

MIKROBØLGEOVN

BM450 BM451 BM454 BM455 BM484 BM485

Innholdsfortegnelse

BRUKSANVISNING

1	Sikkerhet	2	13	Programautomatikk	14
2	Unngå materielle skader	5	14	Individuelle oppskrifter	16
3	Miljøvern og innsparing	6	15	Timer-funksjoner	17
4	Bli kjent med	6	16	Barnesikring	18
5	Tilbehør	8	17	Grunninnstillingene	18
6	Før første gangs bruk	9	18	Rengjøringshjelp	20
7	Grunnleggende betjening	10	19	Rengjøring og pleie	20
8	Mikrobølgefunksjon	10	20	Utbedring av feil	23
9	Stekeovn	11	21	Avfallsbehandling	24
10	Grill	12	22	Kundeservice	24
11	Mikrokombi	12	23	Slik gjør du det	25
12	Sekvensdrift	13	24	MONTERINGSANVISNING	36
			24.1	Sikker montering	36

1 Sikkerhet

Følg sikkerhetsanvisningene nedenfor.

1.1 Generelle merknader

- Les nøye gjennom denne anvisningen.
- Oppbevar veiledningen og produktinformasjonen for senere bruk eller for en senere eier.
- Ikke koble til apparatet dersom det har transportskader.

1.2 Korrekt bruk

Dette apparatet er kun beregnet på innbygging. Følg den spesielle monteringsveiledningen.

Apparater uten støpsel skal kun kobles til av autoriserte fagfolk. Garantien dekker ikke skader som skyldes feil tilkobling.

Sikkerheten under bruken er kun garantert dersom monteringen foretas forskriftsmessig i henhold til monteringsanvisningen. Installatøren er ansvarlig for at apparatet fungerer som det skal på oppstillingsstedet.

Apparatet må kun brukes:

- for å tilberede mat og drikke.
- i husholdninger og lignende bruksområder som: personalkjøkkener i butikker, på kontorer og i andre næringslokaler; på landbruks- eiendommer; av gjester på hoteller og andre losjsteder; på bed-and-breakfast-steder

- opp til høyde på maks 4000 m over havet. Dette apparatet svarer til standard EN 55011 hhv. CISPR 11. Det er et produkt i gruppe 2, klasse B. Gruppe 2 betyr at mikrobølgene brukes til oppvarming av matvarer. Klasse B innebærer at apparatet er egnet til bruk i private husholdninger.

1.3 Begrensning av brukerkretsen

Dette apparatet kan brukes av barn fra og med 8 år og av personer med redusert fysiske, sensoriske eller mentale evner eller mangel på erfaring og/eller kunnskap, dersom de blir overvåket eller har fått opplæring i en sikker bruk av apparatet og dessuten har forstått farene som kan resultere av feil bruk.

Barn må ikke få leke med apparatet.

Rengjøring og brukervedlikehold må ikke gjennomføres av barn, med mindre de er minst 15 år gamle og er under oppsyn.

Barn under 8 år må holdes unna apparatet og strømkabelen.

1.4 Sikker bruk

Sett alltid tilbehør inn riktig vei i ovnsrommet.
→ "Tilbehør", Side 8

⚠ ADVARSEL – Brannfare!

Brennbare gjenstander som blir oppbevart i ovnsrommet kan ta fyr.

- ▶ Du må aldri oppbevare brennbare gjenstander i ovnsrommet.
- ▶ Dersom det kommer røyk, må apparat slås av, eller sikringen utløses og døren må holdes lukket, slik at eventuelle flammer kveles.

Løse matrester, fett og stekesjy kan ta fyr.

- ▶ Fjern grovt smuss fra ovnsrommet, varmeelementene og tilbehøret før du begynner å bruke apparatet.

Når apparatdøren åpnes, oppstår det et luftdrag. Bakepapir kan komme i kontakt med varmeelementene og ta fyr.

- ▶ Legg aldri bakepapir på tilbehøret uten å feste det under forvarming og tilberedning.
- ▶ Bakepapiret må alltid klippes til eller holdes på plass ved hjelp av et kokekar eller en stekeform.

⚠ ADVARSEL – Forbrenningsfare!

Under bruk blir apparatet og dets berørbare deler svært varme.

- ▶ Utvis forsiktighet og unngå å berøre varmeelementene.
- ▶ Barn under 8 år må holdes unna.

Tilbehør og kokekar blir svært varme.

- ▶ Bruk alltid grytekluter når du tar kokekar eller tilbehør ut av ovnsrommet.

Alkoholholdamp kan antennes i det varme ovnsrommet. Apparatdøren kan sprette opp. Varm damp og stikkflammer kan sive ut.

- ▶ Bruk bare små mengder væske med høy alkoholprosent i retter.
- ▶ Ikke varm opp sprit ($\geq 15\%$ vol.) i uforynnet tilstand (f.eks. til å helle over matvarer).
- ▶ Åpne døren på apparatet forsiktig.

⚠ ADVARSEL – Fare for skålding!

De tilgjengelige delene blir svært varme under bruk.

- ▶ Ta aldri på de varme delene.
- ▶ Hold barn på avstand.

Når apparatdøren åpnes, kan det strømme ut varm damp. Damp er ikke alltid synlig, det avhenger av temperaturen.

- ▶ Åpne døren på apparatet forsiktig.
- ▶ Hold barn på avstand.

Vann i varmt ovnsrom kan føre til at det dannes svært varm vanddamp.

- ▶ Hell aldri vann inn i et varmt ovnsrom.

⚠ ADVARSEL – Fare for personskade!

Dersom glasset på apparatdøren er ripet opp, kan det sprekke.

- ▶ Ikke bruk skurende rengjøringsmidler eller skarpe metallskraper for å rengjøre glasset på ovnsdøren, ettersom de kan ripe opp overflaten.

Hengslene på apparatdøren beveger seg når døren åpnes og lukkes, og du kan klemme deg.

- ▶ Hold fingrene unna området rundt hengslene.

⚠ ADVARSEL – Fare for elektrisk støt!

Ukyndige reparasjoner er farlig.

- ▶ Kun opplært fagpersonell skal utføre reparasjoner på maskinen.
- ▶ Det må kun brukes originale reservedeler til reparasjon av maskinen.

Dersom det oppstår skader på apparatets strømkabel, må den skiftes ut av produsenten, kundeservice eller av en annen kvalifisert person for å unngå at det oppstår fare.

Hvis isolasjonen på strømledningen er skadet, er dette farlig.

- ▶ La aldri strømkabelen være i kontakt med varme maskindeler eller varmekilder.
- ▶ La aldri strømkabelen komme i kontakt med skarpe spisser eller kanter.
- ▶ Du må aldri få knekk på, klemme sammen eller endre strømkabelen.

Fuktighet som trenger inn, kan forårsake elektrisk støt.

- ▶ Ikke bruk dampstråle eller høytrykksspyler for å rengjøre apparatet.

En vaskemaskin med skader eller en strømledning med skader er farlig.

- ▶ Bruk aldri apparatet hvis det har skader.
- ▶ Bruk aldri apparatet med sprukket eller knust overflate.
- ▶ Hvis apparatet eller strømledningen er skadet, må sikringen i sikringsskapet kobles ut umiddelbart.

- ▶ Ta kontakt med kundeservice. → *Side 24*

⚠ ADVARSEL – Kvelningsfare!

Barn kan få emballasjen over hodet eller vikle seg inn i den og kveles.

- ▶ Hold emballasjen borte fra barn.
- ▶ Barn må ikke få leke med emballasjen.

Barn kan puste inn eller svelge smådeler og bli kvalt.

- ▶ Hold smådeler borte fra barn.
- ▶ Ikke la barn leke med smådeler.

1.5 Mikrobølgefunksjon

LES NØYE GJENNOM DE VIKTIGE SIKKERHETSANVISNINGENE OG TA VARE PÅ DEM TIL FREMTIDIG BRUK

⚠ ADVARSEL – Brannfare!

Ikke-forskriftsmessig bruk av apparatet er farlig og kan forårsake skader. Blant annet kan oppvarming av tøfler eller varmeputer med korn- eller krydderinnhold føre til at putene antennes, også flere timer etter oppvarming.

- ▶ Du må aldri bruke apparatet til å tørke mat eller klær.
- ▶ Du må aldri bruke apparatet til å varme opp tøfler, hveteputer, svamper, fuktige kluter og lignende.
- ▶ Apparatet er kun beregnet til tilberedning av mat og drikke.

Matvarer og emballasjen og beholderne de ligger i, kan ta fyr.

- ▶ Aldri varm opp matvarer i varmholdingsemballasje.
- ▶ Aldri varm opp matvarer i beholdere av plast, papir eller andre brennbare materialer uten tilsyn.
- ▶ Aldri still inn for høy mikrobølgeeffekt eller for lang mikrobølgetid. Rett deg etter opplysningene i denne bruksanvisningen.
- ▶ Aldri bruk mikrobølgeovnen til å tørke matvarer.
- ▶ Aldri tin opp eller varm opp matvarer med lavt vanninnhold, som brød, med for høy mikrobølgeeffekt eller for lang mikrobølgetid.

Matolje kan ta fyr.

- ▶ Varm aldri opp matolje alene med mikrobølgefunksjonen.

⚠ ADVARSEL – Eksplosjonsfare!

Væske og andre næringsmidler i tett forseglede beholdere kan lett eksplodere.

- ▶ Aldri varm opp væske og andre næringsmidler i tett forseglede beholdere.

⚠ ADVARSEL – Forbrenningsfare!

Matvarer med fast skall eller skinn kan sprekke eksplosjonsaktig både under og etter oppvarming.

- ▶ Aldri kok uskrellede egg eller varm opp uskrellede hardkokte egg.
- ▶ Aldri kok skalldyr eller krepsdyr.
- ▶ På speilegg eller egg i glass må det stikkes hull på plommen først.
- ▶ På matvarer med fast skall eller skinn, f.eks. epler, tomater, poteter eller pølser, kan skin-

net sprekke. Stikk hull på skallet eller skinnet før oppvarming.

Varmen fordeles ikke jevnt i barnematen.

- ▶ Varm ikke opp barnemat i lukkede kokekar.
- ▶ Ta alltid av lokket eller smokken.
- ▶ Rør godt rundt i barnematen eller rist den etter oppvarmingen.
- ▶ Kontroller temperaturen før barnet får maten. Varme retter avgir varme. Kokekaret kan bli svært varmt.

- ▶ Bruk alltid grytekluter når du tar kokekar eller tilbehør ut av ovnsrommet.

Emballasje som er lufttett, kan sprekke.

- ▶ Følg alltid angivelsene på emballasjen.
- ▶ Bruk alltid grytekluter når du tar retter ut av ovnen.

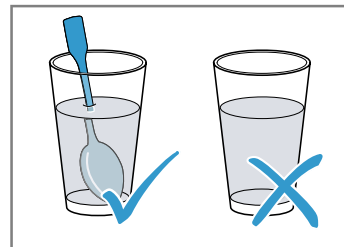
De tilgjengelige delene blir svært varme under drift.

- ▶ Ta aldri på de varme delene.
- ▶ Hold barn på avstand.

⚠ ADVARSEL – Fare for skålding!

Ved oppvarming av væske kan det oppstå forsinket koking. Det betyr at koketemperaturen nås uten at de typiske dampboblene stiger opp. Man skal være forsiktig selv med små bevegelser på karet. Den varme væsken kan plutselig koke over og sprute.

- ▶ La det alltid ligge en skje oppi karet ved oppvarming. Da unngår du forsinket koking.



⚠ ADVARSEL – Fare for personskade!

Uegnede kokekar kan sprekke. Kokekar av porselen og keramikk kan ha små hull i hank og lokk. Bak disse hullene skjuler det seg hulrom. Fuktighet som er trengt inn i disse hulrommene, kan føre til at kokekaret sprekker.

- ▶ Bruk bare kokekar som er egnet for mikrobølgeovn.

Dersom kun mikrobølgefunksjonen brukes, kan kokekar og beholdere av metall eller kokekar med metalldele fører til gnistdannelse. Apparatet tar skade av det.

- ▶ Bruk aldri metallbeholdere dersom kun mikrobølgefunksjonen brukes.
- ▶ Bruk alltid kokekar som er egnet til mikrobølgeovn, eller bruk mikrobølgefunksjonen i kombinasjon med en varmetype.

⚠ ADVARSEL – Fare for elektrisk støt!

Apparatet arbeider under høyspenning.

- ▶ Kabinettet må aldri fjernes.

⚠ ADVARSEL – Fare for alvorlige helseskader!

Mangelfull rengjøring kan skade overflaten av apparatet, redusere levetiden og føre til farlige situasjoner som lekkasje av mikrobølgeenergi.

- ▶ Rengjør apparatet regelmessig og fjern matrester med en gang.
- ▶ Hold ovnsrommet, dørtetningen, døren og hengslene rent til enhver tid.
→ "Rengjøring og pleie", Side 20

Aldri bruk apparatet dersom ovnsdøren eller dørtetningen har skader. Mikrobølgeenergi kan lekke ut.

- ▶ Aldri bruk apparatet dersom døren til ovnsrommet, dørtetningen eller plastrammen til døren har skader.
- ▶ Reparasjon må kun foretas av kundeservice. På apparater uten deksel lekker mikrobølgeenergi ut.
- ▶ Fjern aldri dekselet på apparatet.
- ▶ Ta kontakt med kundeservice ved vedlikeholds- og reparasjonsarbeider.

2 Unngå materielle skader

2.1 Generelt

OBS

Alkohol damp kan antennes i det varme ovnsrommet og føre til permanent skade på apparatet. Småeksplosjoner kan få apparatdøren til å sprekke opp og muligens falle ut. Dørrutene kan sprekke opp og splintres. Det oppstår et undertrykk som kan få innsiden av ovnsrommet til å bli kraftig deformert.

- ▶ Ikke varm opp sprit ($\geq 15\%$ vol.) i uforynnet tilstand (f.eks. til å helle over matvarer).

Hvis det er vann i det varme ovnsrommet, oppstår det vanndamp. Bunnen i ovnsrommet kan ta skade av veksellende temperatur i bunnen av ovnsrommet.

- ▶ Hell aldri vann inn i et varmt ovnsrom.

Hvis det er fuktighet i ovnsrommet over lengre tid, oppstår det korrosjon.

- ▶ Tørk bort kondensvann etter hver tilberedning. Når ovnen er blitt brukt med høy temperatur, må døren holdes stengt når ovnsrommet avkjøles.
- ▶ Fuktige matvarer må ikke oppbevares i lukket ovnsrom over lengre tid.
- ▶ Ikke oppbevar mat i ovnsrommet.
- ▶ Ikke la ovnsdøren stå på gløtt.

Hvis tetningen er svært skitten, går ikke ovnsdøren ordentlig igjen. Elementfronter i området rundt kan bli skadet.

- ▶ Hold alltid tetningen ren.
- ▶ Du må aldri bruke apparatet med skadet tetning eller uten tetning.

Hvis ovnsdøren brukes som sitteplass og oppbevaringssted, kan den bli skadet.

- ▶ Ikke stå på, sitt på, heng på eller støtt deg på apparatdøren.

2.2 Mikrobølgefunksjon

Følg disse instruksene når du bruker mikrobølgefunksjonen.

OBS

Hvis metall berører veggen i ovnsrommet, oppstår det gnister som kan skade apparatet eller ødelegge glasset på innsiden av døren.

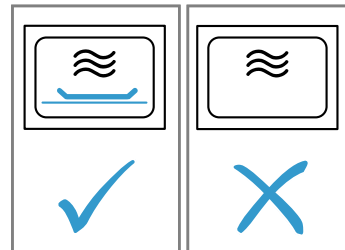
- ▶ Metall, f.eks. skjeen i glasset, må holdes minst 2 cm fra veggene i ovnsrommet og innsiden av døren.

Aluminiumsskåler kan forårsake gnister. Apparatet blir skadet av gnister som oppstår.

- ▶ Aluminiumsskåler må ikke brukes i apparatet.

Dersom apparatet brukes uten mat i ovnsrommet vil dette føre til overbelastning.

- ▶ Start aldri mikrobølgeovnen uten mat i ovnsrommet. Et unntak fra denne regelen er kortvarige tester av kokekar.



Hvis du popper popcorn flere ganger rett etter hverandre på altfor høy mikrobølgeeffekt, kan det føre til skader i ovnsrommet.

- ▶ La apparatet avkjøles i flere minutter mellom hver popping.
- ▶ Still aldri inn for høy mikrobølgeeffekt.
- ▶ Effekten skal være på maks. 600 watt.
- ▶ Popcornposen skal alltid legges på en glasstallerken. Uegnete kokekar kan føre til skader.
- ▶ Ved bruk av grill, kombinert drift med mikrobølge eller varmluft må du kun anvende kokekar som tåler de høye temperaturene.

3 Miljøvern og innsparing

3.1 Avfallsbehandling av emballasje

Emballasjematerialene er miljøvennlige og resirkulerbare.

- Kildesortér de enkelte komponentene etter type avfall.

3.2 Energisparing

Dersom du tar hensyn til disse merknadene, forbraker apparatet ditt mindre strøm.

Apparatet skal kun forvarmes når oppskriften eller innstillingsanbefalingene tilsier dette.

- ✓ Ved å la være å bruke forvarming sparer du strøm.

Bruk mørke, svartlakkerte eller emaljerte stekeformer.

- ✓ Slike stekeformer opptar varme spesielt godt.

Tilbered flere retter rett etter hverandre eller samtidig.

- ✓ Ovnsrommet er oppvarmet etter første tilberedningsprosess. Dermed forkortes tilberedningstiden for de etterfølgende rettene.

Ved lengre steketider kan du slå av apparatet 10 minutter før steketiden er slutt.

- ✓ Restvarmen er tilstrekkelig til å ferdigsteke retten.

Skjul klokken i strømsparemodus.

- ✓ I strømsparemodus sparer apparatet energi.

Åpne ovnsdøren så sjelden som mulig under tilberedningen.

- ✓ Temperaturen i ovnsrommet opprettholdes, og apparatet trenger ikke å ettervarme.

Merk: Iht. kommisjonsforordningen (EU) 2023/826 foreligger det ved gjeldende apparat en annen tilstand når det er avslått. Dette blir i det følgende betegnet som strømsparemodus.

Selv om ikke hovedfunksjonen er aktiv, trenger apparatet energi til:

- deteksjon for sensortastenes aktivering
- overvåking av døråpningen
- redigering av klokkeslettet (uten visning)

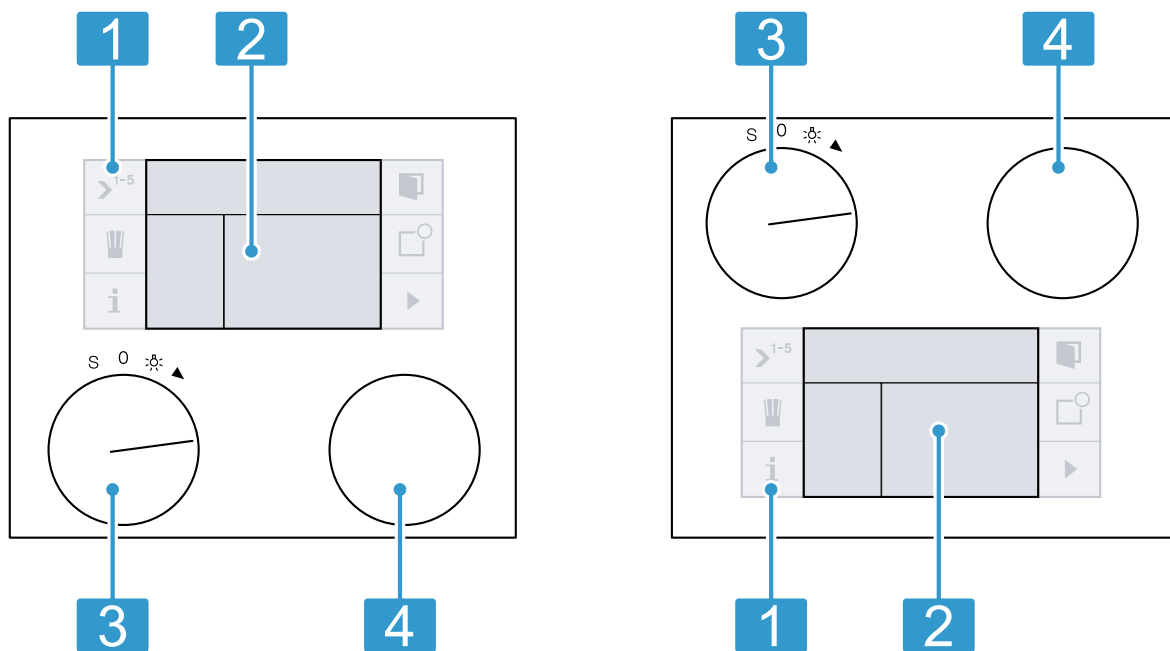
Iht. definisjonen er apparatet verken "Av" eller i "Hvilemodus", og derfor brukes betegnelsen "Strømsparemodus". EN IEC 60350-1:2023 gjelder ved måling i strømsparemodus.

4 Bli kjent med

4.1 Betjeningsfelt

Ved hjelp av betjeningsfeltet stiller du inn alle apparatets funksjoner, og du får informasjon om driftsstatus.

Merk: Detaljer på bildet, f.eks. farge og form, kan variere, avhengig av apparattype.








1	Berøringsfelter	Med berøringsfeltene kan du stille inn forskjellige funksjoner direkte.
2	Display	Displayet viser de aktuelle innstillingsverdiene og valgmulighetene.

3	Funksjonsvelger	Med funksjonsvelgeren stiller du inn mikrobølgeeffekt, varmetype og andre funksjoner.
4	Dreieknapp	Med dreiebryteren kan du foreta innstillinger i de forskjellige driftstypene.











Posisjonene til funksjonsvelgeren

Med funksjonsvelgeren velger du funksjonene eller varmetypene.

Posisjon	Funksjon
0	Nullstilling
	Lys
2	1000 W mikrobølge
3	600 W mikrobølge
4	360 W mikrobølge
5	180 W mikrobølge
6	90 W mikrobølge
7	 varmluft
8	 Hel grill + varmluft
9	 Hel grill + sirkulasjon
10	 grill
S	Grunninnstillinger





Symboler

Med symbolene starter og avslutter du funksjonene eller navigerer i menyen.







Symbol	Funksjon
	Start
	Stopp
	Pause eller avslutt
	Avbryt
	Slett
	Bekreft eller lagre innstillinger
	Valgpil
	Åpne apparatdøren
	Hente opp annen informasjon
	Hente opp tilleggstips
	Åpne automatikkprogrammer Åpne individuelle oppskrifter
	Lagre
	Redigere innstillinger
	Barnesikring
	Hente opp tidsurmeny
	Hente opp langtidstimer
	Sekvensdrift
	Registrere meny
	Angi navn
	Slette bokstav
	Mikrobølge, la retten hvile
	Demomodus
	Oppvarming med statusindikator
	Hurtig oppvarming med statusindikator

Symbol	Funksjon
	Korttidstimer
	Stoppeklokke

Automatiske programmer

	Vekt
	Tilberedningsresultat
	Tining
	Tilberedning og kombitilberedning

Kombinasjonsdrift

	Hente opp stekeovn
	Fjerne stekeovn
	Legge til stekeovn
	Hente opp mikrobølge
	Fjerne mikrobølge
	Legge til mikrobølge

Farger og visninger

De forskjellige fargene leder deg i de forskjellige innstillingssituasjonene.

Farger


oransje	<ul style="list-style-type: none"> ■ Første innstillinger ■ Hovedfunksjoner
blå	Grunninnstillinger
hvit	Innstillbare verdier

Visning

Avhengig av situasjonen endres layouten av symboler, verdier og visninger.

Zoom	Verdier og symboler som akkurat er valgt vises forstørret.
Redusert displayvisning	Displayvisningen reduseres etter kort tid og kun det viktigste vises. Du kan endre denne forhåndsinnstilte funksjonen i grunninnstillingene. → Side 18

4.2 Automatisk døråpning

Hvis du trykker på , spretter apparatdøren opp. Åpne apparatdøren fullstendig med det innfelte håndtaket på siden.

Merk: Den automatiske døråpneren fungerer ikke når barnesikringen er aktivert eller ved strømbrudd. Åpne apparatdøren fullstendig for hånd med det innfelte håndtaket på siden.

4.3 Tilleggsinformasjon

Hvis du trykker på , åpner du ekstra informasjon.

Før start får du informasjon, f.eks. om innstilt varmetype. Slik kan du kontrollere om den aktuelle innstillingen er egnet for retten.

Under drift får du informasjon, f.eks. om tiden som er telt ned eller som gjenstår.

Merk: I kontinuerlig drift etter oppvarming er små temperatursvingninger normale.

4.4 Ovnsrom

Funksjonene i ovnsrommet gjør det enklere å bruke apparatet.

Ovnsrombelysning

Når du åpner ovnsdøren, slås lyset på i ovnsrommet. Hvis ovnsdøren er åpen, slås lyset av igjen etter kort tid. Når stekingen starter, slås lyset på.

Kjølevifte

Kjøleviften slår seg av og på etter behov. Den varme luften slippes ut gjennom lufteåpningene over ovnsdøren.

OBS

Dersom lufteåpningene dekkes til, vil apparatet bli overopphetet.

- ▶ Ikke dekk til lufteåpningene.

For at ovnsrommet skal avkjøles raskere etter at apparatet har vært i bruk, fortsetter kjøleviften å gå i en viss tid. Når mikrobølgefunksjonen brukes, vil apparatet holde seg kaldt, men kjøleviften slås allikevel på. Kjøleviften kan fortsette å gå også når mikrobølgefunksjonen er avsluttet.

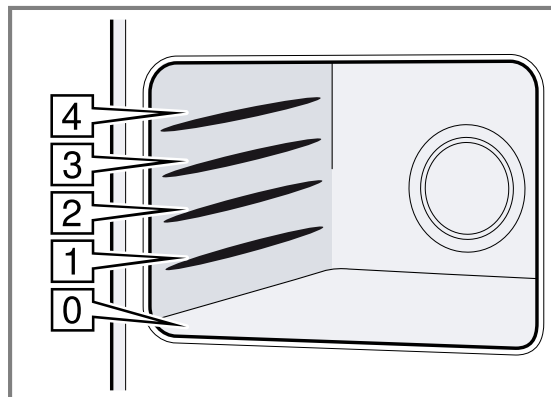
Kondensvann

Under tilberedningen kan det skilles ut kondensvann i ovnsrommet og på ovnsdøren. Kondens er normalt og har ingen negativ betydning for apparatet. Tørk bort kondensvannet etter tilberedningen.

Innsetningshøyder

Ovnsrommet har 4 innsetningshøyder.

Innsetningshøydene telles nedenfra og opp. Sett tilbehøret i føringen og skyv det helt inn. Bunnen av ovnsrommet på høyde 0 er spesielt egnet for mikrobølgefunksjonen. Mikrobølgeeffekten er best på bunnen av ovnsrommet. Bruk kun kokekar som er egnet for mikrobølgeovn.



4.5 Strømsparemodus

Hvis du ikke har stilt inn noen funksjon eller barnesikringen er aktivert, er apparatet i strømsparemodus. I strømsparemodus reduseres lysstyrken i betjeningspanelet. Det finnes forskjellige visninger for strømsparemodus. GAGGENAU-logoen og klokkeslettet er forhåndsinnstilt. Lysstyrken til displayet er avhengig av den lodrette blikkvinkelen. I grunninnstillingene kan du endre displayet og lysstyrken.

→ "Grunninnstillingene", Side 18

4.6 Sikkerhetsutkobling

Apparatet er utstyrt med en sikkerhetsutkobling for din egen sikkerhet. Hvis du ikke betjener apparatet ditt på 12 timer, slår det av alle varmeprosesser og det vises en melding i displayet.

Et unntak fra dette er programmering med langtidstimeren.

Vri funksjonsvelgeren til 0, da kan du ta apparatet i bruk.

5 Tilbehør

Bruk originaltilbehør. Dette er tilpasset ditt apparat.

Avhengig av apparattypen kan det følge med forskjellig tilbehør.

Tilbehør	Bruk
Rist	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Kokekar ▪ Kakeformer ▪ Grillstykker ▪ Dypfryste retter <p>Tips: Du kan trekke risten ut $\frac{2}{3}$ uten at risten tipper. Slik blir det lettere å ta ut rettene.</p>
Glassform	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Store steker ▪ Saftige kaker ▪ Gratenger ▪ Ovnsretter ▪ Sprutbeskyttelse ved grilling direkte på risten <p>Sett inn glassspannen i høyde 1 ved grilling</p>

Tilbehør**Bruk**

Kokestav



Tips: Du kan bruke glassspannen som underlag ved mikrobølgedrift.

- Varme opp væske i smale beholdere
- Forhindre forsinket koking
- Sett alltid kokestaven eller en skje i beholderen ved oppvarming av væske

6 Før første gangs bruk

Utfør innstillingene for første gangs bruk. Rengjør apparatet og tilbehøret.

6.1 Første gangs bruk

Etter at apparatet er blitt koblet til strømmen eller etter et lengre strømbrydd vises innstillingene for første gangs bruk.

Merk: Du kan nå som helst endre → *Side 18* disse innstillingene i grunninnstillingene

Stille inn språk

Displayet viser innstilt språk.

1. Still inn ønsket displayspråk med dreieknappen.
2. Trykk på ✓ for å bekrefte.

Merk: Når du bytter språk, starter system på nytt. Dette tar noen sekunder.

Stille inn klokkeslettformatet

Displayet viser de to mulige formatene 24h og AM/PM. Klokkeslettformatet 24h er forhåndsvalgt.

1. Still inn ønsket klokkeslettformat med dreieknappen.
2. Trykk på ✓ for å bekrefte.

Stille inn klokkeslett

I displayet vises klokkeslettet.

1. Still inn ønsket klokkeslett med dreieknappen.
2. Trykk på ✓ for å bekrefte.

Stille inn datoformat

Displayet viser de tre mulige datoformatene D.M.Å, D/M/Å og M/D/Å. Datoformatet D.M.Å. er forhåndsvalgt.

1. Still inn ønsket datoformat med dreieknappen.
2. Trykk på ✓ for å bekrefte.

Stille inn dato

Displayet viser den forhåndsinnstilte datoen. Dagsinnstillingen er aktiv.

1. Bruk dreieknappen til å stille inn ønsket dag.

2. Bytt til månedsinnstilling med >
3. Still inn gjeldende måned med dreieknappen.
4. Bytt til årsinnstilling med >
5. Still inn gjeldende år med dreieknappen.
6. Trykk på ✓ for å bekrefte.

Stille inn temperaturformat

Displayet viser de to mulige enhetene °C og °F. Enheten °C er forhåndsvalgt.

1. Still inn ønsket enhet med dreieknappen.
2. Trykk på ✓ for å bekrefte.


Avslutte første gangs bruk

Displayet viser "Første gangs oppstart avsluttet".

- ▶ Trykk på ✓ for å bekrefte.
- ✓ Apparatet går i strømsparemodus, og strømsparemodus-indikatoren vises. Apparatet er klar til bruk.

6.2 Rengjøre apparatet før første gangs bruk

Rengjør ovnsrommet og tilbehør før du tilbereder matretter med apparatet for første gang.

1. Påse at det ikke er noen emballasjerester, tilbehør eller andre gjenstander i ovnsrommet.
2. Rengjør de glatte flatene i ovnsrommet med en myk, fuktig klut.
3. Lukk apparatdøren.
4. Luft rommet mens apparatet varmes opp.
5. Varm opp apparatet en time ved 200 °C med grill og varmluft . → "Stille inn varmetype og temperatur", Side 11
6. La apparatet avkjøles.
7. Rengjør glatte flater med såpevann og en klut når ovnsrommet er avkjølt.

6.3 Rengjøring av tilbehøret

- ▶ Rengjør tilbehøret nøye med såpevann og en myk klut.

7 Grunnleggende betjening

7.1 Aktivere apparatet

1. Du kan gå ut av strømsparemodus ved å åpne eller lukke døren, vri på funksjonsvelgeren eller trykke på et betjeningsfelt.
2. Still inn ønsket funksjon.

Merknader

- Hvis "Stand-by-visning" = "Av" er valgt i grunninnstillingene, må du vri funksjonsvelgeren for å gå ut av strømsparemodus.
- Hvis du ikke foretar noen innstillinger over en lengre tid etter aktivering, vises strømsparemodus-indikatoren.

- Ovnsmikrobølgebelysningen slukker etter en kort stund når døren er åpen.

7.2 Sette apparatet på pause

1. Du setter apparatet på pause ved å trykke på **II**.
2. Du fortsetter tilberedningen ved å trykke på **▶**.

7.3 Avbryte prosessen på apparatet:

- ▶ Du setter apparatet på pause og kan slette innstillingene ved å vri funksjonsvelgeren til **0**.

Merk: Viften kan også fortsette å gå ved åpen dør. Dette er normalt.

8 Mikrobølgefunksjon

Med mikrobølgefunksjonen kan du tilberede, varme, steke eller tine maten spesielt raskt. Mikrobølgefunksjonen kan brukes alene eller sammen med en annen varmetype.

8.1 Kokekar og tilbehør som er egnet for mikrobølgeovn

For å varme opp matvarene jevnt og ikke skade apparatet må du bruke egnede kokekar og tilbehør.

Merk: Før du bruker kokekar med mikrobølgefunksjonen, må du se anvisningene fra produsenten. Er du i tvil, så test kokekaret.

Egnet for mikrobølgeovn

Kokekar og tilbehør	Begrunnelse
Kokekar av ildfast og mikrobølgekompatibelt materiale: <ul style="list-style-type: none"> ▪ Glass ▪ Glasskeramikk ▪ Porselen ▪ Temperaturbestandig plast ▪ Helglasert keramikk uten riper 	Disse materialene slipper mikrobølgene gjennom. Mikrobølger skader ikke ildfaste kokekar.
Metallbestikk	Merk: For å unngå forsinket koking kan du bruke metallbestikk, f.eks. en skje, i glasset.

OBS

Hvis metall berører veggen i ovnsrommet, oppstår det gnister som kan skade apparatet eller ødelegge glasset på innsiden av døren.

- ▶ Metall, f.eks. skjeen i glasset, må holdes minst 2 cm fra veggene i ovnsrommet og innsiden av døren.

Ikke egnet for mikrobølgeovn

Kokekar og tilbehør	Begrunnelse
Kokekar i metall	Metall slipper ikke mikrobølgene gjennom. Maten blir knapt varm.
Kokekar med pynt av gull eller sølv	Mikrobølger kan skade gull- og sølvpynt. Tips: Kokekaret må kun brukes dersom produsenten garanterer at det er egnet for mikrobølgeovn.

8.2 Mikrobølgeeffekter

Her finner du en oversikt over mikrobølgeeffektrinnene og anbefalinger om hvordan de brukes.

Mikrobølgeeffekt i watt	Bruk
90	Opptining av ømfintlige matvarer.
180	Opptining og videre steking av matvarene.
360	Tilberedning av kjøtt og fisk og oppvarming av ømfintlige matvarer.
600	Oppvarming og tilberedning.
1000	Oppvarming av væsker.

Merknader

- Du kan stille inn mikrobølgeeffekt for en bestemt varighet:
 - 1000 W i 30 minutter
 - 90 W, 180 W, 360 W og 600 W i 90 minutter
- Maksimal innstilling er beregnet på oppvarming av væske. For å beskytte apparatet reduserer apparatet den maksimale mikrobølgeeffekten etter litt tid. Etter en avkjølingstid kan maksimal effekt brukes igjen.

8.3 Innstilling av mikrobølge

1. Still inn ønsket mikrobølgeeffekt med funksjonsvelgeren.
 2. Still inn varigheten med dreieknappen.
 3. Trykk på ► for å starte.
- ✓ Stekeovnen starter. Du ser at varigheten telles ned.
 - ✓ Når tilberedningstiden er utløpt, høres et lydsignal. Hvis du trykker på ✓, åpner apparatdøren eller setter funksjonsvelgeren på 0, kan du slå av signalet før tiden. Driften er avsluttet.

Merk: Hvis du åpner apparatdøren under drift, settes mikrovelgedriften på pause. Lukk apparatdøren og trykk på ► for å fortsette driften.

Tips

- Du kan når som helst endre varigheten med dreieknappen.
- Du kan når som helst endre effekten med driftsmodusbryteren. Trykk på ► for å starte.
- Du kan åpne tiden som har gått ved å trykke på **i**. Hvis du trykker på ✓, kommer du tilbake til standardvisning.

9 Stekeovn





Apparatet ditt er utstyrt med en stekeovnsmodus.

9.1 Stekeovnsstrinn

I stekeovnsmodus kan du stille inn forskjellige varmetyper.

Symbol	Varmetype	Temperatur i °C	Bruk
	Varmeluft	40	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Heving av gjærdeig. ▪ Tine kaker med krem.
	Varmeluft	100-250	Bake kaker, småkaker og pizza i glassspannen.
	Grill + varmluft	100-250	Steke kjøttstykker.
	Grill + sirkulasjonsluft	100-250	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Gratenger ▪ Gratinert fjærkre ▪ Helt fjærkre

9.2 Stille inn varmetype og temperatur

1. Still inn ønsket varmetype med funksjonsvelgeren, f.eks. varmluft.
- ✓ Displayet viser ✦ og foreslått temperatur 180 °C.
2. Still inn temperaturen med dreieknappen.
3. Still ved behov inn tilberedningstiden og forskyv tilberedningstidens slutt til senere:
 - ▶ Trykk på >¹⁻⁵ for å åpne sekvensdriftmenyen.
 - ▶ Velg og still inn funksjonen "Tilberedningstid"  med >.
 - ▶ Velg og still inn funksjonen "Tilberedningstid slutt"  med >.
4. Trykk på ► for å starte.
- ✓ Fra en temperatur på 100 °C viser displayet oppvarmingssymbolet .
- ✓ Linjen viser forvarmingsstatusen fortløpende. Når den innstilte temperaturen er nådd, høres du et lydsignal, og  slukker.

Merk: I grunninnstillingene kan du aktivere eller deaktivere et oppvarmingssignal. Når ønsket temperatur er nådd, høres et oppvarmingssignal.

Tips

- Du kan når som helst endre temperaturen med dreieknappen.
- Du kan når som helst endre varmetype med driftsmodusbryteren. Trykk på ► for å starte.

Sette apparatet på pause

1. Du setter apparatet på pause ved å trykke på **II**.
2. Du fortsetter tilberedningen ved å trykke på ►.

Avbryte prosessen på apparatet:

- ▶ Du setter apparatet på pause og kan slette innstillingene ved å vri funksjonsvelgeren til 0.

Merk: Viften kan også fortsette å gå ved åpen dør. Dette er normalt.

Vise gjeldende temperatur

1. Trykk på **i** for å vise den aktuelle ovnstemperaturen.
- ✓ Displayet viser temperaturer over 100 °C i noen sekunder.
2. Trykk på ✓ for å gå tilbake til standardvisning.


Merk: Ved kontinuerlig bruk etter oppvarming kan det forekomme mindre temperatursvingninger, alt etter varmetype. Dette er normalt.

9.3 Hurtigoppvarming

Med funksjonen "Hurtigoppvarming" når apparatet ditt spesielt raskt ønsket temperatur.

Sett først retten inn i ovnsrommet når "Hurtigoppvarming" er avsluttet. Slik oppnår du et jevnt tilberedningsresultat.

Du må aktivere → *Side 18* "Hurtigoppvarming" i grunninnstillingene.

Når "Hurtigoppvarming" er aktivert, viser displayet .

10 Grill

Med grill kan du brune eller gratinere rettene. Grillen kan brukes alene eller sammen med mikrobølgefunksjonen.







10.1 Grilltrinn

Apparatet er utstyrt med flere grilltrinn.


Grilltrinn	Bruk
1 (lavt)	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Suffleer ▪ Høye gratenger
2 (middels)	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Flate gratenger ▪ Fisk
3 (høyt)	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Biff ▪ Pølser ▪ Toast

10.2 Innstilling av grillen


1. Still inn Hel grill med driftsmodusbryteren.
 - ✓ Displayet viser  og grilltrinn 3.
2. Still inn grilltrinn med dreieknappen.

3. Still ved behov inn tilberedningstiden og forskyv tilberedningstidens slutt til senere:
 - ▶ Trykk på  for å åpne sekvensdriftmenyen.
 - ▶ Velg og still inn funksjonen "Tilberedningstid"  med .
 - ▶ Velg og still inn funksjonen "Tilberedningstid slutt"  med .
4. Trykk på  for å starte.

Tips

- Du kan når som helst endre grilltrinn med dreiebryteren.
- Du kan når som helst endre driftstype med driftsmodusbryteren. Trykk på  for å starte.

Sette apparatet på pause

1. Du setter apparatet på pause ved å trykke på **II**.
2. Du fortsetter tilberedningen ved å trykke på .

Avbryte prosessen på apparatet:

- ▶ Du setter apparatet på pause og kan slette innstillingene ved å vri funksjonsvelgeren til 0.

Merk: Viften kan også fortsette å gå ved åpen dør. Dette er normalt.

11 Mikrokombi






For å redusere tilberedningstiden og brune retten din, kan du bruke en stekeovnsvarmetype eller grill i kombinasjon med mikrobølge.

Merknader

- Du kan koble inn alle mikrobølgeeffekter bortsett fra 1000 Watt.
- Du kan også kombinere mikrokombi med sekvensdriften til mikrobølgeovn.




11.1 Stille inn mikrokombi

Merk: Du kan starte kombidriften med en stekeovnsvarmetype eller mikrobølgeeffekt.






1. Still inn ønsket stekeovnsvarmetype eller mikrobølgeeffekt med funksjonsvelgeren.
2. Still inn stekeovnstemperatur eller grilltrinn med dreieknappen.
 - ✓ Avhengig av driftstype vises  for mikrobølge eller  for stekeovn i høyre betjeningsfelt. Her kan du legge til en annen driftstype for hver av dem.
3. Legg til en mikrobølgeeffekt med .
4. Still inn ønsket mikrobølgeeffekt med funksjonsvelgeren.
5. Still inn varigheten med dreieknappen.
6. Trykk på  for å starte.
 - ✓ Stekeovnen starter. Du ser at varigheten telles ned.
 - ✓ Når tilberedningstiden er utløpt, høres et lydsignal. Hvis du trykker på , åpner apparatdøren eller setter funksjonsvelgeren på 0, kan du slå av signalet før tiden. Driften er avsluttet.

Endre innstillinger


Du kan endre stekeovnsvarmetype, ovnstemperatur, grilltrinn eller mikrobølgeeffekt og varighet.

1. Trykk på **II** for å endre innstillingene under drift eller stoppe driften.
2. Sett driftstypen i fokus med  eller .
3. Endre stekeovnsvarmetypen eller mikrobølgeeffekten med funksjonsvelgeren.
4. Endre ovnstemperaturen, grilltrinnet eller varigheten for mikrobølgeeffekten med dreiebryteren.
5. Trykk på  for å starte.

Slette innstillinger

1. Trykk på **II** for å slette innstillingene under drift eller stoppe driften.
2. Sett driftstypen i fokus med  eller .
3. Slett varmetypen med  eller .
4. Trykk på  for å starte.

Sette apparatet på pause

1. Du setter apparatet på pause ved å trykke på **II**.
2. Du fortsetter tilberedningen ved å trykke på .

Avbryte prosessen på apparatet:

- ▶ Du setter apparatet på pause og kan slette innstillingene ved å vri funksjonsvelgeren til 0.

Merk: Viften kan også fortsette å gå ved åpen dør. Dette er normalt.

12 Sekvensdrift

Ved sekvensdrift kan du stille inn inntil fem forskjellige, påfølgende varmetyper og tilberedningstider.

12.1 Stille inn sekvensdriften

1. Still inn ønsket stekeovnsvarmetype eller mikrobølgeeffekt med funksjonsvelgeren.
2. Trykk på >¹⁻⁵.
✓ Sekvensdrift-menyen vises.
3. Still inn varighet, temperatur eller grilltrinn med dreieknappen.
4. Velg den andre fasen med >.
5. **Merk:** Du kan stille inn en hviletid mellom to mikrobølgeeffekter for at temperaturen i maten kan fordeles jevnt. Trykk på 0_w og still inn en varighet for hviletiden med dreiebryteren.
Still inn ønsket stekeovnsvarmetype eller mikrobølgeeffekt med funksjonsvelgeren.
6. Still inn varighet, temperatur eller grilltrinn med dreieknappen.
7. Velg en tredje fase med >.
8. Still inn ønsket stekeovnsvarmetype eller mikrobølgeeffekt med funksjonsvelgeren.
9. Still inn varighet, temperatur eller grilltrinn med dreieknappen.
10. Velg Ⓞ med > "Tilberedningstid".
11. Still inn ønsket tilberedningstid med dreieknappen.
12. Trykk på ✓ for å bekrefte.
✓ Hovedmenyen for sekvensdrift vises. Innstillingene av fasene vises i displayet.
13. Trykk på ▶ for å starte.
✓ Stekeovnen starter. Du ser at varigheten telles ned.
✓ Når tilberedningstiden er utløpt, slår apparatet seg av. Du hører et lydsignal. Hvis du trykker på ✓, åpner apparatdøren eller setter funksjonsvelgeren på 0, kan du slå av signalet før tiden. Driften er avsluttet.

Merknader

- Du kan utvide sekvensdriften med kombidriften.
- Mikrobølgeeffekten 1000 Watt kan du bare velge en gang.
- Du kan ikke kombinere stekeovnsvarmetypene med mikrobølgeeffekt 1000 Watt.
- Rekkefølgen på innstillingen er vilkårlig. Du kan begynne med varigheten, mikrobølgeeffekten eller stekeovnsvarmetypen.
- Åpner du ovnsdøren underveis, kan viften fortsette å gå.

Endre sekvensdriften

1. Trykk på II.
- ✓ Driften stanser.
2. Trykk på >¹⁻⁵ og endre innstillingene.
3. Gå ut av menyen med ✓.
4. Trykk på ▶ for å starte.

Slette innstillinger

- ▶ Trykk på X.

Sette apparatet på pause

1. Du setter apparatet på pause ved å trykke på II.
2. Du fortsetter tilberedningen ved å trykke på ▶.

Avbryte prosessen på apparatet:

- ▶ Du setter apparatet på pause og kan slette innstillingene ved å vri funksjonsvelgeren til 0.

Merk: Viften kan også fortsette å gå ved åpen dør. Dette er normalt.

12.2 Tilberedningstid slutt

I stekeovnsmodus kan du forskyve sluttidspunktet for tilberedningen til senere. Ved bruk av mikrobølge er denne funksjonen ikke tilgjengelig.

Legg inn en tilberedningstid og forskyv tilberedningstidens slutt til f.eks. kl. 15:30. Elektronikken beregner starttidspunkt. Apparatet starter f.eks. automatisk kl. 14:50 og slås av kl. 15:30.

Ikke la lett bedervelige matvarer stå for lenge i ovnsrommet.

Forskyve sluttidspunkt for tilberedning

Forutsetning: Varmetype, temperatur og tilberedningstid er stilt inn.

1. Velg Ⓞ med > "Tilberedningstid slutt".
2. Med dreieknappen stiller du inn ønsket sluttidspunkt for tilberedning.
3. Trykk på ✓ for å bekrefte.
✓ Displayet viser en melding om at det er stilt inn et sluttidspunkt for tilberedningen.
4. Trykk på ✓ for å bekrefte.
5. Trykk på ▶ for å starte.
✓ Apparatet går i ventemodus. Displayet viser driftstypen, temperaturen, tilberedningstiden og den gjenværende tiden frem til start.
✓ Apparatet starter på det beregnede tidspunktet og slår seg av automatisk når tilberedningstiden er utløpt.
✓ Når tilberedningstiden er utløpt, slår apparatet seg av. Du hører et lydsignal. Hvis du trykker på ✓, åpner apparatdøren eller setter funksjonsvelgeren på 0, kan du slå av signalet før tiden. Driften er avsluttet.

Endre tilberedningstiden

1. Trykk på II.
2. Velg Ⓞ med > "Tilberedningstid".
3. Still inn ønsket tilberedningstid med dreieknappen.
4. Trykk på ✓ for å bekrefte.
5. Trykk på ▶ for å starte.

Endre sluttidspunkt for tilberedning

1. Trykk på II.
2. Velg Ⓞ med > "Tilberedningstid slutt".
3. Med dreieknappen stiller du inn ønsket sluttidspunkt for tilberedning.
4. Trykk på ✓ for å bekrefte.
5. Trykk på ▶ for å starte.

Slette innstillinger

- ▶ Trykk på X.

Avbryte hele prosessen

- ▶ Vri funksjonsvelgeren til 0.

13 Programautomatikk

De automatiske programmene støtter deg ved tilberedningen av forskjellige retter og velger automatisk de optimale innstillingene.

13.1 Merknader om "Programautomatikk"

For å få et optimalt tilberedningsresultat bør du følge disse rådene:

- Bruk kun feilfrie matvarer.
- Ta matvaren ut av emballasjen og vei den. Hvis du ikke kan angi den nøyaktige vekten, runder du den opp eller ned.
- Bruk kun ildfaste kokekar som er egnet for mikrobølgeovn, for eksempel av glass eller keramikk.
- Sett matvarene inn i det kalde ovnsrommet.
- Det er ikke mulig å stille inn vekt utenfor vektområdet.
- Ved mange retter hører du et lydsignal etter en viss tid. Snu matvarene eller rør om.

Tining

- Frys ned og oppbevar matvarer flatt og i passende porsjoner ved -18 °C.
- Legg de frosne matvarene i en flat form, f.eks. en glass- eller porselenstallerken.
- Det kan hende at matvarene ikke er fullstendig tint etter at programmet er avsluttet. Matvarene kan imidlertid enkelt tilberedes videre.
- La de opptinte matvarene hvile i 15 til 90 minutter ekstra slik at temperaturen fordeler seg jevnt.
- Under opptining av kjøtt og fjærkre dannes det væske. Fjern væsken når du snur maten. Ikke bruk væsken videre eller la den komme i kontakt med andre matvarer.
- Brød og rundstykker blir fort harde. Tin bare opp den mengden du trenger.
- Legg de dypfrosne rundstykkene inn i stekeovnen. Kun ferdigstekte rundstykker er egnet til dette.
- Fjern kjøttdeig som alt er tint, når du snur den.
- Helt fjærkre legges først med skinnsiden ned i kokekaret.

Grønnsaker

- Ferske grønnsaker: Skjæres i like store stykker. Tilsett en spiseskje vann per 100 g.
- Frosne grønnsaker: Det er kun blansjerte, ikke forvellede grønnsaker som egner seg. Frosne grønnsaker med fløtesaus egner seg ikke. Tilsett 1 til 3 ss vann. Ikke tilsett vann ved spinat og rødkål.

Poteter

- Bakt potet: bruk jevnstore poteter. Vask, tørk og stikk hull på skallet.

Ris

- Ikke bruk naturris eller boil in bag-ris.
- Tilsett to til to og en halv ganger vann til rismengden.

Fisk

- Fersk fiskefilet, fersk: Tilsett 1 til 3 ss vann eller sitronsaft.

Lammelår

- Legg først fettsiden ned i kokekaret. Lammelåret skal dekke inntil to tredjedeler av bunnen i kokekaret. Tilsett 50-100 ml væske.

Fjærkre

- Bruk kun kyllingkjøtt med kjøleskapstemperatur.
- Stikk hull på skinnet enkelte steder med en gaffel.
- Legg kylling med brystsidene ned i kokekaret.
- Legg kyllingstykkene med skinnsiden opp i kokekaret.

Frossenpizza

- Bruk forstekt frossenpizza med tynn bunn.

13.2 Hviletid

Noen retter trenger litt hviletid i ovnsrommet etter programslutt.

Rett	Hviletid
Grønnsaker	ca. 5 minutter
Poteter	ca. 5 minutter Hell først av vannet som er kommet til.
Ris	ca. 5-10 minutter
Steking	ca. 10 minutter

13.3 Velge program

1. Still inn en hvilken som helst driftstype med driftsmodusbryteren.
Funksjonsvelgeren må ikke stå på ☼ eller S.
2. Trykk på **⏏** for å vise de automatiske programmene.
3. Trykk på **✓** for å bekrefte.
✓ Displayet viser det første programmet.
4. Velg ønsket program med dreiebryteren.
5. Velg funksjonen **⏏** med **_**.
6. Still inn vekten med dreieknappen.
7. Trykk på **✓** for å bekrefte.
8. Trykk på **▶** for å starte.
✓ Stekeovnen starter. Du ser at varigheten telles ned.
✓ Når tilberedningstiden er utløpt, høres et lydsignal.
Hvis du trykker på **✓**, åpner apparatdøren eller setter funksjonsvelgeren på **0**, kan du slå av signalet før tiden. Driften er avsluttet.

Vise tips

1. Trykk på **⏏** for å vise tips om kokekar, tilbehør eller innsetningshøyde.
2. Trykk på **✓** for å gå ut av visningen.

Vise meldinger

Ved viktig informasjon og oppfordring til handlinger vises **i**^o.

1. Trykk på **i** for å vise meldinger im tilberedningen.
2. Trykk på **✓** for å gå ut av visningen.

Merknader

- Ved mange retter viser displayet under tilberedningen beskjeder om når du skal snu retten eller røre i den. Følg veiledningen.
Hvis du ikke snur retten eller rører i den, fortsetter programmet som normalt til det er ferdig.
- Dersom du åpner apparatdøren, stanser driften. Fortsett driften med **▶** når apparatdøren er lukket.

Sette apparatet på pause

1. Du setter apparatet på pause ved å trykke på **II**.
2. Du fortsetter tilberedningen ved å trykke på **▶**.

Avbryte prosessen på apparatet:

- ▶ Du setter apparatet på pause og kan slette innstillingene ved å vri funksjonsvelgeren til 0.

Merk: Viften kan også fortsette å gå ved åpen dør. Dette er normalt.

13.4 Tilpasse program

Hvis tilberedningsresultatet ikke tilsvarer dine forventninger, kan du tilpasse programmet.

13.5 Programtabell

Med programmene kan du enkelt tilberede retter. Du velger program og angir vekten på matvarene. Programmet sørger for optimal innstilling.

Tining

Rett	Egnede matvarer	Vekt i kg	Kokekar eller tilbehør, innsetningshøyde
Brød, helt ¹	Hvetebrød, grovbrød, fullkornbrød	0,20–1,50	Flatt, åpent kokekar Bunnen av ovnsrommet
Rundstykker	Fine rundstykker, ferdig stekt	0,05–0,60	Rist Høyde 1
Kjøttdeig ¹	Kjøttdeig av okse, lam, svin	0,20–1,00	Flatt, åpent kokekar Bunnen av ovnsrommet
Hele fjærkre ¹	Kylling, and	0,70–2,00	Flatt, åpent kokekar Bunnen av ovnsrommet

Tilberedning

Rett	Egnede matvarer	Vekt i kg	Kokekar eller tilbehør, innsetningshøyde
Ferske grønnsaker ²	Blomkål, brokkoli, gulrøtter, knutekål, purre, paprika, squash	0,20–1,00	Lukket kokekar Bunnen av ovnsrommet
Frosne grønnsaker ²	Blomkål, brokkoli, gulrøtter, knutekål, rødkål, spinat	0,15–1,00	Lukket kokekar Bunnen av ovnsrommet
Ovnsstekte poteter	Kokefaste, hovedsakelig kokefaste eller melne poteter, ca. 6 cm tykke	0,20–2,00	Kokekar uten lokk Bunnen av ovnsrommet
Ris ²	Ris, langkornet ris	0,10–0,50	Høyt, lukket kokekar Bunnen av ovnsrommet
Fersk fiskefilet	Filet av gjedde, torsk, uer, sei, gjørs	0,20–1,00	Lukket kokekar Bunnen av ovnsrommet

Kombitilberedning

Rett	Egnede matvarer	Vekt i kg	Kokekar eller tilbehør, innsetningshøyde
Frossen pizza	Pizza med tynn bunn, forstekt	0,15–0,55	Rist Høyde 3
Frossen lasagne	Lasagne bolognese	0,40–1,05	Kokekar uten lokk Bunnen av ovnsrommet
Fersk kylling ¹	Hel kylling	0,80–1,80	Lukket kokekar

¹ Ta hensyn til snusignalet.

² Ta hensyn til omrøringsignalet.

1. Velg de individuelle innstillingene med **↘**.
 2. Velg **◀** med **▶** "Kokeresultat".
 3. Still inn tilberedningsresultatet med dreiebryteren.
 - ▶ Vri mot venstre for å redusere tilberedningsresultatet.
 - ▶ Vri mot høyre for å øke tilberedningsresultatet.
 4. Bekreft med **✓**.
 - ✓ Displayet bytter til programmet og varigheten endres.
 5. Trykk på **✓** for å bekrefte.
 6. Trykk på **▶** for å starte.
 - ✓ Stekeovnen starter. Du ser at varigheten telles ned.
- Merk:** Endringen gjelder alltid bare for det aktuelle programforløpet.

Rett	Egnede matvarer	Vekt i kg	Kokekar eller tilbehør, innsetningshøyde
			Bunnen av ovnsrommet
Ferske kyllingstykker	Kyllinglår, halv kylling	0,40–1,60	Lukket kokekar Bunnen av ovnsrommet
Forloren hare	Kjøttpudding ca. 8 cm høy	0,80–1,50	Kokekar uten lokk Bunnen av ovnsrommet
Lammelår ¹	Lammeskulder eller lammeskulder uten ben	0,80–2,00	Kokekar uten lokk Bunnen av ovnsrommet

14 Individuelle oppskrifter

Du kan lagre, legge inn eller programmere inntil 50 individuelle oppskrifter. Du kan gi oppskriftene dine et navn, slik at du rask og enkelt finner dem ved behov.

14.1 Registrere en oppskrift

Du kan stille inn og lagre inntil fem faser.

1. Still inn ønsket stekeovnsvarmetype eller mikrobølgeeffekt med funksjonsvelgeren.
 - ✓ Displayet viser **W**.
2. Trykk på **W** og velg "Individuelle oppskrifter" med dreiebryteren.
3. Trykk på **✓** for å bekrefte.
4. Velg en ledig lagringsplass med dreieknappen.
5. Trykk på **°C**.
6. Still inn varighet, temperatur eller grilltrinn med dreieknappen.
7. Trykk på **▶** for å starte.
 - ✓ Apparatet registrerer første fase og varigheten telles synlig ned. du kan registrere en neste fase når varigheten er utløpt. Trykk på **■** for å avslutte fasen før tiden.
8. Velg ett av følgende alternativ ved behov:
 - ▶ Trykk på **↵** og legg inn navnet under ABC for å lagre oppskriften.
→ "Angi navn", Side 16
 - ▶ Trykk på **X** for å avbryte oppskriften og ikke lagre den.
 - ▶ Gjennomfør følgende trinn for å fortsette registreringen.
9. Trykk på **°C** for å fortsette registreringen.
10. Still inn ønsket mikrobølgeeffekt eller varmetype med funksjonsvelgeren.
11. Still inn varighet, temperatur eller grilltrinn med dreieknappen.
12. Trykk på **▶** for å starte.
 - ✓ Ved en stekeovnsvarmetype registrerer apparatet tilberedningstiden.
13. Trykk på **■** for å avslutte denne fasen.
 - ✓ Apparatet lagrer denne fasen med tilberedningstid.
14. Velg ett av følgende alternativ ved behov:
 - ▶ Trykk på **↵** og legg inn navnet under ABC for å lagre oppskriften.
→ "Angi navn", Side 16
 - ▶ Trykk på **X** for å avbryte oppskriften og ikke lagre den.

- ▶ Gjenta de tidligere trinnene for å fortsette registreringen.

Merknader

- Hvis du åpner apparatdøren, avsluttes registreringen av fasen.
- Du kan bruke apparatet i kombidrift.
→ "Mikrokombi", Side 12

14.2 Programmere oppskrift

Du kan programmere og lagre inntil fem faser i tilberedningen.

1. Still inn ønsket stekeovnsvarmetype eller mikrobølgeeffekt med funksjonsvelgeren.
 - ✓ Displayet viser **W**.
2. Trykk på **W** og velg "Individuelle oppskrifter" med dreiebryteren.
3. Trykk på **✓** for å bekrefte.
4. Velg en ledig lagringsplass med dreieknappen.
5. Trykk på **↵**.
6. Legg inn et navn under "ABC". → Side 16
7. Trykk på **↵**.
8. Velg den første fasen med **▶**.
 - ✓ Apparatet viser den innstilte varmetypen. Du kan endre varmetypen med funksjonsvelgeren. Det er mulig med kombinasjonsdrift. → Side 12
9. Still inn varighet, temperatur eller grilltrinn med dreieknappen.
10. Velg fra et av de følgende alternativene:
 - ▶ Trykk på **▶** for å velge den neste fasen.
 - ▶ Avslutt inntastingen når tilberedningen er komplett.
11. Velg fra et av de følgende alternativene:
 - ▶ Trykk på **✓** for å lagre.
 - ▶ Trykk på **X** for å avbryte og ikke lagre.

14.3 Angi navn

1. Du kan angi navnet for oppskriften under "ABC".
2. Velg bokstavene med dreieknappen. Et nytt ord begynner alltid med en stor bokstav. Latinske bokstaver, bestemte spesialtegn og tall er tilgjengelige.
3. Trykk kort på **▶A[▲]** for å plassere musepekeren på høyre side.
4. Trykk lenge på **▶A[▲]** for å velge spesielle bokstaver og spesialtegn.

¹ Ta hensyn til snusignalet.

5. Trykk to ganger på **➤A** for å sette inn et linjeskift.
6. Trykk kort på **➤Ä** for å plassere musepekeren på høyre side.
7. Trykk lenge på **➤Ä** for å gå til normale tegn.
8. Trykk to ganger på **➤Ä** for å sette inn et linjeskift.
9. Trykk på **✕** for å slette en bokstav.
10. Velg fra et av de følgende alternativene:
 - ▶ Trykk på **✓** for å lagre.
 - ▶ Trykk på **X** for å avbryte og ikke lagre.

14.4 Starte oppskrift

1. Velg en ønsket varmetype med funksjonsvelgeren.
 - ✓ Displayet viser **W**.
2. Trykk på **W** og velg "Individuelle oppskrifter" med dreiebryteren.
3. Trykk på **✓** for å bekrefte.
4. Velg ønsket oppskrift med dreieknappen.
5. Trykk på **▶** for å starte.
 - ✓ Driften starter og varigheten telles synlig ned.
 - ✓ I displayet vises innstillingene for fasene i displaylinjen.

Merk: Ved stekeovnsvarmetype kan du endre temperatur og grilltrinn, og ved mikrobølgeeffekt endre varigheten med dreiebryteren mens oppskriften er aktiv. Den lagrede oppskriften blir ikke endret.

14.5 Endre oppskrift

Du kan endre innstillingene for en registrert eller programmert oppskrift.

1. Velg en ønsket varmetype med funksjonsvelgeren.
 - ✓ Displayet viser **W**.
2. Trykk på **W** og velg "Individuelle oppskrifter" med dreiebryteren.
3. Trykk på **✓** for å bekrefte.
4. Velg ønsket oppskrift med dreieknappen.
5. Trykk på **_.**
6. Velg ønsket fase med **➤**.
 - ✓ Displayet viser innstillingene. Du kan endre innstillingene med dreieknappen eller driftsmodusbryteren.
7. Velg fra et av de følgende alternativene:
 - ▶ Trykk på **✓** for å lagre.
 - ▶ Trykk på **X** for å avbryte og ikke lagre.

14.6 Slette oppskrift

1. Velg en ønsket varmetype med funksjonsvelgeren.
 - ✓ Displayet viser **W**.
2. Trykk på **W** og velg "Individuelle oppskrifter" med dreiebryteren.
3. Trykk på **✓** for å bekrefte.
4. Velg ønsket oppskrift med dreieknappen.
5. Slett oppskriften med **C**.
6. Trykk på **✓** for å bekrefte.

15 Timer-funksjoner

Apparatet har diverse tidsurfunksjoner som du kan styre tilberedningen med.

15.1 Hente opp tidsurmeny

Forutsetninger

- Apparatet er aktivert.
- Funksjonsvelgeren står på 0 eller **⌘**.
- ▶ Trykk på **⊙**.
- ✓ Timermenyen vises.

Merknader

- Hvis du vrir funksjonsvelgeren til en varmetype eller grunninnstillingene S mens timeren eller stoppeklokken teller, vises en melding i displayet. Trykk på **✓** og avbryt timeren eller stoppeklokken for å bekrefte meldingen. Apparatet er klar til bruk.
- Vri funksjonsvelgeren til 0 eller **⌘** for å fortsette timeren eller stoppeklokken.
- Du kan bruke timeren og stoppeklokken samtidig.
- Hvis funksjonsvelgeren står på 0, vises bare timeren i displayet.
- Hvis funksjonsvelgeren står på **⌘**, vises timeren og stoppeklokken i displayet.

15.2 Korttidstimer

Korttidstimeren teller bare så lenge du ikke stiller inn noen annen funksjon. Du kan stille inn maksimalt 90 minutter.

Stille inn timer

1. Åpne timer-menyen.
 - ✓ Displayet viser "Korttidstimer" **Σ**.

2. Still inn ønsket varighet med dreieknappen.
3. Trykk på **▶** for å starte.
 - ✓ Apparatet lukker timermenyen og tiden telles ned.
 - ✓ Displayet viser **Σ** og tiden som telles ned.
 - ✓ Når tilberedningstiden er utløpt, høres et lydsignal. Hvis du trykker på **✓**, kan du slå av signalet før tiden.

Tips: Trykk på **X** for å gå ut av timermenyen. Innstillingene går tapt.

Stanse korttidstimer

1. Trykk på **⊙**.
2. Velg "Korttidstimer" **Σ** med **➤** og trykk **II**.
3. Trykk på **▶** for at korttidstimeren skal fortsette å telle ned.

Slå av korttidstimeren før tiden

1. Trykk på **⊙**.
2. Velg "Korttidstimer" **Σ** med **➤** og trykk på **C**.

15.3 Stoppeklokke




Stoppeklokken teller bare så lenge du ikke stiller inn noen annen funksjon. Stoppeklokken teller oppover fra 0 sekunder til 90 minutter.

Med pausefunksjonen kan du sette stoppeklokken på pause innimellom.




Starte stoppeklokken

1. Trykk på **⊙**.
2. Velg "Stoppeklokke" **⊖** med **➤**.
3. Trykk på **▶** for å starte.
 - ✓ Apparatet lukker timermenyen og tiden telles ned.
 - ✓ Displayet viser **⊖** og tiden som telles ned.

Deaktivere stoppeklokken

1. Trykk på .
2. Velg "Stoppeklokke"  med .
3. Trykk på **II**.
- ✓ Tiden stopper og symbolet bytter til start .
4. Trykk på  for å starte stoppeklokken.
- ✓ Tiden fortsetter å gå. Når 90 minutter er nådd, blinker displayet og det høres et lydsignal. Hvis du trykker på , kan du slå av signalet.
- ✓  slukker i visningen og prosessen er avsluttet.

Slå av stoppeklokken

1. Trykk på .
2. Velg "Stoppeklokke"  med .
3. Trykk på **C**.

15.4 Langtidstimer

Med denne funksjonen holder apparatet en temperatur på 85 °C i varmetypen "varmluft".








Du kan holde matretter varme i opptil 74 timer uten å slå av eller på apparatet.

Ikke la lett bedervelige matvarer stå for lenge i ovnsrommet.

Merknader

- Du må stille inn langtidstimeren på "tilgjengelig" i grunninnstillingene.
→ "Grunninnstillingene", Side 18
- Du kan ikke velge langtidstimeren hvis korttidstimeren eller stoppeklokken er aktivert.

Stille inn langtidstimer

1. Sett funksjonsvelgeren på .
2. Trykk på .
- ✓ Displayet viser forslagsverdien "24h" ved "85°C".
3. Trykk på .
4. Still inn ønsket tilberedningstid  med dreieknappen.
5. Trykk på  for å bekrefte.
6. Trykk på  for å starte.
- ✓ Apparatet starter og displayet viser  og temperaturen.
- ✓ Ovnslampen og displaylampen er slått av.
- ✓ Betjeningsfeltet er sperret og tastelyden er deaktivert.
- ✓ Apparatet varmer ikke mer når tiden er utløpt. Vri funksjonsvelgeren til 0.

Slå av langtidstimeren

- ▶ Vri funksjonsvelgeren til 0 for å avbryte prosessen.



16 Barnesikring

Sikre apparatet slik at ikke barn utilsiktet kan slå på apparatet eller endre innstillinger på det.

16.1 Aktivere barnesikringen

Forutsetninger


- I grunninnstillingene er barnesikringen satt på "Tilgjengelig".
- Funksjonsvelgeren står på 0.

- ▶ Hold  inne i ca. 6 sekunder.
- ✓ Strømsparemodus-indikatoren vises og i displayet vises .

Merk: Hvis strømmen går når barnesikringen er aktivert, kan barnesikringen være deaktivert når strømmen kommer tilbake.

16.2 Deaktivere barnesikringen

Forutsetning: Funksjonsvelgeren står på 0.


- ▶ Hold  inne i ca. 6 sekunder.

17 Grunninnstillingene















Du kan tilpasse grunninnstillingene til apparatet etter dine personlige behov.

17.1 Oversikt over grunninnstillingene



Her finner du en oversikt over grunninnstillingene og fabrikkinnstillingene. Grunninnstillingene avhenger av apparatets utstyr.

Symbol	Grunninnstilling	Innstillinger	Forklaring
	Lysstyrke	<ul style="list-style-type: none"> ▪ 1 ▪ 2 ▪ 3 ▪ 4 ▪ 5¹ ▪ 6 ▪ 7 ▪ 8 	Still inn lysstyrken i displayet.

¹ Fabrikkinnstilling (kan variere, avhengig av apparattype)

Symbol	Grunninnstilling	Innstillinger	Forklaring
	Strømsparemodus-indikator	<ul style="list-style-type: none"> ▪ På¹ <ul style="list-style-type: none"> – Klokke – Klokke + GAGGENAU-logo – Dato – Dato + GAGGENAU-logo – Klokke + dato – Klokke + dato + GAGGENAU-logo ▪ Av 	<p>Still inn utseende for displayet i strømsparemodus.</p> <p>Av: Med denne innstillingen reduserer du strømforbruket til apparatet i strømsparemodus.</p> <p>På: Du kan stille inn flere visninger. Bekreft "På" med ✓ og still inn ønsket visning med dreiebryteren.</p>
	Displayvisning	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Redusert¹ ▪ Standard 	Redusert: Etter kort tid viser displayet kun den viktigste informasjonen.
	Berøringsfeltfarge	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Grå¹ ▪ Hvit 	Still inn farge på symbolene til berøringsfeltene.
	Berøringsfelt-toneart	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Lyd 1¹ ▪ Lyd 2 ▪ Av 	Still inn signaltone ved berøring av et berøringsfelt.
	Lydstyrke på berøringsfelt	<ul style="list-style-type: none"> ▪ 1 ▪ 2 ▪ 3 ▪ 4 ▪ 5¹ ▪ 6 ▪ 7 ▪ 8 	Still inn lydstyrke på berøringsfelt-tonen.
	Lydstyrke for signalet	<ul style="list-style-type: none"> ▪ 1 ▪ 2 ▪ 3 ▪ 4 ▪ 5¹ ▪ 6 ▪ 7 ▪ 8 	Still inn lydstyrken på signaltonen.
	Oppvarmingstid og oppvarmingssignal	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Oppvarming med signal¹ ▪ Hurtigoppvarming med signal ▪ Oppvarming uten signal ▪ Hurtigoppvarming uten signal 	<p>Når apparatet når ønsket temperatur, høres et oppvarmingssignal.</p> <p>Tips: Ved hurtigoppvarming når ovnsrommet ønsket temperatur spesielt fort.</p>
	Klokkeslett-format	<ul style="list-style-type: none"> ▪ AM/PM ▪ 24 h¹ 	Still inn visningen av klokkeslettet i 12- eller 24-timers format.
	Klokkeslett	Gjeldende klokkeslett	Still inn klokkeslettet.
	Tidsomstilling	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Manuell¹ ▪ Automatisk 	Automatisk: Klokkeslettet bytter automatisk mellom sommertid og vintertid. Still inn tiden for når det skal byttes mellom sommertid og vintertid.
	Datoformat	<ul style="list-style-type: none"> ▪ D.M.Y¹ ▪ D/M/Y ▪ M/D/Y 	Still inn datoformatet.
	Dato	Aktuell dato	Still inn den aktuelle datoen. Trykk på ► for å bytte mellom år, måned og dag.
	Temperaturformat	<ul style="list-style-type: none"> ▪ °C¹ ▪ °F 	Still inn temperaturformatet.
	Språk	Se utvalget på apparatet	<p>Still inn språk for tekstvisning.</p> <p>Merk: Når du bytter språk, starter system på nytt. Dette tar noen sekunder. Deretter er grunninnstillingene låst.</p>

¹ Fabrikkinnstilling (kan variere, avhengig av apparattype)

Symbol	Grunninnstilling	Innstillinger	Forklaring
	Fabrikkinnstillinger	Tilbakestill apparatet til fabrikkinnstillinger	Merknader <ul style="list-style-type: none"> Ved tilbakestilling til fabrikkinnstillingene blir alle individuelle oppskrifter slettet. Etter tilbakestilling til fabrikkinnstillingene vises menyen "Første innstillinger". Bekreft med ✓ for å tilbakestill apparatet til fabrikkinnstillinger. Trykk på X for å avbryte.
	Demo-modus	<ul style="list-style-type: none"> På Av¹ 	Demomodusen er kun tiltenkt presentasjonsformål. I demomodus varmer apparatet ikke, men alle andre funksjoner er tilgjengelige. Aktiver "Av" for normaldrift. Denne innstillingen kan kun foretas de første 3 minuttene etter tilkobling av apparatet.
	Langtidsstimer	<ul style="list-style-type: none"> Ikke tilgjengelig¹ Tilgjengelig 	Tilgjengelig: Langtidsstimeren er tilgjengelig. → "Langtidsstimer", Side 18
	Barnesikring	<ul style="list-style-type: none"> Ikke tilgjengelig¹ Tilgjengelig 	Tilgjengelig: Barnesikringen er tilgjengelig. → "Barnesikring", Side 18

17.2 Endring av grunninnstillingene

- Vri funksjonsvelgeren til S.
- Velg ønsket grunninnstilling med dreieknappen.
- Trykk på ↵.

4. Still inn grunninnstillingen med dreieknappen.
5. Lagre med ✓ eller avbryt med X.
- ✓ Går ut av den aktuelle grunninnstillingen.
6. Vri funksjonsvelgeren til 0 for å gå ut av grunninnstillingene.

18 Rengjøringshjelp

18.1 Stille inn rengjøringshjelp

- Tilsett noen dråper oppvaskmiddel i en kopp med vann.
- Legg en teskje i koppen for å unngå forsinket koking.
- Still koppen midt i ovnsrommet.
- Still inn mikrobølgeeffekten 600 watt.

5. Still inn en varighet på 5 minutter.
6. Start apparatet.
7. Når varigheten er utløpt, lar du døren bli værende lukket i ytterligere 3 minutter.
8. Tørk av ovnsrommet med en myk klut.
9. La ovnsrommet tørke med døren åpen.

19 Rengjøring og pleie

Rengjør og vedlikehold vaskemaskinen omhyggelig, slik at den holder seg funksjonsdyktig i lang tid.

19.1 Rengjøringsmidler

Bruk kun egnede rengjøringsmidler.

ADVARSEL – Fare for elektrisk støt!

Fuktighet som trenger inn, kan forårsake elektrisk støt.

- ▶ Ikke bruk dampstråle eller høytrykksspyler for å rengjøre apparatet.

OBS

Uegnede rengjøringsmidler skader flatene på apparatet.

- ▶ Det må ikke brukes sterke eller skurende rengjøringsmidler.
- ▶ Ikke bruk sterkt alkoholholdige rengjøringsmidler.
- ▶ Ikke bruk harde skureputer eller pussesvamper.
- ▶ Ikke bruk rengjøringsmidler spesielt for rengjøring av varme overflater.

- ▶ Glassrens, glasskrape eller rengjøringsmidler for rustfritt stål må kun brukes dersom disse anbefales i rengjøringsanvisningene for den gjeldende delen.

Saltet i nye svampkluter kan skade overflater.

- ▶ Vask nye svampkluter grundig før bruk.

Hvilke rensemidler som egner seg for de enkelte overflatene og delene, står i de enkelte rengjøringsanvisningene.

19.2 Rengjøring av apparatet

Rengjør apparatet i henhold til instruksjonene, slik at de forskjellige delene og overflatene ikke blir skadet av rengjøringen eller uegnede rensemidler.

ADVARSEL – Forbrenningsfare!

Under bruk blir apparatet og dets berørbare deler svært varme.

- ▶ Utvis forsiktighet og unngå å berøre varmeelementene.

¹ Fabrikkinnstilling (kan variere, avhengig av apparattype)

- ▶ Barn under 8 år må holdes unna.

⚠ **ADVARSEL – Brannfare!**

Løse matrester, fett og stekesjy kan ta fyr.

- ▶ Fjern grovt smuss fra ovnsrommet, varmeelementene og tilbehøret før du begynner å bruke apparatet.

⚠ **ADVARSEL – Fare for personskade!**

Dersom glasset på apparatdøren er ripet opp, kan det sprekke.

- ▶ Ikke bruk skurende rengjøringsmidler eller skarpe metallskraper for å rengjøre glasset på ovnsdøren, ettersom de kan ripe opp overflaten.

1. Vær obs på informasjonen om rengjøringsmidlene. → *Side 20*
2. Følg anvisningene for rengjøring av apparatets komponenter og overflater.
3. Dersom ingenting annet er oppgitt:
 - ▶ Rengjør apparatets komponenter med varmt såpevann og oppvaskklut.
 - ▶ Tørk deretter over med en myk klut.

19.3 Rengjøring av fronten på apparatet

OBS

Uforskriftsmessig rengjøring kan skade fronten av apparatet.

- ▶ Ikke bruk glassrens, metallskrape eller glasskraper til rengjøringen.
- ▶ For å unngå korrosjon på fronten i rustfritt stål bør du umiddelbart fjerne kalkflekker, fettflekker, stivelsesflekker og proteinflekker.
- ▶ På flater av rustfritt stål kan det brukes egne rensedmidler som er beregnet til dette.

1. Vær obs på informasjonen om rengjøringsmidlene. → *Side 20*
2. Rengjør fronten på apparatet med varmt såpevann og oppvaskklut.

Merk: Små fargeforskjeller på forsiden av apparatet kan skyldes ulike materialer, som glass, plast eller metall.
3. Påfør rengjøringsmiddel for rustfritt stål på fronten i rustfritt stål i et tynt lag med en myk klut. Rensedmidler for rustfritt stål fås hos kundeservice eller hos en fagforhandler.
4. Tørk deretter av med en myk klut.

19.4 Rengjøre aluminium

1. Rengjør med et mildt vinduspussmiddel
2. Tørk horisontalt og uten trykk over flatene med et pusseskinn eller en lufri mikrofiberklut.

19.5 Rengjøring av ovnsrommet

OBS

Uforskriftsmessig rengjøring kan skade ovnsrommet.

- ▶ Ikke bruk stekeovnspray eller andre etsende rengjøringsmidler eller skuremidler.

Merk: Hvis ovnen er svært skitten, er det best å bruke stekeovnsrens i geleform (bestillingsnummer 00311859 hos kundeservice eller i nettbutikken).

- Skal ikke komme i kontakt med tetningen rundt døren og lampen
- La den virke i maks. 12 timer.

- Må ikke brukes på varme flater
- Skyll grundig med vann etterpå
- Følg anvisningene fra produsenten

1. Vær obs på informasjonen om rengjøringsmidlene. → *Side 20*
2. Rengjør med varmt såpevann eller eddikvann.
3. Hvis ovnen er svært skitten, er det best å bruke stekeovnsrens som egner seg for flater i rustfritt stål. Ovnsrens må kun brukes i kaldt ovnsrom.

Tips: For å fjerne ubehagelig lukt varmer du opp en kopp vann med et par dråper sitronsaft i 1 til 2 minutter på maks. mikrobølgeeffekt. Ha alltid en skje i koppen for å unngå forsinket koking.
4. Tørk av ovnsrommet med en myk klut.
5. La ovnsrommet tørke med døren åpen.

19.6 Rengjøre betjeningspanelet

OBS

Uforskriftsmessig rengjøring kan skade betjeningspanelet.

- ▶ Betjeningspanelet må aldri rengjøres dryppende vått.

1. Vær obs på informasjonen om rengjøringsmidlene. → *Side 20*
2. Tørk av betjeningspanelet med en mikrofiberklut eller en myk, fuktig klut.
3. Tørk deretter av med en myk klut.

19.7 Rengjøre glassrutene

OBS

Uforskriftsmessig rengjøring kan skade dørrutene.

- ▶ Ikke bruk glasskraper.

1. Vær obs på informasjonen om rengjøringsmidlene. → *Side 20*
2. Rengjør glassrutene med en myk klut og glassrens.

Merk: Skygger som ser ut som striper i glassrutene i døren, er lysreflekser fra ovnsromsbelysningen.
3. Tørk deretter av med en myk klut.

19.8 Rengjøre dørtetning

Dørtetningen må ikke fjernes.

OBS

Uforskriftsmessig rengjøring kan skade dørtetningen.

- ▶ Ikke bruk metallskrape eller glasskraper til rengjøringen.
- ▶ Det må ikke brukes skurende rengjøringsmidler.

1. Vær obs på informasjonen om rengjøringsmidlene. → *Side 20*
2. Rengjør dørtetningen med varmt såpevann og en myk oppvaskklut.
3. Tørk deretter av med en myk klut.

19.9 Rengjøring av tilbehøret

1. Vær obs på informasjonen om rengjøringsmidlene. → *Side 20*
2. Tørk bort fastbrente matrester med en fuktig oppvaskklut og varmt såpevann.
3. Rengjør tilbehøret med varmt såpevann og en oppvaskklut eller oppvaskbørste.

- Rengjør risten med rensmiddel for rustfritt stål eller vask den i oppvaskmaskinen.
Bruk gryteskrubb eller ovnsrens på kraftig smuss.
- Tørk deretter av med en myk klut.

19.10 Rengjøring av glassdekselet

Glassdekselet til ovnslampen er på venstre side inne i ovnsrommet.

⚠ ADVARSEL – Forbrenningsfare!

Glassdekselet til ovnslampen blir varm.

- Ta bre på glassdekselet med varmebestandige hansker.

- Løsne skruen i glassdekselet.
- Rengjør glasset med såpevann.
- Skrue fast glassdekselet.

19.11 Rengjøring av selvrensende flater

Bakveggen i ovnsrommet har et belegg av selvrensende, katalytisk emalje. Sprutester fra baking og steking suges opp og reduseres mens apparatet er i drift.

OBS

Ovnsrens skader de selvrensende flatene.

- Ikke bruk ovnsrens på de selvrensende flatene. Dersom det kommer ovnsrens på disse flatene, skal det straks fjernes med vann og en klut. Ikke gni og ikke bruk skurende rengjøringshjelpemidler.

Forutsetning: Ovnsrommet er avkjølt.

- Fjern brunlige eller hvite rester med vann og en myk svamp.

Merk: Under bruk kan det dannes rødaktige flekker på flatene. Dette er ikke rust, men rester etter matvarer. Disse flekkene er ikke helseskadelige og reduserer ikke rengjøringsevnen til de selvrensende flatene.

19.12 Bytte pære i ovnsrommet

Dersom ovnsrombelysning er gått, må du bytte pære i ovnsrommet.

Merk: Hos kundeservice eller hos en fagforhandler får du 240 volts 60 watts halogenlamper som tåler høy varme. Bruk kun disse lampene. Du må kun ta i nye halogenlamper med en ren, tørr klut. Dermed forlenges lampens levetid.

⚠ ADVARSEL – Forbrenningsfare!

Under bruk blir apparatet og dets berørbare deler svært varme.

- Utvis forsiktighet og unngå å berøre varmeelementene.
- Barn under 8 år må holdes unna.

⚠ ADVARSEL – Fare for elektrisk støt!

Når lampen skal skiftes, er kontaktene i lampefatningen strømførende.

- Før du bytter lampen, må du sørge for at apparatet er slått av for å unngå mulig elektrisk støt.
- I tillegg må du trekke ut støpselet eller skru ut sikringen i sikringskapet.

Forutsetninger

- Ovnsrommet er avkjølt.

- Du har en ny halogenlampe til å bytte ut den gamle med.

1. Koble apparatet fra strømmettet.

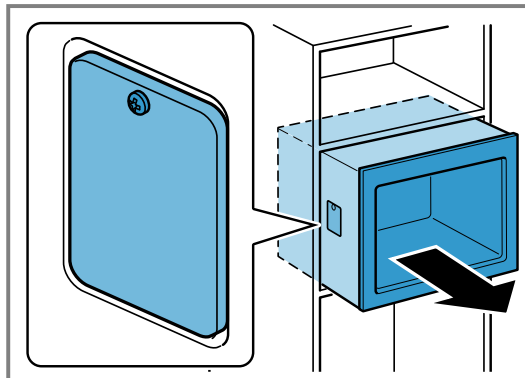
2. Demonter apparatet.

→ "Monteringsanvisning", Side 36

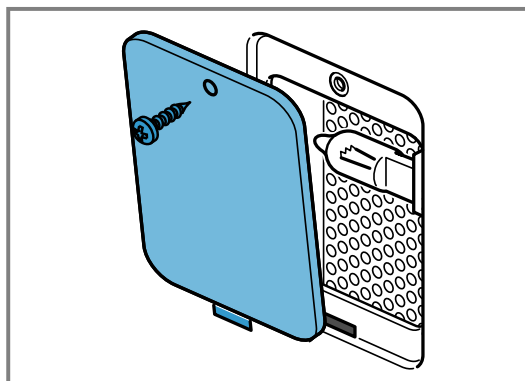
- Åpne apparatdøren.

- Løsne festeskrueene på høyre og venstre side på stekeovnen.

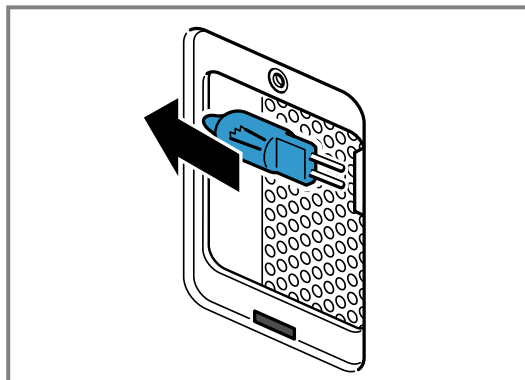
- Løft apparatet forsiktig ut.



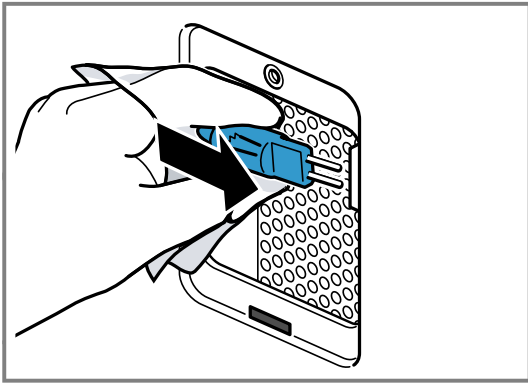
3. Løsne skruen i lampedekselet på venstre, ytre sidevegg og ta av lampedekselet.



4. Trekk ut halogenlampen.



5. Sett inn den nye halogenlampen.



6. Skru på lampedekselet.

7. Monter apparatet.

- ▶ Skyv apparatet forsiktig inn.

- ▶ Skru fast festeskruene på høyre og venstre side av stekeovnen.

- ▶ Lukk apparatdøren.

8. Koble apparatet til strømmettet.

19.13 Bytte glassdeksel

Hvis glassdekselet i ovnsrommet er skadet, må det byttes.

Merk: Du får passende glassdeksler hos kundeservice.

Forutsetninger

- Ovnsrommet er avkjølt.
- Du har et nytt glassdekselet til å bytte ut det gamle med.

1. Løsne skruen i glassdekselet.

2. Skru fast glassdekselet.

20 Utbedring av feil

Du kan selv utbedre små feil på apparatet. Benytt deg av informasjonen om feilsøking før du tar kontakt med kundeservice. På den måten unngår du unødige kostnader.

⚠ ADVARSEL – Fare for personskade!

Ukyndige reparasjoner er farlig.

- ▶ Kun opplært fagpersonell skal utføre reparasjoner på apparatet.
- ▶ Ta kontakt med kundeservice dersom apparatet er defekt.
→ "Kundeservice", Side 24

⚠ ADVARSEL – Fare for elektrisk støt!

Ukyndige reparasjoner er farlig.

- ▶ Kun opplært fagpersonell skal utføre reparasjoner på maskinen.
- ▶ Det må kun brukes originale reservedeler til reparasjon av maskinen.
- ▶ Dersom det oppstår skader på apparatets strømkabel, må den skiftes ut av produsenten, kundeservice eller av en annen kvalifisert person for å unngå at det oppstår fare.

20.1 Funksjonsfeil

Feil	Årsak og feilsøking
Apparatet virker ikke.	Støpselet på strømledningen er ikke satt i. ▶ Koble apparatet til strømmettet. Sikringen i sikringsskapet har gått. ▶ Kontroller sikringen i sikringsskapet. Svikt på strømforsyningen. ▶ Kontroller om lyset i rommet eller andre apparater i rommet virker.
	Funksjonsfeil 1. Slå av sikringen i sikringsskapet. 2. Slå på sikringen etter ca. 10 sekunder. 3. Hvis funksjonsfeilen oppstår igjen, må du ta kontakt med kundeservice.
Apparatet vil ikke starte.	Apparatdøren er ikke helt lukket. ▶ Lukk apparatdøren.
Rettene blir saktere varme enn før.	Mikrobølgeeffekten er stilt inn for lavt. ▶ Still inn en høyere mikrobølgeeffekt. → "Mikrobølgefunksjon", Side 10 Det er lagt inn en større mengde enn vanlig. ▶ Still inn lengre varighet. Til dobbelt mengde trenger du dobbelt så mye tid. Maten er kaldere enn vanlig. ▶ Snu maten eller rør om innimellom.

Feil	Årsak og feilsøking
Påslått apparat kan ikke betjenes, og i displayet vises ⚠.	Barnesikringer er aktivert. ▶ Deaktiver barnesikringen. → "Deaktivere barnesikringen", Side 18
Apparatet varmer ikke, og displayet viser ✖.	Demomodus er aktivert. ▶ Deaktiver demomodus. → "Grunninnstillingene", Side 18
Ovnsrombelysningen fungerer ikke.	Halogenlampen er defekt. ▶ Bytt pæren i ovnsrommet. → "Bytte pære i ovnsrommet", Side 22 Du får ny halogenlampe hos kundeservice eller en fagforhandler. → "Kundeservice", Side 24

20.2 Merknader i displayet

Feil	Årsak og feilsøking
I displayet vises feilmeldingen "Exxx"	Det har oppstått en feil. 1. Slå apparatet av og på igjen. ✓ Hvis feilen bare forelå én gang, forsvinner meldingen. 2. Ta kontakt med kundeservice hvis meldingen vises på nytt. Oppgi feilmeldingen nøyaktig når du kontakter kundeservice. → "Kundeservice", Side 24

20.3 Strøbrudd

Apparatet kan koble forbi et strøbrudd på et par sekunder. Driften fortsetter.

Hvis strøbruddet varer lengre og apparatet var i bruk, vises en melding i displayet. Driften er avbrutt. Etter strøbruddet kan du bruke apparatet som vanlig igjen. Drei funksjonsvelgeren til nullstilling.
→ "Første gangs bruk", Side 9

21 Avfallsbehandling

21.1 Avfallsbehandling av gammelt apparat

Med miljøvennlig avfallsbehandling kan verdifulle råstoffer gjenvinnes.

- ▶ Kast apparatet på en miljøvennlig måte.
Du kan innhente informasjon om aktuelle muligheter for avfallsbehandling hos en spesialisert forhandler eller hos kommuneadministrasjonen der du bor.



Dette apparatet er klassifisert i henhold til det europeiske direktivet 2012/19/EU om avhending av elektrisk- og elektronisk utstyr (waste electrical and electronic equipment – WEEE). Direktivet angir rammene for innlevering og gjenvinning av innbytteprodukter.

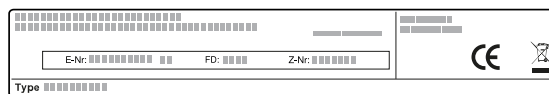
22 Kundeservice

Du finner detaljert informasjon om garantitid og garantivilkår i ditt land ved å skanne QR-koden i det vedlagte dokumentet om servicekontakter og garanti, hos kundeservice, forhandler eller på nettsiden vår. Når du tar kontakt med kundeservice, trenger du produktnummer (E-Nr.) og produksjonsnummer (FD) for apparatet.

Du finner kontaktinformasjonen til kundeservice ved å skanne QR-koden i det vedlagte dokumentet om servicekontakter og garanti eller på nettsiden vår. Dette produktet har lyskilder i energieffektklasse G. Du finner informasjonen i henhold til forskrift (EU) 2023/826 på nettet under www.gaggenau.com på produktsiden og servicesiden til apparatet ditt, i bruksanvisningen og tilleggsdokumenter.

22.1 Produktnummer (E-Nr.) og produksjonsnummer (FD)

Du finner produktnummeret (E-Nr.) og produksjonsnummeret (FD) på apparatets typeskilt. Typeskiltet med disse numrene ser du når du åpner apparatdøren.



Du kan skrive ned opplysningene, slik at du har data for apparatet og telefonnummeret til kundeservice raskt tilgjengelig når du trenger dem.

23 Slik gjør du det

Her finner du passende tilbehør og kokekar samt de beste innstillingene til de forskjellige rettene. Vi har tilpasset anbefalingene optimalt til apparatet.

23.1 Slik går du frem på best mulig måte

Tips

Tilberedningsanvisninger

- De anbefalte innstillingene gjelder alltid for kalde og tomme ovnsrom.
- Tidsverdiene i oversiktene er kun veiledende. De avhenger av matvarenes kvalitet og beskaffenhet.

⚠ ADVARSEL – Forbrenningsfare!

Matvarer med fast skall eller skinn kan sprekke eksplosjonsaktig både under og etter oppvarming.

- ▶ Aldri kok uskrellede egg eller varm opp uskrellede hardkokte egg.
- ▶ Aldri kok skalldyr eller krepsdyr.
- ▶ På speilegg eller egg i glass må det stikkes hull på plommen først.
- ▶ På matvarer med fast skall eller skinn, f.eks. epler, tomater, poteter eller pølser, kan skinnet sprekke. Stikk hull på skallet eller skinnet før oppvarming.

⚠ ADVARSEL – Fare for skålding!

Når du tar ut tilbehøret, kan varm væske skvulpe over.

- ▶ Bruk alltid grytekluter når du forsiktig tar ut varmt tilbehør.

OBS

Syreholdige matvarer kan skade risten.

- ▶ Syreholdige matvarer som frukt og grillvarer som er marinert i syreholdig marinade, må ikke legges rett på risten.

Merk: Merknad for nikkelallergikere

I sjeldne tilfeller kan små spor av nikkel smitte over på matvarer.

Opptining med mikrobølgefunksjon

Merk

Tilberedningsanvisninger

- Frys rettene i flat tilstand.
- Bruk åpne kokekar som er egnet for mikrobølgeovn.
- Kokekaret må settes inn på bunnen av ovnsrommet.
- Snu eller rør rundt i maten 2–3 ganger underveis. Når du snur maten, fjerner du den væsken som danner seg under tiningen.
- Under opptining av kjøtt og fjærkre dannes det væske. Fjern væsken når du snur maten. Ikke bruk væsken videre eller la den komme i kontakt med andre matvarer.
- Fjern kjøttdeig som alt er tint, når du snur den.
- Skill tinte deler fra hverandre ved vending.
- Ømfintlige stykker som bein og vinger på kylling eller fettpartier på stek eller biff kan dekkes til med et lite stykke aluminiumsfolie. Folien må ikke berøre veggene i apparatet. Ta av aluminiumsfolien etter halvparten av opptinings-tiden.
- La den tinte maten hvile i det avslåtte apparatet i 10 til 60 minutter slik at temperaturen fordeler seg jevnt. På fjærkre kan du deretter ta ut innmaten.

1. Tilbehør som du ikke trenger, skal tas ut av ovnsrommet før du bruker apparatet.
2. Velg ønsket rett fra innstillingsanbefalingene.
3. Legg retten i et egnet kokekar.
4. Kokekaret må settes inn i midten på bunnen av ovnsrommet.
Dermed kan mikrobølgene nå frem til maten fra alle kanter.
5. Still inn apparatet i henhold til innstillingsanbefalingene.
Still først inn den korteste varigheten. Forleng varigheten ved behov.
6. Bruk grytekluter når du tar varme kokekar ut av ovnsrommet.

23.2 Opptining

Du kan bruke apparatet til å tine opp dypfrysede matvarer.

Tips for opptining, oppvarming og tilberedning med mikrobølgefunksjon

Følg disse tipsene for å få gode resultater ved opptining, oppvarming og tilberedning med mikrobølgefunksjonen.

Ønske/problem	Tips
Du ønsker å tilberede en annen mengde enn det som er oppgitt i tabellen.	Tilberedningstidene kan forlenges eller forkortes etter følgende tommelfingerregel: <ul style="list-style-type: none"> ▪ Dobbelt så stor mengde = nesten dobbelt så lang tid ▪ Halv mengde = halvparten av tiden

Retter	Vekt	Mikrobølgeeffekt	Varighet
Kjøtt i hele stykker, med eller uten bein	800 g	1. 180 W	1. 15 min ¹
		2. 90 W	2. 15–25 min

¹ Vend retten flere ganger.

no Slik gjør du det

Retter	Vekt	Mikrobølgeeffekt	Varighet
Kjøtt i hele stykker, med eller uten bein	1000 g	1. 180 W 2. 90 W	1. 15 min ¹ 2. 25–35 min
Kjøtt i hele stykker, med eller uten bein	1500 g	1. 180 W 2. 90 W	1. 20 min ¹ 2. 25–35 min
Kjøtt i stykker eller skiver	200 g	1. 180 W 2. 90 W	1. 5 min ² 2. 4–6 min
Kjøtt i stykker eller skiver	500 g	1. 180 W 2. 90 W	1. 10 min ² 2. 5–10 min
Kjøtt i stykker eller skiver	800 g	1. 180 W 2. 90 W	1. 10 min ² 2. 10–15 min
Kjøttdeig, blandet	200 g	90 W	15 min ¹
Kjøttdeig, blandet	500 g	1. 180 W 2. 90 W	1. 5 min ¹ 2. 10–15 min
Kjøttdeig, blandet	800 g	1. 180 W 2. 90 W	1. 10 min ¹ 2. 15–20 min
Fjærkre eller deler av fjærkre	600 g	1. 180 W 2. 90 W	1. 5 min ¹ 2. 10–15 min
Fjærkre eller deler av fjærkre	1200 g	1. 180 W 2. 90 W	1. 10 min ¹ 2. 20–25 min
And	2000 g	1. 180 W 2. 90 W	1. 20 min ¹ 2. 30–40 min
Gås	4500 g	1. 180 W 2. 90 W	1. 30 min ¹ 2. 60–80 min
Fiskefilet, fiskekotelett eller fiskeskiver	400 g	1. 180 W 2. 90 W	1. 5 min 2. 10–15 min
Hel fisk	300 g	1. 180 W 2. 90 W	1. 3 min ¹ 2. 10–15 min
Hel fisk	600 g	1. 180 W 2. 90 W	1. 8 min ¹ 2. 15–25 min
Grønnsaker, f.eks. erter	300 g	180 W	10–15 min ³
Grønnsaker, f.eks. erter	600 g	1. 180 W 2. 90 W	10 min ³ 2. 8–13 min
Bær, f.eks. bringebær	300 g	180 W	7–10 min ³
Bær, f.eks. bringebær	500 g	1. 180 W 2. 90 W	1. 8 min ³ 2. 5–10 min
Myke opp smør ⁴	125 g	90 W	6–8 min
Myke opp smør ⁴	250 g	1. 180 W 2. 90 W	1. 2 min 2. 3–5 min
Brød, helt	500 g	1. 180 W 2. 90 W	1. 3 min ¹ 2. 10–15 min
Brød, helt	1000 g	1. 180 W 2. 90 W	1. 5 min ¹ 2. 15–25 min
Kake, tørr, f.eks. formkake ^{5,6}	500 g	90 W	10–15 min
Kake, tørr, f.eks. formkake ^{5,6}	750 g	1. 180 W 2. 90 W	1. 3 min 2. 10–15 min
Kake, saftig, f.eks. fruktkake, ostekake ⁵	500 g	1. 180 W 2. 90 W	1. 5 min 2. 15–25 min
Kake, saftig, f.eks. fruktkake, ostekake ⁵	750 g	1. 180 W 2. 90 W	1. 7 min 2. 15–25 min

¹ Vend retten flere ganger.

² Skill tinte deler fra hverandre ved vending.

³ Rør forsiktig om i retten av og til.

⁴ Fjern emballasjen helt.

⁵ Bare egnet for kaker uten glasur, fløte, gelatin eller krem.

⁶ Skill kakestykkene fra hverandre.

Tips for neste opptining, oppvarming og tilberedning med mikrobølgefunksjon

Følg disse tipsene for å få gode resultater ved opp-tining, oppvarming og tilberedning i mikrobølgeovnen.

Mål	Tips
Maten er for tørr.	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Reduser varigheten eller velg et lavere mikrobølgegrinn. ▪ Dekk til maten og tilsett mer væske.
Når tiden er utløpt, er ma-ten fremdeles ikke ordentlig tint, varm eller tilberedt.	Forleng varigheten. Større mengder og tykkere retter krever lengre tilberednings-tid.

Mål	Tips
Når tiden er utløpt, er ma-ten ikke ferdig inni, men godt stekt på utsiden.	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Rør om av og til. ▪ Reduser mikrobølgeeffekten og forleng varigheten.
Etter tining er fjærkre eller kjøtt ikke helt tint i midten, men stekt utenpå.	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Reduser mikrobølgeeffekten. ▪ Hvis maten som skal ti-nes er i store stykker, må de snus flere ganger.

23.3 Oppvarming

Du kan bruke apparatet til å varme opp retter.

Oppvarming eller tilberedning av dypryste varer med mikrobølgefunksjonen

Følg innstillingsanbefalingene for oppvarming med mikrobølgefunksjonen.

- Merk**
Tilberedningsanvisninger
- Bruk kokekar som er egnet for mikrobølgeovn, med lokk. Du kan også dekke det med en tallerken eller mikrobølgeovnslokk. Ta ferdigretter ut av emballasjen.
 - Fordel maten flatt i kokekaret. Flate retter tilberedes raskere enn høye.
 - Kokekaret må settes inn på bunnen av ovnsrommet.
 - Maten avgir varme til kokekaret. Kokekaret kan bli svært varmt. Bruk grytekluter.
 - Snu eller rør rundt i maten 2–3 ganger underveis.
 - La rettene hvile i 2–5 minutter etter oppvarming.
 - Smaken på hver rett bevares i stor grad. Vær varsom med bruk av salt og krydder.

Retter	Vekt	Mikrobølgeeffekt	Varighet
Meny, porsjonsrett, ferdigrett med 2–3 komponenter	300–400 g	600 W	11–15 min
Suppe	400–500 g	600 W	8–13 min
Gryteretter	500 g	600 W	10–15 min
Gryteretter	1000 g	600 W	20–25 min
Kjøttskiver eller kjøttstykker i saus, f.eks. gulasj	500 g	600 W	12–17 min
Kjøttskiver eller kjøttstykker i saus, f.eks. gulasj	1000 g	600 W	25–30 min
Fisk, f.eks. filetstykker	400 g	600 W	10–15 min
Fisk, f.eks. filetstykker	800 g	600 W	20–25 min
Tilbehør, f.eks. ris, pasta ¹	250 g	600 W	2–5 min
Tilbehør, f.eks. ris, pasta ¹	500 g	600 W	8–10 min
Grønnsaker, f.eks. erter, brokkoli, gulrøtter ¹	300 g	600 W	8–10 min
Grønnsaker, f.eks. erter, brokkoli, gulrøtter ¹	600 g	600 W	14–17 min
Spinatblanding ²	450 g	600 W	11–16 min

Oppvarming med mikrobølgefunksjon

Følg innstillingsanbefalingene for oppvarming med mikrobølgefunksjonen.

¹ Tilsett litt væske til retten.

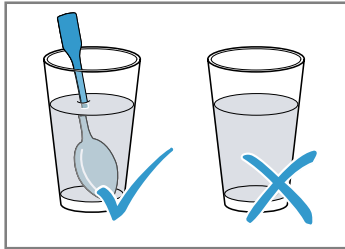
² Tilbered retten uten å tilsette vann.

no Slik gjør du det

⚠ ADVARSEL – Fare for skålding!

Ved oppvarming av væske kan det oppstå forsinket koking. Det betyr at koketemperaturen nås uten at de typiske dampboblene stiger opp. Man skal være forsiktig selv med små bevegelser på karet. Den varme væsken kan plutselig koke over og sprute.

- ▶ La det alltid ligge en skje oppi karet ved oppvarming. Da unngår du forsinket koking.



OBS

Hvis metall berører veggen i ovnsrommet, oppstår det gnister som kan skade apparatet eller ødelegge glasset på innsiden av døren.

- ▶ Metall, f.eks. skjeen i glasset, må holdes minst 2 cm fra veggene i ovnsrommet og innsiden av døren.

Merk

Tilberedningsanvisninger

- Bruk kokekar som er egnet for mikrobølgeovn, med lokk. Du kan også dekke det med en tallerken eller mikrobølgeovnslokk. Ta ferdigretter ut av emballasjen.
- Kokekaret må settes inn på bunnen av ovnsrommet.
- Snu eller rør rundt i maten 2–3 ganger underveis.
- La rettene hvile i 2–5 minutter etter oppvarming.
- Maten avgir varme til kokekaret. Kokekaret kan bli svært varmt. Bruk grytekluter.

Retter	Vekt	Mikrobølgeeffekt	Varighet
Meny, porsjonsrett, ferdigrett med 2–3 komponenter	350–500 g	600 W	4–8 min
Drikker ^{1,2,3}	150 ml	1000 W	1–2 min
Drikker ^{1,2,3}	300 ml	1000 W	2–3 min
Drikker ^{1,2,3}	500 ml	1000 W	4–5 min
Babymat, f.eks. tåteflasker ^{4,5,6}	50 ml	360 W	0:30–1 min
Babymat, f.eks. tåteflasker ^{4,5,6}	100 ml	360 W	0:30–1:30 min
Babymat, f.eks. tåteflasker ^{4,5,6}	200 ml	360 W	1–2 min
Suppe, 1 kopp	à 175 g	600 W	2–3 min
Suppe, 2 kopper	à 175 g	600 W	3–4 min
Suppe, 4 kopper	à 175 g	600 W	6–8 min
Kjøtt i saus ⁷	500 g	600 W	8–11 min
Gryterett	400 g	600 W	6–8 min
Gryterett	800 g	600 W	8–11 min
Grønnsaker, 1 porsjon ⁸	150 g	600 W	2–3 min
Grønnsaker, 2 porsjoner ⁸	300 g	600 W	3–5 min

23.4 Tilberede

Du kan bruke apparatet til å tilberede retter.

¹ Legg en skje i glasset.

² Alkoholholdige drikker må ikke overopphetes.

³ Kontroller retten innimellom.

⁴ Babymat varmes opp uten smokk eller lokk.

⁵ Husk alltid å riste retten godt etter oppvarming.

⁶ Temperaturen må alltid kontrolleres.

⁷ Dekk til maten.

⁸ Tilsett litt væske til retten.

Tilberedning med mikrobølgefunksjon

Merk

Tilberedningsanvisninger

- Bruk kokekar som er egnet for mikrobølgeovn, med lokk. Du kan også dekke det med en tallerken eller mikrobølgeovnslokk. Ta ferdigretter ut av emballasjen.
- Fordel maten flatt i kokekaret. Flate retter tilberedes raskere enn høye.
- Kokekaret må settes inn på bunnen av ovnsrommet.
- Maten avgir varme til kokekaret. Kokekaret kan bli svært varmt. Bruk grytekluter.
- La rettene hvile i 2–5 minutter etter oppvarming.
- Smaken på hver rett bevares i stor grad. Vær varsom med bruk av salt og krydder.

Retter	Vekt	Mikrobølgeeffekt	Varighet
Hel kylling, fersk, uten innmat ¹	1200 g	600 W	25–30 min
Fiskefilet, fersk	400 g	600 W	7–12 min
Grønnsaker, friske ^{2,3,4}	250 g	600 W	6–10 min
Grønnsaker, friske ^{2,3,4}	500 g	600 W	10–15 min
Poteter ^{2,3,4}	250 g	600 W	8–10 min
Poteter ^{2,3,4}	500 g	600 W	12–15 min
Poteter ^{2,3,4}	750 g	600 W	15–22 min
Ris ⁵	125 g	1. 600 W 2. 180 W	1. 4–6 min 2. 12–15 min
Ris ⁵	250 g	1. 600 W 2. 180 W	1. 6–8 min 2. 15–18 min
Desserter, f.eks. pudding (pulver) ⁴	500 ml	600 W	5–8 min
Frukt, kompott ⁴	500 g	600 W	9–12 min

Pudding av puddingpulver

⚠ ADVARSEL – Forbrenningsfare!

Varme retter avgir varme. Kokekaret kan bli svært varmt.

- ▶ Bruk alltid grytekluter når du tar kokekar eller tilbehør ut av ovnsrommet.

1. Rør ut en pakke puddingpulver sammen med sukker og litt melk etter anvisningene på pakken til det ikke er klumper. Bruk en høy bolle som er egnet for mikrobølgeovn.
2. Tilsett resten av melken og rør igjen.
3. Sett bollen inn i ovnsrommet og lukk apparatdøren.
4. Still inn apparatet i henhold til innstillingsanbefalingene.
5. Rør om en første gang etter 3 minutter. Deretter rører du en gang i minuttet frem til ønsket konsistens er nådd.
Varigheten avhenger av temperaturen på melken og bollen som brukes.

23.5 Kaker og bakst

Innstillingsanbefalinger for kaker og bakst.

Temperatur og steketid er avhengig av deigens/rørens mengde og beskaffenhet. Derfor er det angitt områder i tabellene. Begynn først med de lavere verdiene, og still dem høyere neste gang ved behov. Lavere temperatur gir jevnere steking.

Tips til bakingen

For at skal få et godt bakeresultat, har vi noen tips til deg her.

Ønske/problem	Tips
Kaken skal heves jevnt.	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Smør bare bunnen av formen. ▪ Løsne kaken forsiktig med en kniv etter steking.
Mindre bakverk skal ikke sette seg fast i hverandre under bakingen.	La det være en minsteavstand på 2 cm mellom hvert stykke bakverk. Dermed er det nok plass til at stykkene kan heve og brunes på alle sider.
Finn ut om kaken er ferdigstekt.	Stikk inn en tannpirker e.l. der hvor kaken er høyest. Dersom det ikke kleber seg deig på tannpirkeren, er kaken ferdig.
Du vil bake etter din egen oppskrift.	Se etter lignende kaker i steketabellen.

¹ Snu retten etter 1/2 av tiden.

² Skjær i like store stykker.

³ Tilsett litt vann til retten.

⁴ Rør forsiktig om i retten av og til.

⁵ Tilsett dobbelt mengde væske.

Ønske/problem	Tips
Bruk bakeformer av silikon, glass, plast eller keramikk.	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Formen må tåle inntil 250 °C. ▪ Kakene får en lysere brunfarge i disse formene. ▪ Med mikrobølgefunksjonen blir varigheten eventuelt kortere enn det som er oppgitt i tabellen.

Kaker og bakst

Ta hensyn til innstillingsanbefalingene for kaker og bakst.

Merk

Tilberedningsanvisninger

- Sett alltid kakeformen midt på risten.
- Mørke bakeformer av metall er best egnet.
- Bakeformer av metall er kun egnet til baking uten mikrobølgefunksjon.
- Ved kombinasjon med mikrobølge, må du bruke bakeformer av glass, plast eller keramikk. Disse må tåle opptil 250 °C.
- Temperatur og steketid er avhengig av deigens/rørens mengde og beskaffenhet. Derfor er det angitt områder i tabellene. Begynn først med de lavere verdiene, og still dem høyere neste gang ved behov. Lavere temperatur gir jevnere steking.
- Tidsangivelsene gjelder for innsetting i kald stekeovn.

Retter	Kokekar	Høyde	Mikrobølgeeffekt	Varmetype	Temperatur	Varighet
Formkake, enkel	Ringform, springform eller brødforn	1		✦	160–170 °C	60–80 min
Formkake, fin, f.eks. sitronkake	Ringform, springform eller brødforn	1		✦	150–160 °C	60–70 min
Sukkerbrød med kant av mørdeig	Springform	1		✦	160–170 °C	35–45 min
Kakebunn av formkakerøre	Fruktkakeform	1		✦	160–170 °C	35–45 min
Sukkerbrødkake	Springform	1		✦	170–180 °C	45–50 min
Kake med tørt fyll (formkakerøre)	Glassform	2		✦	160–170 °C	35–50 min
Kake med saftig fyll, f.eks. smuldrekake med epler	Glassform	2		✦	155–165 °C	55–65 min
Flettekringle av gjærdeig med 500 g mel	Glassform	2		✦	160–170 °C	30–40 min
Tysk julekake (Stollen) med 500 g mel	Glassform	2		✦	170–180 °C	60–70 min
Pizza	Glassform	2		✦	200–210 °C	30–40 min
Brød med gjær, 1 kg	Glassform	2		✦	180–190 °C	50–60 min
Nøttekake	Springform	1	90 W	✦	170–180 °C	30–35 min
Frukt- eller ostekake av mørdeig	Springform	2	360 W	✦	150–160 °C	40–50 min ¹
Fruktkake, fin, av formkakerøre	Springform eller ringform	1	90 W	✦	170–190 °C	30–45 min
Krydret bakverk, f.eks. quiche/løkpai	Springform eller quicheform	2	90 W	✦	160–180 °C	50–70 min

¹ La kaken avkjøles i stekeovnen i ca. 20 minutter.

Småbakst

Retter	Kokekar	Høyde	Varme- type	Temperatur	Varighet
Småkaker	Glassform	2	✦	150–170 °C	20–35 min
Marengs	Glassform	2	✦	110 °C	90–120 min
Makroner	Glassform	2	✦	110 °C	35–45 min
Butterdeig	Glassform	2	✦	180–200 °C	35–45 min
Rundstykker, f.eks. med rug	Glassform	2	✦	180–200 °C	25–45 min

Tips for neste baking

Hvis det er noe som ikke blir som det skal under bakingen, finner du tips her.

Mål	Tips
Kaken faller sammen.	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Følg oppskriften nøye når det gjelder ingrediensene og tilberedningen. ▪ Bruk mindre væske. Eller: ▪ Reduser steketemperaturen med 10 °C og forleng steketiden.
Kaken er for tørr.	Øk steketemperaturen med 10 °C og forkort steketiden.
Kaken er for lys.	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Kontroller innsetningshøyden og tilbehøret. ▪ Øk steketemperaturen med 10 °C. Eller: ▪ Forleng steketiden.
Kaken er for mørk.	Reduser steketemperaturen og forleng steketiden.
Kaken er for lys på toppen og for mørk nederst.	Sett inn kaken et nivå høyere.
Kaken er for mørk på toppen og for lys nederst.	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Sett inn kaken et nivå lavere. ▪ Reduser steketemperaturen og forleng steketiden.
Baksten er ikke jevnt stekt.	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Reduser steketemperaturen. ▪ Klipp til bakepapiret slik at det passer. ▪ Sett bakeformen i midten. ▪ Form mindre stykker bakverk i lik størrelse og tykkelse.
Kaken er ferdig på utsiden, men ikke gjennomstekt.	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Reduser steketemperaturen og forleng steketiden. ▪ Tilsett mindre væske. Ved kaker med saftig fyll: ▪ Forstek bunnen. ▪ Strø mandler eller paneringsmel over den stekte bunnen. ▪ Legg fyllet på bunnen.

Mål	Tips
Kaken løsner ikke når den hvelves.	<ul style="list-style-type: none"> ▪ La kaken avkjøles i 5–10 minutter etter steking. ▪ Løsne kaken forsiktig langs kanten med en kniv. ▪ Hvelv deretter kaken på nytt og dekk stekeformen flere ganger med en våt, kald klut. ▪ Ved neste baking smører du formen og strør over paneringsmel.
Det oppstår gnister mellom form og rist.	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Kontroller om formen er ren på utsiden. ▪ Flytt formen til et annet sted i ovnen. ▪ Stek videre uten mikrobølgefunksjon og forleng steketiden.

23.6 Steking og grilling

Temperatur og steketid er avhengig av matvarens mengde og beskaffenhet. Derfor er det angitt områder i tabellene.

Begynn først med de lavere verdiene, og still dem høyere neste gang ved behov.

Tips til steking og surring

Følg disse tipsene for å få gode resultater ved steking og surring.

Mål	Tips
Magert kjøtt skal ikke bli tørt.	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Magert kjøtt kan pensles med fett etter smak og behag, eller det kan dekkes med baconskiver.
Du ønsker å tilberede en stek med svor.	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Skjær kryssvis i svoren. ▪ Stek først steken med svoren ned.
Ovnsrommet bør holdes så rent som mulig.	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Tilbered steken ved høyere temperatur i et kokekar under lokk.

Mål	Tips
Kjøttet skal holde seg varmt og saftig, f.eks. roastbiff.	<ul style="list-style-type: none"> Når steken er ferdig, skal den hvile i avslått, lukket ovnsrom i 10 minutter. På denne måten fordeles kjøttkraften bedre. Hviletiden er ikke en del av den angitte steketiden. Pakk steken inn i aluminiumsfolie etter tilberedningen.








Mål	Tips
Det står ingen opplysninger i innstillingsanbefalingene for stekens vekt.	<ul style="list-style-type: none"> Velg en høyere temperatur og kortere tilberedningstid for mindre stekestykker. Velg en lavere temperatur og lengre tilberedningstid for større stekestykker.
Finn ut om steken er ferdigstekt.	<ul style="list-style-type: none"> Mål temperaturen med et kjøttermometer. Skjeprøve: Trykk på steken med en skje. Hvis steken føles fast, er den ferdig. Hvis steken gir etter, trenger den litt mer tid.

Grilling kombinert med mikrobølgeeffekt

Merk

Tilberedningsanvisninger

- Bruk ildfaste kokekar som er egnet for mikrobølgeovn.
- Bakeformer av metall er kun egnet til baking uten mikrobølgefunksjon.
- Sett varm glassform på et tørt kjøkkenhåndkle. Dersom underlaget er vått eller kaldt, kan glasset sprekke.
- Temperatur og steketid er avhengig av matens mengde og beskaffenhet. Derfor er det angitt områder i tabellene. Begynn først med de lavere verdiene, og still dem høyere neste gang ved behov.
- Tidsangivelsene gjelder for innsetting i kald stekeovn.
- Dekk så vidt bunnen av kokekaret med væske ved tilberedning av kjøtt. Tilsett litt mer væske ved tilberedning av grytestek. Snus kjøttet etter halvparten av tiden. Når steken er ferdig, skal den hvile i avslått, lukket ovnsrom i 10 minutter. På den måten blir kjøttsaften bedre fordelt.
- Grill alltid med lukket ovnsdør. Ingen forvarming.
- Bruk grillstykker som er mest mulig like tykke. Biff bør være minst 2 til 3 cm tykk. Dermed brunes de jevnt og forblir fine og saftige. Salt biffen først etter grilling.
- Snu grillstykkene med en grillpinsett. Hvis du stikker en gaffel i kjøttet, mister det væske og blir tørt.
- Mørkere kjøtt, f.eks. oksekjøtt, brunes fortere enn lyst kjøtt. Grillstykker av lyst kjøtt og fisk er ofte bare lysebrune på utsiden, men er likevel møre og saftige inni.
- Grillelementet slår seg automatisk av og på igjen. Dette er normalt. Hvor ofte dette skjer, avhenger av det innstilte grilltrinnet.
- Bruk et kokekar med lokk ved damping av fisk. Ha 2 til 3 spiseskjeer væske og litt sitronsaft eller eddik i kokekaret.
- Rist brødiskivene på forhånd ved tilberedning av gratinert toast.







Retter	Vekt	Kokekar	Høyde	Mikrobølgeeffekt	Varmetype	Temperatur/ grilltrinn	Varighet
Grytestek av okse	ca. 1000 g	Lukket kokekar	0	180 W		160-170 °C	80-90 min
Roastbiff, medium ¹	ca. 1000 g	Kokekar uten lokk	0	180 W		180-200 °C	30-40 min
Svinekjøtt uten svor, f.eks. nakke	ca. 750 g	Kokekar uten lokk	0	360 W		170-180 °C	35-45 min
Svinekjøtt med svor, f.eks. bog ^{2,3}	ca. 1000 g	Kokekar uten lokk	0	180 W		170-180 °C	80-90 min
Svinestek	ca. 500-600 g	Kokekar uten lokk	0	180 W		180-190 °C	35-40 min
Kjøttpudding	ca. 750 g	Kokekar uten lokk	0	360 W		200-210 °C	30-35 min
Kylling, hel ^{4,3}	ca. 1000-1200 g	Lukket kokekar	0	360 W		230-250 °C	30-40 min








¹ Snu retten etter 1/2 av tiden.

² Skjær i svoren.

³ Ikke vend retten.

⁴ Legges med brystsidene opp.

Retter	Vekt	Kokekar	Høyde	Mikrobølgeeffekt	Varmetype	Temperatur/ grilltrinn	Varighet
Kylling i stykker, f.eks. delt i fire ^{1,2}	ca. 800 g	Kokekar uten lokk	0	360 W		230-250 °C	20-30 min
And ²	ca. 1500–1700 g	Lukket kokekar	0	180 W		220-240 °C	70-80 min
Andebryst ^{1,2}	ca. 500 g	Kokekar uten lokk	0	180 W		3	15-20 min
Andebryst, 2 stykk ^{1,2}	à ca. 250–300 g	Kokekar uten lokk	0	180 W		3	15-20 min
Gåsebryst, gåselår ²	ca. 700–900 g	Høyt kokekar uten lokk	0	180 W		2	30-40 min
Fisk, gratinert, ikke fryst	ca. 500 g	Kokekar uten lokk	0	600 W		3	10-15 min

Retter	Vekt	Kokekar	Høyde	Varmetype	Grilltrinn	Varighet
Biff, 2–3 cm tykk, 2–3 stykk	à ca. 200 g	Rist + Glasspanne	1+3		3	1. side: ca. 10–15 min 2. side: ca. 5-10 min
Nakkekoteletter, 2–3 cm tykk, 2–3 stykk	à ca. 120 g	Rist + Glasspanne	1+3		2	1. side: ca. 15–20 min 2. side: ca. 10–15 min
Grillpølse, 4–6 stykk	à ca. 150 g	Rist + Glasspanne	1+3		3	1. side: ca. 10–15 min 2. side: ca. 5-10 min
Fiskekotelett, 2–3 stykk	à ca. 150 g	Rist ³ + Glasspanne	1+3		3	1. side: ca. 10–12 min 2. side: ca. 8-12 min
Fisk, hel, f.eks. ørret, 2–3 stk.	à ca. 300 g	Rist ³ + Glasspanne	1+3		2	1. side: ca. 10–15 min 2. side: ca. 10–15 min
Toastbrød, 12 skiver		Rist	3		3	1. side: ca. 3-5 min 2. side: ca. 2-3 min
Gratinert toast, 2–4 skiver, forhåndsristet		Rist + Glasspanne	1+3		3	8–10 min

Tips for neste steking

Hvis det er noe som ikke går som det skal første gang du steker, finner du tips her.

Ønske/problem	Tips
Steken er for mørk, og svoren er delvis brent.	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Velg en lavere temperatur. ▪ Forkort steketiden.
Steken er for tørr.	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Velg en lavere temperatur. ▪ Forkort steketiden.
Skorpen på steken er for tynn.	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Øk temperaturen. Eller: <ul style="list-style-type: none"> ▪ Slå på grillen i en kort stund etter at steketiden er ferdig.

Ønske/problem	Tips
Sjyen har svidd seg.	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Velg et mindre kokekar. ▪ Tilsett mer væske.
Sjyen er for lys og vannete.	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Velg et større kokekar slik at mer væske fordampes. ▪ Tilsett mindre væske under steking.
Kjøttet blir småbrent når det surres.	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Kontroller om stekegryten og lokket passer sammen og tettes godt. ▪ Reduser temperaturen. ▪ Tilsett mer væske under surringen.

¹ Legges med skinnsiden opp.

² Ikke vend retten.

³ Smør risten med olje på forhånd.




Ønske/problem	Tips
Steken er ikke gjennomstekt.	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Skjær opp steken. ▪ Tilbered sausen i stekegryten. ▪ Legg skivene av steken i sausen. ▪ Stek ferdig skivene med mikrobølgefunksjonen.

23.7 Suffleer og gratenger

Merk

Tilberedningsanvisninger

- Bruk ildfaste kokekar som er egnet for mikrobølgeovn.
- Tidsangivelsene gjelder for innsetting i kald stekeovn.
- Til suffleer og potetgratenger bruker du et stort, flatt kokekar. I smale, høye fat trenger rettene lengre tid og blir mørkere på oversiden.
- Ovnsretter og gratenger bør hvile i 5 minutter i avslått stekeovn etter steking.

Rett	Vekt	Kokekar	Høyde	Mikrobølgeeffekt	Varmetype	Temperatur	Varighet
Søt sufflé, f.eks. ostsufflé med frukt	ca. 1,5 kg	Kokekar uten lokk	0	180 W		130–150 °C	25–35
Grateng, krydret med kokte ingredienser	ca. 1 kg	Kokekar uten lokk	0	600 W		160–190 °C	20–30
Krydret grateng av rå ingredienser, f.eks. potetgrateng	ca. 1,1 kg	Kokekar uten lokk	0	600 W		170–180 °C	25–35







23.8 Dypfryste ferdigretter

Følg innstillingsanbefalingene ved tilberedning av dypfryste ferdigprodukter.

Merk

Tilberedningsanvisninger

- Følg anvisningene fra produsenten på pakningen.
- Tidsangivelsene gjelder for innsetting i kald stekeovn.

Retter	Kokekar	Høyde	Varmetype	Temperatur	Varighet
Strudel med fruktfyll	Glassform	2		200–220 °C	40–50 min ¹
Pommes frites	Glassform	2		210–230 °C	20–30 min
Pizza	Rist	2		180–200 °C	10–20 min
Pizzabagett	Rist	2		160–190 °C	15–20 min
Kroketter	Glassform	2		200–220 °C	20–30 min
Rösti	Glassform	2		200–220 °C	20–30 min

23.9 Testretter

Disse oversiktene er laget for kontrollorganer slik at det skal bli lettere å teste apparatet iht. EN 60350-1:2013

eller IEC 60350-1:2011 og standarden EN 60705:2012, IEC 60705:2010.

Optining med mikrobølgefunksjon

Rett	Mikrobølgeeffekt	Varighet	Informasjoner
Kjøtt, 500 g	1. 180 W 2. 90 W	1. 7 min 2. 8–12 min	Sett pyrexform med Ø 22 cm på ovnsbunnen. Alternativ: Automatisk program "Kjøttdeig" optining

¹ Forvarm apparatet i 5 minutter.

Tilberedning med mikrobølgefunksjon

Rett	Mikrobølgeeffekt	Varighet	Informasjoner
Eggedosis, 1000 g	1. 600 W 2. 180 W	1. 11–12 min 2. 15–20 min	Sett pyrexformen på ovnsbunnen.
Sukkerbrød, 475 g	600 W	8–10 min	Sett pyrexform med Ø 22 cm på ovnsbunnen.
Kjøttpudding, 900 g	600 W	25–30 min	Sett pyrexformen på ovnsbunnen.

Tilberedning med mikrobølgefunksjon og grill

Rett	Mikrobølgeeffekt / varmetype	Varighet	Informasjoner
Potetgrateng	360 W + grilltrinn 1	30–35 min	Sett en rund pyrexform med Ø 22 cm på ovnsbunnen.
Kake	180 W + ✱ 190–200 °C	20–25 min	Sett en rund pyrexform med Ø 22 cm på rist i høyde 1.
Kylling	360 W + ✱ 240 °C	30–35 min	Legg kyllingen med brystsidene ned i et høyt kokekar uten lokk og sett det på ovnsbunnen. Snus etter halvparten av tiden.

Baking

Innstillingsverdiene gjelder for innsetting i kaldt ovnsrom.

Rett	Kokekar og anvisninger	Høyde	Varmetype	Temperatur	Varighet
Sprøytebakst	Glassform	2	✱	160–170 °C	30–35 min
Småbakst	Glassform	2	✱	160–170 °C	25–30 min ¹
Sukkerbrød	Springform på rist	1	✱	170–180 °C	45–50 min
Langpannekake med gjærdeig	Glassform	2	✱	160–180 °C	50–60 min
Eplepai	Mørk springform med Ø 22 cm på rist	2	✱	170–190 °C	80–100 min

Grilling

Innstillingsverdiene gjelder for innsetting i kaldt ovnsrom.

Rett	Kokekar	Høyde	Varmetype	Grilltrinn	Varighet
Riste toast	Rist	3	~~~~~	3	4–5 min
Biffburger, 12 stk.	Rist og glassform	3+1	~~~~~	3	30–35 min ²

¹ Forvarm apparatet i 5 minutter.

² Snu retten etter 1/2 av tiden.

24 Monteringsanvisning

Vær obs på disse opplysningene når apparatet skal monteres.



mm

⚠ 24.1 Sikker montering

Følg sikkerhetsinstruksene når du monterer apparatet.

- Sikkerheten under bruken er kun garantert dersom monteringen foretas forskriftsmessig i henhold til monteringsanvisningen. Installatøren er ansvarlig for at apparatet fungerer som det skal på oppstillingsstedet.
- Kontroller apparatet etter at det er pakket ut. Ikke koble til apparatet hvis det er blitt skadet under transport.
- Fjern all emballasje inkl. folie fra ovnsrommet og apparatdøren før apparatet tas i bruk.
- Følg veiledningen ved montering av tilbehør.
- Innbyggingsskapet må tåle opptil 95 °C, tilgrensende skapfronter opptil 70 °C.
- Apparatet må ikke monteres bak en pyntedør eller skapdør. Det er fare for overoppheiting.
- Fullfør utskjæringene i skapet før apparatet settes inn. Fjern spon. Elektriske komponenter kan fungere dårligere.
- Apparater uten støpsel skal kun kobles til av autoriserte fagfolk. Garantien dekker ikke skader som skyldes feil tilkobling.

⚠ ADVARSEL – Fare for personskade!

Deler som er tilgjengelige under montering, kan ha skarpe kanter og føre til kuttskader.

- ▶ Bruk vernehansker.

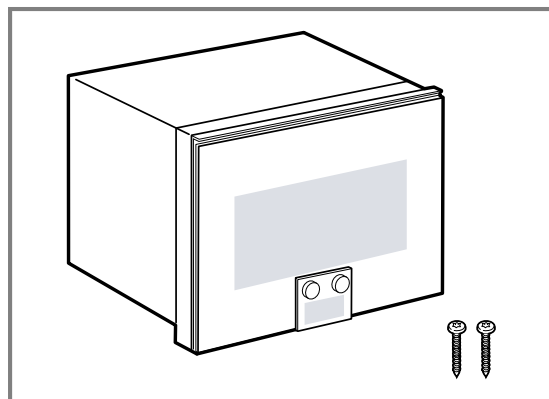
⚠ ADVARSEL – Brannfare!

Det er farlig å bruke en forlenget strømledning og adaptere som ikke er godkjent.

- ▶ Ikke bruk forlengelseskabler eller strømskinner.
- ▶ Bruk kun strømledninger som er godkjent av produsenten.
- ▶ Hvis strømledningen er for kort og det ikke finnes en lenger strømledning, må du kontakte et elektrikerfirma for å tilpasse husinstallasjonen.

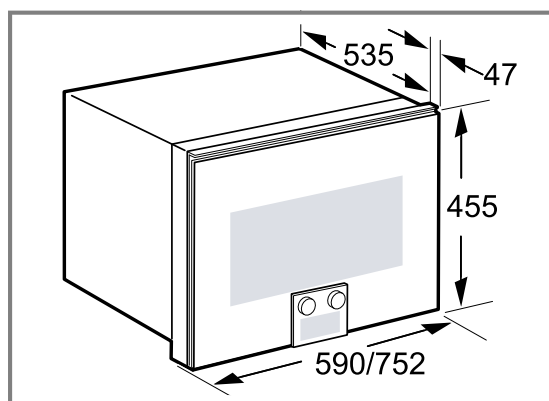
24.2 Leveringsinnhold

Etter fjerning av emballasjen må du kontrollere alle delene med henblikk på transportskader og forvisse deg om at ingen deler mangler.



24.3 Apparatets mål

Her finner du målene for apparatet



24.4 Innbyggingsskap

Dette apparatet er kun beregnet på innbygging. Dette apparatet er ikke egnet for bruk på bordet eller i et skap.

Forsikre deg om at innbyggingsskapet ikke har noen bakvegg bak apparatet. Mellom veggen og skapbunnen eller bakveggen til skapet over må det være en avstand på minst 45 mm.

Lufteåpninger og innsugingsåpninger må ikke tildekkes. Fullfør utskjæringene i skapet og benkeplaten før apparatet settes inn.

Fjern spon.

24.5 Elektrisk tilkobling

For å koble apparatet til strømmen på en sikker måte må du følge disse anvisningene.

- Apparatet er i samsvar med beskyttelsesklasse I og må bare kobles til en jordet stikkontakt.
- Apparatet må sikres i henhold til opplysningene på typeskiltet og lokale forskrifter.
- Apparatet må være spenningsfritt under alle monteringsarbeider.
- Monteringen må ikke gå ut over berøringsbeskyttelsen.

- Dersom støpselet ikke er tilgjengelig etter montering, må det installeres en flerpolet skillebryter med en kontaktavstand på minst 3 mm.

Elektrisk tilkobling av apparat uten jordet støpsel

Merk: Apparatet skal kun kobles til av autoriserte fagfolk. Garantien dekker ikke skader som skyldes feil tilkobling.

I henhold til regelverket må det være montert en allpolet skillebryter i den faste elektriske installasjonen.

1. Identifiser fase- og nøytralleder ("nulleleder") i stikkontakten.
Apparatet kan bli ødelagt ved feiltilkobling.
2. Spenning: Se typeskilt.
3. Koble til enkeltlederne i strømledningen i henhold til fargekodingen:
 - ▶ grønn-gul = jordledning ⊕
 - ▶ blå = nøytralleder ("nulleleder")
 - ▶ brun = fase (ytterleder)

24.6 Apparatkombinasjoner

Ta hensyn til følgende ved kombinasjon med andre apparater.

Apparatet må bare monteres inn over en ventilert stekeovn fra samme produsent. Ved innbygging ved siden av stekeovn må du påse at håndtakene til begge apparatene er i midten. Innbygging over kjøleskap er mulig.

24.7 Kombinasjon med en varmeskuff

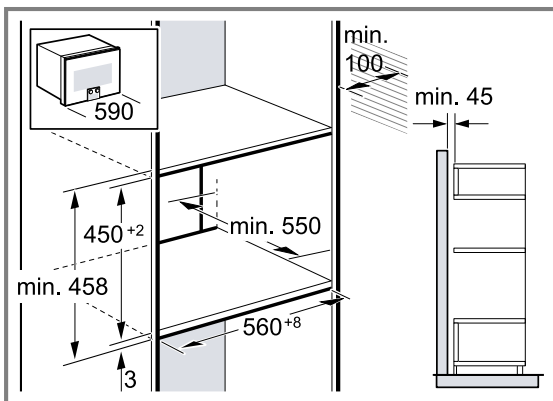
Monter først varmeskuffen. Følg monteringsanvisningen til varmeskuffen.

Skyv apparatet inn i innbyggingsskapet oppå varmeskuffen. Pass på at dekslene til varmeskuffen ikke skades når du skyver inn apparatet.

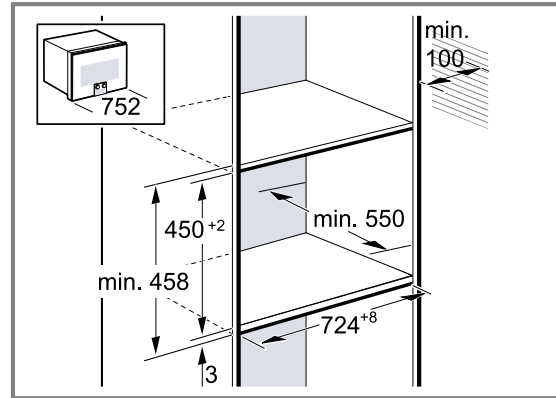
24.8 Montering i høyskap

Overhold innbyggingsmålene og sikkerhetsavstandene i høyskapet.

For at apparatet skal kunne ventileres, må det skjæres ut en lufteåpning i mellomplatene.



Mål for apparater med en bredde på 752 cm:

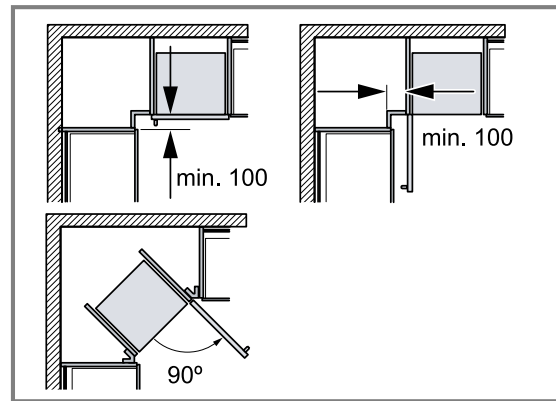


Når høyskapet har en bakvegg i tillegg til elementbakveggene, må denne fjernes.

Apparater må bygges inn slik at tilbehøret kan tas ut uten problemer.

24.9 Hjørnemontering

Overhold innbyggingsmålene og sikkerhetsavstandene ved hjørnemontering.



For at apparatdøren skal kunne åpnes, må det tas hensyn til minstemålene ved innbygging i hjørner.

24.10 Montere apparatet

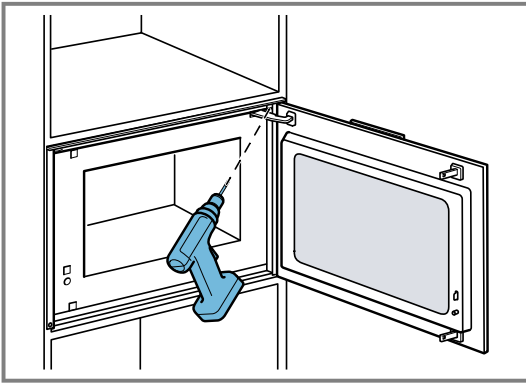
OBS

Betjeningsfeltet kan få skader hvis det settes på bakken.

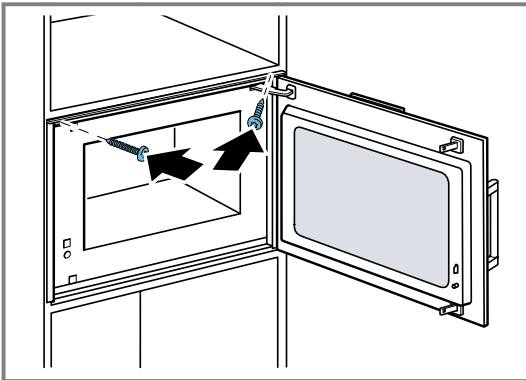
- ▶ Sett aldri apparatet med betjeningsfeltet vendt ned mot bakken. Legg trelister under.
- ▶ Løft aldri apparatet på skrått opp bakfra med betjeningsfeltet vendt ned mot bakken.

1. Skyv apparatet helt inn.
Ikke la tilkoblingsledningen komme i knekk eller klem, og ikke legg den over skarpe kanter.
2. Sørg for at apparatet er i vater og midtstilt.
3. Juster apparatet med et vaterpass slik at det står helt i vater.

4. Forbor hull i hengselsiden.



5. Skru apparatet fast til kjøkkenelementet.



6. Fjern emballasje og folie fra ovnsrommet og døren.

24.11 Demontere apparatet

1. Koble apparatet fra spenningsforsyningen.
2. Løsne festeskrue.
3. Løft litt på apparatet og trekk det helt ut.

The difference is Gaggenau

gaggenau.com

BSH Hausgeräte GmbH
Carl-Wery-Straße 34
81739 München, GERMANY
www.gaggenau.com



9001804558 (050811) REG25
no