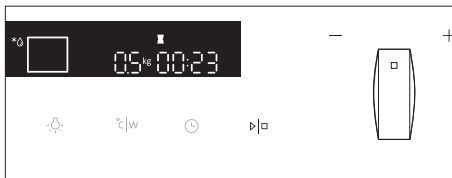
TINING



Systemet inkluderer også automatiske programmer for tining av mat med mikrobølger. Mat egnet for tining inkluderer kaker med krem eller smørbasert fyll, andre kaker og bakverk, brød, rundstykker, boller og dypfrosne frukt.



1 Drei VALGBRYTEREN FOR TILBEREDNINGSSYSTEM til tining. Ikonet og programmet A1 blinker på displayet (velg mellom fem programmer – se tabellen under).



2 Drei på INNSTILLINGSBRYTEREN (-/+), og velg ønsket program. Trykk på knappen (°C/W) for å endre vekten. Trykk på START-knappen.

| Program | Oppskrift | Vekt (kg) | Tilberedningstid (min) |
|---------|-------------------|-----------|------------------------|
| A1 | Kjøtt | 1 | 29:30 |
| A2 | Fjærfe | 1 | 17:00 |
| A3 | Fisk | 1 | 12:00 |
| A4 | Brød | 1 | 12:00 |
| A5 | Frosne grønnsaker | 1 | 16:00 |

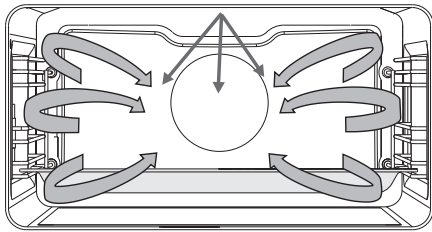
 Tinetiden beregnes ut fra standardvekten på matvaren.

I de fleste tilfeller anbefales det å ta maten ut av emballasjen (husk å fjerne metallklips og -klemmer).

Etter halve tiden bør maten snus, omrøres eller skilles fra hverandre hvis den henger sammen.

KOMBINERTE SYSTEMER

VARMLUFT OG MIKROBØLGER



I denne tilberedningsmodusen tilberedes maten med en kombinasjon av mikrobølger og grilling.

Effektnivåer: 90, 180, 360, 600 W

1 Sett glassformen på nederste rille.

| Type mat | Vekt (g) | Effekt (W) | Temperatur (°C) | Tilberedningstid (min) |
|-----------------|----------|------------|-----------------|------------------------|
| Fjærfe | 1000 | 360 | 190-200 °C | 30-40 |
| Fjærfe | halv | 36 | 190-200 °C | 25-35 |
| Kylling - lår | 1000 | 180 | 190-200 °C | 20-30 |
| And | 1500 | 360 | 190-200 °C | 40-50 |
| Fjærfe - vinger | 500 | 600 | 190-200 °C | 15-20 |

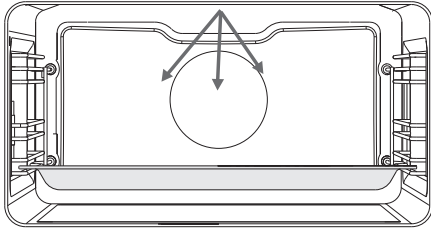


Når du bruker denne funksjonen, må du ikke bruke kokekar eller redskaper av metall.

Ikke forvarm ovnen.

MIKROBØLGESYSTEMER

MIKROBØLGER



Mikrobølger brukes til tilberedning og tining.

Effektnivåer: 90, 180, 360, 600, 750, 100 W.

1

Sett glassformen på nederste rille.

Tilberedning av frosset mat

| Matvare | Vekt (g) | Effekt (W) | Tilberedningstid (min) |
|--------------|----------|------------|------------------------|
| Kjøttpudding | 1000 | 850 | 35-40 |
| Kylling | 1500 | 600 | 52-55 |
| Svinestek | 1000 | 600 | 50-55 |

Tilberedning av friske grønnsaker

| Type mat | Vekt (g) | Effekt (W) | Tilberedningstid (min) |
|---------------|----------|------------|------------------------|
| Auberginer | 500 | 1000 | 5-8 |
| Squash | 500 | 1000 | 5-8 |
| Gulrøtter | 500 | 1000 | 7-10 |
| Løk | 200 | 1000 | 2-4 |
| Snittebønner | 500 | 750 | 10-15 |
| Brokkoli | 1000 | 750 | 15-18 |
| Paprika | 500 | 1000 | 3-5 |
| Blomkål | 1000 | 750 | 17-20 |
| Purreløk | 200 | 1000 | 9-12 |
| Rosenkål | 500 | 1000 | 9-12 |
| Sjampinjonger | 500 | 1000 | 10-14 |
| Asparges | 500 | 750 | 5-8 |
| Erter* | 500 | 650 | 15-20 |
| Kålhode | 500 | 1000 | 10-14 |

Koke ris og pasta

| Type mat | Vekt (g) | Effekt (W) | Tilberedningstid (min) |
|---------------|----------|------------|------------------------|
| Ris* | 250 | 1000 | 14-16 |
| Pasta** | 250 | 1000 | 11-13 |
| Helkornpasta* | 250 | 1000 | 11-13 |
| Havremel* | 500 | 1000 | 7-9 |
| Brun ris*** | 200 | 750 | 31-33 |
| Risotto** | 200 | 750 | 19-21 |
| Couscous*** | 200 | 1000 | 2-4 |
| Polenta*** | 200 | 1000 | 6-8 |
| Hirse*** | 200 | 1000 | 9-11 |

** Tilsett vann i forholdet 1:2.

*** Tilsett vann i forholdet 1:3.

Oppvarming av mat og drikker

| Type mat | Mengde (dl, g) | Effekt (W) | Tilberedningstid (min) |
|--------------|----------------|------------|------------------------|
| Vann | 2 dl | 1000 | 1-2 |
| Kaffe | 2 dl | 1000 | 1-2 |
| Gløgg | 2 dl | 1000 | 1-2 |
| Melk | 2 dl | 1000 | 1-1,5 |
| Tilbehør | 500 g | 600 | 1,5-2 |
| Sauser | 500 g | 600 | 3-5 |
| Suppe/stuing | 5 dl | 750 | 5-7 |
| Popkorn | 90 g | 1000 | 5-7 |
| Tåteflaske | 2dl | 350 | 3-4 |
| Barnemat | 4 dl | 180 | 2 |

Kjøtt

| Type mat | Vekt (g) | Effekt (W) | Tilberedningstid (min) |
|------------------------|----------|------------|------------------------|
| Kyllinglår | 500 | 600 | 15-20 |
| Kyllingvinger | 500 | 600 | 15-20 |
| Kjøttboller | 1000 | 1000 | 10-15 |
| Svinekoteletter | 500 | 750 | 30-35 |
| Kylling brasert i saus | 500 | 1000 | 8-13 |
| Filet/biff | 500 | 1000 | 8-12 |
| Kylling - hel | 1500 | 600 | 50-55 |
| Svinestek | 1000 | 600 | 50-55 |
| Kjøttpudding | 700 | 750 | 35-40 |

Desserten

| Type mat | Kopper | Effekt (W) | Tilberedningstid (min) |
|-----------------|-----------|------------|------------------------|
| Sjokoladesufflé | 6 | 360 | 7-9 |
| Ostesufflé | glassform | 600-750 | 15-20 |
| Fruktmos | glassform | 750-850 | 10-15 |
| Vaniljekrem | glassform | 600 | 20 |

VEDLIKEHOLD OG RENGJØRING



Husk å koble apparatet fra strømmettet og vent til det er avkjølt.

Barn skal ikke rengjøre apparatet eller utføre vedlikeholdsoppgaver uten tilsyn av voksne.

Aluminiumflater

Rengjør aluminiumsflatene med ikke slipende, flytende rengjøringsmiddel beregnet for slike overflater. Ha rengjøringsmiddelet på en våt klut og rengjør flaten. Deretter skyller du flaten med vann. Ikke ha rengjøringsmiddel direkte på aluminiumsflaten.

Ikke bruk slipende rengjøringsmidler eller svamper.

Merk! Overflaten må ikke komme i kontakt med ovnsrengjøringspray, for det kan føre til synlig og permanent skade.

Front og side i rustfritt stål på kabinettet

(modellavhengig)

Rengjør overflaten med et mildt rengjøringsmiddel (såpeskum) og en myk svamp som ikke lager riper i materialet. Ikke bruk slipende rengjøringsmidler eller rengjøringsmidler som inneholder løsemidler, det kan ødelegge overflatelaget på kabinettet.

Lakkerte overflater og plastdeler

(modellavhengig)

Ikke rengjør brytere og knapper, dørhåndtak, klebemerker og merkeskilt med slipende rengjøringsmiddel eller slipende rengjøringsmaterialer, spritbaserte rengjøringsmiddel eller sprit.

Fjern eventuelle flekker straks med en myk, ikke slipende klut og litt vann slik at du ikke ødelegger overflaten.

Du kan også bruke spesielle rengjøringsmidler og materialer beregnet for slike overflater. Følg alltid instruksene fra produsenten av rengjøringsmidlene.

Døra til apparatet

Døra er festet til apparatet og skal ikke fjernes. Døra skal heller ikke demonteres eller fikles med på annen måte.



Den aluminiumsbelagte overflaten må ikke komme i kontakt med ovnsrengjøringspray, for dette kan føre til synlig og permanent skade.

VANLIG RENGJØRING AV OVNEN

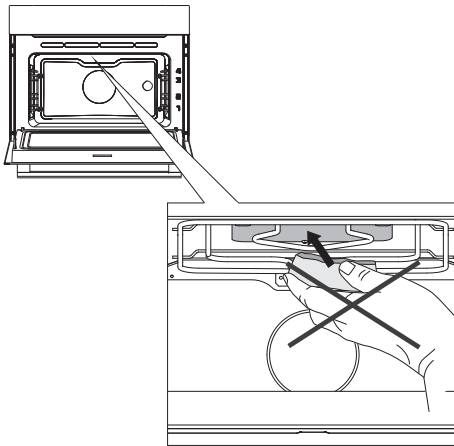
Du kan bruke standard rengjøringsprosedyre for å fjerne gjenstridig smuss i ovnen (bruke rengjøringsmiddel eller ovnspray). Etter en slik rengjøring må rester av rengjøringsmiddelet fjernes omhyggelig.

Rengjør ovnen og tilbehøret etter bruk for å forhindre at flekker brennes fast i overflaten. Den letteste måten å fjerne fett på er å bruke varmt såpeskum når ovnen fortsatt er varm.

Til gjenstridig skitt og smuss bruker du vanlige rengjøringsmidler for ovner. Skyll deretter ovnen grundig med rent vann for å fjerne alle rester etter rengjøringsmiddelet. Ikke bruk aggressive rengjøringsmidler, slipende rengjøringsmidler, slipende svamper, flekk- eller rustfjerningsmidler osv.

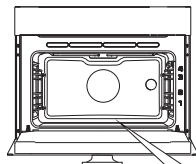
Rengjør tilbehøret (stekebrett, langpanner, rister osv.) med varmt vann og oppvaskmiddel.

Ovnen, ovnsrommet og stekebrettene er belagt med et spesielt emaljebelegg for å oppnå en glatt og motstandsdyktig overflate. Dette spesialbelegget gjør det enklere å gjøre rent ved romtemperatur.



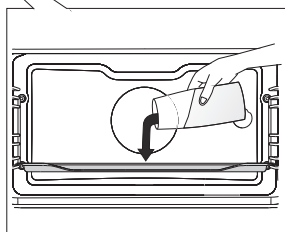
Ikke bruk aggressive rengjøringsmidler, slipende rengjøringsmidler, slipende svamper, flekk- eller rustfjerningsmidler osv. i ovnstaket.

BRUKE AQUA CLEAN-FUNKSJONEN TIL RENGJØRING AV OVNE

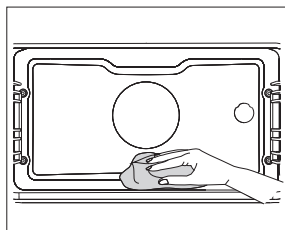


- 1** Dreii VALGBRYTEREN FOR TILBEREDNINGSSYSTEM til Aqua Clean. Et ikon vises sammen med DEN FORHÅNDSINNSTLTE TEMPERATUREN og tiden 30 minutter.

 Tiden kan ikke endres.



- 2** Hell 0,6 l vann i en glassform eller en annen ildfast form, og sett formen inn i ovnen på nederste rille.



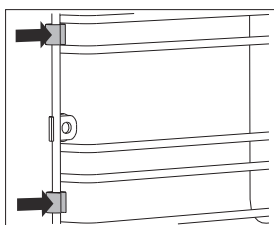
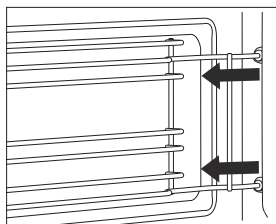
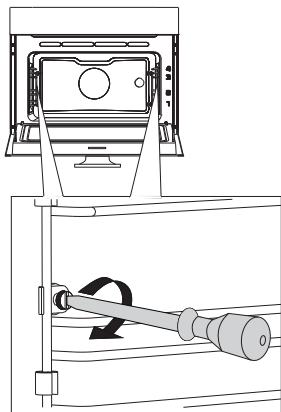
- 3** Etter 30 minutter er eventuelle matrester på emaljeplatene blitt myke og kan lett fjernes med en fuktig klut.



Bruk bare Aqua Clean-systemet når ovnen er helt avkjølt!

TA UT OG RENGJØRE SKINNENE

Bruk bare vanlig rengjøringsmiddel til rengjøring av skinnene.



1 Løsne skruen. Bruk en skrutrekker.

2 Fjern skinnene fra hullene i bakveggen.

Pass på at du ikke mister skivene som er montert på skinnene. Sett skivene på plass etter rengjøringen, ellers kan det oppstå gnister.



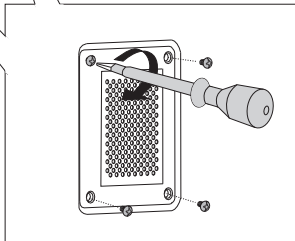
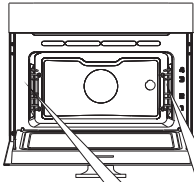
Etter rengjøringen strammer du skruene på skinnene igjen med en skrutrekker.

Når du setter skinnene tilbake på plass, må du passe på at du monterer dem på samme side som de var installert tidligere.

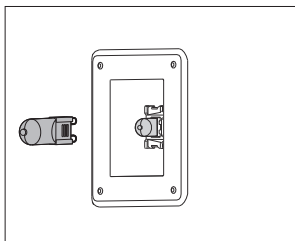
SKIFTE LYSPÆRE

Lyspærer er forbruksvare og dekkes ikke av garantien. Før du skifter lyspære, må du ta ut stekebrett, langpanne rist og skinner.

Bruk en stjerneskrutrekker.
(halogenpære: G9, 230 V, 25 W)



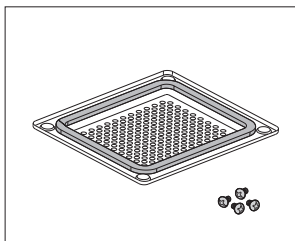
1 Løsne de fire skruene på dekelet. Ta av dekelet og glasset.



2 Ta ut halogenpæren og sett i en ny.



Bruk beskyttelse for å unngå å brenne deg.



Det er en pakning på dekelet som ikke skal fjernes. Ikke la pakningen løsne fra dekelet. Pakningen må passe riktig inn i veggens i ovnsrommet.



Stram skruene på dekelet godt igjen med en skrutrekker, ellers er det fare for gnister.

FEILSØKINGSTABELL

| Problem/feil | Årsak |
|---|--|
| Sensorene reagerer ikke, displayet er frosset. | Koble apparatet fra strømmettet i noen minutter (fjern sikringen eller slå av hovedbryteren). Koble deretter apparatet til strømmettet på nytt og slå det på. |
| Hovedsikringen i boligen utlases ofte. | Ta kontakt med en tekniker. |
| Ovnslyset virker ikke. | Fremgangsmåten ved skifting av lyspære er beskrevet i kapitlet Rengjøring og vedlikehold |
| Kaken er ikke gjennomstekt. | Valgte du riktig temperatur og oppvarmingssystem? Er ovnsdøren lukket? |
| En feilkode vises (E1, E2, E3 osv.). | Det er en feil i den elektroniske modulen. Koble apparatet fra strømmettet noen minutter. Deretter kobler du det til igjen og stiller inn riktig klokkeslett. Hvis feilen fremdeles vises, tar du kontakt med en servicetekniker. |
| Det oppstår gnister i ovnen. | Kontroller at alle deksler til lysene er godt festet og at alle skiver er montert på skinnene. Kontroller at skinnene er riktig plassert i apparatet. |

Ta kontakt med autorisert tekniker hvis problemet vedvarer til tross for at instruksjonene ovenfor følges. Reparasjon eller garantikrav på grunn av feil tilkobling eller feil bruk av apparatet dekkes ikke av garantien. I slike tilfeller må brukeren selv betale reparasjonsutgiftene.



Før reparasjoner startes, må apparatet kobles fra strømmettet (ved å ta ut sikringen eller ved å trekke støpselet ut fra veggkontakten).

KASSERING



Emballasjen er laget av miljøvennlige materialer som kan resirkuleres, kastes eller destrueres uten å skade miljøet. Derfor er emballasjematerialene merket for dette formålet.

Symbolet på produktet eller emballasjen indikerer at produktet ikke skal behandles som vanlig husholdningsavfall. Produktet må leveres til godkjent mottak for elektrisk og elektronisk avfall.

Riktig avfallshåndtering av produktet bidrar til å forebygge eventuelle negative konsekvenser for miljø og helse. Slike negative konsekvenser kan bli resultatet ved feil avhending av produktet. Vennligst ta kontakt med lokale renovasjonsmyndigheter, renovasjonsfirma eller forretningen der du kjøpte produktet, for mer informasjon om avfallshåndtering av produktet.

Vi forbeholder oss retten til å foreta endringer i bruksanvisningen.

COMBI MW_IL



no (09-21)