

Det är en fröjd att laga mat med denna ugn.

Läs bruksanvisningen, så att du kan använda alla tekniska funktioner.

Först i bruksanvisningen kommer några viktiga fakta om säkerhet. Därefter kan du lära dig mer om ugnens enskilda delar. Vi visar vad den kan och hur du använder den.

Tabellerna är uppbyggda så, att du steg för steg ser vilka inställningar du ska göra. Där finns vanliga maträtter med uppgifter om lämpliga tillagningskärl och vilka inställningar som ger bäst resultat.

För att ugnen ska bibehållas i gott skick länge, har vi många tips om rengöring och skötsel. Om det skulle bli fel på ugnen, finner du på de sista sidorna råd om hur du själv kan avhjälpa småfel.

Har du några frågor? Titta först i den utförliga innehållsförteckningen, så hittar du snabbt det avsnitt du letar efter.

Mycket nöje!

Bruksanvisning	1-59
Bruksanvisning	60-119
Käyttöohjeet	120-180

Innehållsförteckning

Före anslutning	4
Uppställning och anslutning	4
Viktigt att veta	5
Säkerhetsanvisningar	5
Säkerhetsanvisningar för mikrovågsfunktion	6
Manöverpanelen	8
Strömställare/vred som kan tryckas in resp. ut	10
Ugnsfunktioner	10
Tillbehör	11
Grundinställningar	13
Ställa in språk	14
Ställa in ljudsignalens längd	15
Ställa in ljudsignalens volym	16
Före första användningen	17
Värma upp ugnen	17
Ställa in klockan	18
Mikrovågsfunktionen	19
Kärl	20
Mikrovågseffektlägen	20
Gör så här	21
Tips om mikrovågsfunktionen	27
Ställa in ugnen	28
Så här ställer du in ugnen	29
Ugnen ska stängas av automatiskt	30
Ställ in ugnen och mikrovågsugnen kombinerat	31
Inställning	31

Innehållsförteckning

Kött, fågel, fisk	33
Tips vid stekning	33
Tips vid grillning	34
Tips om stekning och grillning	36
Kakor, tårter och småkakor	37
Tips vid gräddning	39
Gratänger, varma smörgåsar	40
Automatikprogram	41
Inställning	41
Memory	47
Lagra Memory	47
Starta Memory	49
Barnspärr	50
Skötsel och vård	51
Utvändigt	51
Ugn	52
Tillbehör	52
Roterande tallrik	52
Råd vid fel	53
Miljövård	54
Service	55
Tekniska data	55
Akrylamid i livsmedel	56
Provrätter	57

Före anslutning

Viktiga säkerhetsanvisningar

Läs noga igenom hela bruksanvisningen innan spisen används. Här finns viktig information om säkerhet, användning och skötsel.

- ☐ Spara bruks- och monteringsanvisningarna och låt dem följa med till den som ev. övertar spisen efter dig.
- ☐ Använd inte produkten om den uppvisar transportskada.

Uppställning och anslutning

- ☐ Denna produkt är endast avsedd för privata hushåll.
- ☐ Observera den speciella monteringsanvisningen.
- ☐ Ugnen kan monteras in i ett 60 cm brett högskåp (minst 85 cm ovanför golvet).
- ☐ Ugnen levereras med stickkontakt och får endast anslutas till jordat vägguttag. Använd automat-säkringar på 16 ampere (L- eller B-karakteristik, snabb). Kontrollera att nätspänningen där ugnen ska installeras är densamma som anges på ugnens typskylt.
- ☐ Flytt av vägguttag resp byte av anslutningsledning får endast utföras av behörig elektriker. Om stickkontakten inte går att nå efter det att ugnen byggts in, måste frånskiljare användas. Använd en kontakt med en kontaktöppning på minst 3 mm och allpolig frånslagning.
- ☐ Förgreningskontakt, grenuttag eller förlängnings-sladdar får inte användas. Brandfara föreligger vid överbelastning.

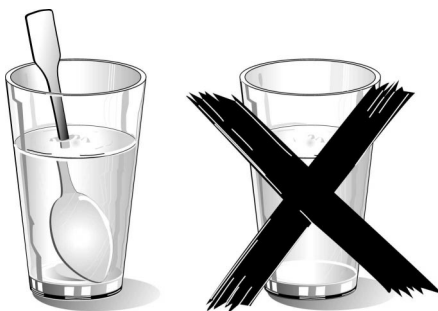
Viktigt att veta

Säkerhets- anvisningar

- ❑ Denna ångugn uppfyller tillämpliga säkerhetsbestämmelser för elektriska utrustningar. Reparationer får endast utföras av servicetekniker som godkänts av tillverkaren. Felaktigt utförda reparationer kan innebära stor fara för användaren.
- ❑ Denna produkt får endast användas för tillagning av mat.
- ❑ Barn får endast använda ugnen om de blivit instruerade. Barn måste kunna manövrera ugnen rätt och förstå farorna som tas upp i bruksanvisningen.
- ❑ Använd endast ugnen med den roterande tallriken på plats.
- ❑ Se till att ingen vätska från det som tillagas rinner in i ugnens inre.
- ❑ Mikrovågsfunktionen får inte kopplas till utan mat i ugnen. Om ugnen startas utan mat kan den överbelastas. Enda undantaget är när du testar om ett kärl är lämpligt (se anvisningar beträffande kärl).
- ❑ Utsidan på uppvärmnings- och tillagningskärl blir heta vid användningen. Håll därför barn borta från ugnen. Risk för brännskador!
- ❑ Elkablar från elektriska apparater får inte klämmas fast i ugnsluckan. Det isolerande skiktet på kablarna kan skadas. Risk för kortslutning och elektriska stötar!
- ❑ Förvara inga brännbara föremål i ugnen. De kan börja brinna när ugnen startas. Risk för brännskador!
- ❑ Om det bildas rök i ugnen, öppna inte ugnsluckan, dra ur kontakten.
- ❑ Ugnsluckan måste vara ordentligt stängd.

Säkerhetsanvisningar för mikrovågsfunktion

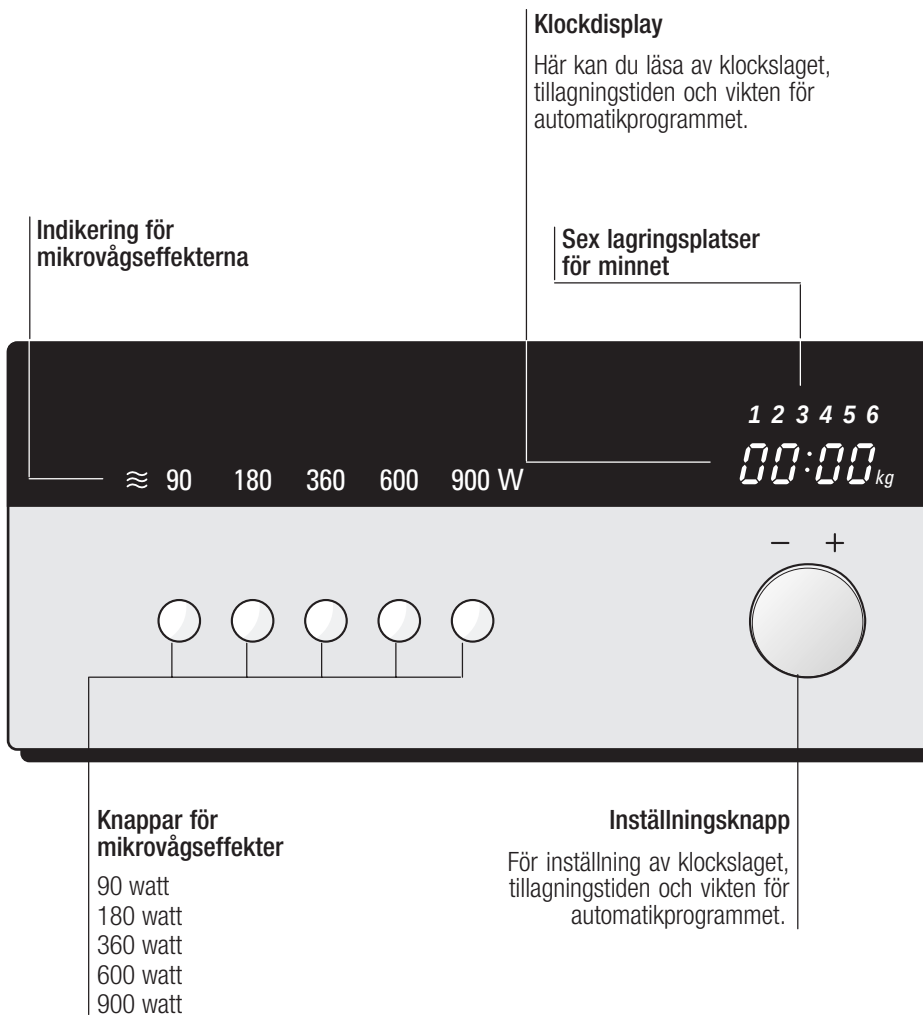
- ❑ Om ugnsluckan är skadad måste ugnen repareras av en servicetekniker innan den får användas igen. Mikrovågsenergi kan läcka ut.
- ❑ Skydda ugnen från hetta och väta.
- ❑ Mikrovågsugnsens hölje får inte öppnas. Produkten arbetar med högspänning.
- ❑ Om ugnen är defekt, dra ut kontakten eller koppla ifrån säkringen i säkringsskåpet. Kontakta service.
- ❑ Mikrovågsfunktionen får inte kopplas till utan mat i ugnen.
- ❑ Värm endast upp mat och dryck med mikrovågsfunktionen. Annan användning kan vara farlig och orsaka skador. Värmekuddar fyllda med t ex ris eller vete kan antändas.
- ❑ **Risk för brännskador!**
Ställ alltid i en tesked i koppen vid uppvärmning av dryck, för att undvika att sjudningseffekten fördröjs. Utan sked bildas inte de typiska ångbubblorna i en vätska som börjar koka. Annars kan den heta drycken plötsligt koka över eller stänka om koppen skakar lite. Detta kan leda till brännskador och andra skador



- ❑ **Barnmat:**
Värm alltid upp babymat i glas eller flaskor utan lock eller nappar. Rör alltid om ordentligt i barnmaten och skaka flaskan efter uppvärmningen. På så sätt blir temperaturen jämnt fördelad. Kontrollera alltid själv temperaturen innan barnet får maten. Risk för brännskador!

- ❑ Värm inte upp mat eller dryck i slutna kärl. Explosionsrisk!
- ❑ Drycker med alkohol får inte värmas upp för mycket. Explosionsrisk!
- ❑ Värm inte maträtter i varmhållningsförpackningar. De kan antändas. Mat som värms upp i kärl av plast, papper eller andra brännbara material måste hållas under uppsikt under uppvärmningen. Förpackningar till vakuumpförpackade livsmedel kan explodera.
- ❑ Koka inte ägg med skal och värm inte upp hårdkokta ägg. De kan explodera. Detta gäller även skaldjur. Att "steka" (pochera) ägg utan skal går däremot bra, men glöm inte att sticka sönder gulan först.
- ❑ Skal eller skinn på vissa livsmedel kan explodera, t ex äpplen, tomater, potatis, korv. Picka skalet eller skinnet med en gaffel före uppvärmning.
- ❑ Om man vill torka livsmedel som t ex kryddväxter, frukt eller svamp eller tina/värma upp livsmedel med låg vattenhalt, som t ex bröd, måste man övervaka upptiningen/uppvärmningen. Blir livsmedlet för torrt kan det börja brinna.
- ❑ Värm aldrig upp olja med mikrovågsfunktionen.
- ❑ Använd endast kärl som är lämpade för mikrovågsugn.
- ❑ Kärl av porslin och keramik kan ha små hål i handtag och lock. Bakom hålen döljer sig ett hålrum. Eventuell fukt i dessa hålrum kan göra att kärlet spricker.
- ❑ Ställ alltid in de mikrovågseffekter och mikrovågstider som anges i bruksanvisningen. Om en för hög effekt eller för lång tid har valts, kan livsmedlet börja brinna och skada ugnen.
- ❑ Mat som värms upp avger värme. Tillagningskärlet kan bli hett. Använd därför alltid grytlappar när du tar ut kärlet ur ugnen.
- ❑ Ta ut den roterande tillriken försiktigt. Värmeelementet som ligger öppet är hett under några minuter. Risk för brännskador!

Manöverpanelen



Textdisplay

Textdisplayen finns på 7 språk.

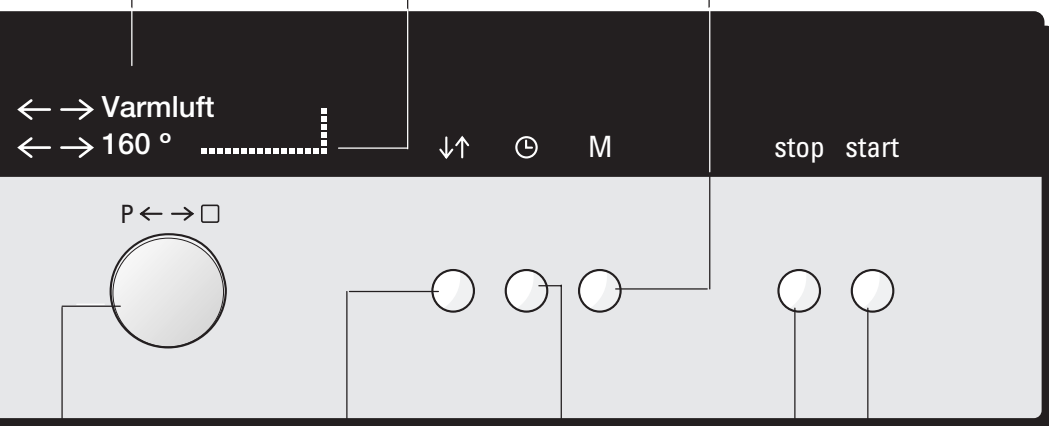
- visar den valda ugnsfunktionen och temperaturen eller grilläget
- visar rätterna i automatikprogrammet
- ger inställningsanvisningar

Uppvärmningskontroll

Uppvärmningskontrollen visar temperaturökningen.

Vid grillning och undervärme visas inte uppvärmningskontrollen.

Knappen Memory



Funktionsvred

för inställning av ugnsfunktion, temperatur eller automatikprogram

När man vrider funktionsvredet åt höger visas ugnsfunktionerna, vrider man det åt vänster visas programmen.

Knappen ↕↑

för att byta rad på textdisplayen
för att välja program

för individuell anpassning av tillagningsresultatet vid automatikprogrammet

Knappen Klocka

Knappen Stopp

Knappen Start

Strömställare/vred som kan tryckas in resp. ut

Funktionsvredet och inställningsknappen kan tryckas in resp. ut i alla lägen. Tryck mitt på resp. vred/knapp/strömställare för att trycka in/ut. Vreden och knappen kan vridas såväl medurs som moturs.

Ugnsfunktioner

Ugnen har flera olika funktioner. På så vis kan du alltid hitta bästa sättet att tillaga resp maträtt.

Mikrovågor

Mikrovågorna omvandlas till värme i maten. Mikrovågsugnen passar bra till snabb upptining, uppvärmning, smältning eller tillagning.

Mikrovågeffekter:

- 900 W för att värma vätskor.
- 600 W för att värma upp och tillaga mat.
- 360 W för att tillaga kött och värma värmekänslig mat.
- 180 W för att tina upp och fortsätta tillagningen.
- 90 W för att tina upp värmekänslig mat.

Mikrovågsfunktionen i kombination med en ugnsfunktion

Mikrovågsfunktionen är i gång samtidigt som en annan ugnsfunktion. Rätterna blir liksom tidigare knapriga och bruna, men det går mycket fortare och dessutom sparar du energi.

Det går inte att kombinera mikrovågsfunktionen med intensivläget.

Över-/undervärme

Värmen når maten jämnt både ovanifrån och underifrån. Över-/undervärme är lämpligt för bröd, kakor och stekar.

Intensivläge

Förutom över-/undervärme är halogenlampan och kvartsgrillen igång. Ugnen blir varm mycket snabbt. Maten blir fint brynt.

Intensivvärme är särskilt lämpligt för låga djupfrysta färdigrätter, som t ex vegetariska hamburgare. Dessa rätter tillagas direkt på den roterande tallriken. Vänd maten om så behövs.

Varmluft

När funktionen Varmluft används alstras värmen av halogenlampan, kvartsgrillen och undervärme och cirkuleras av en fläkt. Varmluft är särskilt väl lämpad i kombination med mikrovågsfunktion.

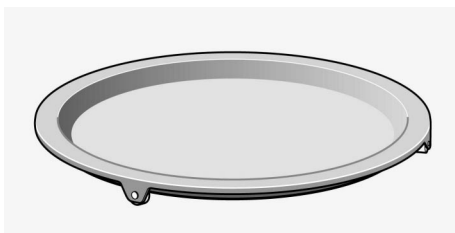
Grilla

Ugnsfunktionen Grill är en kombination av funktionerna övervärme, halogenlampa och kvartsgrill. Man kan välja mella tre olika grillägen. Ugnsfunktionen är lämplig för att grilla biffar, grillkorv, fisk eller varma smörgåsar.

Undervärme

Endast det undre värmeelementet är igång. Denna ugnsfunktion passar särskilt bra för eftergräddning. Man kan välja mella tre lägen.

Tillbehör



Roterande tallrik

att ställa gallren på.

Maträtter, som behöver mycket värme underifrån, kan tillagas direkt på den roterande tallriken.

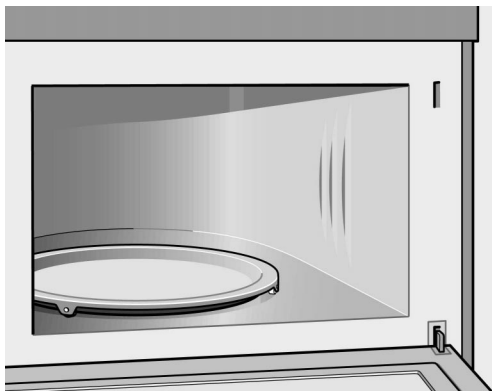
Tallriken kan rotera både åt höger och vänster.

Tallriken tål att man skär direkt på den.

Man kan lugnt skära upp pizza direkt på den roterande tallriken.

Använd aldrig ugnen utan den roterande tallriken.

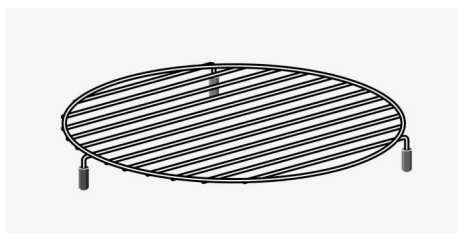
Belasta den roterande tallriken med max 5,5 kg.



Placera den roterande tallriken på drivningen i mitten av ugnens botten. Kontrollera att den sitter korrekt.

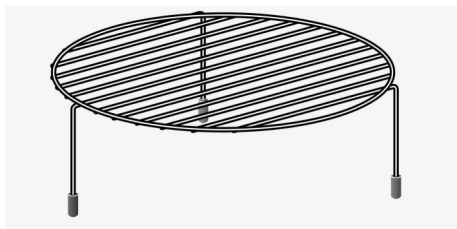
Tallriken måste kunna rotera vid alla ugnsfunktioner. Detta är nödvändigt för att man ska få ett jämnt resultat vid tillagningen.

Tallriken kan rotera både åt höger och vänster.



Lågt galler

för mikrovågsfunktionen samt gräddning och stekning. Ställ gallret på den roterande tallriken.



Högt galler för grillning, t ex biffar, grillkorv eller varma smörgåsar. Det kan även användas till att ställa t ex låga gratängformar på.

Ställ gallret på den roterande tallriken.

Observera!

- ☐ Vid temperaturregleringen kopplas halogenlampan och kvartsgrillen alltid till och från igen.
- ☐ Ugnen är utrustad med en fläkt. Fläkten kan fortsätta arbeta även om ugnen redan är avstängd. Så länge som fläkten arbetar visas detta på textdisplayen.
- ☐ På ugsnfönstret, innerväggarna och botten kan det bildas kondensvatten. Detta är normalt och påverkar inte mikrovågsfunktionen. Torka ur kondensvattnet ur ugnen efter det att den använts.

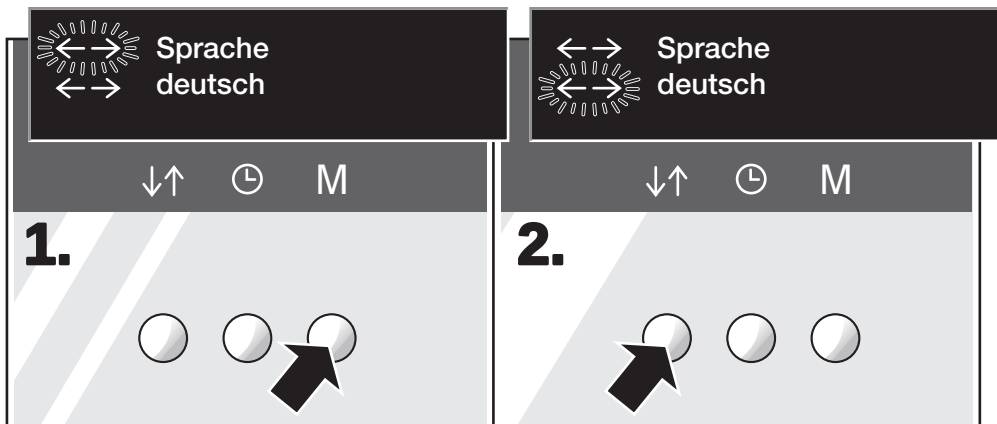
Grundinställningar

Ugnen har vissa grundinställningar som du kan själv kan ändra.

Grundinställning	Ändra till
Språket för textdisplayen är tyska	Man kan välja mellan 7 språk
När tillagningen avslutats ljuder en signal	Signalens längd kan ändras
Lång ljudsignal = 30 korta toner	Kort ljudsignal = 3 korta toner
Ljudsignalens volym = medel	Ljudsignalens volym = hög, = låg

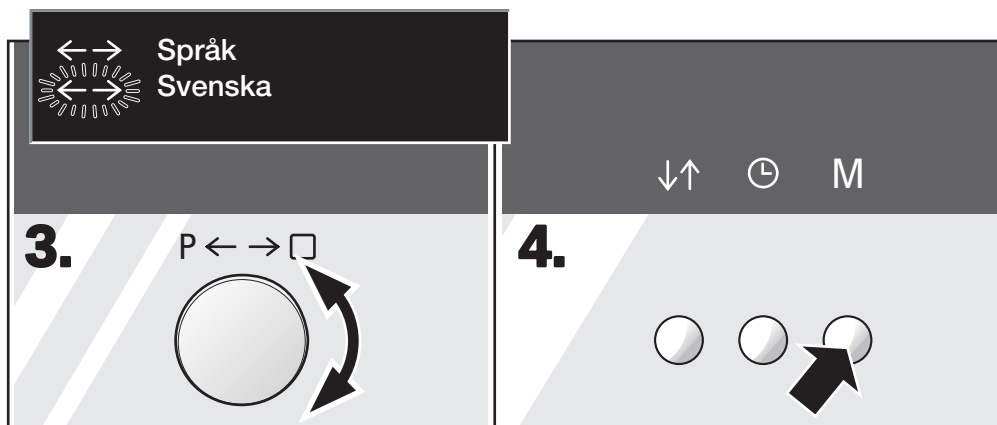
Ställa in språk

Din nya spis har en textdisplay på svenska. Du kan välja mellan 7 olika språk.



1. Tryck på knappen Memory "M" i 4 sekunder, tills "Sprache" visas på första raden och "deutsch" visas på den andra raden på displayen.

2. Växla till den andra raden, "deutsch", med knappen ↓↑.



3. Välj språk med funktionsvredet.

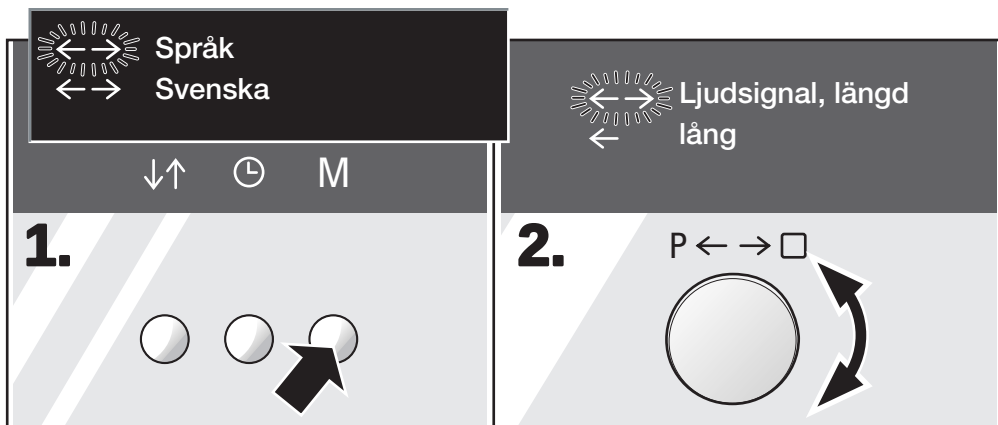
4. Tryck på knappen Memory "M". Ändringen är sparad.

Ställa in ljudsignalens längd

När ugnen kopplas ifrån ljuder en signal. Signalens längd kan ändras.

Ljudsignal lång = 30 toner

Ljudsignal kort = 3 toner



1. Tryck på knappen Memory "M" i 4 sekunder, tills "Språk" visas på första raden och "svenska" visas på den andra raden på displayen.

2. Vrid funktionsvredet åt höger eller vänster tills "Ljudsignal, längd" visas på den första raden och "lång" visas på den andra raden. Växla till den andra raden med knappen $\downarrow\uparrow$.

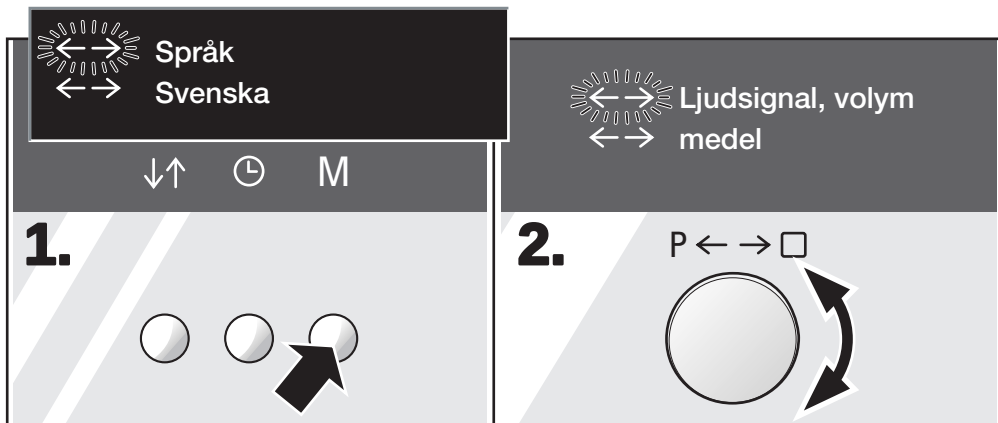


3. Ändra ljudsignalens längd med funktionsvredet.

4. Tryck på knappen Memory "M". Ändringen är sparad.

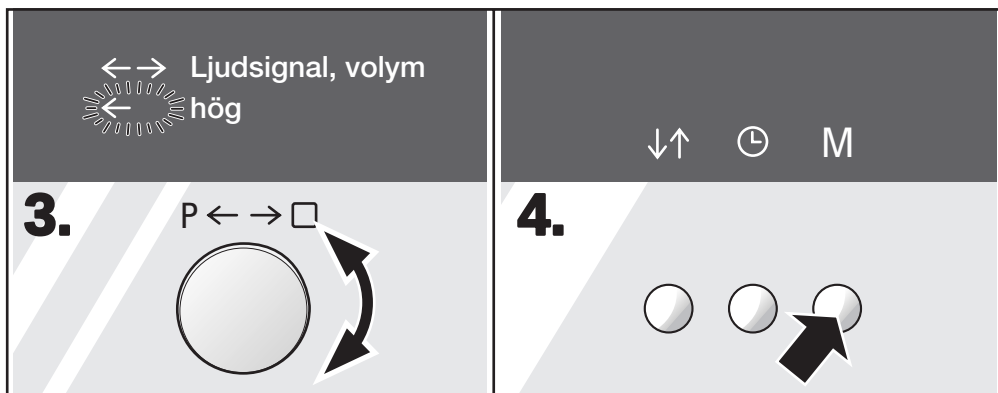
Ställa in ljudsignalens volym

När ugnen kopplas ifrån ljuder en signal.
Ljudsignalens volyminställning medel kan ändras.
Ljudsignal, volym = tyst
Ljudsignal, volym = hög



1. Tryck på knappen Memory "M" i 4 sekunder, tills "Språk" visas på första raden och "Svenska" visas på den andra raden på displayen.

2. Vrid funktionsvredet åt höger tills "Ljudsignal, volym" visas på den första raden och "medel" visas på den andra raden.
Växla till den andra raden med knappen $\downarrow\uparrow$.



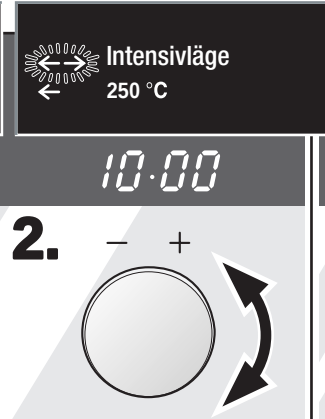
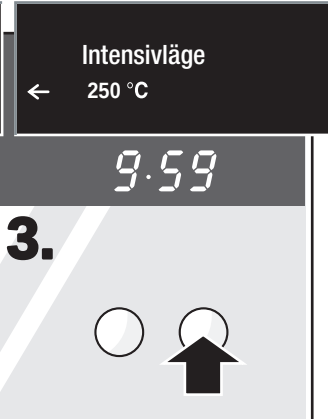
3. Ändra ljudsignalens volym med funktionsvredet.

4. Tryck på knappen Memory "M".
Ändringen är sparad.

Före första användningen

Värma upp ugnen

Värm upp ugnen stängd och tom i 10 minuter när den ny för att få lukten.

 1. Vrid funktionsvredet åt höger till intensivläget.	 2. Ställ in 10 minuter med inställningsknappen.	 3. Tryck på Start-knappen.
---	---	---

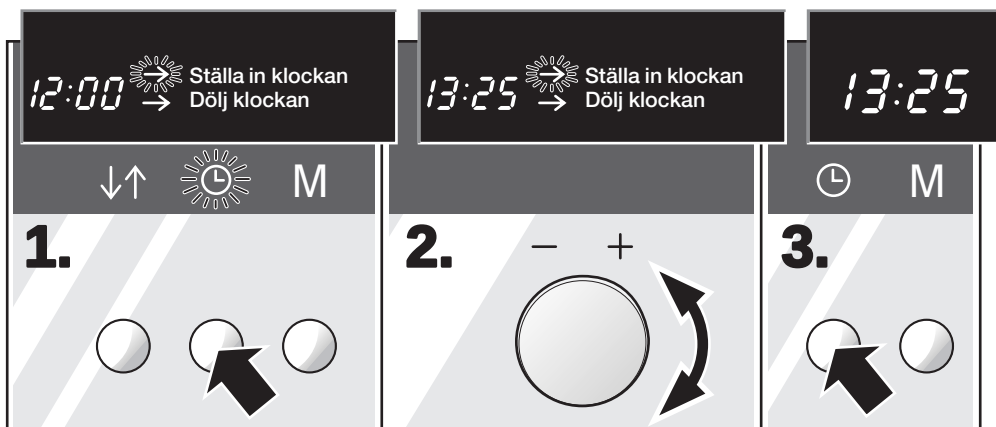
Ugnen kopplas ifrån automatiskt efter 10 minuter.

Vädra köket under tiden pga lukten.

Ställa in klockan

När ugnen anslutits eller efter ett strömbavbrott lyser tre nollor på klockdisplayen.

Ställ in klockan på rätt tid



1. Tryck på knappen Klocka ⌚.

2. Ställ in aktuellt klockslag genom att vrida inställningsknappen.

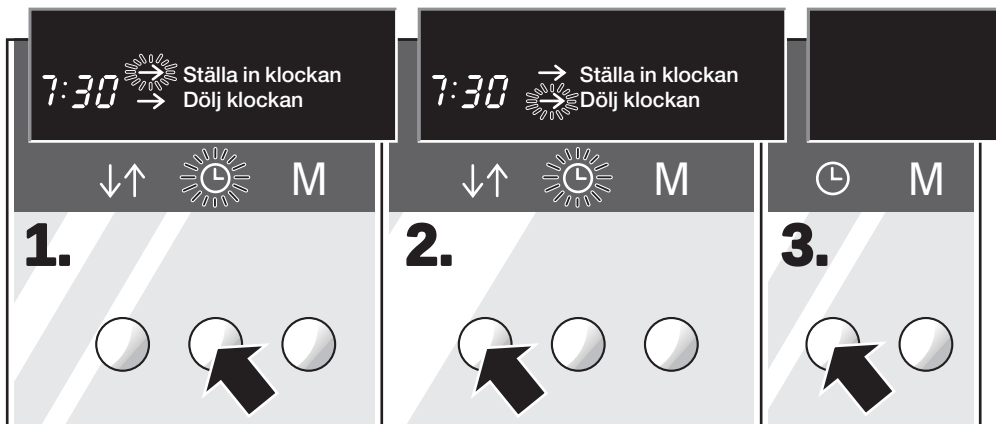
3. Tryck på knappen Klocka ⌚.

Ställa om klockan exempelvis från sommar- till vintertid

Ställ in enligt beskrivningen under punkt 1 till 3.

Dölja klockan

Om klockan stör kan du koppla bort den.



1. Tryck på knappen Klocka ⌚.

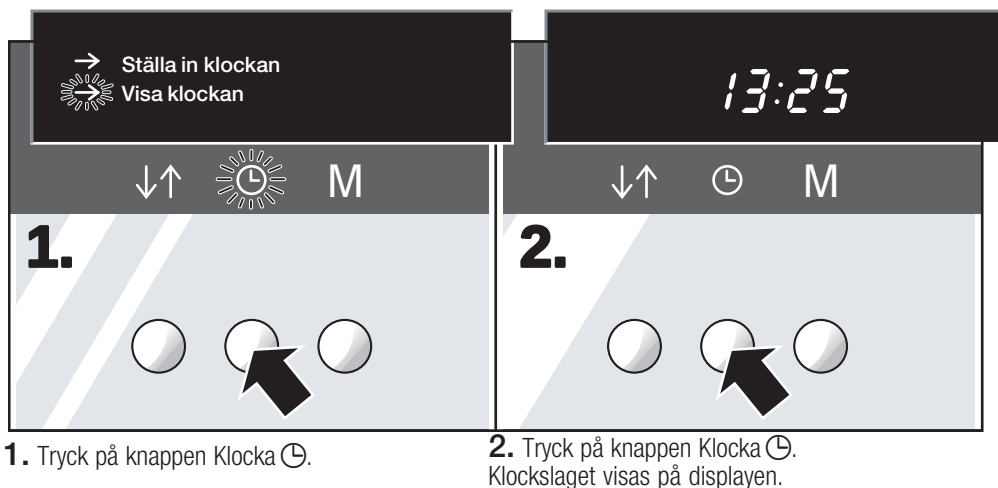
2. Växla till raden "Dölj klockan" med knappen ↕.

3. Tryck på knappen Klocka ⌚.

Klockan går i bakgrunden.

Visa klockan

Om du vill att klockan ska visas igen, gör så här:



Mikrovågsfunktionen

Man kan välja mellan att använda enbart mikrovågs-effekten eller kombinera den med en annan ugnsfunktion.

Testa mikrovågsfunktionen på en gång. Värm t ex upp en kopp vatten för att göra te.

Använd en stor kopp utan guld- eller silverdekor och ställ en tesked i koppen. Ställ det låga gallret på den roterande tallriken och ställ koppen ovanpå gallret.

- 1.** Tryck på knappen Mikrovågseffekt 900 watt.
- 2.** Ställ in tiden 1 minut och 30 sekunder med inställningsknappen.
- 3.** Tryck på knappen Start.

Efter 1 minut och 30 sekunder ljuder en signal. Vattnet är varmt.

Medan du njuter av ditt te, läs igenom säkerhetsanvisningarna för mikrovågsugnen igen. De är nämligen mycket viktiga.

Kärl

Använd värmebeständiga kärl av glas, glaskeramik, porslin, keramik eller temperaturbeständig plast. Dessa material släpper igenom mikrovågorna.

Metall släpper inte igenom mikrovågor, och maten förblir kall i slutna metalkärl.

Tänk på att metall - t ex en sked - måste vara minst 2 cm från ugnens väggar och ugnsluckan. Det inre glaset i ugnsluckan kan förstöras av gnistbildning.

Ofta kan du laga till maten direkt på tallriken eller i serveringsformen, vilket spar disk.

Använd endast porslin med guld- eller silverdekor om porslinstillverkare garanterar att det tål användning i mikrovågsugn.

Test av lämpliga kärl:

Om du är osäker på om ett kärl går bra att använda i mikrovågsugn kan du kontrollera detta så här:

Placera det tomma kärlet i ugnen och kör den på maximal effekt i ½ till 1 minut. Kontrollera kärlets temperatur med jämna mellanrum. Kärlet ska vara kallt eller bara så varmt att du fortfarande kan ta i det med händerna. Om det blir mycket varmt eller om gnistor uppstår är det inte lämpligt.

Obs!

Mikrovågsfunktionen får inte kopplas till utan mat i ugnen. Detta test av lämpliga kärl är det enda undantaget.

Mikrovågs-effektlägen

900 watt för att värma vätskor

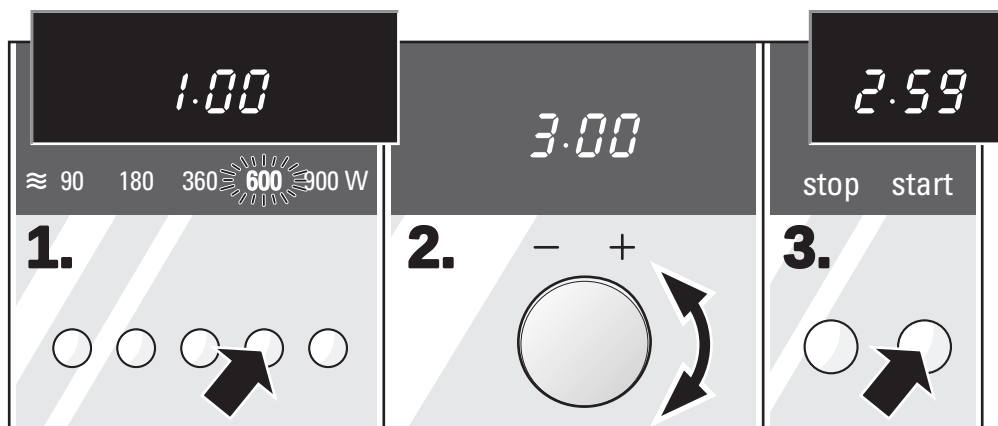
600 watt för att värma upp och tillaga mat

360 watt för att laga till kött och värma värmekänslig mat

180 watt för att tina upp och fortsätta tillagning

90 watt för att tina upp värmekänslig mat

Gör så här



1. Tryck in knappen för önskad mikrovågseffekt.

2. Ställ in tillagningstiden genom att vrida på inställningsknappen.

3. Tryck på knappen Start.

Tillagningstiden räknas ner på displayen.

När tiden har löpt ut

Ijuder en signal.

På displayen visas "Färdigtid" på den första raden och "Ugnen svalnar" på den andra raden.

Indikeringen "Färdigtid" slocknar när man öppnar ugnsluckan eller trycker på knappen Stopp.

Ställa in flera mikrovågs-effekter efter varandra

Följ beskrivningarna under punkter 1 och 2. Ställ sedan in nästa mikrovågseffektläge och tillagningstid. Du kan ställa in upp till 3 mikrovågseffekter och mikrovågstider efter varandra. Tryck därefter på knappen Start. Den totala tillagningstiden visas på displayen och räknas ner. Den mikrovågseffekt som används lyser starkare.

- ☐ Du kan även välja samma mikrovågseffektläge två gånger: Exempelvis 600 W - 360 W - 600 W. 900 W kan endast väljas en gång.

Ändra

Om du endast ställt in ett mikrovågseffektläge, kan du ändra tillagningstiden när som helst.

Avbryta

Tryck på knappen Stopp en gång eller öppna ugnsluckan. Tryck på knappen Start när du stängt luckan.

Om man glömmer att trycka på knappen Start, visas "Tryck på startknappen" på displayen under 3 sekunder. En signal ljuder.

Ångra

Tryck på knappen Stopp två gånger eller öppna luckan och tryck på knappen Stopp en gång.

Anmärkning

- ☐ Effekten 900 watt kan endast ställas in på högst 30 minuter, alla andra effektlägen på upp till 90 minuter.
 - 1 minuter i steg om 1 sekund
 - till 5 minuter i steg om 10 sekunder
 - till 15 minuter i steg om 30 sekunder
 - till 60 minuter i steg om 1 minut
 - till 90 minuter i steg om 5 minuter.
- ☐ Man kan ställa in mikrovågseffekten först och sedan tillagningstiden eller omvänt.

Tabeller

I nedanstående tabell finner du många möjligheter och inställningsvärden för användning av mikrovågor.

Tidsangivelserna i tabellerna är riktvärden. Tiden bestäms av tillagningskärlet, typen av livsmedel, temperatur och kvalitet.

I tabellerna anges ofta ungefärliga tider. Börja med den kortare tiden och förläng den om det visar sig vara nödvändigt.

Det händer att man har annan mängd än den som anges i tabellerna.

Följande tumregel gäller:

Dubbel mängd - nästan dubbel tillagningstid,
halv mängd - halv tillagningstid.

Ställ alltid kärlet på det låga gallret. Mikrovågorna når då maten från alla sidor.

Upptining

- ☐ Lägg det djupfrysta i ett kärl på glastallriken.
- ☐ Täck över känsliga delar som ben och vingar på kyckling eller feta kanter på stekar med aluminiumfolie. Folien får inte ta i ugnsväggarna. Tag bort folien efter halva upptiningstiden.
- ☐ Vänd eller rör om i maten 1-2 gånger. Stora delar skall vändas flera gånger.

- ❑ Låt det tinade vila ca 10 - 20 minuter i rumstemperatur så att värmen blir jämnt fördelad. Därefter kan man exempelvis ta ut inkråmet ur fågel. Du kan förstätta tillaga köttet även om det inte är tinat rakt igenom.

	Mängd	Mikrovågseffekt, watt, tillagningstid i minuter	Anmärkning
Hela köttbitar av nöt, fläsk, kalv (med och utan ben)	800 g 1000 g 1500 g	180 W, 15 min + 90 W, 15 - 25 min 180 W, 20 min + 90 W, 25 - 35 min 180 W, 30 min + 90 W, 25 - 35 min	Vänd flera gånger.
Kött i bitar eller skivor av nöt, fläsk, kalv	200 g 500 g 800 g	180 W, 5 min + 90 W, 4 - 6 min 180 W, 10 min + 90 W, 5 - 10 min 180 W, 10 min + 90 W, 10 - 15 min	Skilj köttbitarna från varandra vid vändningen.
Köttfärs och blandfärs	200 g 500 g 800 g	90 W, 15 min 180 W, 10 min + 90 W, 10 - 15 min 180 W, 15 min + 90 W, 15 - 20 min	Platta helst till färsen innan den fryses. Vänd flera gånger och avlägsna redan upptinat kött.
Fågel resp bitar av fågel	600 g 1200 g	180 W, 8 min + 90 W, 10 - 15 min 180 W, 15 min + 90 W, 20 - 25 min	
Fisk Filé, fiskkotletter, skivor	400 g	180 W, 5 min + 90 W, 10 - 15 min	Skilj på upptinade delar.
Hel fisk	300 g 600 g	180 W, 3 min + 90 W, 10 - 15 min 180 W, 8 min + 90 W, 20 - 30 min	
Grönsaker, t ex ärtor	300 g	180 W, 10 - 15 min	Rör om försiktigt emellanåt.
Frukt, t ex hallon	300 g 500 g	180 W, 7 - 10 min 180 W, 8 min + 90 W, 5 - 10 min	Rör om med jämna mellanrum och skilj på upptinade delar.
Smör	125 g 250 g	180 W, 2 min + 90 W, 2 - 3 min 180 W, 2 min + 90 W, 3 - 5 min	Avlägsna förpackningen helt.
Bröd, helt	500 g 1000 g	180 W, 8 min + 90 W, 5 - 10 min 180 W, 12 min + 90 W, 10 - 20 min	
Kakor, mjuka t ex sockerkaka	500 g 750 g	90 W, 10 - 15 min 180 W, 5 min + 90 W, 10 - 15 min	Skilj kakbitarna från varandra. Endast för kakor utan glasyr, grädde eller kräm.
Kakor, saftiga t ex fruktkaka, cheese cake	500 g 750 g	180 W, 5 min + 90 W, 15 - 20 min 180 W, 7 min + 90 W, 15 - 20 min	Endast för kakor utan glasyr, grädde eller gelatin.

Tina upp, värma eller tillaga djupfrysta maträtter

- ❑ Tag ut färdigrätter ur deras förpackning. De värms upp snabbare och jämnare i kärl som är lämpade för mikrovågsugn. Olika livsmedel värms upp olika snabbt.
- ❑ Låga maträtter tillagas snabbare än höga. Därför är det bra om du fördelar maten jämnt i ett lågt kärl. Lägg inte livsmedel flera lager på höjden.
- ❑ Täck alltid över maträtten. Om du inte har något passande lock till kärlet kan du använda en tallrik eller specialfolie för mikrovågsugn.
- ❑ Rör om i eller vänd maträtterna 2 - 3 gånger.
- ❑ För att temperaturen skall jämnas ut bör du låta maten stå och vila ytterligare 2 - 5 minuter efter uppvärmningen.
- ❑ Maträtternas egen smak bibehålls i stor utsträckning. Därför kan du vara sparsam med salt och kryddor.

	Mängd	Mikrovågseffektläge,watt Tid,minuter	Anmärkning
Färdig maträtt med 2-3 komponenter	300-400g	600 W, 8 - 11 min.	
Soppor	400 g	600 W, 8 - 10 min.	
Gryträtter	500 g	600 W, 10 - 13 min.	
Kött i sås, exempelvis gulasch	500 g	600 W, 12 - 17 min.	Skilj på köttbitarna när du rör om.
Fisk, exempelvis filébitar	400 g	600 W, 10 - 15 min.	Tillsätt ev. vatten, citronsaft eller vin.
Gratängrätter, exempelvis lasagne, cannelloni	450 g	600 W, 10 - 15 min.	
Tillbehör ris, pasta	250 g 500 g	600 W, 3 - 5 min. 600 W, 8 - 10 min.	Tillsätt lite vätska.
Grönsaker, exempelvis ärtor, morötter, broccoli	300 g 600 g	600 W, 8 - 10 min. 600 W, 14 - 17 min.	Håll i vatten så att det täcker kärlets botten.
Stuvad spenat	450 g	600 W, 11 - 16 min.	Tillaga utan att tillsätta vatten.

Värma upp maträtter

- ❑ Tag ut färdigrätter ur deras förpackning. De värms upp snabbare och jämnare i kärl som är lämpade för mikrovågsugn. Olika livsmedel värms upp olika snabbt.
- ❑ Ställ alltid en kaffesked i koppen/muggen när du värmer vätskor för att undvika att det plötsligt kokar över. Utan sked bildas inte de typiska ångbubblorna i en vätska som börjar koka. När du tar ut kärlet kan det plötsligt koka över eller stänka kraftigt så att du i värsta fall kan bränna dig på den heta vätskan. Detta är viktigt att komma ihåg, särskilt om barn själva värmer sin dryck.
- ❑ Täck alltid över maträtten. Om du inte har något passande lock till kärlet kan du använda en tallrik eller specialfolie för mikrovågsugn.
- ❑ Rör om i eller vänd maträtterna flera gånger. Kontrollera temperaturen.
- ❑ För att temperaturen skall jämnas ut bör du låta maten stå och vila ytterligare 2 - 5 minuter efter uppvärmningen.

	Mängd	Mikrovågseffekt, watt, tillagningstid i minuter	Anmärkning
Komplett tallriksmeny, färdigrätt	350-500 g	600 W, 5 - 10	övertäckt
Drycker	150 ml 300 ml 500 ml	900 W, 1-2 900 W, 2-3 900 W, 4-5	Ställ en sked i kärlet. Värm inte drycker med alkohol för mycket. Kontrollera dem emellanåt.
Babymat, t ex nappflaskor	50 ml 100 ml 200 ml	360 W, ½ 360 W, ½ - 1 600 W, 1 - 2	Utan napp eller lock. Skaka alltid flaskan ordentligt efter uppvärmningen. Kontrollera alltid temperaturen!
Soppa, 1 kopp 2 koppar	200 g 400 g	600 W, 2 - 3 600 W, 3 - 4	
Köttgryta	500 g	600 W, 8 - 11	övertäckt
Gryta	400 g 800 g	600 W, 6 - 8 600 W, 8 - 11	övertäckt kärl
Grönsaker, 1 portion 2 portioner	150 g 300 g	600 W, 2 - 3 600 W, 3 - 5	Tillsätt lite vätska.

Laga till maträtter

- ☐ Laga till maträtterna i slutna kärl. Maten skall röras om eller vändas med jämna mellanrum.
- ☐ Maträtternas egen smak bibehålls i stor utsträckning. Därför kan du vara sparsam med salt och kryddor.
- ☐ Låga maträtter tillagas snabbare än höga. Därför är det bra om du fördelar maten jämnt i ett lågt kärl. Stapla helst inte livsmedel på varandra.
- ☐ För att temperaturen skall jämnas ut bör du låta maten stå och vila ytterligare 2 - 5 minuter efter tillagningen.

	Mängd	Mikrovågseffektläge, W Tid, minuter	Anmärkning
Kyckling, helt utan inälvor, färsk	1200 g	600 W, 22 - 25	Vänd efter halva tiden.
Fiskfilé, färsk	400 g	600 W, 7 - 12	
Grönsaker, färska	250 g 500 g	600 W, 6 - 10 600 W, 10 - 15	Dela grönsakerna i jämnstora bitar. Tillsätt 1 - 2 msk vatten per 100 g grönsaker.
Tillbehör, exempelvis potatis	250 g 500 g 750 g	600 W, 8 - 10 600 W, 12 - 15 600 W, 15 - 22	Dela potatisarna i jämnstora bitar. Tillsätt ungefär 1 cm vatten i kärlets botten, rör om.
exempelvis Ris	125 g 250 g	600 W, 4 - 6 + 180 W 12 - 15 600 W, 6 - 8 + 180 W 15 - 18	Tillsätt dubbla mängden vätska.
Efterrätter, exempelvis pudding, frukt, kompott	500 ml 500 g	600 W, 6 - 8 600 W, 9 - 12	Rör om ordentligt i puddingen med en visp 2 - 3 gånger.

Tips om mikrovågsfunktionen

Du hittar inga inställningsuppgifter för den förberedda mängden mat.

Förläng eller förkorta tillagningstiderna enligt följande tumregel:

Dubbel mängd = nästan dubbelt så lång tid

Halv mängd = halva tiden

Maten är för torr.

Ställ in en kortare tillagningstid nästa gång eller välj en lägre mikrovågseffekt. Täck över maten och tillsätt mer vätska.

Maten är inte upptinad, varm eller tillagad när tiden har löpt ut.

Ställ in en längre tid. Större mängder och höga maträtter behöver längre tid i ugnen.

När tillagningstiden har löpt ut är maten för varm vid kärlets kanter, men inte färdig i mitten av kärlet.

Rör om emellanåt och välj lägre effekt och längre tillagningstid nästa gång.

Efter upptiningen är fågeln/fisken tillagad på utsidan, men fortfarande inte upptinad i mitten.

Välj en lägre mikrovågseffekt nästa gång. Vänd på livsmedlet som ska tinas flera gånger vid större mängder.

Ställa in ugnen

Du ställer in ugnen genom att välja en ugnsfunktion och temperatur eller läge med funktionsvredet. Med inställningsknappen kan man dessutom ställa in en tillagningstid för maträtten. Ugnen stängs av automatiskt när denna tid löpt ut.

För varje ugnsfunktion visas en temperatur eller ett läge som förslagsvärde på textdisplayens andra rad. Detta förslagsvärde kan ändras med funktionsvredet.

Den föreslagna tillagningstiden kan ändras med inställningsknappen.

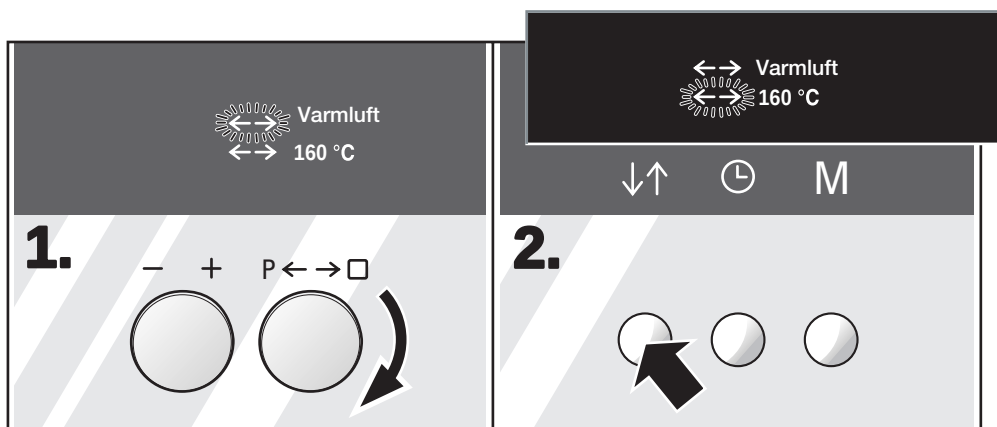
Ugnsfunktioner	Förslagsvärde	Förslagsvärde
Över-/undervärme	180 °C	20 minuter
Varmluft	160 °C	20 minuter
Intensivläge	250 °C	5 minuter
Grill	stark	10 minuter
Undervärme	stark	5 minuter

Så fungerar funktionsvredet

- ☐ vrid åt höger = ugnsfunktioner
- ☐ vrid åt vänster = programautomatik
- ☐ lämna = tryck på knappen Stopp
- ☐ 40 grader, 100 grader upp till 250 grader i steg om 5 grader

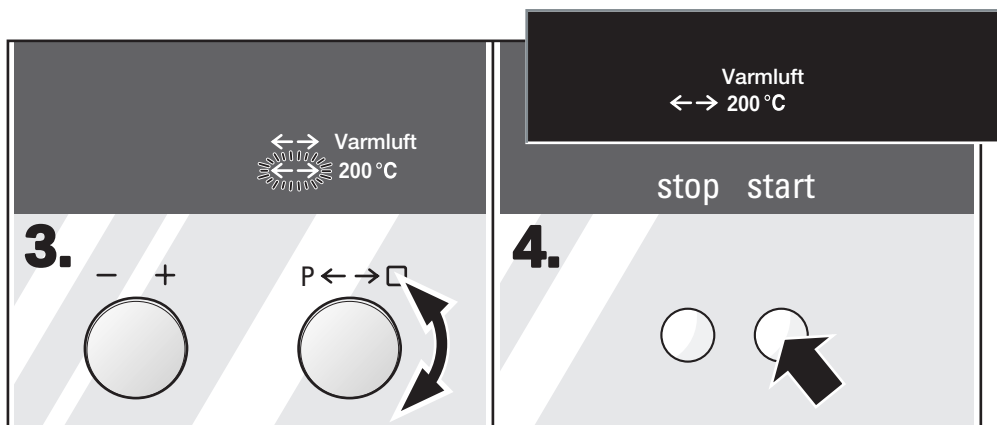
Temperaturinställning

Så här ställer du in ugnen



1. Vrid funktionsvredet åt höger, tills önskad ugnsfunktion visas.

2. Växla till den andra raden med knappen ↓↑.



3. Ställ in önskad temperatur med funktionsvredet.

4. Tryck på knappen Start

OBS!

Man måste alltid ställa in en tillagningstid för intensivläget.

Ändra

Temperaturen kan ändras när som helst.

Avbryta

Tryck på knappen Stopp en gång eller öppna ugnsluckan. Tryck på knappen Start när du stängt luckan.

Om man glömmer att trycka på knappen Start, visas "Tryck på startknappen" på displayen under 3 sekunder. En signal ljuder.

Ångra

Tryck på knappen Stopp två gånger eller öppna luckan och tryck på knappen Stopp en gång.

Ugnen ska stängas av automatiskt

Gör inställningarna enligt beskrivningen under punkt 1 till 3.

4. Ställ in tillagningstiden med inställningsknappen.

5. Tryck på knappen Start.

På displayen visas hur tillagningstiden räknas ned.

När tiden har löpt ut

stängs ugnen av. En signal ljuder och på displayen visas "Färdigtid" på den första raden och "Ugnen svalnar" på den andra raden. Indikeringen "Färdigtid" slocknar när du öppnar ugnsluckan eller trycker på knappen Stopp.

Ändra

Du kan ändra tillagningstiden när som helst.

Avbryta

Tryck på knappen Stopp en gång eller öppna ugnsluckan. Tryck på knappen Start när du stängt luckan.

Om man glömmer att trycka på knappen Start, visas "Tryck på startknappen" på displayen under 3 sekunder. En signal ljuder.

Ångra

Tryck på knappen Stopp två gånger eller öppna luckan och tryck på knappen Stopp en gång.

OBS!

Du kan även ställa in tillagningstiden först och sedan ställa in ugnsfunktionen och temperaturen. Ställ in en tillagningstid med inställningsknappen och ställ därefter in ugnsfunktionen med funktionsvredet. Tryck på knappen ↓↑ och ändra temperaturen. Koppla på ugnen.

Ställ in ugnen och mikrovågsugnen kombinerat

Då är en ugnsfunktion igång samtidigt som mikrovågsfunktionen.

Effekten 900 W kan aldrig kombineras med en ugnsfunktion. På displayen visas då "Ej möjligt".

Man kan ställa in upp till tre mikrovågs effekter och mikrovågstider, men endast en ugnsfunktion och en temperatur.

Lämpliga ugnsfunktioner:

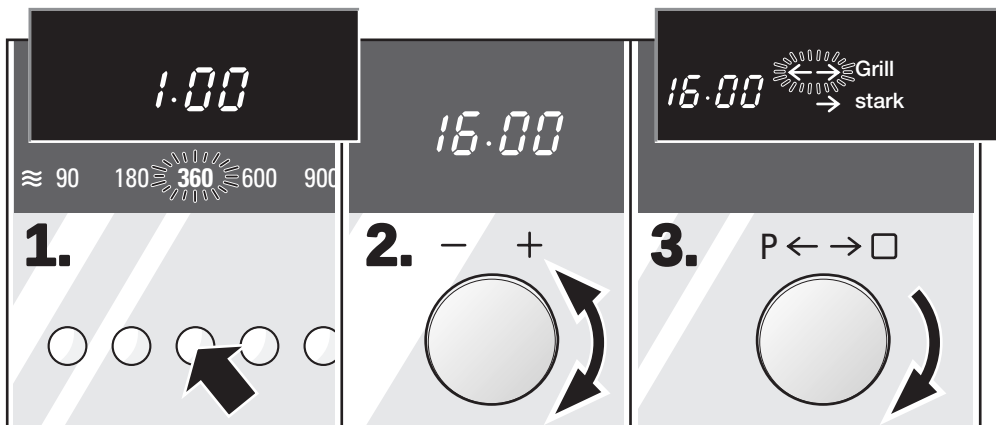
Över-/undervärme

Varmluft

Grill

Undervärme

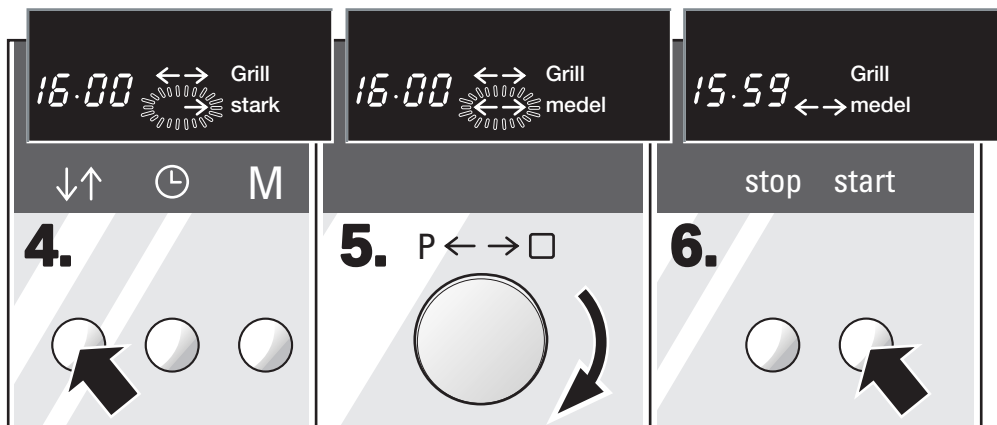
Inställning



1. Tryck på knappen Mikrovågseffekt.

2. Ställ in tillagningstiden genom att vrida på inställningsknappen.

3. Vrid funktionsvredet åt höger, tills önskad ugnsfunktion visas.



4. Växla till den andra raden med knappen ↓↑.

5. Vrid funktionsvredet åt höger och ändra temperaturen eller grillläget.

6. Tryck på knappen Start.

När tiden har löpt ut

stängs ugnen av. En signal ljuder och "Färdigtid", "Ugnen svalnar" visas. Indikeringen "Färdigtid" slocknar när man öppnar ugnsluckan eller trycker på knappen Stopp.

Ändra

Temperatur, grilläge och tillagningstid kan ändras när som helst.

Avbryta

Tryck på knappen Stopp en gång eller öppna ugnsluckan. Tryck på knappen Start när du stängt luckan.

Om du glömmer att trycka på knappen Start, visas "Tryck på startknappen" på displayen under 3 sekunder. En signal ljuder.

Ångra

Tryck på knappen Stopp två gånger eller öppna luckan och tryck på knappen Stopp en gång.

OBS!

- ☐ Du kan även ställa in tillagningstiden först och sedan ställa in mikrovågseffekten och temperaturen.

Kött, fågel, fisk

Kärl

Alla värmebeständiga kärl som är avsedda för mikrovågsugnar kan användas. Stekkärl av metall kan användas för stekning utan mikrovågsfunktion.

Ställ heta glasformar på en torr kökshandduk. Är underlaget blött eller kallt kan kärlet spricka.

Tillagningskärlen kan bli mycket varma. Använd grytlappar när du tar ut dem.

Tips vid stekning

- ❑ Använd ett högt stekkärl för stekning.
- ❑ Kontrollera att kärlet passar i ugnsutrymmet. Det får inte vara för stort, glastallriken måste fortfarande kunna rotera.
- ❑ Tillsätt 2 till 3 msk vätska till magert kött, 8 till 10 msk till stek, beroende på storlek. Vänd köttbitarna efter halva tiden. När steken är färdig, låt den stå kvar ytterligare 10 minuter i den avstängda och stängda ugnen. På så vis fördelas kötsaften bättre.

Tabell

Tiderna gäller för mat som ställs in i kall ugn.

Temperatur och stektid beror på mängd och typ av livsmedel. Därför anges cirkavärden i tabellerna. Börja med det lägre värdet och ställ in ett högre värde nästa gång.

Ytterligare information hittar du under "Tips vid stekning och grillning", i anslutning till tabellerna.

	Mikrovågseffekt, watt, tillagningstid i minuter	Ugns- funktion	Tempera- tur °C, Grill	Anmärkning
Fläskstek, ca 750 g t ex karré i bit	360 W, 35-45 min	Över-/ undervärme	170-180	Öppet kärl på lågt galler. Låt vila i 10 minuter på slutet.
Griskött med svål* ca 1000 g t.ex. färsk skinkstek	–, 80-100 min	Varmluft	160-180	Öppet kärl på lågt galler. Låt vila i 10 minuter på slutet.

	Mikrovågseffekt, watt, tillagningstid i minuter	Ugns- funktion	Tempera- tur °C, Grill	Anmärkning
Nötkött ca 1000 g	180 W, 80-90 min	Varmluft	190-200	Övertäckt kärl på lågt galler.
Rostbiff, rosa ca 1000 g	180 W, 35-45 min	Varmluft	200-210	Öppet kärl på lågt galler. Vänd efter halva tiden. Låt vila i 10 minuter på slutet.
Köttfärslimpa ca 750 g	600 W, 20-30 min	Varmluft	210-220	Öppet kärl på lågt galler. Låt vila i 5 minuter på slutet.
Kyckling, hel ca 1200 g	360 W, 30-40 min	Över-/undervärme	210-230	Öppet kärl på lågt galler. Lägg bröstsidan nedåt. Vänd efter 15-20 minuter.
Kyckling i bitar, t ex en kyckling delad i fyra bitar ca 800 g	360 W, 20-30 min	Över-/undervärme	230-250	Öppet kärl på lågt galler. Lägg med skinnet uppåt. Vänd inte.
Ankröst ca 800 g	90 W, 15-25 min	Grill	stark	Med bröstsidan uppåt på det höga gallret. Vänd efter 10 minuter.
Fisk, gratinerad ca 500 g	600 W, 10-15 min	Grill	stark	Öppet kärl på lågt galler. Tina upp djupfryst fisk före tillagningen.

* Skinkstek: Skär skåror i svålen och – om steken ska vändas – lägg steken med svålen nedåt i formen först.

Tips vid grillning

- ☐ Ställ det höga gallret på den roterande tallriken vid grillning.
- ☐ Grilla alltid med ugnsluckan stängd och utan förvärmning.
- ☐ Skivor av kött bör helst vara lika tjocka. Biffar ska vara minst 2 - 3 cm tjocka. På så sätt får de jämn och fin färg och förblir saftiga. Salta alltid först efter grillningen.
- ☐ Vänd köttskivorna med en grilltång. Om du sticker i köttet med en gaffel förlorar det saft och blir torrt.
- ☐ Rött kött, t ex nötkött, bryns snabbare än vitt kött som kalv eller fläsk. Köttskivor av vitt kött eller fiskfilé är ofta bara lätt brynt på ytan men ändå genomstekt och saftigt inuti.

- ❑ Obs! Grillelementen och halogenlampan stängs av och kopplas på igen automatiskt. Det är normalt. Hur ofta detta sker beror på vilket grilläge som är inställt.

Tabell

Tiderna gäller för mat som ställs in i kall ugn.

Temperatur och grilltid beror på mängd och typ av livsmedel. Därför anges cirkavärden i tabellerna. Börja med det lägre värdet och ställ in ett högre värde nästa gång.

Ytterligare information hittar du under "Tips vid stekning och grillning", i anslutning till tabellerna.

	Mängd	Vikt	Grill	Tillagningstid i minuter
Biffar 2-3 cm tjocka	2-3 stycken	à ca 200 g	stark stark	1:a sidan: ca 10-15 2:a sidan: ca 10-15
Ryggbiff 2-3 cm tjock	2-3 stycken	à ca 120 g	stark stark	1:a sidan: ca 15-20 2:a sidan: ca 15-20
Tjocka grillkorvar	4-6 stycken	à ca 150 g	stark stark	1:a sidan: ca 10-15 2:a sidan: ca 10-15
Fisk, kotlett*	2-3 stycken	à ca 150 g	stark stark	1:a sidan: ca 10 2:a sidan: ca 8-12
Fisk, hel* t ex forell	2-3 stycken	à ca 150 g	medel medel	1:a sidan: ca 10-15 2:a sidan: ca 10-15

* Smörj in det höga gallret med olja före användningen.

Tips om stekning och grillning

Du hittar ingen viktangivelse i tabellen som stämmer med din stek.

Gå efter det exempel i tabellen som är närmast under din steks vikt och förläng istället tiden.

Hur vet jag att steken är färdig?

Använd en köttermometer (finns att köpa i fackhandeln) eller gör "skedtestet". Tryck med en sked på steken. Om steken känns fast är den färdig. Om den ger efter behöver den ytterligare tid i ugnen.

Steken ser fin ut men skyn är bränd.

Använd ett mindre stekkärl nästa gång eller tillsätt mer vätska.

Steken ser fin ut men skyn är för ljus och vattnig.

Använd ett större stekkärl nästa gång och tillsätt mindre vätska.

Du har kopplat på mikrovågsfunktionen. Steken är inte genomstekt.

Skär upp steken. Gör såsen direkt i stekkärl och lägg stekskivorna i såsen. Laga färdigt köttet enbart med hjälp av mikrovågsfunktionen.

Koppla på mikrovågsfunktionen redan från början nästa gång. Använd en köttermometer och låt den färdiga steken vila ytterligare 10 minuter i ugnen.

Kakor, tårter och småkakor

Bakformar

Mörka bakformar av metall är mest lämpliga.

Om mikrovågsfunktionen ska kopplas till, använd då helst bakformar av glas, keramik eller plast. Dessa måste vara värmebeständiga upp till 250 °C. Om man använder sådana bakformar blir kakan inte lika brungräddad.

Tabeller

Tiderna gäller när man ställer in bakverket i kall ugn.

Temperatur och tillagningstid beror på degens typ och mängd. Därför anges cirkavärden i tabellerna. Ställ in det lägsta värdet till att börja med och ändra inställningen nästa gång om det behövs. En lägre temperatur ger en jämnare gräddad yta.

Ytterligare information hittar du i "Tips vid gräddning", som finns i anslutning till tabellerna.

Ställ alltid kakformen i mitten på den låga gallret.

Kakor i formar	Kärl	Mikrovågseffekt, watt	Tillagnings-tid i minuter	Ugns-funktion	Tempera-tur °C
Nötkaka	Kakform med löstagbar botten	90 W	30-35	Över-/undervärme	170-180
Fruktkaka eller cheese cake av mördeg**	Kakform med löstagbar botten	360 W	35-45	Över-/undervärme	160-180
Fruktkaka, av fin sockerkakssmet	Sockerkakssform	90 W	30-40	Varmluft	160-180
Kryddade bakverk* (t ex quiche/lökkaka)	Kakform med löstagbar botten eller quiche-form	180 W	35-45	Varmluft	170-180

* Ställ formen direkt på den roterande tallriken.

** Låt kakor svalna ca 20 minuter i ugnen.

Kakor	Kärl	Ugns-funktion	Temperatur°C	Tillagningstid i minuter
Sockerkaka, enkel	Sockerkaks-/krans-/	Över-/	160-180	50-60
Sockerkaka, fin (t ex. sandkaka)**	avlång form	undervärme	140-160	60-70
Tårtbotten med en kant av mördeg	Kakform med löstagbar botten	Över-/undervärme	170-190	25-35
Tårtbotten (sockerkaka)	Pajform	Varmluft	160-170	25-30
Tårtbotten av sockerkakssmet	Kakform med löstagbar botten	Över-/undervärme	150-170	25-35
Kaka med torr fyllning (sockerkakssmet)	Bakplåt	Över-/undervärme	170-190	30-40
Kaka med saftig fyllning, t ex jäsdeg med äppelbitar	Bakplåt	Över-/undervärme	170-190	30-40
Vetelängd med 500 g mjöl	Bakplåt	Över-/undervärme	160-180	30-40
Tysk Stollen (vetelängd med fyllning) med 500 g mjöl	Bakplåt	Varmluft	170-180	65-75
Pizza*	Bakplåt	Varmluft	190-210	35-45
Matbröd (bakat med jäst) 1 kg*** (förvärm ugnen)	Bakplåt	Varmluft	190-200	55-65

* Ställ formen direkt på den roterande tallriken.

** Låt kakor svalna ca 20 minuter i ugnen.

*** Häll aldrig vatten direkt i ugnen när den är varm.

Småkakor		Ugnsfunktion	Temperatur°C	Tillagningstid i minuter
Småkakor	Bakplåt	Över-undervärme	140-160	20-30
Maräng	Bakplåt	Över-undervärme	100	80-90
Nötkakor	Bakplåt	Varmluft	110	30-40
Smördeg	Bakplåt	Varmluft	180-200	30-35
Småfranska (t ex rågbullar)	Bakplåt	Över-undervärme	180-200	25-35

Tips vid gräddning

Du vill använda ett eget recept när du bakar.

Leta upp ett likande bakverk i tabellen för bakning.

Hur man avgör om sockerkakan är färdiggräddad.

Ca 10 minuter innan den angivna gräddningstiden löpt ut sticker du med en tandpetare i den högsta delen av kakan. När ingen smet fastnar på tandpetaren är kakan klar.

Kakan sjunker ihop.

Använd mindre vätska nästa gång eller ställ in ugnstemperaturen ca 10 grader lägre. Följ tiden för omrörningen som anges i receptet.

Kakan är för hög i mitten och lägre runt kanterna.

Smörj endast kakformens botten. Efter gräddningen lossar man kakan försiktigt från formen med en kniv.

Kakan är för mörk.

Ställ in en lägre temperatur och grädda kakan lite längre.

Kakan är för torr.

Stick små hål i den färdiga kakan med en tandpetare. Droppa sedan på t ex fruktsaft eller likör. Ställ in temperaturen ca 10 grader lägre nästa gång och förkorta gräddningstiden.

Brödet eller kakan ser bra ut, men är degig inuti.

Använd mindre vätska nästa gång och grädda längre vid lägre temperatur. Vid kakor med saftig fyllning förgräddar man först botten, sedan strör man över mandel eller ströbröd och lägger därefter på fyllningen. Följ receptet och gräddningstiderna.

Kakan lossnar inte då man vänder formen upp och ner.

Låt kakan svalna ytterligare 5 till 10 så lossnar den lättare från formen. Om den fortfarande inte skulle lossna, lossar man den en gång till försiktigt från kanten med en kniv. Vänd på kakan en gång till och täck över formen med en blöt, kall handduk. Smörj formen ordentligt nästa gång och strö på extra ströbröd.

Du har mätt upp ugnstemperaturen med en termometer och upptäckt en temperaturavvikelse.

Ugnstemperaturen mäts av tillverkaren med ett provgaller efter en fastställd tid mitt i ugnen. Alla kärl och tillbehör delar påverkar det uppmätta värdet, vilket innebär att du alltid kommer att upptäcka avvikelser vid dina egna mätningar.

Det bildas gnistor mellan formen och gallret.

Kontrollera om formen är ren på utsidan. Ställ formen på annan plats i ugnen.
Om detta inte hjälper, fortsätt gräddningen utan mikrovågsfunktion. Gräddningen tar då lite längre tid.

Gratänger, varma smörgåsar

Tabellen gäller när man ställer in maten i kall ugn.
Ställ gratängen i ett kärl som är avsett för mikrovågsugn på det låga gallret.
Använd en låg, vid form för gratängrätter. I ett smalt, högt kärl kräver maträtterna mer tid och får en mörk yta.
Gratängrätter ska eftergräddas i avstängd ugn i ytterligare 5 minuter.

Maträtt	Mängd	Kärl	Mikrovågs-funktion, watt	Tillagnings-tid i minuter	Ugns-funktion	Temp. °C, grill
Söta gratänger (t ex kvargsufflé med frukt)	ca 1500 g	Låg gratängform, 4-5 cm	180 W	20-30	Varmluft	170-190
Gratänger, av tillagade ingredienser (t ex pastagrätäng)	ca 1000 g	låg gratängform, 4-5 cm	600 W	15-20	Varmluft	180-190
Gratänger, av råa ingredienser (t ex potatisgrätäng)	ca 1100 g	låg gratängform	600 W	25-35	Varmluft	180-190
Varma smörgåsar*	2-4 skivor	lågt gallret	Beroende på pålägg,	ca 8-10	Intensiv-läge	250

* Förrostning ej nödvändig.

Automatikprogram

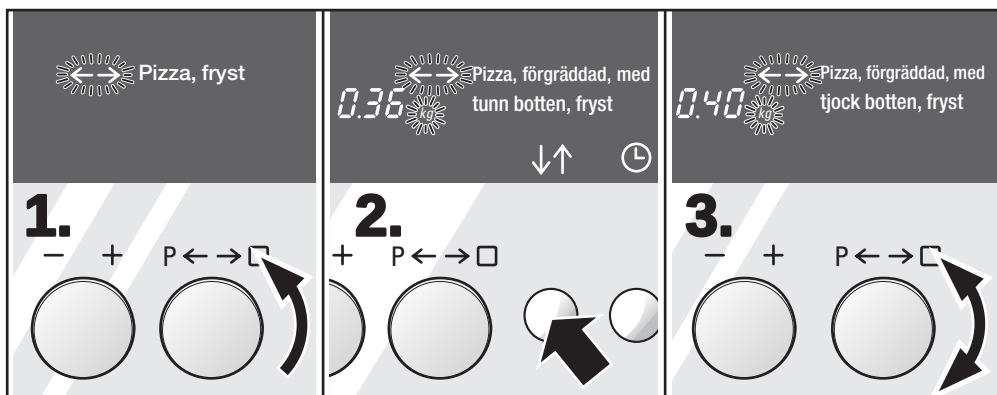
Inställning

Med programautomatiken kan man enkelt tina upp livsmedel och tillaga många maträtter snabbt och utan problem.

För programautomatiken finns det 11 programgrupper med totalt 51 program.

Exempel:

Pizza fryst, med tjock botten.



1. Vrid funktionsvredet åt vänster och välj en programgrupp.

2. Tryck på knappen ↓↑.

3. Ändra den andra raden med funktionsvredet.

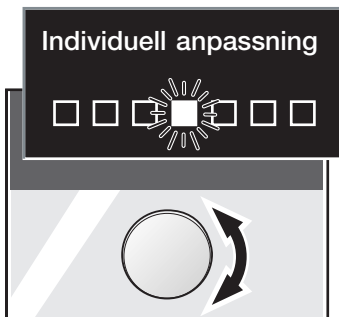


4. Ställ in vikten med inställningsknappen.

5. Tryck på knappen Start.
Tillagningstiden visas på displayen.

När tiden har löpt ut

Ställa in tillagningsresultatet individuellt



Information om tillbehör

Avbryta

Ångra

Anmärkning

stängs ugnen av. En signal ljuder och "Färdigtid", "Ugnen svalnar" visas. Indikeringen "Färdigtid" slocknar när man öppnar ugnsluckan eller trycker på knappen Stopp.

Om man t ex tycker att pizzan är för hårt gräddad, kan man ändra tillagningsresultatet nästa gång. Tryck på knappen ↓↑ i 3 sekunder och förskjut det upplysta fältet med funktionsvredet.

Åt vänster = svagare tillagningsresultat
åt höger = intensivare tillagningsresultat

Om man trycker på knappen Memory "M", får man information om de tillbehör som krävs.

Tryck på knappen Stopp en gång eller öppna ugnsluckan. Tryck på knappen Start när du stängt luckan.

Knappen Start trycktes inte in efter det att luckan stängdes.

En ljudsignal påminner dig om detta och meddelandet "Tryck på startknappen" visas på displayen under 3 sekunder.

Tryck på knappen Stopp två gånger eller öppna luckan och tryck på knappen Stopp en gång.

☐ Om man vill läsa av den inställda vikten, trycker man på knappen "M".

Vikten och indikeringen för tillagningsresultatet visas i 3 sekunder.

☐ Tillagningstiden kan inte ändras.

☐ Om så behövs visas "Vänd" eller "Rör om" på displayen. En signal ljuder. Texten visas tills man öppnar ugnsluckan eller tills programmet har löpt ut.

Anmärkning till automatikprogram

Frysta pizzor, potatisprodukter, smårätter, fisk

Ta ut livsmedlet ur förpackningen och väg det. Viktuppgiften behövs för inställningen av automatikprogram.

Om man inte kan mata in den exakta vikten, väljer man den närmast högre.

Använd alltid kärl som är lämpade för matlagning i mikrovågsugn (t ex av glas eller keramik) för programmen.

Tillred maträtterna direkt på den roterande tallriken. Undantag minipizzor: De blir bäst på det låga gallret.

Vid minivårullar, fiskpinnar och lökringar hörs en signal efter $\frac{2}{3}$ av tillagningstiden. Vänd på livsmedlet. På så sätt blir resultatet jämnt.

Gratäng, fryst (färdigprodukt)

Ställ maträtten i ett kärl som är avsett för mikrovågsugn på det låga gallret.

Kött

Använd ett högt kärl utan lock för fläskstek, benfritt lamm och rostbiff. Steken ska täcka kärlets botten till ca $\frac{2}{3}$. Vänd köttet efter halva tillagningstiden (signal).

Nötstek och kalvstek tillagas i kärl med lock. Tillsätt vatten motsvarande ca 10% av köttets vikt. Köttet behöver inte vändas.

Låt steken vila i ytterligare 5 till 10 minuter i den avstängda ugnen när tillagningstiden löpt ut. Rostbiff sveps in i aluminiumfolie. Vänd efter 5 minuter. Rostbiffen kan även skäras upp kall.

Fågel

Tillaga kyckling i ett högt kärl utan lock.

Tillaga först kycklingen med bröstsidan nedåt. Vänd fågeln efter $\frac{2}{3}$ av tillagningstiden (signal).

Tillaga kalkonbröst i ett kärl utan lock. Tillsätt vatten motsvarande ca 10% av köttets vikt. Köttet behöver inte vändas.

Marinerade frysta kycklinglår tillagas direkt på den roterande tallriken. Vänd kycklinglåren efter $\frac{2}{3}$ av tillagningstiden (signal). På så sätt blir resultatet jämnt.

Fågel kan serveras direkt efter tillagningen.

Grönsaker

Färska grönsaker: Skär grönsakerna i bitar. Tillsätt en matsked vatten per 100 g.

Frysta grönsaker Detta program kan även användas för tillagning av förvållda, ej tillagade grönsaker. Tillaga grönsakerna utan vatten. Programmet är inte lämpligt för djupfrysta, stuvade grönsaker.

Efter halva tillagningstiden ljuder en signal. Rör om grönsakerna. Låt dem vila ytterligare ca 5 till 10 minuter efter det att programmet löpt ut.

Potatis

Skalad potatis Skär potatisen i små, lika stora bitar. Tillsätt en matsked vatten per 100 g potatis och lite salt i ett kärl.

Oskalad potatis: Tvätta potatisen och picka skalet flera gånger. Lägg den ännu blöta potatisen i ett kärl utan vatten.

Efter halva tillagningstiden ljuder en signal. Rör om potatisen. Låt potatisen vila ytterligare ca 5 till 10 minuter efter det att programmet löpt ut.

Spannmålsprodukter

Spannmål skummar kraftigt vid tillagningen. Använd därför höga kärl med lock till alla spannmålsprodukter.

Använd ca 1 del mindre vatten än vad som anges på förpackningen vid tillagning av polenta och hirs.

Beroende på typ av spannmål och mängd hörs en signal efter 2 till 15 minuter. På displayen visas: "Rör om".

Låt spannmålet vila ytterligare ca 10 minuter efter det att programmet löpt ut.

Upptining

Använd ett lågt kärl, t ex en glas- eller porslinstallrik. Lägg maten på tallriken. Bred ut den om det går.

När det gäller bröd bör man endast tina upp så mycket som går åt för tillfället. Det håller sig inte färskt annars.

Frys in köttfärs förpackad så platt som möjligt. Vänd minst en gång under upptiningen (signal). Ta bort ev köttfärs som redan tinat upp.

Vid fläskkött, kalvkött och lammkött hörs en signal efter halva tiden. Vänd köttet.

Lägg fågel först med bröstsidan uppåt på tallriken. Vänd efter halva tiden.

Efter upptiningen maten eftertinas i ytterligare 10 till 30 minuter.

Programtabell

Programgrupp	Program	Viktområde i kg	Tillbehör
Pizza, fryst	Pizza, förgräddad, med tunn botten, fryst	0,30 - 0,50	Direkt på den roterande tallriken
	Pizza, förgräddad, med tjock botten, fryst	0,40 - 0,60	
	Pizza, ej förgräddad, med tunn botten, fryst	0,30 - 0,50	
Potatisprodukter, frysta	Pommes frites, tjocka, frysta	0,20 - 0,75	Direkt på den roterande tallriken
	Pommes frites, tunna, frysta	0,20 - 0,75	
	Rösti, frysta	0,20 - 0,85	
	Kroketter, frysta	0,20 - 0,85	
	Potatisplättar, frysta	0,20 - 0,75	
	Country fries, frysta	0,20 - 0,60	
Smårätter, djupfrysta	Pizza-baguetter, frysta	0,10 - 0,60	Direkt på den roterande tallriken
	Minipizza, fryst	0,08 - 0,50	Lågt galler
	Vårullar, frysta	0,10 - 0,70	Direkt på den roterande tallriken
	Minivårullar, frysta	0,10 - 0,70	
	Lökringar i frituremet, frysta	0,10 - 0,60	
	Brezel, salt.kringlor, frysta	0,07 - 0,31	
Gratäng, fryst	Lasagne a la Bolognese, fryst	0,40 - 1,00	Kärl utan lock, lågt galler
	Laxlasagne, fryst	0,40 - 1,00	
	Grönsakslasagne, fryst	0,40 - 1,00	
	Potatisgratäng, fryst	0,40 - 1,00	
	Gratäng, i portioner, fryst	0,40 - 1,00	
Fiskprodukter, frysta	Fiskpinnar, frysta	0,20 - 0,60	Direkt på den roterande tallriken
	Panerade bläckfiskringar, frysta	0,20 - 0,50	
	Lax i smördeg, fryst	0,15 - 0,60	

Programgrupp	Program	Viktområde i kg	Tillbehör
Kött, färskt	Fläskstek, färsk	0,80 - 1,80	Högt kärl utan lock, lågt galler
	Lamm, benfritt, färskt	0,80 - 1,50	
	Rostbiff, färsk	0,80 - 1,80	
	Nöstek, färsk	0,50 - 2,00	Kärl med lock, lågt galler
	Kalvstek, färsk	0,50 - 2,00	
Fågel	Kyckling, färsk	0,80 - 1,80	Högt kärl utan lock, lågt galler
	Kalkonbröst, färskt	0,50 - 2,00	Kärl med lock, lågt galler
	Chicken wings, frysta	0,20 - 0,60	Direkt på den roterande tallriken
Grönsaker	Grönsaker, färska	0,20 - 1,00	Kärl med lock, lågt galler
	Grönsaker, frysta	0,20 - 1,00	
Potatis	Skalad potatis	0,20 - 1,00	Kärl med lock, lågt galler
	Oskalad potatis	0,20 - 1,00	
Spannmålsprodukter	Långkorningt ris	0,10 - 0,50	Högt kärl med lock, lågt galler
	Basmatiris	0,10 - 0,50	
	Råris	0,10 - 0,50	
	Polenta	0,10 - 0,50	
	Couscous	0,10 - 0,50	
	Quinoa	0,10 - 0,50	
	Hirs	0,10 - 0,50	
Upptining	Bröd, fryst	0,20 - 1,00	Lågt kärl, lågt galler
	Kaka, torr, fryst	0,20 - 1,00	
	Kaka, saftig, fryst	0,20 - 1,00	
	Köttfärs, fryst	0,30 - 1,00	
	Fläskkött, fryst	0,50 - 2,00	
	Nötkött, fryst	0,50 - 2,00	
	Lammkött, fryst	0,50 - 2,00	
	Hel fågel, fryst	0,40 - 2,00	
	Bitar av fågel, frysta	0,40 - 2,00	

Memory

Med minnesfunktionen kan du göra egna tillagningsprogram. Du kan spara inställningar för upp till sex maträtter och använda dem igen när du vill.

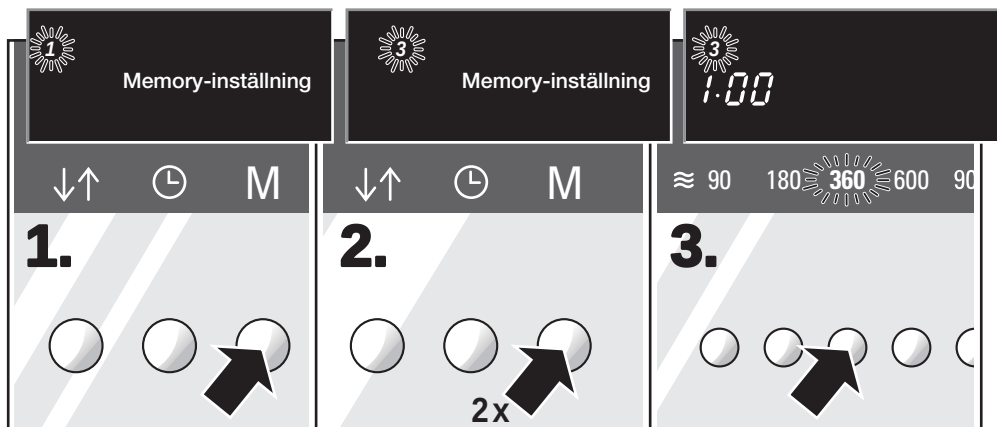
Memory passar bra att använda när det behövs flera olika inställningar eller om du ofta lagar en speciell maträtt.

Välj en av de sex lagringsplatserna och ställ in.

Lagra Memory

Exempel

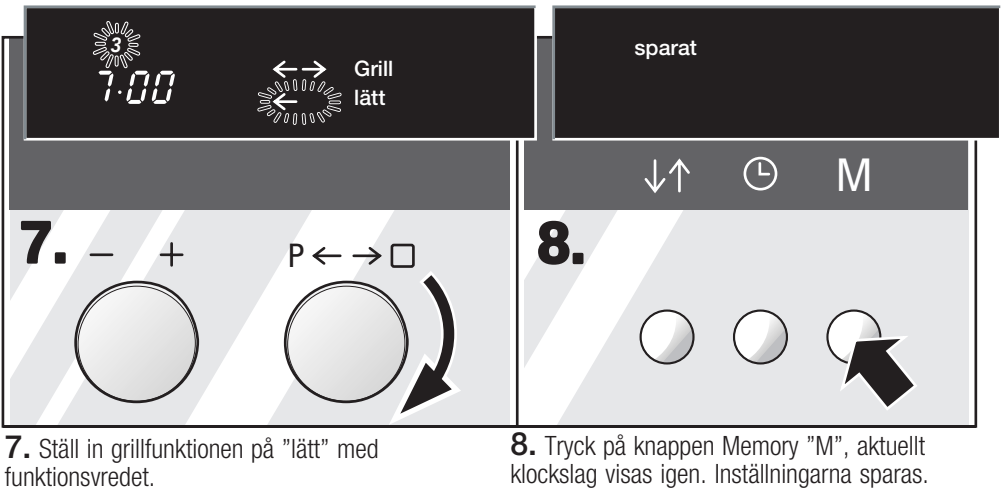
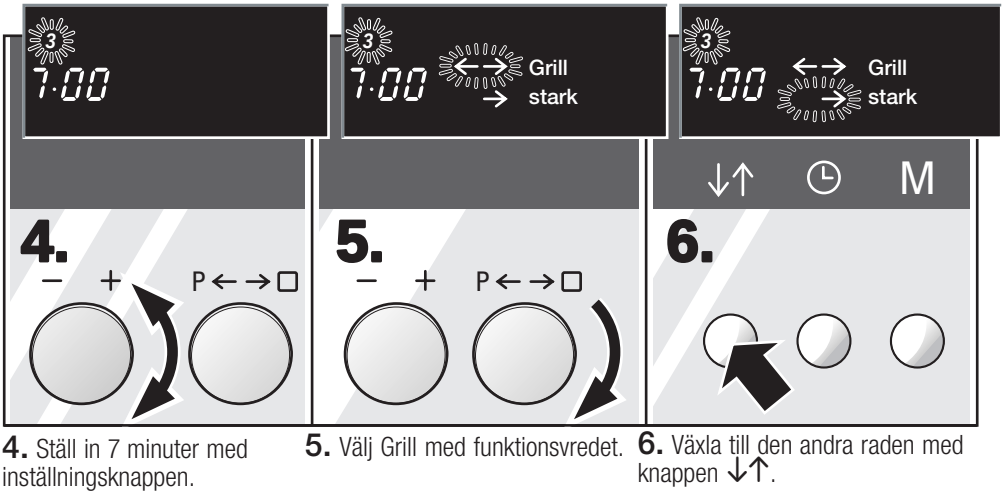
Lagringsplats 3
360 W, 7 minuter,
grilla lätt.



1. Tryck på knappen Memory "M". Siffran 1 visas för lagringsplats 1.

2. Tryck på knappen Memory "M" ytterligare två gånger. Siffran 3 visas för lagringsplats 3.

3. Tryck på tangenten 360 W.



Anmärkning

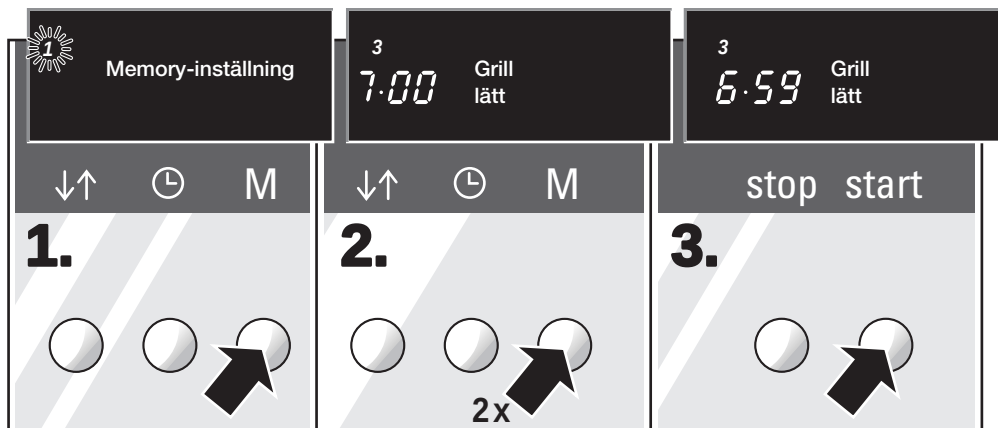
Du kan även lagra och starta Memory samtidigt. Tryck då inte på Memory "M" utan på knappen Start.

- ☐ Om du vill skriva över inställningarna på en lagringsplats, trycker du på knappen Stopp och gör om inställningen.
- ☐ Du kan även lagra en maträtt från programautomatiken.

Starta Memory

De lagrade inställningarna för dina maträtter kan du enkelt hämta igen.

Ställ in maträtten i ugnen.



1. Tryck på knappen Memory "M". Siffran 1 visas för lagringsplats 1.

2. Tryck på knappen Memory "M", tills önskad lagringsplats visas.

3. Tryck på knappen Start.

När tiden har löpt ut

ljuder en signal.

På displayen visas Programmet avslutat.

Indikeringen slocknar när du öppnar ugnsluckan eller trycker på knappen Stopp.

Avbryta

Tryck på knappen Stopp en gång eller öppna ugnsluckan. Tryck på knappen Start när du stängt luckan.

Om du glömmer att trycka på knappen Start, visas "Tryck på startknappen" på displayen under 3 sekunder. En signal ljuder.

Ångra

Tryck på knappen Stopp två gånger eller öppna luckan och tryck på knappen Stopp en gång.

Anmärkning

- ☐ När ugnen startats kan du inte längre ändra lagringsplatsen.
- ☐ Temperatur eller grill kan ändras när som helst.

Barnspärr

För att barn inte ska kunna koppla till ugnen av misstag, är den försedd med barnspärr.

Spärra ugnen

Tryck på knappen Stopp i fyra sekunder.
På textdisplayen visas "Barnspärr".
Alla funktioner är spärrade.

Upphäva spärren

Tryck på knappen Stopp igen i fyra sekunder.
Spärren är nu upphävd.

Skötsel och vård

Använd aldrig ång- eller högtryckstvätt för att rengöra hällen.

Utvändigt

Torka rent ugnen med en fuktig trasa. Använd ev några droppar diskmedel i vattnet om ugnen är kraftigare nedsmutsad. Torka ordentligt torrt.

Använd inga starka rengöringsmedel eller skurmedel, eftersom de ger upphov till matta fläckar. Använd vatten och torka genast bort stänk från sådana medel om de av misstag hamnar på höljet.

Produkter i rostfritt stål

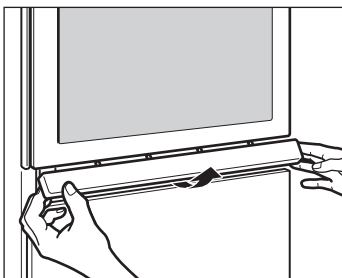
Avlägsna alltid kalk-, fett-, stärkelse- och äggvitefläckar så snart som möjligt. Korrosion kan bildas under denna typ av fläckar.

Torka av fronten med vatten och lite diskmedel. Eftertorka med en mjuk trasa.

Ventilationsgaller

Detta kan avlägsnas och rengöras.

Lyft ventilationsgallret.
Dra försiktigt ut det åt sidan.



Ugn

Torka ur ugnen efter användningen med en fuktig trasa när den har svalnat. Stänk och intorkade matrester lossar då lätt och bränner inte fast nästa gång ugnen används. Om ugnen är kraftigt nedsmutsad använder man mildt rengöringsmedel.

Se noga till att inget vatten rinner genom den roterande tallrikens drivning och in i ugnens inre. Torka ur ugnen ordentligt med en torr trasa efteråt så att den inte kan börja rosta.

Använd inte ugnsspray eller andra aggressiva ugnsrengöringsmedel eller skurmedel. Även stålull, grova svampar och kastrullrengöringsmedel är olämpliga. Dessa repar ytan.

Obehaglig lukt, t ex efter tillagning av fisk, kan man lätt åtgärda. Håll några droppar citronsaft i en kopp med vatten. Ställ en sked i koppen för att förhindra att kokningen fördröjs. Värm upp vattnet i 1-2 minuter med den högsta mikrovågseffekten.

OBS!

När man öppnar ugnsluckan lyser ugnslampan i 10 minuter.

Tillbehör

Lägg tillbehöret i blöt i vatten med diskmedel direkt efter användningen. Sedan kan smutsrester enkelt avlägsnas med en diskborste eller disksvamp. Gallren kan rengöras med rengöringsmedel för rostfritt stål eller i diskmaskinen.

Roterande tallrik

Rengör den roterande tallriken med diskmedel. Fördjupningen i ugnen torkar du ur med en fuktig trasa. Se noga till att inget vatten rinner genom den roterande tallrikens drivning och in i ugnens inre. När du sätter tillbaka den roterande tallriken, måste den haka i ordentligt.

Råd vid fel

Om ett fel uppstår är det oftast bara en småsak som behöver åtgärdas. Börja därför alltid med att kontrollera följande innan du kontaktar service:

Fel	Möjlig orsak	Anmärkning/Åtgärd
Ugnen fungerar inte.	Stickkontakten är inte ansluten till vägguttaget.	Sätt i stickkontakten i uttaget.
	Strömavbrott	Kontrollera om kökslampan lyser.
	Defekt säkring.	Kontrollera att säkringen till spisen är hel.
Tre nollor lyser på klockdisplayen.	Strömavbrott	Ställ in klockan på nytt.
En tillagningstid står på displayen.	Någon har kommit åt inställningsknappen av misstag.	Tryck på knappen Stopp.
	Knappen Start trycktes inte in efter inställningen.	Tryck på knappen Start eller ångra inställningen med knappen Stopp.
Mikrovågorna kopplas inte till.	Luckan är inte helt stängd.	Kontrollera om matrester eller något föremål sitter fast i luckan.
	Knappen Start är inte intryckt.	Tryck på knappen Start.
Ugnen är inte i drift. En tillagningstid står på displayen.	Någon har kommit åt inställningsknappen av misstag.	Tryck på knappen Stopp.
Det tar längre tid än vanligt för maten att bli varm.	Mikrovågseffekten är för lågt inställd.	Välj en högre mikrovågseffekt.
	Du har ställt mer mat i ugnen än du brukar.	Dubbel mängd - nästan dubbelt så lång tid.
	Maten var kallare än vanligt.	Vänd eller rör om i maten emellanåt.
Den roterande tallriken ger ifrån sig ett skrapande eller slipande ljud.	Smuts eller främmande föremål har hamnat vid den roterande tallrikens drivning.	Rengör rullarna på den roterande tallriken och fördjupningen på ugnens botten ordentligt.

Fel	Möjlig orsak	Anmärkning/Åtgärd
Felmeddelandet "Er1" eller "Er4" visas på textdisplayen.	Temperatursensorn har gått sönder.	Kontakta service.
Felmeddelandet "Er11" visas på textdisplayen. "Knappen kärvar"	Knapparna är smutsiga, mekaniken kärvar.	Tryck flera gånger på knappen. Om detta inte hjälper, kontakta service.
Felmeddelandet "Er19" visas på textdisplayen.	extrem överhettning (det brinner ev i ugnen). För hög mikrovågseffekt.	Öppna inte luckan, dra ur kontakten eller koppla ifrån säkringen i säkringslådan, låt svalna.

Reparationer får endast utföras av utbildade servicetekniker. Felaktigt utförda reparationer kan innebära stor fara för användaren.

Miljövård

Återvinning

Under transporten till dig har förpackningen skyddat produkten. Allt förpackningsmaterial är miljövänligt och kan återvinnas. Du kan bidra till miljövården genom att lämna det på rätt ställe för återvinning.

Gamla hushållsapparater är inte värdelöst avfall. Om de tas om hand på miljöriktigt sätt kan värdefulla råmaterial återvinnas.

Uttjänta apparater ska göras oanvändbara innan de lämnas till sophanteringen. Detta för att barn inte ska skadas vid lek. Märk gärna apparaten med texten "Varning! Defekt!"

Hör med din kommun eller det lokala renhållningsverket var du kan lämna gamla produkter och förpackningsmaterial så att de tas om hand på bästa miljöriktiga sätt.

Service

Vänd er till en serviceverkstad om produkten måste repareras. Hos BSH-Service kan du erhålla adress och telefonnummer till din närmaste serviceverkstad. Det finns ca 90 st i Sverige.

E-nummer och FD-nummer

Uppge alltid uppgifterna (E-Nr. och FD-Nr.) från ugnens typskylt för service. Typskylten syns när du öppnar ugnsluckan. Fyll i siffrorna här nedan redan nu så slipper du leta efter dem om det blir fel på ugnen.

E-nr.	FD
Service 	

Tekniska data

Strömförsörjning:	230 V, 50 Hz
Total effekt:	3380 W
Mikrovågseffekt:	900 W
Grill:	2100 W
Över-/undervärme:	1900 W
Frekvens:	2450 MHz
Mått (H x B x D)	
- Ugnens utsida	45,8 x 59,5 x 46,7 cm
- Ugnens insida	20,4 x 44 x 42 cm
Vikt	25 kg
VDE-kontrollerad:	ja
CE-märkt:	ja

Akrylamid i livsmedel

Hur skadligt akrylamid i livsmedel är diskuteras idag av fackfolk. Med de aktuella forskningsresultaten som grund har vi sammanställt denna information.

Hur uppstår akrylamid?

Akrylamid i livsmedel uppstår inte pga föroreningar utifrån. Det bildas i livsmedlet och blir flera gånger kraftigare vid tillagning, förutsatt att livsmedlet innehåller kolhydrater och äggviteämnen. Hur detta sker, har man ännu inte lyckats förklara helt och hållet. Men det har visat sig, att halten akrylamid i maten påverkas påtagligt av

höga temperaturer,
låg vattenhalt i livsmedlet,
kraftig stekning av produkten.

Vilka maträtter berörs av detta?

Akrylamid uppstår framför allt vid tillagning av spannmåls- och potatisprodukter under kraftig upphettning såsom

chips, pommes frites,
rostat bröd, bröd,
kex och kakor av mördeg.

Vad kan man göra?

Det går att undvika höga akrylamid-värden vid bakning, stekning och grillning. Följande rekommendationer har publicerats av aid¹ och BMVEL²:

Allmänt

Tillaga maten så kort tid som möjligt.

”Vackert gyllenbrun istället för bränd” - Stek maten lätt.

Ju större och tjockare livsmedlet som ska stekas är, desto mindre akrylamid innehåller det.

Gräddning

Ställ in en temperatur på max 200 °C vid över- och undervärme och max 180 °C vid varmluft.

Småkakor: Ställ in en temperatur på max 190 °C vid över- och undervärme och max 170 °C vid varmluft. Ägg eller äggula i receptet minskar halten akrylamid.

Fördela pommes frites som ska tillagas i ugnen så jämnt som möjligt över plåten och i endast ett lager. För att undvika att pommes fritesen snabbt blir torra, ska man tillaga minst 400 g per plåt.

¹ aid-informationsbroschyren "Akrylamid" har publicerats av aid och BMVEL, utgåva 12/02, internet: <http://www.aid.de>.

² Pressmeddelande 365 från BMVEL den 4.12.2002, internet: <http://www.verbraucherministerium.de>

Provrätter

Enligt DIN 60705

Med hjälp av dessa maträtter kontrollerar testinstitut kvaliteten och funktionen på kombinationsugnar med mikrovågsfunktion.

Tina upp med mikrovågor

Maträtt	Mikrovågseffekt, watt, tillagningstid i minuter	Anmärkning
Kött	180 W, 7 + 90 W, 10-12	Ställ en Pyrex-form Ø 22 cm på det låga gallret.

Tillagning med mikrovågor

Maträtt	Mikrovågseffekt, watt, tillagningstid i minuter	Anmärkning
Äggstanning	600 W, 5 + 360 W, 12-15	Ställ en Pyrex-form på det låga gallret.
Sockerkaka	600 W, 9-11	Ställ en Pyrex-form Ø 22 cm på det låga gallret.
Köttfärslimpa	600 W, 25-30	Ställ en Pyrex-form på det låga gallret.

Kombinerad tillagning med mikrovågsfunktion

Maträtt	Mikrovågseffekt, watt, tillagningstid i minuter	Ugns-funktion	Tempe-ratur °C	Anmärkning
Potatisgratäng	360 W, 35-40	Varmluft	140	Ställ en Pyrex-form Ø 22 cm på det låga gallret.
Kakor	180 W, 20	Över-/undervärme	160	Ställ en Pyrex-form Ø 22 cm på det låga gallret.
Kyckling	360 W, 30-35	Varmluft	180	Lägg kycklingen med bröstsidan nedåt på det låga gallret. Vänd efter 15 minuter.

Provrätter

Enligt normerna DIN 44547 och EN 60350

Med hjälp av dessa maträtter kontrollerar testinstitut kvaliteten och funktionen på kombinationsugnar med mikrovågsfunktion.

Gräddning

Tabellen gäller för mat som ställs in i kall ugn.

	Tillbehör och anvisningar	Ugnsfunktion	Temperatur °C	Tillagningstid i minuter
Spritsade kakor	Kakplåt Ø 30 cm på det låga gallret	Över-/undervärme	140-160	20-30
Småkakor	Kakplåt Ø 30 cm på det låga gallret	Över-/undervärme	150-170	20-25
Sockerkaka	Kakform med löstagbar botten på det låga gallret	Över-/undervärme	150-170	25-35
Vetebröd (pizza)	Kakplåt Ø 30 cm på det låga gallret	Över-/undervärme	170-190	30-40

	Tillbehör och anvisningar	Ugnsfunktion	Temperatur °C	Tillagningstid i minuter
Äppelpaj	Kakform av plåt med löstagbar botten Ø 20 cm direkt på den roterande tallriken	Varmluft	150-170	60-75

Grilla

Tabellen gäller för mat som ställs in i kall ugn.

Maträtt	Kärl	Grill	Tillagningstid i minuter
Rostat bröd	lågt galler	stark	20-30
Hamburgare 7 st*	högt galler	stark	20-25

* Vänd spetten efter $\frac{2}{3}$ av tiden.

Med denne stekeovnen vil du få mye glede av matlagingen. For at du skal kunne utnytte alle de tekniske fordelene ved ovnen, bør du lese bruksanvisningen. Først i denne bruksanvisningen tar vi opp en del viktige forhold som gjelder sikkerheten. Du blir nærmere kjent med de enkelte delene på den nye ovnen din. Vi viser deg alt den kan og hvordan du betjener den.

Tabellene er bygd opp slik at du kan foreta innstillinger trinn for trinn. Her finner du mange vanlige retter, opplysninger om hvilke kokekar som passer samt optimale innstillingsverdier, som naturligvis er utprøvd i vårt eget prøvekjøkken.

For at apparatet ditt skal holde seg pent i lang tid, har vi tatt med en rekke tips om vedlikehold og rengjøring. Og dersom det skulle oppstå en feil, finner du på de siste sidene opplysninger om hvordan du selv kan utbedre enkle feil.

Har du spørsmål? Slå først opp i den fylldige innholdsfortegnelsen. Der er det enkelt å finne frem.

Og da ønsker vi deg lykke til med matlagingen!

Innholdsfortegnelse

Før tilkopling av det nye apparatet	63
Oppstilling og tilkobling	63
Hva du må ta hensyn til	64
Sikkerhetsanvisninger	64
Sikkerhetsanvisninger ved bruk av mikrobølge	66
Betjeningsfeltet	68
Bryter som kan senkes ned	70
Varmetyper	70
Tilbehør	71
Grunninnstillinger	73
Velge språk	74
Innstilling av signaltonevarighet	75
Innstilling av signaltonevolum	76
Før første gangs bruk	77
Varme opp ovnsrommet	77
Stille klokken	78
Mikrobølge	79
Utstyr	80
Mikrobølgeeffekter	80
Slik stiller du inn	81
Tips for mikrobølge	87
Innstilling av stekeovn	88
Slik stiller du inn stekeovnen	89
Stekeovnen skal slås av automatisk	90
Stille inn stekeovn og mikrobølge i kombinasjon	91
Slik stiller du inn:	91

Innholdsfortegnelse

Kjøtt, fjærkre, fisk	93
Veiledning for steking	93
Veiledning for grilling	94
Tips for steking og grilling	96
Kaker og bakst	97
Tips for baking	98
Gratenger, toast	100
Programautomatikken	101
Slik stiller du inn:	101
Veiledning til programautomatikk	103
Programtabell	105
Minne	107
Lagre minnet	107
Starte minnefunksjonene	109
Barnesikring	110
Vedlikehold og rengjøring	111
Utsiden av apparatet	111
Stekeovnen	112
Tilbehør	112
Dreietallerkenen	112
Det har oppstått en feil, hva kan du gjøre?	113
Miljøvern	114
Kundeservice	115
Tekniske data	115
Akrylamid i matvarer	116
Testretter	117

Før tilkopleing av det nye apparatet

Viktige sikkerhetsanvisninger

Før du tar det nye apparatet i bruk, må du lese nøye igjennom denne bruksanvisningen. Den inneholder viktig informasjon for bruk og pleie av apparatet.

- ☐ Oppbevar bruks- og monteringsanvisningen godt. Dersom du gir apparatet videre til andre, må du legge ved bruks- og monteringsanvisningen.
- ☐ Ikke ta apparatet i bruk dersom du oppdager transportskader.

Oppstilling og tilkobling

- ☐ Dette apparatet er bare beregnet på bruk i private husholdninger.
- ☐ Følg den særskilte monteringsveiledningen.
- ☐ Apparatet kan bygges inn i et 60 cm bredt høyskap (minst 85 cm over gulvet).
- ☐ Apparatet er klart til tilkobling og må bare tilkobles en forskriftsmessig montert jordet stikkontakt. Sikringen må være på 16 ampere (L- eller B-automat). Nettspenningen må være i overensstemmelse med spenningen som er angitt på typeskiltet.

- ❑ Montering av stikkontakt eller bytte av tilkoblingsledning må bare utføres av elektriker. Dersom støpselet ikke er tilgjengelig etter montering, må det installeres en flerpolig skillebryter med en kontaktavstand på minst 3 mm.
- ❑ Bruk ikke forgreninger, kontaktlister eller skjøteledninger. Overbelastning kan føre til brannfare.

Hva du må ta hensyn til

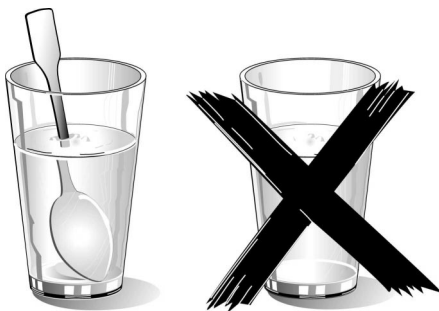
Sikkerhets-anvisninger

- ❑ Dette apparatet er i samsvar med sikkerhetsbestemmelsene for elektriske apparater. Reparasjon må bare utføres av serviceteknikere som har fått opplæring av produsenten. Reparasjoner utført på ukyndig måte kan føre til alvorlige farer for deg.
- ❑ Apparatet må bare brukes til oppvarming av matvarer.
- ❑ Barn kan bare bruke apparatet hvis de har fått opplæring i bruken. Barn må kunne betjene det riktig og forstå de farene som er forklart i bruksanvisningen.
- ❑ Dreietallerkenen må alltid være satt inn når apparatet brukes.
- ❑ Kontroller at det ikke kommer overkok inn i det indre av apparatet gjennom drivmekanismen til dreietallerkenen.

- ❑ Ikke slå på mikrobølgen dersom det ikke er matvarer i stekeovnen. Uten matvarer kan apparatet bli overbelastet. Et unntak fra denne regelen er kortvarige tester av kokekar (se veiledning om kokekar).
- ❑ Overflatene på kokeapparater blir varme under bruk.
Hold barn på sikker avstand. Fare for brannskader!
- ❑ Kabler fra elektriske apparater må ikke klemmes fast i stekeovnsdøren. Ledningsisolasjonen kan bli ødelagt.
Fare for kortslutning og elektrisk støt!
- ❑ Ikke oppbevar brennbare gjenstander i stekeovnen. Disse kan antennes når ovnen slås på.
Fare for skålding!
- ❑ Dersom du oppdager røyk i stekeovnen, må du ikke åpne stekeovnsdøren. Trekk ut støpselet.
- ❑ Stekeovnsdøren må slutte tett inntil karmen.
- ❑ Dersom stekeovnsdøren er skadet, må du ikke bruke apparatet før en servicetekniker har reparert det. Det kan trenge ut mikrobølgeenergi.
- ❑ Beskytt apparatet mot sterk varme og fuktighet.
- ❑ Kabinettet må ikke åpnes. Apparatet arbeider under høyspenning.
- ❑ Hvis apparatet er defekt, må du trekke ut nettstøpselet eller koble ut den aktuelle sikringen i sikringsskapet.
Kontakt kundeservice.

Sikkerhetsanvisninger ved bruk av mikrobølge

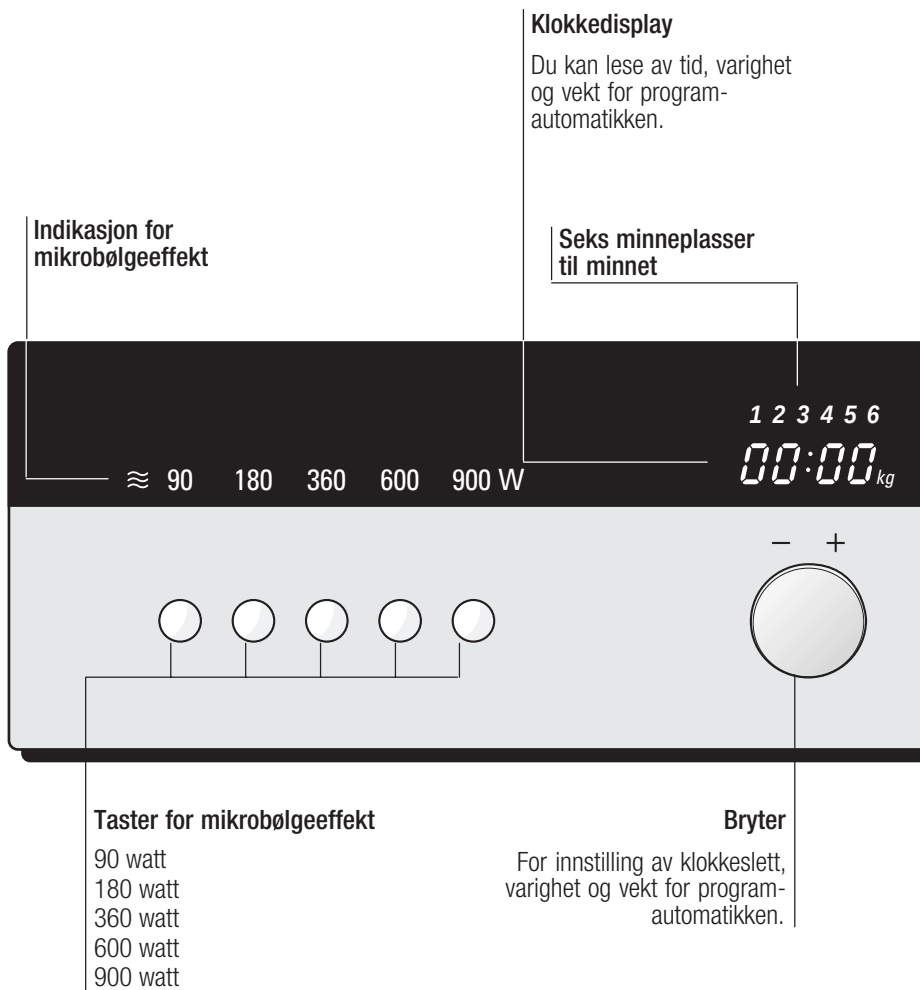
- ❑ Mikrobølgen må ikke slås på uten at det er matvarer i den.
- ❑ Mikrobølgen må kun brukes til å varme opp mat og drikke. Andre bruksmåter kan være farlige og føre til skader. Blant annet kan oppvarming av varmeputer med korn- eller krydderinnhold føre til at putene antennes.
- ❑ **Fare for skålding!**
Ved oppvarming av flytende væsker må du alltid sette en teskje i kokekaret, for å unngå at det oppstår "forsinket koking". Ved forsinket koking blir koketemperaturen nådd uten at de typiske dampboblene stiger opp. Hvis kokekaret deretter ristes noe, kan den varme væsken plutselig koke over og sprute kraftig. Dette kan føre til skader og forbrenninger.



- ❑ **Babymat:**
La aldri lodd eller smokker sitte på glass og flasker ved oppvarming av babymat. Etter oppvarmingen må du røre godt rundt i babymaten eller riste den. På den måten blir varmen jevnt fordelt. Kontroller temperaturen før du gir maten til barnet. Fare for brannskader!
- ❑ Varm ikke opp mat og drikke i lukkede kokekar. Fare for eksplosjon!
- ❑ Alkoholholdige drikker må ikke varmes opp for kraftig. Fare for eksplosjon!

- ❑ Ikke varm opp matvarer i varmeposer. Disse kan antennes. Matvarer i beholdere av plast, papir eller annet brennbart materiale må holdes under oppsyn under oppvarmingen. Lufttett emballasje kan sprekke.
- ❑ Ikke kok egg med skallet på, og ikke varm opp hardkokte egg. De kan sprekke og eksplodere. Det samme gjelder skalldyr/skjell. Ved tilberedning av speilegg eller kokte egg må du først stikke hull på eggeplommen.
- ❑ På matvarer med fast skall eller skinn, f. eks. epler, tomater, poteter og pølser, kan skinnen/skallet sprekke. Stikk derfor hull på skallet før de blir oppvarmet.
- ❑ Hvis du skal tørke matvarer som urter, frukt eller sopp eller tine opp matvarer som inneholder lite fuktighet, f. eks. brød, må du følge med under prosessen. Det kan oppstå brann hvis varene blir tørket for kraftig.
- ❑ Ikke varm opp matolje alene med mikrobølge.
- ❑ Bruk bare kokekar som er egnet til mikrobølge.
- ❑ Kokekar av porselen og keramikk kan ha små hull i hank eller lokk. Bak disse hullene skjuler det seg hulrom. Fuktighet som er trengt inn i disse hulrommene kan føre til at delen sprekker.
- ❑ Still alltid inn den mikrobølgeeffekten og de tidene som er angitt i bruksanvisningen. Dersom du velger en vesentlig høyere effekt eller tid, kan maten ta fyr, og apparatet kan bli ødelagt.
- ❑ Oppvarmet mat avgir varme. Kokekaret kan bli svært varmt. Bruk grytekluter når du skal ta kokekaret ut av ovnen.
- ❑ Dreietallerkenen må tas svært forsiktig ut. Det åpne varmeelementet holder seg svært varmt i flere minutter. Fare for brannskader!

Betjeningsfeltet



Klartekstdisplay

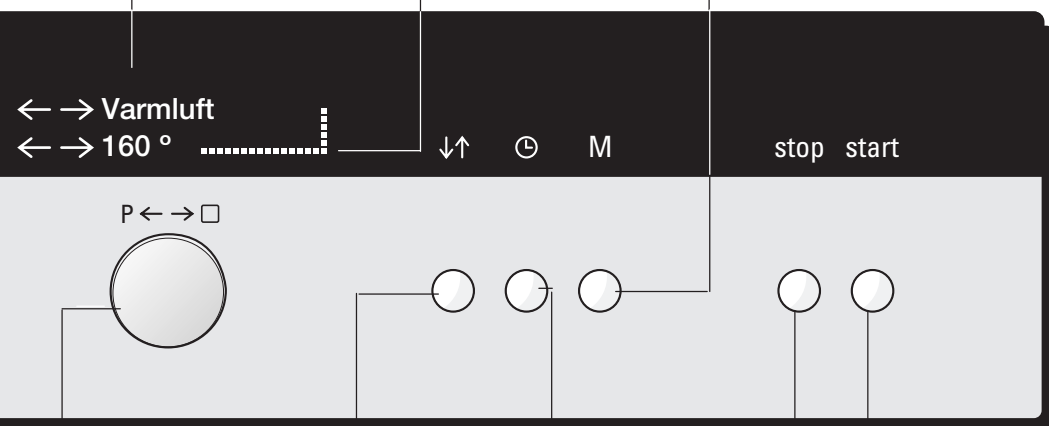
Tekstene på displayet kan vises på 7 språk.

- Den viser valgt varmetype og temperatur eller trinn
- Den viser de ulike rettene i programautomatikken
- Den gir deg veiledning om innstillinger

Oppvarmingskontroll

Oppvarmingskontrollen viser temperaturøkningen. Ved grilling og undervarme vises ikke oppvarmingskontrollen.

Minnetast



Funksjonsvelger

For innstilling av varmetype, temperatur eller programautomatikk

Hvis du vrir funksjonsvelgeren mot høyre, vises varmetypene. Vrir du den mot venstre, vises programmene.

Tasten ↓↑

For å bytte linje i tekstdisplayet.

For å velge et program

For å foreta individuell tilpasning av stekeresultatet ved bruk av programautomatikk

Klokketast

Stopptast

Starttast

Bryter som kan senkes ned

Funksjonsvelger og dreiebryter kan senkes ned i hver stilling. For å trykke dem ut og inn, trykkes på bryterhåndtaket. Bryterne kan dreies til høyre eller tilvenstre.

Varmetyper

Ved bruk av stekeovnen har du forskjellige varmetyper å velge mellom. På den måten kan du velge optimal tilberedningsmåte for alle typer retter.

Mikrobølger

I matvarer blir disse omvandlet til varme. Mikrobølge egner seg til rask opptining, oppvarming, smelting og koking.

Mikrobølgeeffekter:

- 900 W til oppvarming av væsker.
- 600 W til oppvarming og koking av matvarer.
- 360 W til koking av kjøtt og oppvarming av ømfintlige matvarer.
- 180 W til opptining og viderekoking.
- 90 W til opptining av ømfintlige matvarer.

Mikrobølge kombinert med en varmetype

Her er mikrobølgen i drift sammen med en annen varmetype. Rettene blir sprø og brune som alltid, men det går mye hurtigere og du sparer energi.

Mikrobølge og intensivtrinnet kan ikke kombineres.

Over-/undervarme

Her kommer varmen jevnt ovenfra og fra undersiden på rettene. Over-/undervarme er egnet for fine brød, kaker og stek.

Intensivtrinn

I tillegg til over-/undervarme bruker ovnen også en kvartsgrill til oppvarming. Dette gir svært hurtig varme. Matvarene blir intensivt brunet.

Intensivvarme egner seg særlig godt til flate, dypfrosne ferdigretter, for eksempel vegetarburger. Disse tilberedes direkte på dreietallerkenen. Snu rettene hvis nødvendig.

Varmluft

Ved bruk av varmluft kommer varmen fra halogenlampe, kvartsgrill og undervarme, og den blir fordelt ved hjelp av en vifte. Varmluft egner seg spesielt godt til kombinert drift med mikrobølge.

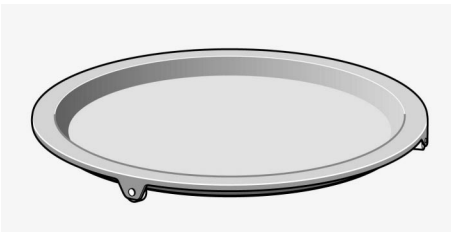
Grilling

Varmetypen grilling er en kombinasjon av overvarme, halogenlampe og kvartsgrill. Du kan velge mellom 3 forskjellige trinn. Varmetypen er egnet til grilling, stek, pølser, fisk eller toast.

Undervarme

Det er bare det nedre varmeelementet som er i drift. Denne varmetypen er fremfor alt egnet til ettersteking. Du kan velge mellom 3 trinn.

Tilbehør



Dreietallerken

Underlag for risten.

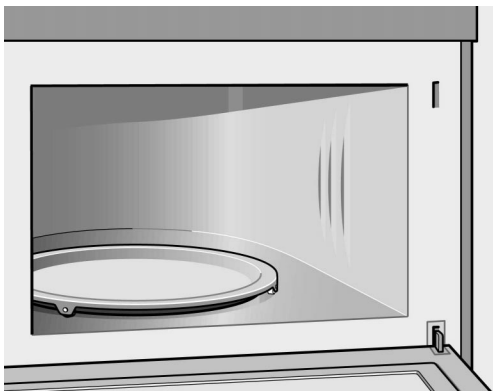
Retter som trenger mye varme nedenfra kan tilberedes direkte på dreietallerkenen.

Den kan rotere mot høyre eller mot venstre.

Den tåler å bli brukt som skjæreunderlag. Du kan skjære opp pizzastykker direkte på dreietallerkenen.

Apparatet må aldri brukes uten dreietallerken.

Dreietallerkenen må ikke belastes med mer enn maks. 5,5 kg.

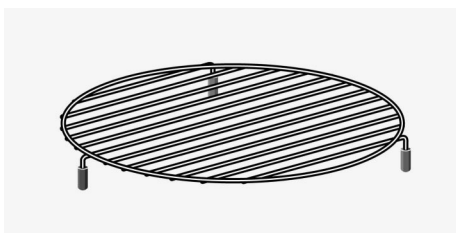


Sett dreietallerkenen på drivverket midt i bunnen av stekeovnen.

Kontroller at den sitter riktig.

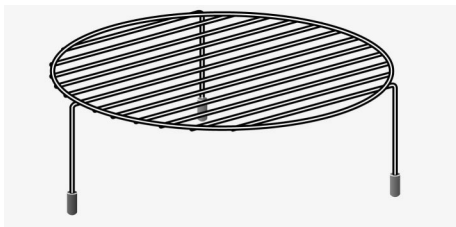
Dreietallerkenen roterer ved alle varmetyper. Dette er nødvendig for å oppnå et godt resultat.

Den kan rotere mot høyre eller venstre.



Lav rist

For mikrobølge - både til baking og steking. Sett risten på dreietallerkenen.



Høy rist til grilling, f. eks. av biffer, pølser eller toast. Du kan også bruke den som underlag for blant annet flate gratengformer.

Sett risten på dreietallerkenen.

Veiledning

- ☐ Kvartsgrillen og halogenlampen slår seg på og av automatisk for å regulere temperaturen.
- ☐ Apparatet er utstyrt med en kjølevifte. Viften kan fortsette å gå selv om stekeovnen er slått av. Så lenge viften er i gang, vises dette på tekstdisplayet.
- ☐ Det kan oppstå kondens på vinduet i døren, på innvendige vegger og på bunnen. Dette er normalt, funksjonen til mikrobølgen blir ikke påvirket av dette. Tørk bort kondensvannet etter at du er ferdig med matlagingen.

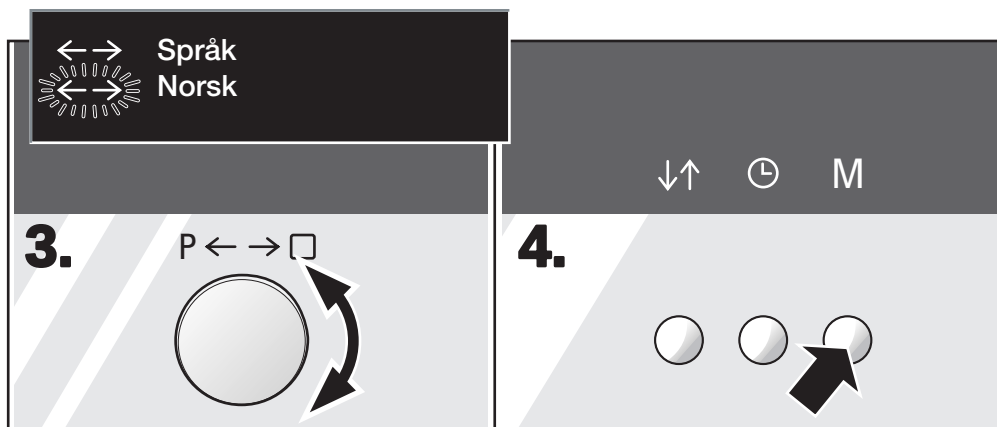
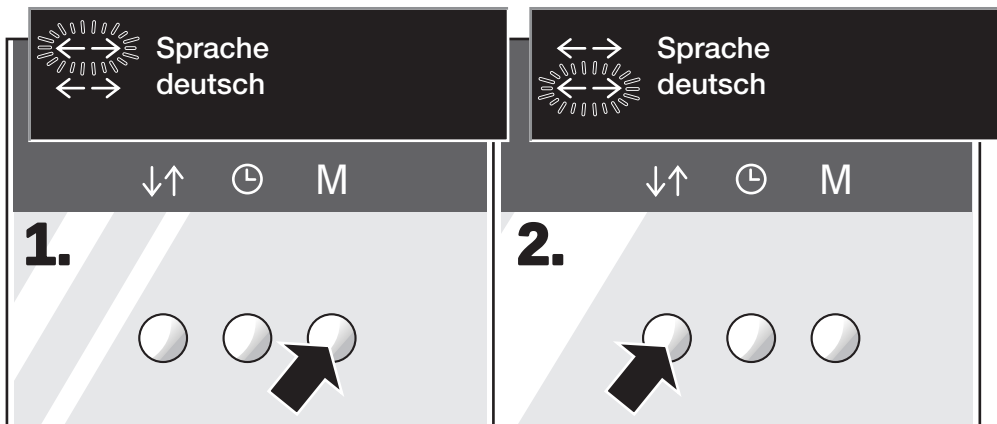
Grunninnstillinger

Ditt nye apparat leveres med en rekke grunninnstillinger som du kan endre selv.

Grunninnstilling	Endre til
Språket i tekstdisplayet er norsk	Du kan velge mellom 7 ulike språk
Når varigheten er utløpt, avgis det et lydsignal	Du kan forandre lengden på signalet
Langt signal = 30 toner	Kort signal = 3 toner
Lydstyrke på signalet = middels	Lydstyrke på signalet = sterk, = svakt

Velge språk

Det nye apparatet ditt har et tekstdisplay med norske tekster. Du kan velge mellom 7 ulike språk.

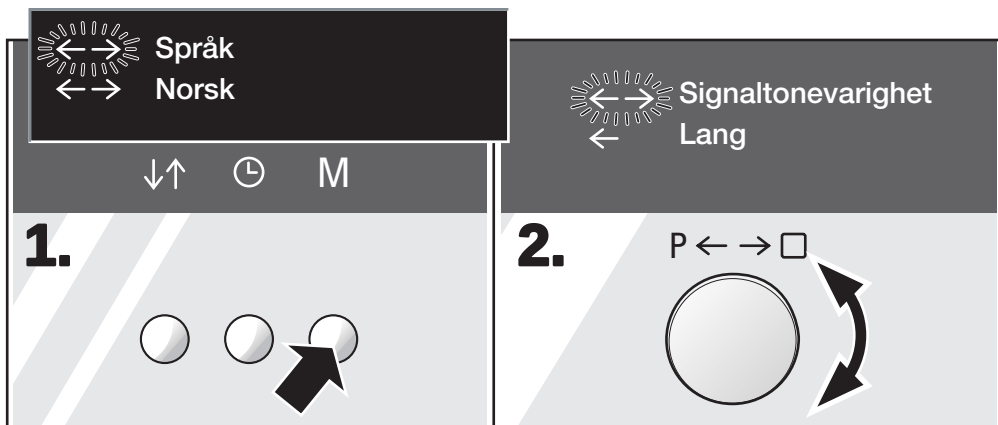


Innstilling av signaltonevarighet

Når stekeovnen slås av, hører du et lydsignal. Du kan forandre lengden på varselsignalet.

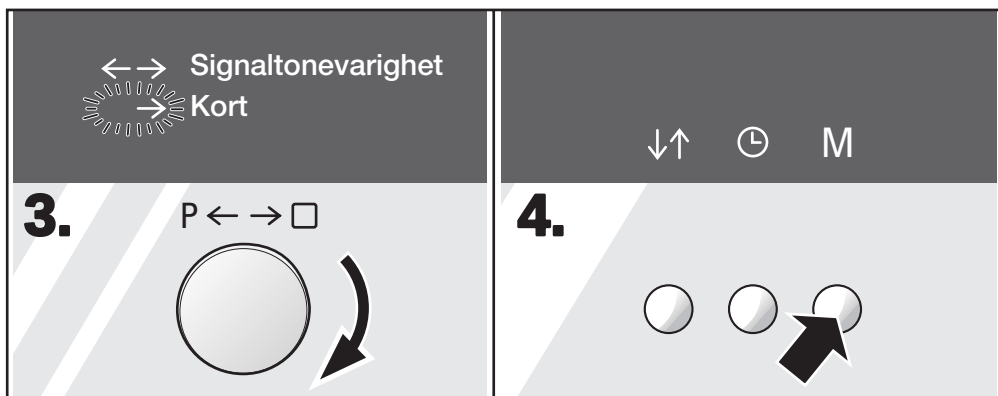
Lang signalvarighet = 30 toner

Kort signalvarighet = 3 toner



1. Hold minnetasten "M" inne i 4 sekunder inntil det står "Språk" på den første linjen og "norsk" på den andre.

2. Vri funksjonsvelgeren til høyre eller venstre inntil det står "Signaltonvarighet" på første linje og "Lang" på andre linje. Gå til andre linje ved hjelp av tasten ↓↑.



3. Endre signaltonvarighet med funksjonsvelgeren.

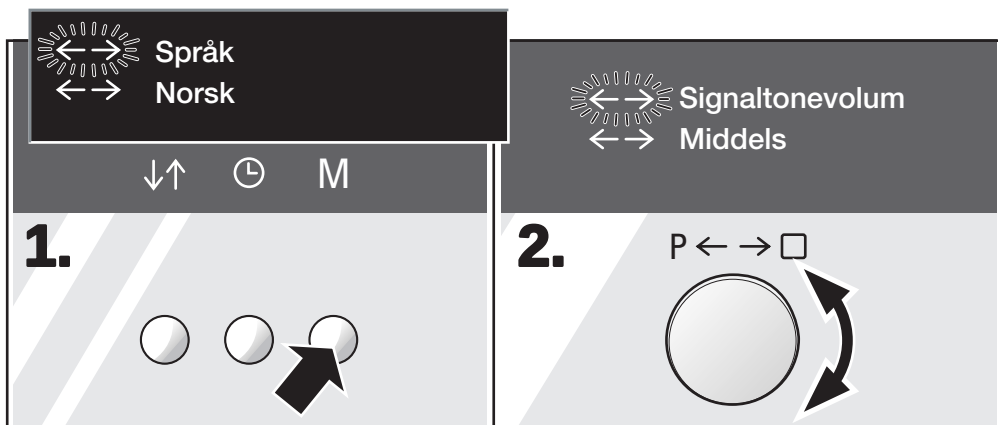
4. Trykk på minnetasten "M". Endringen er lagret.

Innstilling av signaltonevolum

Når stekeovnen slås av, hører du et lydsignal. Du kan endre signaltonevolumet.

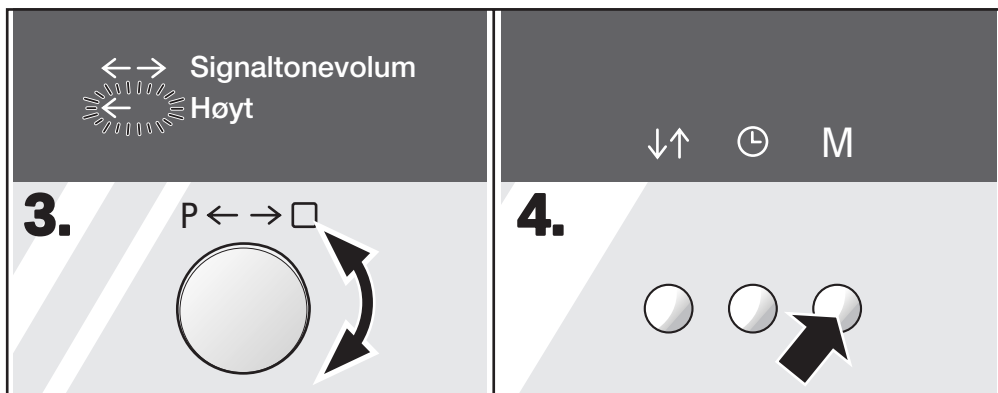
Signaltonevolum = Svakt

Signaltonevolum = Høyt



1. Hold minnetasten "M" inne i 4 sekunder inntil det står "Språk" på den første linjen og "Norsk" på den andre.

2. Vri på funksjonsvelgeren inntil det står "Signaltonvolum" på første linje og "Middels" på andre linje.
Gå til andre linje ved hjelp av tasten ↓↑.



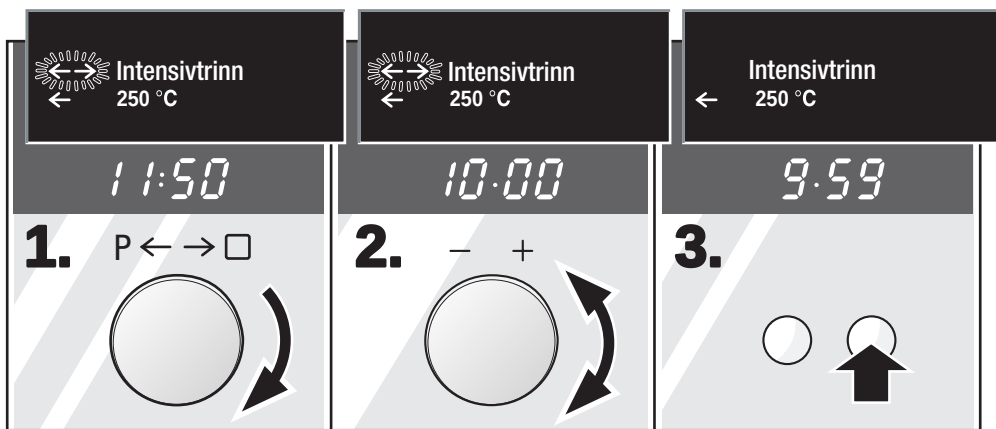
3. Endre signaltonevolumet med funksjonsvelgeren.

4. Trykk på minnetasten "M". Endringen er lagret.

Før første gangs bruk

Varme opp ovnsrommet

For å kvitte deg med lukten av "ny ovn", varmer du opp ovnsrommet i 10 minutter. Ovnrommet må være lukket og tomt.



1. Vri funksjonsvelgeren mot høyre til Intensivtrinn.

2. Still inn 10 minutter med bryteren.

3. Trykk på starttasten.

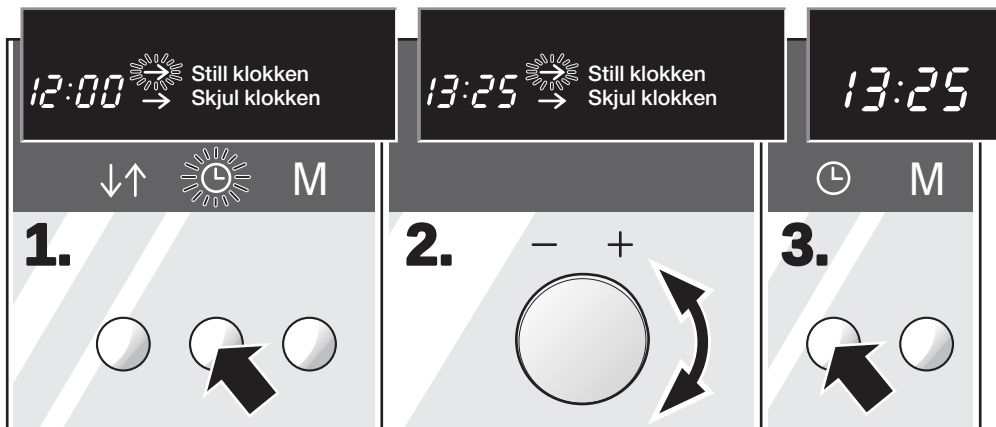
Stekeovnen slår seg av etter ca. 10 minutter.

På grunn av lukten som oppstår, kan det være lurt å lufte ut av kjøkkenet mens dette pågår.

Stille klokken

Etter at apparatet er blitt tilkoblet, eller etter strømbrudd, lyser tre nuller på klokkedisplayet.

Still riktig klokkeslett.



1. Trykk på klokketasten ⌚.

2. Still inn klokkeslettet med bryteren.

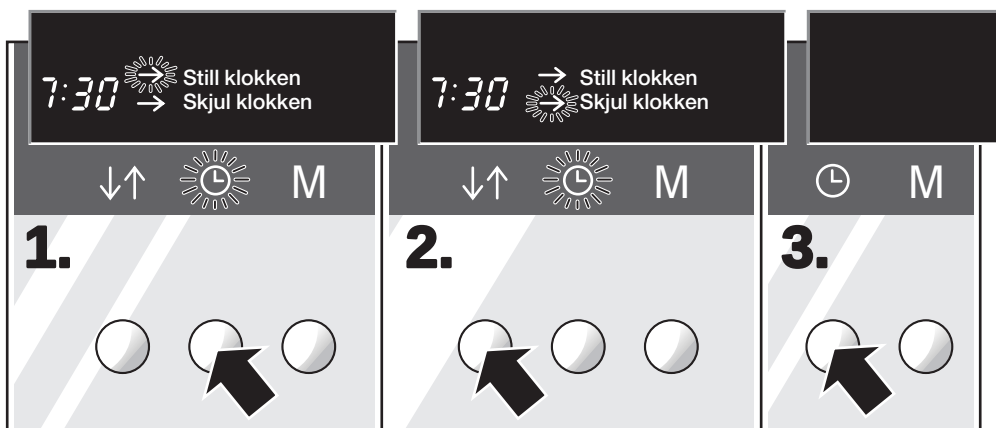
3. Trykk på klokketasten ⌚.

Endre klokkeslett f.eks. fra sommer- til vintertid

Still inn som beskrevet i punkt 1 til 3.

Skjule klokken

Hvis klokkedisplayet forstyrrer deg, kan du skjule klokken.



1. Trykk på klokketasten ⌚.

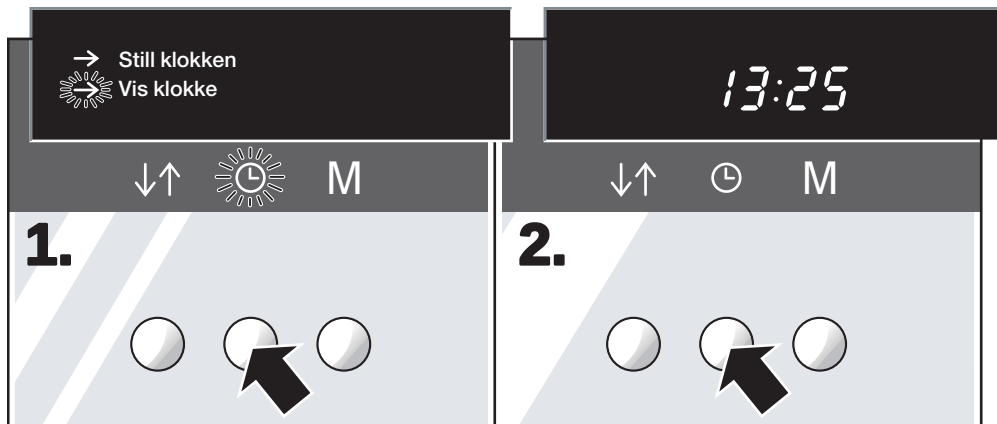
2. Gå til linjen "Skjul klokken" ved hjelp av tasten ↓↑.

3. Trykk på klokketasten ⌚.

Klokken går i bakgrunnen.

Visning av klokkeslett

Hvis du vil vise klokkeslettet igjen, går du frem på følgende måte:



1. Trykk på klokketasten ⌚.

2. Trykk på klokketasten ⌚.
Klokkeslettet vises på displayet.

Mikrobølge

Mikrobølgen kan brukes alene eller sammen med en annen varmetype.

Prøv den gjerne med det samme. Varm for eksempel opp en kopp vann til te.

Ta en stor kopp uten gull- eller sølvdekor og legg en teskje oppi. Sett den lave risten på dreietallerken og sett koppen oppå denne.

1. Trykk på tasten for 900 watt mikrobølgeeffekt.
2. Still inn 1 minutt og 30 sekunder med bryteren.
3. Trykk på starttasten.

Etter 1 minutt og 30 sekunder hører du et signal. Vannet er varmet opp.

Mens du drikker teen, kan du lese enda en gang gjennom sikkerhetsanvisningene i begynnelsen av bruksanvisningen. Disse er svært viktige.

Utstyr

Bruk ildfaste kokekar av glass, glasskeramikk, porselen, keramikk eller mikrobølgesikker plast. Disse materialene slipper igjennom mikrobølgene.

Med kokekar av metall er det annerledes. Mikrobølgene trenger ikke igjennom disse, og matvarene blir ikke oppvarmet i lukkede metallkokekar.

Pass på at metall - f. eks. en skje - holdes minst 2 cm fra stekeovnsveggene og innsiden av døren. Glasset på innsiden av døren kan bli ødelagt på grunn av gnistdannelser.

I mange tilfeller kan du bruke serviset du skal servere i. På den måten slipper du å legge opp/fylle over maten, samtidig som det blir mindre oppvask.

Kokekar/servise med gull- eller sølvdekor må bare benyttes dersom produsenten kan garantere at det er egnet til bruk i mikrobølgeovn.

Test av kokekar:

Dersom du ikke er sikker på om et kokekar er egnet for mikrobølge, kan du prøve denne testen:

Sett det tomme kokekaret inn i mikrobølgeovnen i 1/2 til 1 minutt på maksimal effekt. Kontroller temperaturen av og til. Kokekaret skal være kaldt eller lunkent. Dersom det blir varmt eller det oppstår gnister, er det ikke egnet til bruk i mikrobølgeovn.

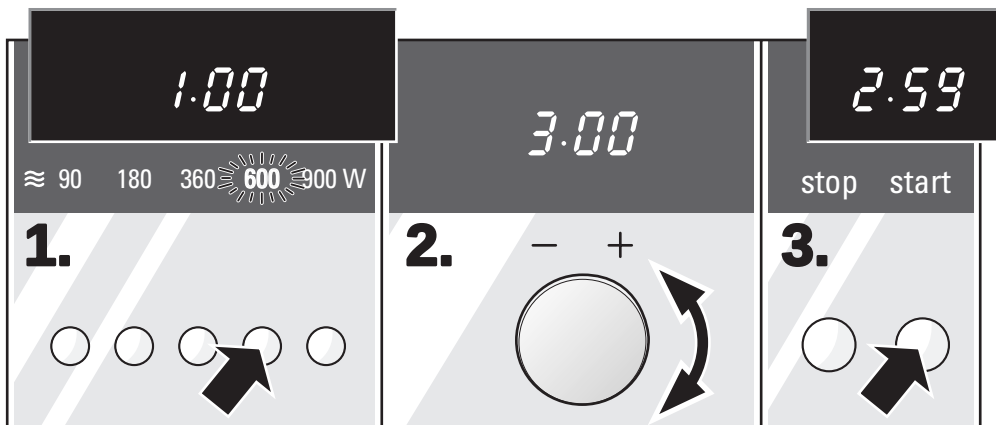
Obs!

Mikrobølgeovnen må ikke slås på når den er tom. Det eneste unntaket er kokekar-testen.

Mikrobølgeeffekter

900 watt til oppvarming av væsker
600 watt til oppvarming og koking av matvarer
360 watt til koking av kjøtt og oppvarming av
ømfintlige matvarer
180 watt til opptining og viderekoking
90 watt til opptining av ømfintlige matvarer.

Slik stiller du inn



1. Trykk på tasten for ønsket mikrobølgeeffekt.

2. Still inn varighet med bryteren.

3. Trykk på starttasten.

Varigheten telles ned og er synlig i indikasjonen.

Når tiden er gått,

hører du et signal.

På displayet vises "Slutt" på første linje og "Apparat avkjøles" på den andre.

Meldingen "Slutt" forsvinner hvis du åpner stekeovnsdøren eller trykker på stopptasten.

Stille inn flere mikrobølgeeffekter etter hverandre

Gå frem slik det er beskrevet i punkt 1 og 2. Still deretter inn mikrobølgeeffekt og tid nummer 2. Du kan stille inn inntil 3 mikrobølgeeffekter og -tider etter hverandre. Trykk starttasten til slutt. Den totale varigheten vises på displayet og telles nedover. Den aktive mikrobølgeeffekten lyser sterkere.

- ☐ Du kan også velge samme mikrobølgeeffekt to ganger: f. eks. 600 W - 360 W - 600 W. 900 W kan bare velges én gang.

Endre innstillingen

Dersom det bare er stilt inn én mikrobølgeeffekt, kan du når som helst endre varigheten.

Stans

Trykk én gang på stopptasten eller åpne stekeovnsdøren. Etter at døren er lukket, trykker du på starttasten.

Hvis du glemmer å trykke på starttasten, vises "Trykk på starttasten" i 3 sekunder. Du hører et lydsignal.

Slette innstillingen

Trykk to ganger på stopptasten eller åpne døren og trykk én gang på stopptasten.

Veiledning

- ☐ Effektttrinnet 900 W kan stilles på inntil 30 minutter, alle andre effektttrinns på inntil 90 minutter.
 - 1 minutt i sekundintervall
 - inntil 5 minutter i 10-sekunders intervall
 - inntil 15 minutter i 30-sekunders intervall
 - inntil 60 minutter i minuttintervall
 - inntil 90 minutter i 5-minutters intervall.
- ☐ Du kan stille inn mikrobølgeeffekten først og varigheten etterpå, eller omvendt.

Tabeller

I de følgende tabellene finner du en rekke muligheter og innstillingsverdier for mikrobølgen.

Tidsangivelsene i tabellene er veiledende. Disse er avhengig av kokekaret, samt kvalitet, temperatur og beskaffenhet på matvarene.

I tabellene er det ofte angitt variable tidsområder. Still først inn den korteste tiden, og forleng den hvis det er nødvendig.

Det kan skje at du skal tilberede andre mengder enn det som er angitt i tabellene.

Det finnes en tommelfingerregel for dette:

Dobbel mengde - nesten dobbelt så lang tid

Halv mengde - halvparten av tiden

Still alltid kokekaret på den lave risten. Dermed kan mikrobølgene nå frem til maten fra alle kanter.

Opptining

- ☐ Legg de frosne matvarene på en flat skål på dreietallerkenen.
- ☐ Ømfintlige deler som blant annet ben og vinger på kyllinger eller fettpartier på stek eller biff kan du dekke til med et lite stykke aluminiumsfolie. Folien må ikke berøre ovnsveggene. Etter halvparten av opptiningstiden kan du ta av aluminiumsfolien.
- ☐ Snu eller rør rundt i maten 1-2 ganger underveis. Store stykker bør snus flere ganger.

- ❑ La den opptinte maten hvile i 10 - 20 minutter i romtemperatur, slik at temperaturen utjevnes. På fjærkre kan du deretter ta ut innmaten. Kjøttet kan også brukes videre selv om det har en liten frossen kjerne i midten.

	Mengde	MikrobølgeeffektW, varighet i minutter	Veiledning
Kjøtt i ett stykke av storfe, svin, kalv (med og uten ben)	800 g 1000 g 1500 g	180 W, 15 Min. + 90 W, 15 - 25 min. 180 W, 20 Min. + 90 W, 25 - 35 min. 180 W, 30 Min. + 90 W, 25 - 35 min.	Snu flere ganger.
Kjøttstykker, eller skiver av storfe-, svine- eller kalvekjøtt	200 g 500 g 800 g	180 W, 5 Min. + 90 W, 4 - 6 min. 180 W, 10 Min. + 90 W, 5 - 10 min. 180 W, 10 Min. + 90 W, 10 - 15 min.	Ta kjøttstykkene fra hverandre når de snus.
Kjøttdeig, blandet	200 g 500 g 800 g	90 W, 15 min. 180 W, 10 min. + 90 W, 10 - 15 min. 180 W, 15 min. + 90 W, 15 - 20 min.	Frys ned så flat som mulig. Snu flere ganger underveis og ta bort kjøtt som allerede er opptint.
Fjærkre/deler av fjærkre	600 g 1200 g	180 W, 8 Min. + 90 W, 10 - 15 min. 180 W, 15 Min. + 90 W, 20 - 25 min.	
Fisk filet, fiskekotelett, skiver	400 g	180 W, 5 min. + 90 W, 10 - 15 min.	Opptinte deler tas fra hverandre.
Hel fisk	300 g 600 g	180 W, 3 min. + 90 W, 10 - 15 min. 180 W, 8 min. + 90 W, 20 - 30 min.	
Grønnsaker, f. eks. erter	300 g	180 W, 10 - 15 min.	Rør forsiktig om innimellom.
Frukt, f. eks. bringebær	300 g 500 g	180 W, 7 - 10 min. 180 W, 8 Min. + 90 W, 5 - 10 min.	Rør forsiktig om underveis og ta opptinte deler fra hverandre.
Smør	125 g 250 g	180 W, 2 min. + 90 W, 2 - 3 min. 180 W, 2 min. + 90 W, 3 - 5 min.	Fjern emballasjen fullstendig.
Brød, helt	500 g 1000 g	180 W, 8 min. + 90 W, 5 - 10 min. 180 W, 12 min. + 90 W, 10 - 20 min.	
Kaker, tørre, f. eks. formkaker	500 g 750 g	90 W, 10 - 15 min. 180 W, 5 min. + 90 W, 10 - 15 min.	Ta kakestykkene fra hverandre. Bare egnet for kaker uten glasur eller krem.
Kaker, saftige f. eks. fruktkaker, ostekaker	500 g 750 g	180 W, 5 min. + 90 W, 15 - 20 min. 180 W, 7 min. + 90 W, 15 - 20 min.	Bare egnet for kaker uten glasur, krem eller gelatin.

Opptining, oppvarming eller koking av dypfrosne matvarer

- ❑ Ferdige retter tas ut av emballasjen. Maten varmes hurtigere og jevnere opp i kokekar som egner seg for mikrobølge. Ulike matvarer kan blir varmet opp ulikt når du varmer dem opp sammen.
- ❑ Flate retter blir forttere ferdig enn høye. Fordel derfor maten i kokekaret, slik at den ligger så flatt som mulig. Ikke legg matvarene lagvis oppå hverandre.
- ❑ Dekk alltid til matvarene. Hvis du ikke har noe egnet lokk til fatet, kan du bruke en tallerken eller spesiell folie for bruk i mikrobølgeovn.
- ❑ Du bør røre rundt eller snu maten 2 - 3 ganger underveis.
- ❑ La maten hvile etter oppvarming i ytterligere 2 - 5 minutter, slik at temperaturen utjevnes.
- ❑ Smaken på hver rett blir i stor utstrekning bevart. Derfor kan du gjerne være tilbakeholden med bruken av salt og krydder.

	Mengde	Mikrobølgeeffekt, watt Tid, minutter	Veiledning
Meny, porsjonsrett, ferdigrett, 2-3 komponenter	300-400g	600 W, 8 - 11 min.	
Supper	400 g	600 W, 8 - 10 min.	
Gryteretter	500 g	600 W, 10 - 13 min.	
Kjøtt med saus, f. eks. gulasj	500 g	600 W, 12 - 17 min.	Skill kjøttstykkene fra hverandre under omrøringen.
Fisk, f. eks. filetstykker	400 g	600 W, 10 - 15 min.	Tilsett evt. vann, sitronsaft eller vin.
Gratenger o.l., f. eks. lasagna, cannelloni	450 g	600 W, 10 - 15 min.	
Tilbehør ris, pasta	250 g 500 g	600 W, 3 - 5 min. 600 W, 8 - 10 min.	Tilsett litt væske.
Grønnsaker, f. eks. erter, brokkoli, gulrøtter	300 g 600 g	600 W, 8 - 10 min. 600 W, 14 - 17 min.	Dekk bunnen av kokekaret med vann.
Spinatblanding	450 g	600 W, 11 - 16 min.	Kokes uten å tilsette vann.

Oppvarming av matvarer

- ❑ Ferdige retter tas ut av emballasjen. Maten varmes hurtigere og jevnere opp i kokekar som egner seg for mikrobølge. Ulike matvarer kan bli varmet opp ulikt når du varmer dem opp sammen.
- ❑ Ved oppvarming av væske bør du alltid legge en teskje i kokekaret, for å unngå forsinket koking. Ved forsinket koking blir koketemperaturen nådd uten at de typiske dampboblene stiger opp. Bare ved en ørliten rystelse av kokekaret kan den væsken koke kraftig over eller sprute opp. Dette kan føre til skader og forbrenninger.
- ❑ Dekk alltid til matvarene. Hvis du ikke har noe egnet lokk til fatet, kan du bruke en tallerken eller spesiell folie for bruk i mikrobølgeovn.
- ❑ Du bør røre rundt eller snu maten flere ganger underveis. Kontroller temperaturen.
- ❑ La maten hvile etter oppvarming i ytterligere 2 - 5 minutter, slik at temperaturen utjevnes.

	Mengde	MikrobølgeeffektW, varighet i minutter	Veiledning
Meny, porsjonsrett, ferdigrett (2 - 3 komponenter)	350-500 g	600 W, 5 - 10	Tildekket
Drikkevarer	150 ml 300 ml 500 ml	900 W, 1-2 900 W, 2-3 900 W, 4-5	Legg en skje i kokekaret. Alkoholholdige drikker må ikke varmes for sterkt opp. Følg med underveis.
Babymat, f. eks. tåteflasker	50 ml 100 ml 200 ml	360 W, ½ 360 W, ½ - 1 600 W, 1 - 2	Uten smokk eller lokk. Husk alltid å riste godt etter oppvarming. Temperaturen må alltid kontrolleres!
Suppe, 1 kopp 2 kopper	200 g 400 g	600 W, 2 - 3 600 W, 3 - 4	
Kjøtt med saus	500 g	600 W, 8 - 11	Tildekket
Gryterett	400 g 800 g	600 W, 6 - 8 600 W, 8 - 11	I kokekar med lokk
Grønnsaker 1 porsjon 2 porsjoner	150 g 300 g	600 W, 2 - 3 600 W, 3 - 5	Tilsett litt væske

Koking av matvarer

- ☐ Kok rettene under lokk. Du bør røre i eller snu dem underveis.
- ☐ Smaken på hver rett blir i stor utstrekning bevart. Derfor kan du gjerne være tilbakeholden med bruken av salt og krydder.
- ☐ Flate retter blir fortere ferdig enn høye. Fordel derfor maten i kokekaret, slik at den ligger så flatt som mulig. Ikke legg matvarene lagvis oppå hverandre hvis du kan unngå det.
- ☐ La maten hvile etter koking i ytterligere 2 - 5 minutter, slik at temperaturen utjevnes.

	Mengde	Mikrobølgeeffekt,W Tid,minutter	Veiledning
Kylling helt uten innmat, fersk	1200 g	600 W, 22 - 25 min.	Snus etter halvparten av tiden.
Fiskefilet, fersk	400 g	600 W, 7 - 12 min.	
Grønnsaker, ferske	250 g	600 W, 6 - 10 min.	Skjær grønnsakene i like store deler. Tilsett 1 - 2 ss vann per 100 g grønnsaker.
	500 g	600 W, 10 - 15 min.	
Tilbehør, f. eks. poteter	250 g	600 W, 8 - 10 min.	Skjær potetene i like store deler. Tilsett vann, slik at det står 1 cm over bunnen av kokekaret. Rør rundt.
	500 g	600 W, 12 - 15 min.	
	750 g	600 W, 15 - 22 min.	
f. eks. Ris	125 g	600 W, 4 - 6 + 180 W 12 - 15 min.	Tilsett dobbel væskemengde.
	250 g	600 W, 6 - 8 + 180 W 15 - 18 min.	
Søte retter, f. eks. pudding (pulver)	500 ml	600 W, 6 - 8 min.	Rør 2 - 3 ganger rundt i puddingen underveis med en visp.
frukt, kompott	500 g	600 W, 9 - 12 min.	

Tips for mikrobølge

Du finner ingen innstillingsinformasjon for mengden du vil tilberede.

Koketiden kan forlenges eller forkortes etter følgende enkle regel:

Dobbel mengde = nesten dobbelt så lang tid

Halv mengde = halvdelen av tiden

Maten er blitt for tørr.

Still inn en kortere tilberedningstid neste gang, eller velg en lavere mikrobølgeeffekt. Dekk maten til og hell på mere væske.

Maten er når tiden utløper ikke skikkelig opptint, varm eller kokt.

Innstill en lengre tid. Større mengder og høyere retter krever lengre koketid.

Når koketiden er ferdig, er maten for varm langs kanten, men ennå ikke ferdig i midten.

Rør om av og til og velg neste gang et lavere trinn og en lengre koketid.

Etter opptiningen er fjærkre eller kjøtt mørt på utsiden, men ikke helt tint inni.

Velg en lavere mikrobølgeeffekt neste gang. Hvis det er større mengder som skal tines opp, må maten snus flere ganger underveis.

Innstilling av stekeovn

Du stiller inn stekeovnen ved å velge en varmetype og temperatur eller trinn ved hjelp av funksjonsvelgeren. Med bryteren kan du i tillegg stille inn varighet for retten du skal lage. Etter denne tiden slår stekeovnen seg automatisk av.

For hver varmetype vises foreslått temperatur eller trinn på linje nummer 2 i displayet. Denne foreslåtte verdien kan du endre med funksjonsvelgeren.

Den foreslåtte verdien for varighet endrer du med bryteren.

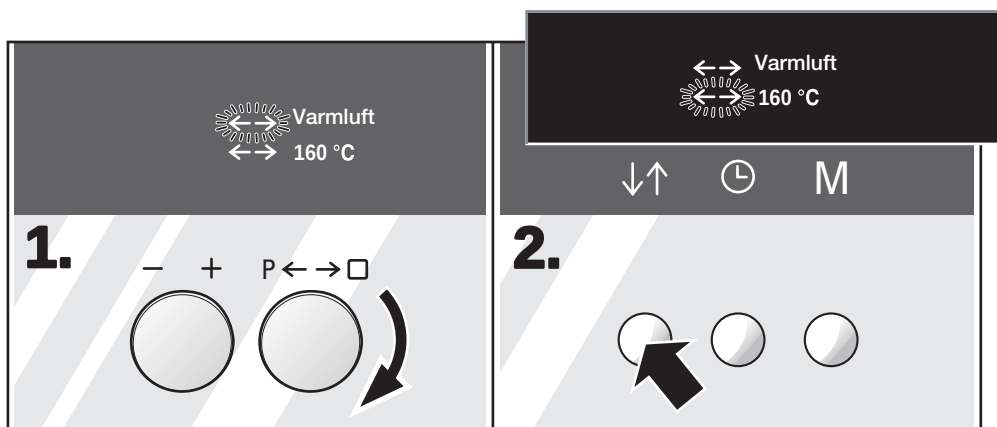
Varmetyper	Foreslått verdi	Foreslått verdi
Over-/undervarme	180 °C	20 minutter
Varmluft	160 °C	20 minutter
Intensivtrinn	250 °C	5 minutter
Grilling	Sterk	10 minutter
Undervarme	Sterk	5 minutter

Funksjon for funksjonsvelgeren

Temperaturinnstilling

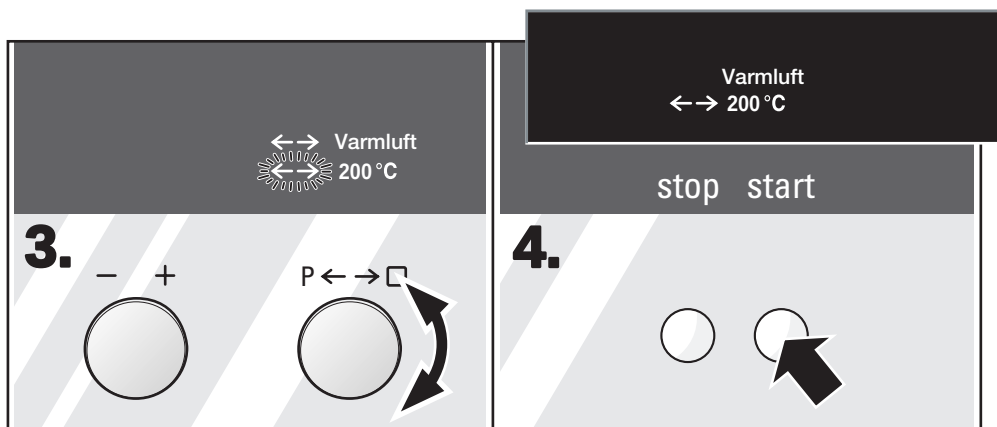
- ☐ Drei mot høyre = Varmetyper
Drei mot venstre = Automatikkprogram
Avbryt = Trykk på stopptasten
- ☐ 40 grader, 100 grader - 250 grader i 5 graders intervall

Slik stiller du inn stekeovnen



1. Vri funksjonsvelgeren mot høyre, inntil ønsket varmetype vises.

2. Gå til andre linje ved hjelp av tasten ↓↑.



3. Still inn ønsket temperatur med funksjonsvelgeren.

4. Trykk på starttasten

Veiledning:

Ved bruk av intensivtrinn må du alltid velge en varighet.

Endre innstillingen

Du kan når som helst endre temperaturen.

Stans

Trykk én gang på stopptasten eller åpne stekeovnsdøren. Etter at døren er lukket, trykker du på starttasten.

Hvis du glemmer å trykke på starttasten, vises "Trykk på starttasten" i 3 sekunder. Du hører et lydsignal.

Slette innstillingen

Trykk to ganger på stopptasten eller åpne døren og trykk én gang på stopptasten.

Stekeovnen skal slås av automatisk

Still inn som beskrevet i punkt 1 til 3.

4. Still inn varighet med bryteren.

5. Trykk på starttasten.

Varigheten telles ned og er synlig på displayet.

Når tiden er gått,

slås stekeovnen av. Du hører et lydsignal, og på displayet vises "Slutt" på første linje og "Apparat avkjøles" på andre. Meldingen "Slutt" forsvinner hvis du åpner stekeovnsdøren eller trykker på stopptasten.

Endre innstillingen

Du kan når som helst endre varigheten.

Stans

Trykk én gang på stopptasten eller åpne stekeovnsdøren. Etter at døren er lukket, trykker du på starttasten.

Hvis du glemmer å trykke på starttasten, vises "Trykk på starttasten" i 3 sekunder. Du hører et lydsignal.

Slette innstillingen

Trykk to ganger på stopptasten eller åpne døren og trykk én gang på stopptasten.

Veiledning:

Du kan også stille inn temperaturen først og deretter varmetype og temperatur.

Still inn varighet med bryteren og velg deretter varmetype med funksjonsvelgeren. Trykk på tasten ↓↑ og endre temperaturen. Start stekeovnen.

Stille inn stekeovn og mikrobølge i kombinasjon

Da er en varmetype i drift samtidig med mikrobølgen. 900 W-effektrinnet kan ikke kombineres med varmetype. På displayet vises "Ikke mulig".

Du kan stille inn tre mikrobølgeeffekter og tider, men bare én varmetype og temperatur.

Egnede varmetyper:

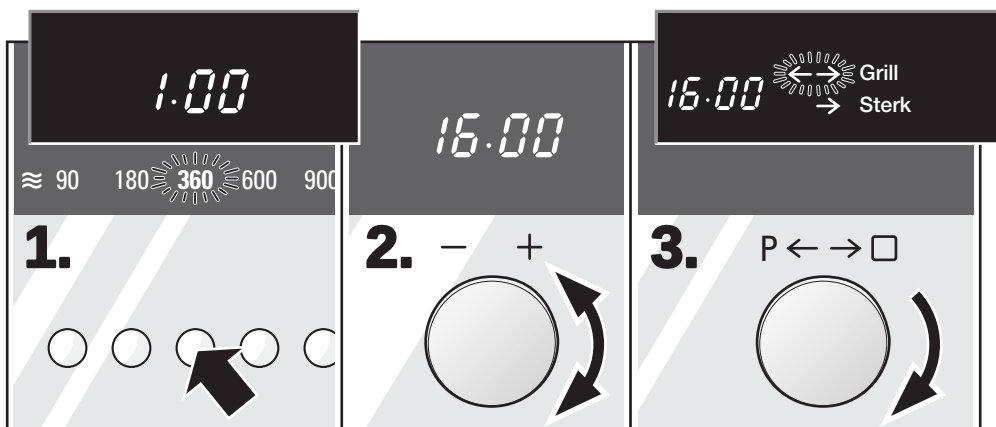
Over-/undervarme

Varmluft

Grill

Undervarme

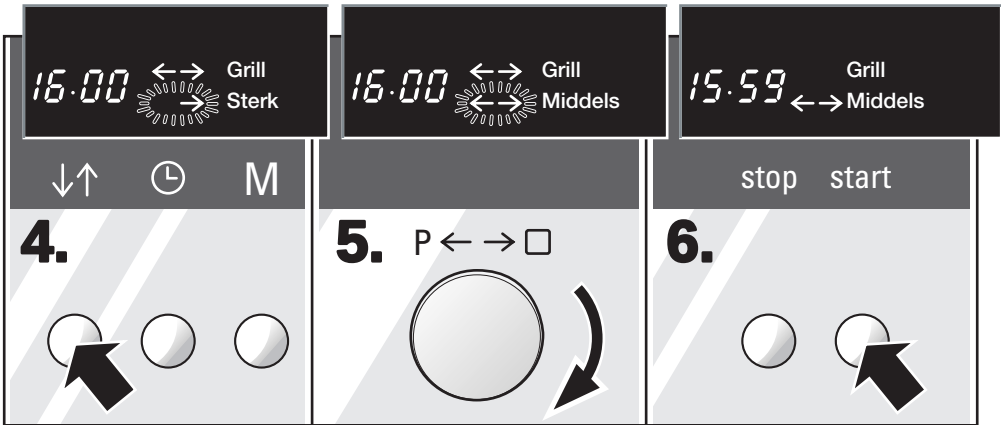
Slik stiller du inn:



1. Trykk på tasten for mikrobølgeeffekt.

2. Still inn varighet med bryteren.

3. Vri funksjonsvelgeren mot høyre, inntil ønsket varmetype vises.



4. Gå til andre linje ved hjelp av tasten ↓↑.

5. Vri funksjonsvelgeren mot høyre og endre temperatur og trinn.

6. Trykk på starttasten.

Når tiden er gått,

slås stekeovnen av. Du hører et lydsignal, og det står "Slutt" "Apparat avkjøles" på displayet. Meldingen "Slutt" forsvinner hvis du åpner stekeovnsdøren eller trykker på stopptasten.

Endre innstillingen

Du kan når som helst forandre trinn eller varighet.

Stans

Trykk én gang på stopptasten eller åpne stekeovnsdøren. Etter at døren er lukket, trykker du på starttasten.

Hvis du glemmer å trykke på starttasten, vises "Trykk på starttasten" i 3 sekunder. Du hører et lydsignal.

Slette innstillingen

Trykk to ganger på stopptasten eller åpne døren og trykk én gang på stopptasten.

Veiledning:

- ☐ Du kan også stille inn varmetype og temperatur først, og deretter mikrobølgeeffekt og varighet.

Kjøtt, fjærkre, fisk

Utstyr

Du kan bruke alle varmebestandige kokekar som er egnet for mikrobølge. Stekeformer av metall kan kun brukes til steking uten mikrobølge.

Varme kokekar av glass bør settes på et tørt kjøkkenhåndkle. Dersom underlaget er vått eller kaldt, kan glasset sprekke.

Kokekaret kan bli svært varmt. Bruk grytekluter når du skal ta ut kokekaret.

Veiledning for steking

- ☐ Bruk en høy stekeform til steking.
- ☐ Kontroller om kokekaret passer inn i ovnsrommet. Det må ikke være for stort, dreietallerkenen må fremdeles kunne gå rundt.
- ☐ Ved magert kjøtt heller du på 2 til 3 spiseskjeer væske, ved surret stek 8 til 10 spiseskjeer, alt etter størrelse.
Snu kjøttstykkene etter halvparten av steketiden. Når steken er ferdig, bør den hvile 10 minutter i avslått, lukket stekeovn. På den måten blir kjøftsaften bedre fordelt.

Tabell

Tidsangivelsene gjelder for innsetting i kald stekeovn.

Temperatur og steketid er avhengig av mengde og beskaffenhet. Derfor er det angitt områder i tabellene. Forsøk først med en lav verdi. Om nødvendig innstiller du høyere neste gang.

Du finner mer informasjon under "Tips til steking og grilling" bak tabellene.

	Mikrobølgeeffekt W, varighet i minutter	Varmetype	Temperatur °C, Grill	Veiledning
Svinestek, ca. 750 g f. eks. nakkestykke	360 W, 35-45 min	Over-/ undervarme	170-180	Åpent kokekar på den lave risten. La retten til slutt hvile i 10 minutter.

	Mikrobølgeeffekt W, varighet i minutter	Varmetype	Temperatur°C, Grill	Veiledning
Svinekjøtt med svor * ca. 1000 g f. eks. bog, lår	–, 80-100 min	Varmluft	160-180	Åpent kokekar på den lave risten. La retten til slutt hvile i 10 minutter.
Oksestek ca. 1000 g	180 W, 80-90 min	Varmluft	190-200	Kokekar med lokk på den lave risten.
Roastbeef, rosa ca. 1000 g	180 W, 35-45 min.	Varmluft	200-210	Åpent kokekar på den lave risten. Snus etter halvparten av tiden. La retten til slutt hvile i 10 minutter.
Kjøttpudding ca. 750 g	600 W, 20-30 min	Varmluft	210-220	Åpent kokekar på den lave risten. La retten til slutt hvile i 5 minutter.
Kylling, hel ca. 1200 g	360 W, 30-40 min	Over-/ undervarme	210 - 230	Åpent kokekar på den lave risten. Legges med brystsidene ned. Snu etter 15-20 minutter.
Kyllingbiter, f. eks. kylling delt i fire ca. 800 g	360 W, 20-30 min.	Over-/ undervarme	230-250	Åpent kokekar på den lave risten. Legges med skinnsiden opp. Skal ikke snus.
Andebryst ca. 800 g	90 W, 15-25 min.	Grill	sterk	Legges med brystsidene opp på den høye risten. Snus etter 10 minutter.
Fisk, gratinert ca. 500 g	600 W, 10-15 min	Grill	sterk	Åpent kokekar på den lave risten. Dypfrossen fisk må først tines opp.
* Ved svinestek skjærer du inn striper i svoren og legger kjøttet, dersom det skal snus, først med svoren ned i gryten.				

Veiledning for grilling

- ☐ Ved grilling setter du den høye risten på dreietallerkenen.
- ☐ Foreta alltid grilling med lukket ovnsdør og uten forvarming av ovnen.
- ☐ Du bør helst velge grillstykker av lik størrelse. Biffer bør være minst 2 til 3 cm tykke. Dermed brunes de jevnt og forblir fine og saftige. Ikke tilsett salt før etter grillingen.
- ☐ Snu grillstykkene med en grilltang. Hvis du stikker med en gaffel i kjøttet, mister det væske og blir tørt.

- ❑ Mørkt kjøtt, f. eks. storfekjøtt, brunes forttere enn lyst kjøtt fra kalv eller svin. Ikke la deg irritere! Grillstykker fra lyst kjøtt og fiskefileter er ofte bare lysebrune på utsiden, men er likevel møre og saftige inni.
- ❑ For øvrig: Grillelementet og halogenlampen slår seg på og av automatisk. Dette er normalt. Hvor ofte dette skjer, retter seg etter den innstilte grilltrinnet.

Tabell

Tidsangivelsene gjelder for innsetting i kald stekeovn.

Temperatur og grilltid er avhengig av mengde og beskaffenhet. Derfor er det angitt områder i tabellene. Forsøk først med en lav verdi. Om nødvendig innstiller du høyere neste gang.

Du finner mer informasjon under "Tips til steking og grilling" bak tabellene.

	Mengde	Vekt	Grill	Tid, min.
Biffer 2-3 cm tykke	2-3 stykker	à ca. 200 g	sterk sterk	1. side: ca. 10-15 2. side: ca. 10-15
Nakkekoteletter 2-3 cm tykke	2-3 stykker	à ca. 120 g	sterk sterk	1. side: ca. 15-20 2. side: ca. 15-20
Grillpølser	4-6 stykker	à ca. 150 g	sterk sterk	1. side: ca. 10-15 2. side: ca. 10-15
Fiskekotelett*	2-3 stykker	à ca. 150 g	sterk sterk	1. side: ca. 10 2. side: ca. 8-12
Fisk, hel* f. eks. ørret	2-3 stykker	à ca. 150 g	middels middels	1. side: ca. 10-15 2. side: ca. 10-15
* Sett først den høye risten inn med olje.				

Tips for steking og grilling

For vekten av denne steken står det ikke noe angitt i tabellen.

Velg den neste, lavere vekten i henhold til angivelsene og forleng tiden.

Hvordan kan du vite at steken er ferdig.

Bruk et steketermometer (fås i faghandelen) eller foreta en "skjeprøve". Trykk med skjeen på steken. Dersom den føles fast, er den ferdig. Dersom den gir etter, kan den steke litt til.

Steken ser fin ut, men sausen er brent.

Velg neste gang et mindre stekekar eller fyll på mere væske.

Steken ser fin ut, men sausen er for lys og vassen.

Velg neste gang et større stekekar og fyll på litt mindre væske.

Du har slått på mikrobølgen. Steken er ikke gjennomstekt.

Skjær opp steken. Lag sausen i stekepannen og legg steken i skiver ned i sausen. Stek så kjøttet ferdig kun med mikrobølgen.

Slå neste gang på mikrobølgen fra begynnelsen av. Bruk et steketermometer og la den ferdige steken stå i stekeovnen og hvile seg i 10 minutter.

Kaker og bakst

Stekeformer

Mørke stekeformer av metall er mest velegnet.

Hvis du skal koble inn mikrobølge, er det best å bruke stekeformer av glass, keramikk eller kunststoff. Disse må tåle varme på opptil 250 °C. Hvis du bruker slike stekeformer, blir kakene mindre brune.

Tabeller

Tidsangivelsene gjelder for innsetting i kald stekeovn.

Temperatur og steketid er avhengig av deigens/rørens beskaffenhet og mengde. Derfor er det angitt områder i tabellene. Forsøk først med en lav verdi. Still om nødvendig inn en høyere verdi neste gang. En lavere temperatur gir en jevnere bruning.

Mer informasjon finner du under “Tips for baking”, etter tabellene.

Sett alltid kakeformen på midten av den lave risten.

Kaker i form	Kokekar	Mikrobølgeeffekt, watt	Tid, min.	Varmetype	Temperatur °C
Nøttekake	Springform	90 W	30-35	Over-/undervarme	170-180
Frukt- eller ostekake av mørdeig**	Springform	360 W	35-45	Over-/undervarme	160-180
Fruktkake av formkakedeig	Rundform	90 W	30-40	Varmluft	160-180
Quiche, løkpai osv.*	Springform eller quicheform	180 W	35-45	Varmluft	170-180

* Sett formen direkte på dreietallerkenen.

** La kaken avkjøles i ovnen i ca. 20 minutter.

Kaker	Utstyr	Varmetype	Temperatur °C	Tid, min.
Fine kaker, (f. eks. sandkaker)**	Rund-/krans-/brødform	Over-/undervarme	160-180 140-160	50-60 60-70

Kaker	Utstyr	Varmetype	Temperatur °C	Tid, min.
Kakebunn av mørdeig	Springform	Over-/undervarme	170-190	25-35
Formkakebunn	Fruktkakeform	Varmluft	160-170	25-30
Sukkerbrød	Springform	Over-/undervarme	150-170	25-35
Kaker med tørt fyll (formkake)	Kakebrett	Over-/undervarme	170-190	30-40
Kaker med saftig fyll, f. eks. gjærdeig med eplefyll	Kakebrett	Over-/undervarme	170-190	30-40
Gjærkringle med 500 g mel	Kakebrett	Over-/undervarme	160-180	30-40
Julekake med 500 g mel	Kakebrett	Varmluft	170-180	65-75
Pizza*	Kakebrett	Varmluft	190-210	35-45
Brød 1 kg*** (forhåndsoppvarming)	Kakebrett	Varmluft	190-200	55-65

- * Sett formen direkte på dreietallerkenen.
- ** La kaken avkjøles i ovnen i ca. 20 minutter.
- *** Hell aldri vann direkte inn i den varme stekeovnen.

Småkaker		Varmetype	Temperatur °C	Tid, min.
Småkaker	Kakebrett	Over-/undervarme	140-160	20-30
Marengs	Kakebrett	Over-/undervarme	100	80-90
Makroner	Kakebrett	Varmluft	110	30-40
Butterdeig	Kakebrett	Varmluft	180-200	30-35
Rundstykker (f. eks. grove rundstykker)	Kakebrett	Over-/undervarme	180-200	25-35

Tips for baking

Du vil bake etter egen oppskrift.

Se etter ved lignende kaker i steketabellen.

Slik finner du ut om kaker med mørdeig er ferdigstekt.

Stikk en tannpirker inn på det høyeste stedet på kaken ca. 10 minutter før slutten av steketiden som er angitt i oppskriften. Dersom det ikke kleber deig på pinnen, er kaken ferdig.

Kaken er falt sammen.

Bruk mindre væske neste gang eller still ovns-temperaturen 10 grader lavere. Ta hensyn til de angitte røretidene i oppskriften.

Kaken er høy på midten og lavere langs kanten.

Smør bare bunnen av springformen. Etter stekingens løsnes kaken forsiktig med en kniv.

Kaken blir for mørk.

Velg en lavere temperatur og stek kaken litt lenger.

Kaken er for tørr.

Stikk små hull med en tannpirker i den ferdige kaken. Deretter drypper du fruktsaft eller litt likør over. Velg neste gang en temperatur som er 10 grader høyere og forkort steketiden.

Brød eller kaker (f. eks. ostekake) ser fine ut på utsiden, men er klissete inni (ustekt, gjennomtrukket av vækestriper).

Bruk litt mindre væske neste gang og stek med lavere temperatur og litt lengre steketid. Når du skal lage kaker med saftig fyll, steker du først bunnen. Strø deretter med mandler eller kavringstrø og legg fyllet oppå. Ta hensyn til oppskriften og steketidene.

Kaken løsner ikke når den hvelves.

La kaken avkjøles i 5 til 10 minutter etter stekingens, da løsner den lettere fra formen. Dersom den ennå ikke går ut av formen, må du løsne den forsiktig langs kanten med en kniv. Hvelv deretter kaken på nytt og dekk formen flere ganger med en våt, kald klut. Smør formen godt neste gang og dryss litt kavringstrø i den.

Du har målt ovnstemperaturen med ditt eget steke-termometer og ser at temperaturen ikke stemmer.

Produsenten måler ovnstemperaturen midt i stekeovnen med en prøverist etter en fastlagt tid. Hvert kokekar og hver tilbehørsdel virker inn på den målte verdien. Det kan derfor oppstå avvik når du måler dette selv.

Det oppstår gnister mellom form og rist.

Kontroller om formen er ren på utsiden. Flytt formen til et annet sted i stekeovnen. Dersom dette ikke hjelper, kan du steke videre uten mikrobølge. Steketiden blir da lengre.

Gratenger, toast

Tabellen gjelder for innsetting i kaldt ovnsrom.

Sett gratengen inn på den lave risten i et kokekar som er beregnet for mikrobølge.

Til suffleer og gratenger bruker du et stort, kokekar. I smale, høye fat trenger rettene lengre tid og blir mørkere på oversiden.

Suffleer og gratenger bør også hvile i 5 minutter etter endt koking.

Rett	Mengde	Kokekar	Mikrobølgeeffekt, watt	Tid, min.	Varmetype	Temp. °C, grill
Søt sufflé (f. eks. ostesufflé med frukt)	ca. 1500 g	Flat gratengform 4-5 cm	180 W	20-30	Varmluft	170-190
Grateng av kokte ingredienser (f. eks. makaronigrating)	ca. 1000 g	Flat gratengform 4-5 cm	600 W	15-20	Varmluft	180-190
Grateng av rå ingredienser (f. eks. potetgrateng)	ca. 1100 g	Flat gratengform	600 W	25-35	Varmluft	180-190
Ostesmørbrød m.m.*	2-4 skiver	Lav rist	Avhengig av fyll:	ca. 8-10	Intensivtrinn	250

* Toastbrød trenger ikke ristes på forhånd.

Programautomatikken

Slik stiller du inn:

Med programautomatikken er det lett å tine opp matvarer, og du kan tilberede retter på en enkel og grei måte.

Programautomatikken inneholder 11 programgrupper med til sammen 51 programmer.

Eksempel:

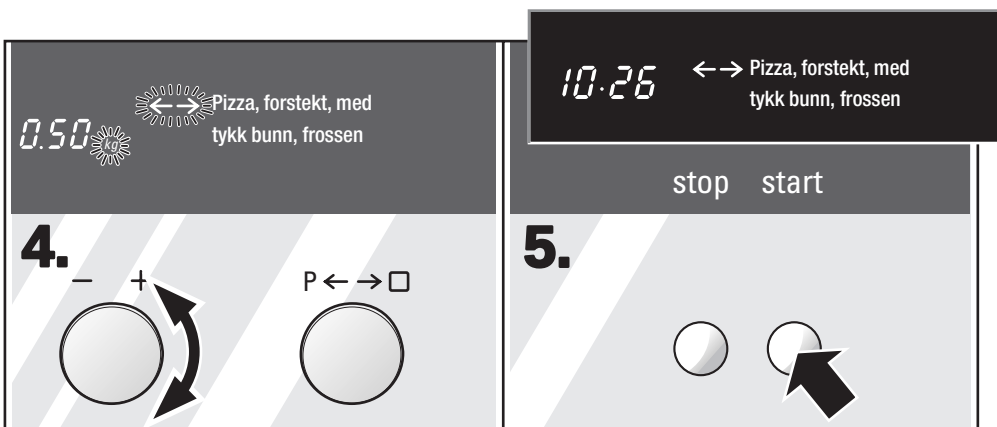
Pizza, frossen, med tykk bunn.



1. Drei funksjonsvelgeren mot venstre og velg programgruppe.

2. Trykk på tasten ↓↑.

3. Endre den andre linjen med funksjonsvelgeren.



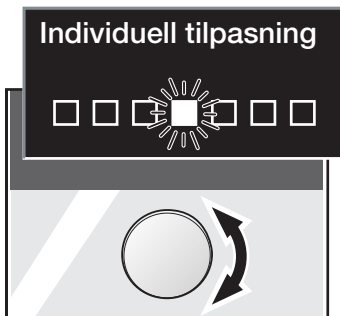
4. Still inn vekten med bryteren.

5. Trykk på starttasten.
Varigheten vises i indikasjonen.

Når tiden er gått,

slås stekeovnen av. Du hører et lydsignal, og det står "Slutt" "Apparat avkjøles" på displayet. Meldingen "Slutt" forsvinner hvis du åpner stekeovnsdøren eller trykker på stopptasten.

Stille inn stekeresultatet individuelt



Hvis for eksempel pizzaen hadde for sprø bunn etter din smak, kan du endre stekeresultatet til neste gang. Trykk på tasten ↓↑ før start og flytt det lysende feltet med funksjonsvelgeren.

Mot venstre = stekeresultatet blir svakere
mot høyre = stekeresultatet blir mer intensivt

Informasjon om tilbehøret

Hvis du trykker på minnetasten "M", vises informasjon om tilbehøret du trenger.

Stans

Trykk én gang på stopptasten eller åpne stekeovnsdøren. Etter at døren er lukket, trykker du på starttasten.

Etter at døren er lukket, glemte du å trykke på starttasten igjen.

Et lydsignal minner deg om dette, og på displayet vises "Trykk på starttasten".

Slette innstillingen

Trykk to ganger på stopptasten eller åpne døren og trykk én gang på stopptasten.

Veiledning

- ☐ Hvis du underveis vil vite den innstilte vekten, trykker du på tasten "M".
Vekt og stekeresultat vises i 3 sekunder.
- ☐ Varigheten kan ikke endres.
- ☐ Ved behov vises meldingen "Vennligst vend" eller "Vennligst rør om". Du hører et lydsignal. Teksten blir stående på displayet inntil du åpner stekeovnsdøren eller programmet er ferdig.

Veiledning til programautomatikk

Frossenvarer Pizza, potetprodukter, snacks, fisk

Ta matvarene ut av emballasjen og vei dem først. Du trenger vekten for å kunne stille inn programautomatikken.

Hvis du ikke kan angi den nøyaktige vekten, bruker du den neste, høyere vekten i tabellen.

Bruk alltid bare kokekar som er egnet til mikrobølge, for eksempel av glass eller keramikk.

Disse rettene kan du tilberede direkte på dreietallerkenen.

Et unntak er minipizzaer: Disse blir best på den lave risten.

For mini-vårruller, fiskepinner og løkringer hører du et lydsignal etter $\frac{2}{3}$ av koketiden. Vend matvarene. På den måten oppnår du et jevnt resultat.

Grateng, frossen (ferdigprodukt)

Sett retten inn på den lave risten i et kokekar som er beregnet for mikrobølge.

Kjøtt

For svinestek, utbenet lammelår og roastbeef bruker du et høyt kokekar uten lokk. Steken bør dekke ca. $\frac{2}{3}$ av bunnen på kokekaret. Vend kjøttet etter halve koketiden (du hører et lydsignal).

Okse- og kalvestek tilberedes i kokekar med lokk. Tilsett vann tilsvarende ca. 10 % av vekten. Det er ikke nødvendig å snu retten.

Hel til slutt bør steken stå i 5 - 10 minutter i avslått stekeovn. Roastbeef pakkes inn i aluminiumsfolie. Snu den etter 5 minutter. Roastbeef egner seg også til å skjæres opp kald.

Fjærkre

Kylling bør tilberedes i et høyt kokekar uten lokk. Legg kyllingen først med brystsiden ned. Vend kyllingen etter $\frac{2}{3}$ av tilberedningstiden (lydsignal).

Kok kalkunbryst under lokk. Tilsett vann tilsvarende ca. 10 % av vekten. Det er ikke nødvendig å snu retten.

Marinerte, frosne kyllinglår tilberedes direkte på dreietallerkenen. Snu kyllinglårene etter $\frac{2}{3}$ tilberedningstiden. På den måten oppnår du et jevnt resultat.

Fjærkreet kan serveres like etter steking.

Grønnsaker

Ferske grønnsaker: Skjær grønnsakene i biter. Tilsett 1 ss vann per 100 g grønnsaker.

Grønnsaker, frosne Til dette programmet er det bare blancherte, ikke forvlede grønnsaker som egner seg. Tilbered grønnsakene uten vann. Frosne grønnsaker med fløtesaus egner seg ikke.

Etter halvparten av tiden hører du et lydsignal. Rør om i grønnsakene. La dem hvile i ca. 5 - 10 minutter etter programslutt.

Poteter

Potetskiver: Skjær potetene i skiver. Tilsett 1 ss vann og evt. litt salt per 100 g poteter.

Kokte poteter med skall: Vask potetene og prikk skillet med en gaffel. Legg potetene i et kokekar uten vann mens potetene ennå er fuktige.

Etter halvparten av tiden hører du et lydsignal. Rør om i potetene. La potetene hvile i ca. 5 - 10 minutter etter programslutt.

Korn og gryn

Kornvarer skummer kraftig ved koking. Legg derfor alle korn og gryn i et høyt kokekar med lokk.

Ved koking av polenta og hirse brukes 1 del mindre vann enn det som står oppgitt på pakken.

Alt etter kornsort og -mengde hører du et lydsignal etter 2 til 15 minutter. På displayet vises meldingen: "Vennligst rør om".

La kornretten hvile i ca. 10 minutter etter programslutt.

Opptining

Bruk et flatt kokekar, f.eks. en glass- eller porselenstallerken. Legg matvarene på tallerkenen. Legg dem om mulig flatt utover.

Tin bare så mye brød du trenger om gangen. Det blir fort tørt.

Kjøttdeig bør fryses i så flate porsjoner som mulig. Vend den minst én gang under opptiningen (lydsignal). Fjern evt. kjøtt som allerede er tint.

For svin, storfe og lam hører du et lydsignal etter halvparten av tiden. Vend kjøttet.

Fjærkre legges først med brystet opp på tallerkenen. Snu det etter halve tiden.

Etter opptiningen må matvarene ettertine i
10 - 30 minutter.

Programtabell

Programgruppe	Program	Vektområde i kg	Tilbehør
Pizza, frossen	Pizza, forstekt, med tynn bunn, frossen	0,30 - 0,50	Direkte på dreietallerken
	Pizza, forstekt, med tykk bunn, frossen	0,40 - 0,60	
	Pizza, ikke forstekt, tynn bunn, frossen	0,30 - 0,50	
Potetprodukter, frosne	Pommes frites, tykke, frosne	0,20 - 0,75	Direkte på dreietallerken
	Pommes frites, tynne, frosne	0,20 - 0,75	
	Rösti, frossen	0,20 - 0,85	
	Kroketter, frosne	0,20 - 0,85	
	Potetkaker, frosne	0,20 - 0,75	
	Country fries, frosne	0,20 - 0,60	
Snacks,frosne	Pizza-baguetter, frosne	0,10 - 0,60	Direkte på dreietallerken
	Minipizzaer, frosne	0,08 - 0,50	Lav rist
	Vårruller, frosne	0,10 - 0,70	Direkte på dreietallerken
	Mini-vårruller, frosne	0,10 - 0,70	
	Innbakte løkringler, frosne	0,10 - 0,60	
	Saltkringler, frosne	0,07 - 0,31	
Grateng, frossen	Lasagne a la bolognese, frossen	0,40 - 1,00	Kokekar uten lokk Lav rist
	Lakse-lasagne, frossen	0,40 - 1,00	
	Grønnsakslasagne, frossen	0,40 - 1,00	
	Potetgrateng, frossen	0,40 - 1,00	
	Grateng, i porsjoner, frossen	0,40 - 1,00	
Fiskeprodukter, frosne	Fiskepinner, frosne	0,20 - 0,60	Direkte på dreietallerken
	Kalamares, frosne	0,20 - 0,50	
	Laks i butterdeig, frossen	0,15 - 0,60	

Programgruppe	Program	Vektområde i kg	Tilbehør
Kjøtt, ferskt	Svinestek, fersk	0,80 - 1,80	Høyt kokekar uten lokk, lav rist
	Lammelår, rosa ferskt	0,80 - 1,50	
	Roastbeef, fersk	0,80 - 1,80	
	Oksestek, fersk	0,50 - 2,00	Kokekar med lokk Lav rist
	Kalvestek, fersk	0,50 - 2,00	
Fjærkre	Kylling, fersk	0,80 - 1,80	Høyt kokekar uten lokk, lav rist
	Kalkunbryst, ferskt	0,50 - 2,00	Kokekar med lokk Lav rist
	Marinerte kyllingvinger, frosne	0,20 - 0,60	Direkte på dreietallerken
Grønnsaker	Grønnsaker, friske	0,20 - 1,00	Kokekar med lokk Lav rist
	Grønnsaker, frosne	0,20 - 1,00	
Poteter	Skrelte poteter	0,20 - 1,00	Kokekar med lokk Lav rist
	Uskrelte poteter	0,20 - 1,00	
Kornprodukter	Langkornet ris	0,10 - 0,50	Høyt kokekar med lokk, lav rist
	Basmatiris	0,10 - 0,50	
	Naturris	0,10 - 0,50	
	Polenta	0,10 - 0,50	
	Couscous	0,10 - 0,50	
	Quinoa	0,10 - 0,50	
	Hirse	0,10 - 0,50	
Opptining	Brød, frossent	0,20 - 1,00	Flatt kokekar Lav rist
	Kake, tørr, frossen	0,20 - 1,00	
	Kake, saftig, frossen	0,20 - 1,00	
	Kjøttpudding, frossen	0,30 - 1,00	
	Svinekjøtt, frossent	0,50 - 2,00	
	Oksekjøtt, frossent	0,50 - 2,00	
	Lammekjøtt, frossent	0,50 - 2,00	
	Fjærkre, helt, frossent	0,40 - 2,00	
	Stykker av fjærkre, frosne	0,40 - 2,00	

Minne

Med minnefunksjonen kan du sette samme dine egne programmer. Du kan lagre innstillinger for inntil seks retter og når som helst aktivere disse igjen.

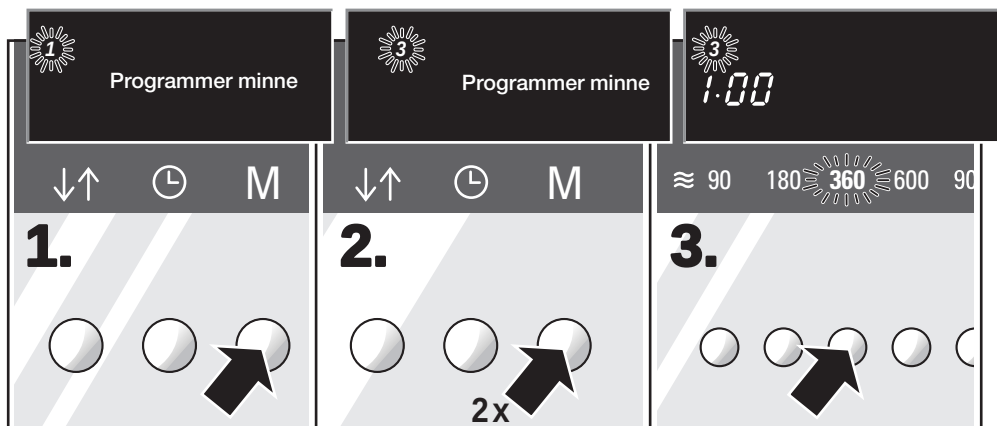
Minnefunksjonen er praktisk når du trenger flere forskjellige innstillinger for en rett, eller dersom du ofte tilbereder samme rett.

Lagre minnet

Eksempel

Velg en av de seks minneplassene og foreta innstillingene.

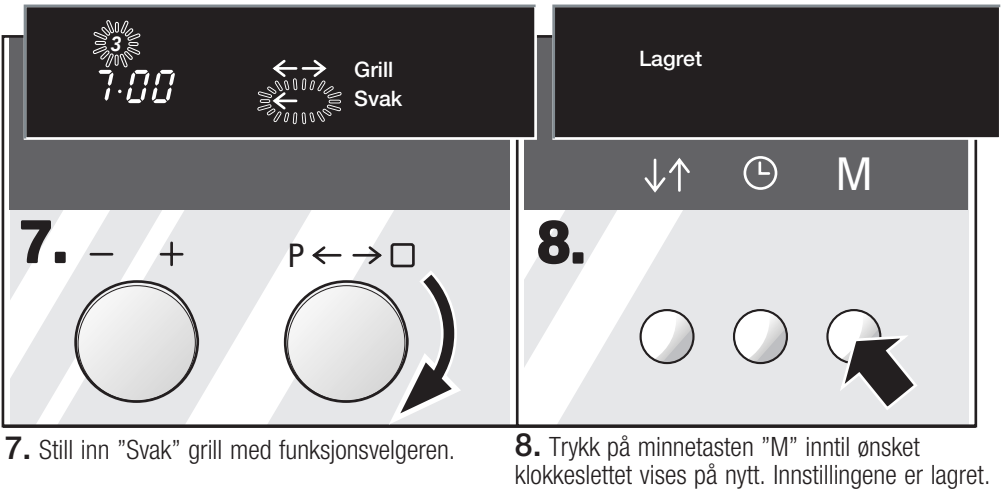
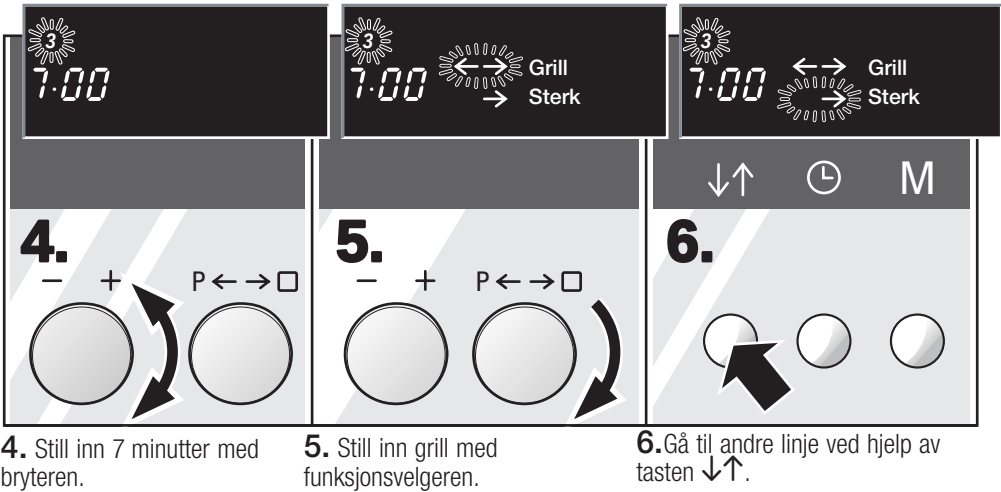
Minneplass 3
360 W, 7 minutter,
Svak grill.



1. Trykk på minnetasten "M".
"1" vises for minneplass 1

2. Trykk to ganger på minnetasten "M". "3" vises for minneplass 3

3. Trykk på tasten 360 W.



Du kan også lagre minneinnstillingen og starte samtidig. Dette gjør du ved å trykke på starttasten i stedet for minnetasten "M".

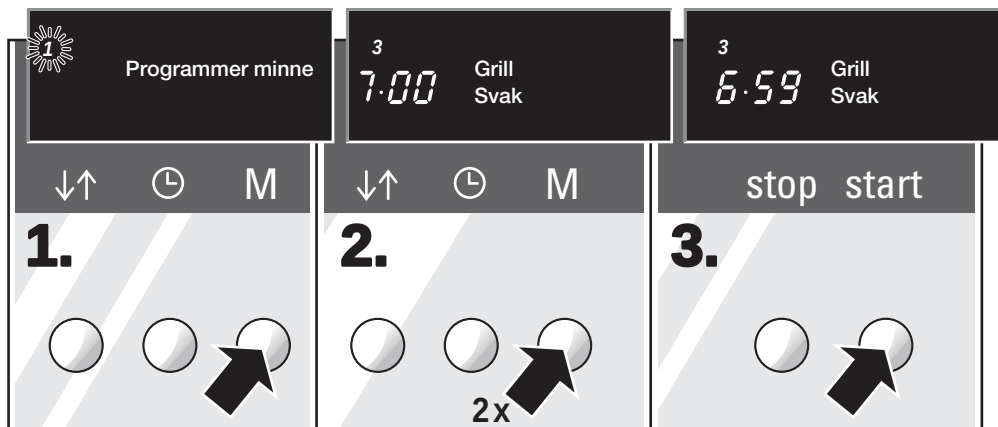
Veiledning

- ☐ Dersom du likevel vil programmere en ny minneplass, må du trykke stopptasten og stille inn på nytt.
- ☐ Du kan også lagre en rett fra programautomatikken.

Starte minnefunksjonene

Det er enkelt å hente frem de lagrede innstillingene for rettene.

Sett retten inn i stekeovnen.



1. Trykk på minnetasten "M". "1" vises for minneplass 1

2. Trykk på minnetasten "M" inntil ønsket minneplass vises.

3. Trykk på starttasten.

Når tiden er gått,

hører du et signal.

I displayet vises Program slutt.

Displayet blir blankt dersom du åpner stekeovnsdøren eller trykker stopptasten.

Stans

Trykk én gang på stopptasten eller åpne stekeovnsdøren. Etter at døren er lukket, trykker du på starttasten.

Hvis du glemmer å trykke på starttasten, vises "Trykk på starttasten" i 3 sekunder. Du hører et lydsignal.

Slette innstillingen

Trykk to ganger på stopptasten eller åpne døren og trykk én gang på stopptasten.

Veiledning

- ☐ Etter start kan du ikke lenger endre minneplassen.
- ☐ Du kan når som helst forandre temperaturen eller grilltrinnet.

Barnesikring

For at barn ikke skal slå på stekeovnen utilsiktet er stekeovnen utstyrt med barnesikring.

Sperring av stekeovnen

Hold stopptasten inne i fire sekunder.
I tekstdisplayet vises "Barnesikring".
Alle funksjoner er sperret.

Oppheve sperren

Hold stopptasten inne i fire sekunder igjen.
Sperren er opphevet.

Vedlikehold og rengjøring

Det må aldri brukes høytrykksvasker eller dampstråle for rengjøring!

Utsiden av apparatet

Det er nok å rengjøre apparatet med en fuktig klut. Dersom det er for skittent til at dette nytter, kan du tilsette noen dråper oppvaskmiddel i vaskevannet. Tørk apparatet med en tørr klut etterpå.

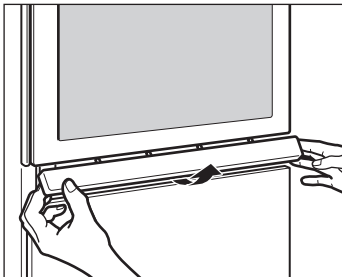
Ikke bruk sterke eller skurende rengjøringsmidler, ellers kan det oppstå glansløse partier. Dersom et slikt middel skulle havne på kabinettet, må det straks vaskes bort med vann.

Apparater i rustfritt stål

Fjern kalk-, fett-, stivelses- og eggehvitflekker så snart som mulig. Under slike flekker kan det danne seg korrosjon.

Rengjør fronten med vann og litt oppvaskmiddel. Tørk av med en myk klut.

Luftegitter



Gitteret kan trekkes ut og rengjøres.

Løft opp luftegitteret.
Trekk det ut på siden.

Stekeovnen

Etter matlagingen rengjøres den avkjølte stekeovnen med en fuktig klut. Sprut og matrester kan nå løsnes lett og brenner seg ikke fast neste gang. Dersom ovnsrommet er svært skittent, kan du bruke et mildt rengjøringsmiddel.

Påse at det ikke kommer vann inn i det indre av apparatet gjennom drivmekanismen til dreietallerkenen.

Tørk godt ut av stekeovnen med en myk klut, slik at det ikke kan oppstå korrosjon.

Ikke bruk stekeovnspray, etsende rengjøringsmidler eller skuremidler. Bruk heller ikke stålull, svamper med ru overflate eller gryteskrubber. Disse midlene lager riper i overflaten.

Ubehagelig lukt, for eksempel etter tilberedning av fisk, kan du bli kvitt på en enkel måte. Tilsett et par dråper sitronsaft i en kopp med vann. Legg en teskje i kokekaret for å unngå forsinket koking. Varm opp vannet i 1-2 minutter på høyeste mikrobølgeeffekt.

Veiledning

Hvis stekeovnsdøren er åpen, lyser stekeovnslampen i 10 minutter.

Tilbehør

Legg tilbehøret i bløt i oppvaskvann straks etter bruk. Dermed kan rester av smuss lett fjernes med en børste eller en oppvasksvamp. Ristene kan rengjøres med metallrensemiddel eller i oppvaskmaskin.

Dreietallerkenen

Rengjør dreietallerkenen med oppvaskmiddel. Fordypningen i ovnsrommet rengjøres med en fuktig klut. Påse at det ikke kommer vann inn i det indre av apparatet gjennom drivmekanismen til dreietallerkenen. Når du setter dreietallerkenen inn igjen, må du påse at den settes riktig på plass.

Det har oppstått en feil, hva kan du gjøre?

Dersom det oppstår en feil, kan det ofte skyldes bagateller. Før du ringer kundeservice, bør du lese følgende veiledning:

Feil	Mulig årsak	Råd/tiltak
Apparatet fungerer ikke.	Støpselet er ikke satt inn.	Sett inn støpselet.
	Strømbrudd	Kontroller om kjøkkenlampen fungerer.
	Sikringen er defekt.	Se etter i sikringsskapet om sikringen for komfyren er i orden.
I klokke displayet lyser tre nuller.	Strømbrudd	Still inn klokkeslettet på nytt.
På displayet vises gjenstående varighet.	Bryteren ble dreid rundt utilsiktet.	Trykk på stopptasten.
	Etter innstillingen ble det ikke trykket på starttasten.	Trykk på starttasten eller slett innstillingen ved hjelp av stopptasten.
Mikrobølgen slår seg ikke på.	Døren er ikke helt lukket.	Kontroller om det har satt seg fast fremmedlegemer eller matrester i døråpningen.
	Starttasten er ikke trykket inn.	Trykk start.
Apparatet er ikke i drift. På displayet vises gjenstående varighet.	Bryteren ble dreid rundt utilsiktet.	Trykk på stopptasten.
Maten blir langsommere varm enn før.	Det er stilt inn for lav mikrobølgeeffekt.	Velg en høyere mikrobølgeeffekt.
	Det er lagt inn en større mengde enn vanlig.	Dobbelt så stor mengde = nesten dobbelt så lang tid.
	Maten var kaldere enn vanlig.	Maten må av og til røres i eller snus.

Feil	Mulig årsak	Råd/tiltak
Dreietallerkenen lager skrape- eller skurelyder.	Det er kommet urenheter eller fremmedlegemer i området rundt dreietallerkenens drivmekanisme.	Rengjør rullene nederst på dreietallerkenen og fordypningen i stekeovnsbunnen godt.
På displayet vises feilmeldingen "Er1" eller "Er4".	Temperaturføleren er falt ut.	Ring til kundeservice.
På displayet vises feilmeldingen "Er11". "Tast fastklemt"	Tastene er skitne og er klemt fast mekanisk.	Trykk flere ganger på tasten. Dersom dette ikke hjelper, må du ta kontakt med kundeservice.
På displayet vises feilmeldingen "Er19".	Ekstrem overoppheting (evt. brann i ovnsrommet). For høy mikrobølgeeffekt.	Ikke åpne døren. Trekk ut støpselet eller koble ut sikringen i sikringsskapet. La apparatet avkjøles.

Reparasjon må bare utføres av servicetekniker med spesiell opplæring. Dersom apparatet repareres på ukyndig måte, kan det føre til alvorlig fare for deg.

Miljøvern

Henvisninger for kast av gammelt apparat

Under transporten er apparatet beskyttet med emballasjen. Alle materialer som brukes er miljøvennlige og kan brukes igjen. Hjelp oss og kvitt deg med emballasjen på en miljøvennlig måte.

Gamle apparater er ikke verdiløst avfall. Ved en miljøvennlig skroting kan det gjenvinnes verdifulle råstoffer.

Før du kvitter det med det gamle produktet, må det gjøres ubrukelig. Merk det med et klebemerke "OBS: apparatet er defekt".

Adressen til avfallsdeponier du ved å henvende deg til faghandelen eller kommunen der du bor.

Kundeservice

Dersom apparatet ditt må repareres, står vår kundeservice til disposisjon. Adressen og telefonnummeret til nærmeste kundeservice finner du i telefonboken. Også de oppgitte kundeservice-sentrene kan gi deg informasjon om nærmeste kundeservice-verksted.

E-nummer og FD-nummer

Oppgi til kundeservice alltid produktnummer (E-Nr.) og produksjonsnummer (FD) på apparatet. Typeskiltet med disse numrene finner du når du åpner stekeovnsdøren. For at du når en feil er oppstått ikke må lete lenge etter disse, så før straks opp dataene for apparatet ditt her.

E-Nr.	FD
Kundeservice 📞	

Tekniske data

Strømforsyning:	230 V, 50 Hz
Tilkoblet effekt:	3380 W
Mikrobølgeeffekt:	900 W
Grill:	2100 W
Over-/undervarme:	1900 W
Frekvens:	2450 MHz
Mål (h x b x d)	
- Apparat	45,8 x 59,5 x 46,7 cm
- Ovnsrom	20,4 x 44 x 42 cm
Vekt	25 kg
VDE-godkjent:	ja
CE-merking:	Ja

Akrylamid i matvarer

Fagfolk diskuterer i dag hvor skadelig akrylamid i matvarer er. På grunnlag av aktuelle forskningsresultater har vi satt sammen dette informasjonsbladet til deg.

Hvordan oppstår akrylamid?

Akrylamid i matvarer oppstår ikke på grunn av ytre forurensning. Stoffet dannes i langt større grad ved tilberedning av selve matvarene - forutsatt at disse inneholder karbohydrater og proteiner. Nøyaktig hvordan dette skjer, har ingen ennå kunnet klarlegge. Men alt tyder på at akrylamidinnholdet er sterkt påvirket av:

Høye temperaturer
Lavt vanninnhold i matvarene
Kraftig bruning av produktene.

Hvilke retter berøres av dette?

Akrylamid oppstår fremfor alt i korn- og potetprodukter som tilberedes ved høy varme. Dette gjelder blant annet:

Potetchips, pommes frites
Toast, rundstykker, brød
Finbakst av mørdeig som kjeks, pepperkaker og lignende.

Hva kan du gjøre?

Generelt

Du kan unngå høye akrylamidverdier ved baking, steking og grilling.
I den forbindelse har aid¹ og BMVEL² (det tyske forbrukerdepartementet) gitt følgende anbefalinger:

Hold steketidene så korte som mulig.
"Forgylt, ikke forkullet" - la stekevarene bli gyllenbrune.

Jo større og tykkere stekevarene er, jo mindre akrylamid inneholder de.

Baking

Still temperaturen på maks. 200 °C ved bruk av over-/undervarme og på maks. 180 °C ved bruk av varmluft.

Småkaker: Still temperaturen på maks. 190 °C ved bruk av over-/undervarme og på maks. 170 °C ved bruk av varmluft. Egg eller eggeplommer i oppskriften reduserer dannelsen av akrylamid.

Fordel pommestruer jevnt i stekeovnen og legg dem mest mulig i ett lag på stekebrettet. Stek minst 400 g per stekebrett, så unngår du for rask uttørring.

¹aid-infobrosjyren "Akrylamid", utgitt av aid og BMVEL (det tyske forbrukerdepartementet), utgave 12/02, Internett: <http://www.aid.de>.

² Pressemitteilung 365 des BMVEL vom 4.12.2002, Internet: <http://www.verbraucherministerium.de>

Testretter

Iht. normen DIN 60705

Mikrobølge-/kombinasjonsovnens kvalitet og funksjon blir testet i prøvingsinstitutter ved hjelp av disse rettene.

Opptining med mikrobølge

Rett	Mikrobølgeeffekt W, varighet i minutter	Veiledning
Kjøtt	180 W, 7 + 90 W, 10 - 12	Sett pyrex-formen Ø 22 cm på den lave risten.

Koking med mikrobølge

Rett	Mikrobølgeeffekt W, varighet i minutter	Veiledning
Eggedosis	600 W, 5 + 360 W, 12 - 15	Sett pyrex-formen på den lave risten.
Biskvi	600 W, 9 - 11	Sett pyrex-formen Ø 22 cm på den lave risten.
Kjøttpudding	600 W, 25 - 30	Sett pyrex-formen på den lave risten.

Koking med kombinert mikrobølge

Rett	Mikrobølgeeffekt W, varighet i minutter	Varmetype	Temperatur °C	Veiledning
Potetgrateng	360 W, 35 - 40	Varmluft	140	Sett pyrex-formen Ø 22 cm på den lave risten.
Kaker	180 W, 20	Over-/undervarme	160	Sett pyrex-formen Ø 22 cm på den lave risten.
Kylling	360 W, 30 - 35	Varmluft	180	Legg kyllingen med brystsidene ned på den lave risten. Snu etter 15 minutter.

Testretter

Iht. normene DIN 44547 og EN 60350

Mikrobølge-/kombinasjonsovnens kvalitet og funksjon blir testet i prøvingsinstitutter ved hjelp av disse rettene.

Baking

Tabellen gjelder for innsetting i kald stekeovn.

	Utstyr og råd	Varmetype	Temperatur °C	Steketid, minutter
Sprøtebakst	Sett kakebrettet med Ø 30 cm på den lave risten.	Over-/undervarme	140 - 160	20 - 30
Small Cakes	Sett kakebrettet med Ø 30 cm på den lave risten.	Over-/undervarme	150 - 170	20 - 25
Sukkerbrød	Springform på den lave risten	Over-/undervarme	150 - 170	25 - 35
Gjærbakst på brett	Sett kakebrettet med Ø 30 cm på den lave risten.	Over-/undervarme	170 - 190	30 - 40

	Utstyr og råd	Varmetype	Temperatur °C	Steketid, minutter
Eplepai	Aluminiumsspringform med Ø 20 cm direkte på dreietallerkenen	Varmluft	150 - 170	60 - 75

Grilling

Tabellen gjelder for innsetting i kald stekeovn.

Rett	Utstyr	Grill	Varighet, minutter
Bruning av toast	Lav rist	Sterk	20 - 30
Biffburger 7 stk.*	Høy rist	Sterk	20 - 25

* Når 2/3 av tiden er gått, må spydene vendes.

Tällä uunilla ruoanvalmistus on hauskaa.

Lue käyttöohjeet voidaksesi hyötyä kaikista teknisistä eduista. Käyttöohjeen alussa on tärkeää tietoa turvallisuudesta. Sen jälkeen esitellään laitteen eri osat. Käyttöohje kertoo myös, miten monipuolinen laite on ja miten sitä käytetään.

Eri säädöistä neuvotaan vaihe vaiheelta taulukoissa. Ohjeet sisältävät tavallisimmat ruoat, käyttöön sopivat astiat ja suositukset säädöille. Kaikki on testattu kokeilukeittiössämme. Jotta laitteesi pysyisi kauan siistinä, löytyy ohjeista paljon hoito- ja puhdistusvihjeitä. Jos laitteen toiminnassa ilmenee häiriöitä, niin viimeisillä sivuilla neuvotaan, mitä voit tehdä itse häiriötapauksessa.

Kysymyksiä? Avun löydät nopeimmiten sisällysluettelon avulla.

Ja nyt - hauskoja ruoanlaittohetkiä.

Sisällysluettelo

Ennen uuden laitteen liitántää	123
Sijoitus ja liitántä	123
Mitä on otettava huomioon	124
Turvallisuusohjeita	124
Mikroaaltouunia koskevia turvallisuusohjeita	126
Ohjauspaneeli	128
Sisäänpainettavat valitsimet	130
Unitoiminnot	130
Varusteet	131
Perusasetukset	133
Aseta kieli	134
Äänimerkin keston säätö	135
Äänimerkin kuuluvuuden säätö	136
Ennen ensimmäistä käyttöä	137
Kypsymistilan kuumennus	137
Kellonajan säätö	138
Mikroaallot	139
Astiat	140
Mikroaaltotehot	140
Toimi näin	141
Ohjeita mikron käytöstä	147
Uunin säätö	148
Uunin säätö	149
Uunin tulisi sammua automaattisesti	150
Uunin ja mikron yhdeistelmäsäätö	151
Toimi näin:	151

Sisällysluettelo

Liha, linnut, kala	153
Ohjeita paistamiseen	153
Ohjeita grillaamiseen	154
Paistoja grillausvihjeitä	156
Leivonnaiset	157
Vihjeitä paistamiseen	159
Laatikot, gratiinit, voileivät	160
Ohjelma-automatiikka	161
Toimi näin:	161
Muisti	167
Tallenna muisti	168
Käynnistä memory	170
Lapsilukko	171
Puhdistus	172
Laitteen ulkopinta	172
Uuni	173
Varusteet	173
Pyörivä lautanen	173
Ohjeita toimintahäiriöiden varalle	174
Ympäristönsuojelu	175
Huoltopalvelu	176
Tekniset tiedot	176
Akryyliamidi elintarvikkeissa	177
Testatut ruoat	178

Ennen uuden laitteen liitántää

Tärkeitä turvallisuusohjeita

Lue huolellisesti käyttöohjeet, ennen kuin käytät uutta laitetta. Niissä on tärkeitä laitteen käyttö- ja hoito-ohjeita.

- ☐ Säilytä hyvin käyttö- ja asennusohjeet. Jos luovutat laitteen uudelle omistajalle, muista antaa sen mukana myös käyttö- ja asennusohjeet.
- ☐ Älä ota laitetta käyttöön, jos siinä on kuljetusvaurioita.

Sijoitus ja liitántä

- ☐ Tämä laite on tarkoitettu yksinomaan kotikäyttöön.
- ☐ Huomioi erilliset käyttöohjeet.
- ☐ Laite voidaan asentaa 60 cm leveään korkeaan kaappiin (vähintään 85 cm lattiasta).
- ☐ Laite toimitetaan pistokevalmiina ja sen saa liittää vain määräystenmukaisesti asennettuun ja maadoitettuun pistorasiaan. Sulakkeen tulee olla 16 ampeeria (L- tai B-automaattisulake). Verkkojännitteen on oltava sama kuin tyyppikilvessä ilmoitetun jännitteen.
- ☐ Pistorasian asennus ja liitántäjohdon vaihto kuuluvat yksinomaan sähköasentajalle. Jos pistokkeeseen ei pääse enää käsiksi asennuksen jälkeen, on liitántäpaikassa käytettävä moninapaista erotinta, jonka kosketusetäisyys on vähintään 3 mm.
- ☐ Jakorasioita, pistokerimaa ja jatkojohtoja ei saa käyttää. Systeemin ylikuormituksesta saattaa aiheutua tulipalo.

Mitä on otettava huomioon

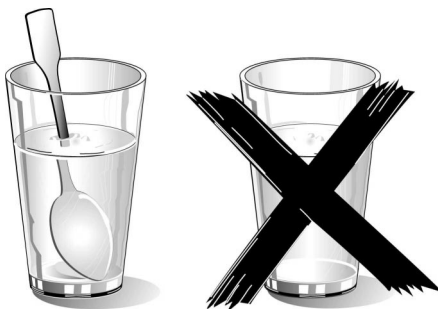
Turvallisuusohjeita

- ❑ Tämä laite vastaa sähkölaitteiden turvallisuusmääräyksiä. Korjaukset saa tehdä ainoastaan valmistajan kouluttamat huoltoteknikot. Ammattitaidottomasti tehdyistä korjauksista saattaa aiheutua vakavia vahinkoja.
- ❑ Laitetta saa käyttää yksinomaan ruokien valmistamiseen.
- ❑ Lapset voivat käyttää laitetta, kun heitä on opetettu sen käytössä. Lasten täytyy osata käyttää sitä oikein ja ymmärtää vaarat, joista varoitetaan käyttöohjeissa.
- ❑ Käytä laitetta vain pyörivän alustan ollessa paikallaan.
- ❑ Varmista, että ylikiehunut nestettä ei pääse valumaan pyörivän lautasen käyttömekanismin kautta laitteen sisätiloihin.
- ❑ Laita mikro päälle vasta kun uunissa on ruokaa. Kun käytät mikroa tyhjänä, saattaa seurauksena olla laitteen ylikuormittuminen. Poikkeus on lyhyt aikainen astiatesti (katso astioiden käyttöohjeista).
- ❑ Lämmitys- ja keittokoneiden ulkopinnat kuumenevat käytön aikana. Pidä sen tähden pienet lapset poissa laitteen läheisyydestä. Palovamman vaara!
- ❑ Sähkölaitteiden liitäntäkaapelit eivät saa jäädä litistykseen uuninluukun väliin. Eriste saattaa vaurioitua. Seurauksena voi olla oikosulku ja sähköisku!
- ❑ Uunissa ei saa säilyttää esineitä, jotka voivat syttyä palamaan. Ne saattavat syttyä palamaan, kun käynnistät koneen. Palovamman vaara!
- ❑ Jos huomaat uunissa savua, älä avaa uuninluukua. Vedä verkkopistoke pois rasiasta.
- ❑ uuninluukun täytyy mennä kunnolla kiinni.

- ☐ Jos uuninluukku on rikki, voit käyttää laitetta vastasitten, kun huoltopalvelu on korjannut vian. Muuten mikroaaltoenergiaa saattaa päästä ympäristöön.
- ☐ Suojaa laitetta kuumuudelta ja kosteudelta.
- ☐ Laitteen vaippaa ei saa avata. Laite toimii korkeajännitteellä.
- ☐ Jos laite on rikki, vedä verkkopistoke irti tai ota sulake irti sulakekaapista. Ota yhteys huoltopalveluun.

Mikroaaltouunia koskevia turvallisuusohjeita

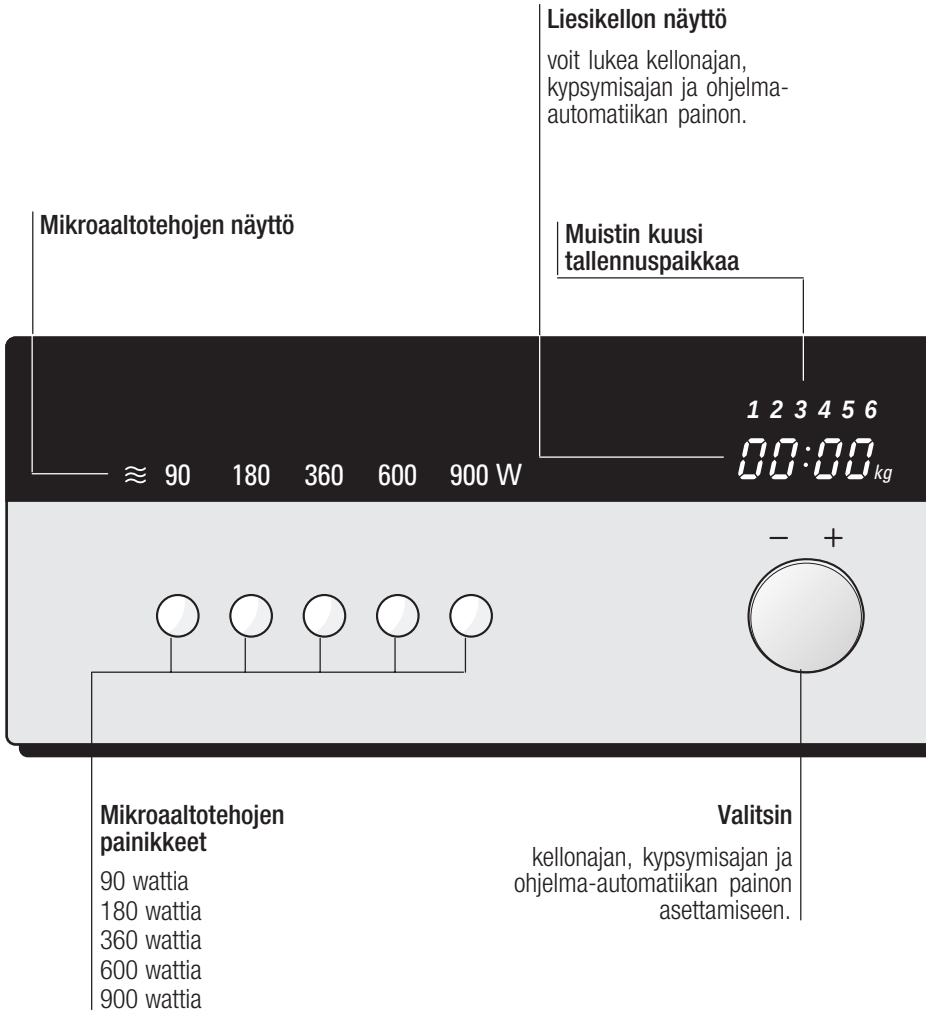
- ❑ Mikroa ei saa käynnistää ilman ruokaa.
- ❑ Kuumenna mikrossa periaatteessa vain ruokia ja juomia. Muut käyttötarkoitukset voivat olla vaarallisia ja aiheuttaa vaihinkoja. Esim. lämmitetyt vilja- tai jyväpussit voivat syttyä palamaan.
- ❑ **Palovammojen vaara!**
Laita aina nesteitä lämmittäessäsi kahvilusikka astiaan viivästyneen kiehumisen estämiseksi. Viivästynyt kiehuminen tarkoittaa, että kaasukuplia ei synny, vaikka nesteen kiehumispiste on saavutettu. Jo astian vähäinen tärähtely voi saada kuumen nesteen kiehumaan yhtäkkiä yli tai roiskumaan. Seurauksena voi olla loukaantumisia tai palovammoja.



- ❑ **Vauvanruoka:**
Lämmitä vauvanruoat lasipurkeissa tai pulloissa aina ilman kantta tai tuttia. Sekoita tai ravista vauvanruokaa hyvin lämmittämisen jälkeen. Tällä tavalla ruoasta tulee tasaisen lämmintä. Tarkista ruoan lämpö, ennen kuin annat ruoan lapselle. Palovamman vaara!
- ❑ Älä lämmitä mitään ruokia tai juomia tiukasti sulje-
tuissa astioissa. Räjähdysvaara!
- ❑ Älä lämmitä alkoholipitoisia juomia liian korkealla
teholla. Räjähdysvaara!
- ❑ Älä lämmitä ruokia lämpinäpitoastioissa. Ne voivat
syttyä palamaan. Kun lämmität elintarvikkeita as-
tioissa, jotka ovat muovia, paperia tai muuta pala-
vaa materiaalia, tarkkaile lämpenemistä. Ilmatiiviisti
suljettujen elintarvikkeiden pakkaukset voivat pau-
kahtaa rikki.

- ❑ Älä kypsennä kuorellisia munia, äläkä lämmitä kovaksikeitetyjä munia. Ne voivat mennä räjähdysmäisesti rikki. Samoin voi käydä äyriäisiä lämmitettäessä. Mikäli aiot valmistaa paistettuja kananmunia tai keitetyjä munia lasissa, on keltuaisten puhkaistava.
- ❑ Elintarvikkeissa, joissa on kova kuori tai nahka, esim. omenat, tomaatit, perunat, makkarat, kuori voi paukahtaa rikki. Pistele kuoreen reikiä ennen lämmittämistä.
- ❑ Kun kuivaat elintarvikkeita kuten yrttejä, hedelmiä tai sieniä tai sulatat tai lämmität elintarvikkeita, joiden vesipitoisuus on pieni, kuten esim. leipä, pidä tapahtumaa silmällä. Ne voivat silloin syttyä palamaan.
- ❑ Älä koskaan kuumenna ruokaöljyä mikrossa.
- ❑ Käytä vain sellaisia astioita, jotka soveltuvat mikroaaltouunikäyttöön.
- ❑ Posliini- ja keramiikka-astioissa voi olla pieniä reikiä kahvoissa ja kannessa. Niiden takana on tyhjää tilaa. Jos sinne pääsee kosteutta, tämä osa voi rikkoutua halkeamalla.
- ❑ Aseta aina käyttöohjeissa mainitut mikroaaltotehot ja -ajat. Jos olet valinnut liian suuren teho tai liian pitkän ajan, elintarvikkeet voivat syttyä palamaan ja laite vahingoittuu.
- ❑ Uunissa kypsennetty ruoka kuumentaa myös astiat. Käytä patalappua, kun otat astian pois uunista.
- ❑ Ota pyörivä alusta varovasti pois. Esilläoleva kuumennusvastus on erittäin kuuma muutaman minuutin ajan. Palovamman vaara!

Ohjauspaneeli



Tekstinäyttö

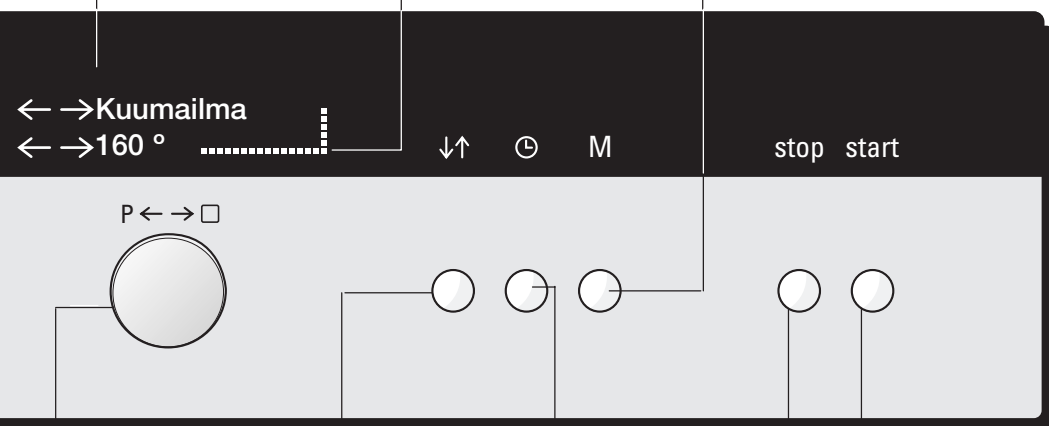
Tekstinäyttö on mahdollinen 7 kielellä.

- se näyttää valitun uunitoiminnon ja lämpötilan tai tehoalueen
- se näyttää ohjelma-automaatiikan painon
- se antaa ohjeita asetuksista

Lämpenemisen osoitin

Lämpenemisen osoitin osoittaa lämpötilan nousun. Grillatessa ja alalämmössä lämpenemisen osoitin ei näy.

Muistipainike



Toimintovalitsin

uunitoiminnon, lämpötilan tai ohjelma-automaatiikan asettamiseen

Kun käännät toimintovalitsinta oikealle, näet uunitoiminnot, vasemmalle käännettäessä ohjelmat.

Painike ↓↑

tekstinäytön rivien vaihtamiseen

ohjelman valitsemiseen
kypsymistuloksen yksilölliseen sovitukseen
ohjelma-automaatiikan yhteydessä

Liesikellon painike

Stop-painike

Start-painike

Sisäänpainettavat valitsimet

Toimintovalitsin ja ajanvalitsin ovat sisäänpainettavia kaikissa asennoissa. Voit lukita tai vapauttaa valitsimen sitä painamalla. Valitsimia voi kääntää myötä- tai vastapäivään.

Uunitoiminnot

Uunissa on erilaisia uunitoimintoja. Näin voit valita kaikkia ruokia varten ihanteellisen valmistustavan.

Mikroaallot

Ne muuntuvat elintarvikkeissa lämmöksi. Toiminto sopii nopeaa sulattamista, lämmittämistä ja kypsentämistä varten.

Mikroaallotehot:

- 900 W Nesteiden kuumentamiseen.
- 600 W Ruokien kuumentamiseen ja kypsentämiseen.
- 360 W Lihan kypsentämiseen ja arkojen ruokien lämmittämiseen.
- 180 W Pakasteiden sulattamiseen ja kypsentämiseen.
- 90 W Arkojen pakasteruokien sulattamiseen.

Mikron ja uunitoiminnon yhdistelmä

Tässä mikro on yhtäaikaan käytössä toisen uunitoiminnon kanssa. Ruoasta tulee rapeaa ja ruskeaa kuten aikaisemminkin, mutta paljon nopeammin ja säästät vielä sähköäkin.

Mikron ja intensiivitehon yhdistelmä ei ole mahdollista.

Ylä- ja alalämpö

Lämpö tulee tasaisesti ylhäältä ja alhaalta ruokaan. Ylä- ja alalämpö sopii leiville, kakuille ja paisteille.

Intensiiviteho

Ylä- ja alalämmön lisäksi halogeenilamppu ja kvartsigrilli ovat käytössä. Lämpö on nopeasti käytössä. Elintarvikkeet ruskistuvat tehokkaasti. Intensiiviteho sopii erityisen hyvin matalille pakastetuille valmisruoille, kuten esim. vihannespurilaiset. Ne valmistetaan suoraan pyörivällä lautasella. Käännä ruokaa tarvittaessa.

Kuumailma

Kuumailmassa lämpöä syntyy halogeenilampusta, kvartsigrillistä ja alalämmöstä ja puhallin kierrättää sitä. Kuumailma sopii erityisen hyvin yhdistelmäkäyttöön mikron kanssa.

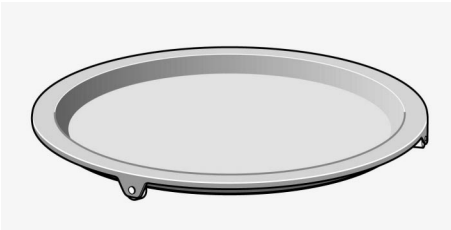
Grillaus

Uunitoiminto grillaus on ylälämmön, halogeenilampun ja kvartsigrillin yhdistelmä. Voit valita kolme eri tehoaluetta. Uunitoiminto sopii pihvien, makkaroiden, kalan tai paahtoleipien grillaukseen.

Alalämpö

Vain alin lämmityselementti on käytössä. Tämä uunitoiminto sopii parhaiten jälkipaistamiseen. Voit valita kolme tehoaluetta.

Varusteet



Pyörivä lautanen

asetuspintana rutilöille.

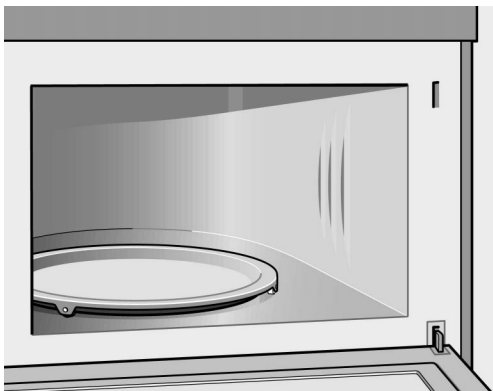
Ruoat, jotka tarvitsevat erityisen paljon lämpöä alhaalta päin, voidaan valmistaa suoraan pyörivällä lautasella.

Se voi pyöriä vasemmalle tai oikealle.

Se kestä leikkaamista. Voit leikata pizzan paloiksi suoraan pyörivän alustan päällä.

Älä käytä laitetta ilman pyörivää alustaa.

Pyörivä alusta kestää maks. 5,5 kg kuorimitusta.

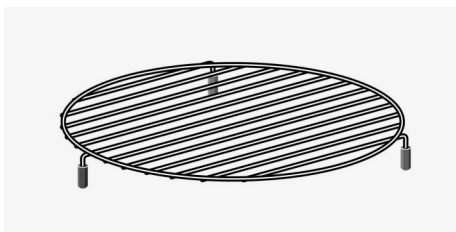


Laita pyörivä alusta suoraan koneistoon uunin pohjan keskellä.

Varmista, että se on oikein paikoillaan.

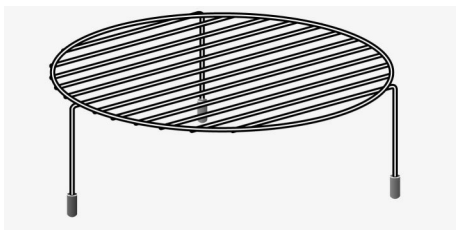
Pyörivän alustan täytyy pyöriä kaikissa uunitoiminnoissa. Se on välttämätöntä hyvän kypsennystuloksen saavuttamiseksi.

Se voi pyöriä vasemmalle tai oikealle.



Alaritilä

mikrokäyttöön sekä leipomiseen ja paistamiseen. Laita ritilä pyörivälle alustalle.



Korkea ritilä grillaukseen, esim. pihvit, makkarat tai paahtoleipä. Voit käyttää sitä myös asetuspintana matalille vuolle.

Laita ritilä pyörivälle alustalle.

Huomautus

- ☐ Lämpötilän säätelymiseksi halogeenilamppu ja kvartsi-grilli kytkeytyvät aina päälle ja päältä.
- ☐ Uuni on varustettu jäähdytyspuhallimella. Puhallin voi olla vielä käynnissä, vaikka uuni on jo kytketty pois päältä. Niin kauan kuin puhallin on käynnissä, se näkyy tekstinäytössä.
- ☐ Luukun lasille, sisäseinämille ja pohjalle voi muodostua kondenssivettä. Tämä on normaalia, eikä vaikuta mikroaaltouunin toimintaan. Pyyhi kondenssivesi pois kypsennyksen jälkeen.

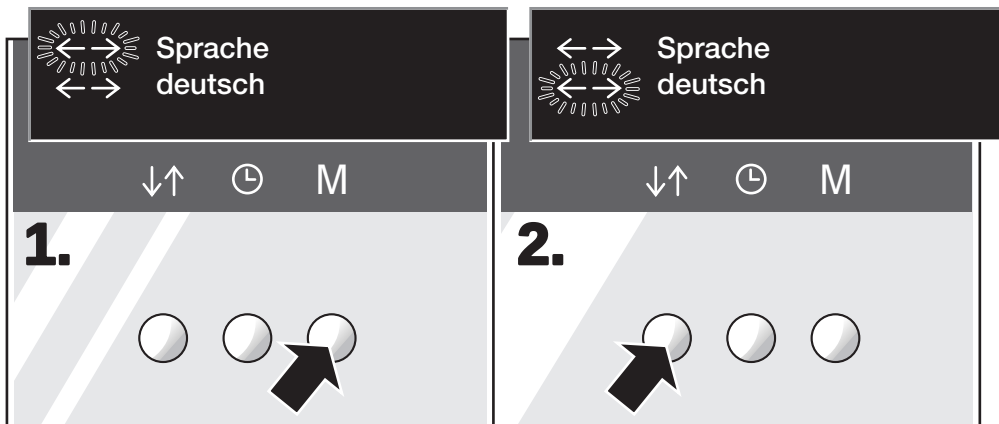
Perusasetukset

Uudessa laitteessasi on perusasetukset, joita voit muuttaa itse.

Perusasetus	Muutokset
Tekstinäytön kieli on suomi	Voit valita 7 eri kieltä
Kypsymisajan päättymisen jälkeen kuulet äänimerkin	Voit muuttaa äänimerkin kesto
Äänimerkki-kypsymisaika pitkä = 30 ääntä	Äänimerkki-kypsymisaika lyhyt = 3 ääntä
Äänimerkin kuuluvuus = normaali	Äänimerkin kuuluvuus = kova, = hiljainen

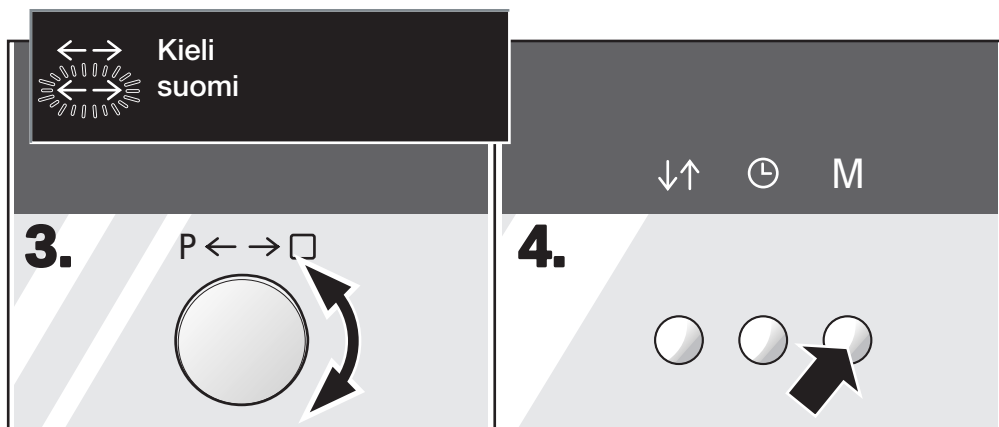
Aseta kieli

Uuden laitteesi tekstinäyttö on suomeksi. Voit valita 7 eri kieltä.



1. Paina Memory painikkeesta “M” 4 sekunnin ajan kunnes näytössä näkyy ensimmäisellä rivillä “Sprache” ja toisella rivillä “deutsch”.

2. Vaihda painikkeella ↓↑ toiselle riville “deutsch”.



3. Valitse haluttu kieli toimintovalitsimella.

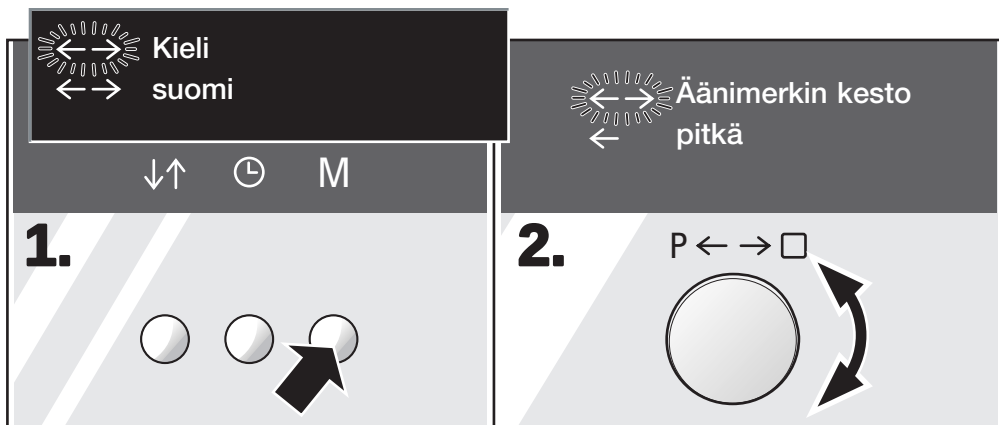
4. Paina memory painikkeesta “M”. Muutos on tallennettu.

Äänimerkin keston säätö

Kun uuni sammuu, kuulet äänimerkin. Voit muuttaa äänimerkin kesto.

Merkkiäänen kesto pitkä = 30 ääntä

merkkiäänen kesto lyhyt = 3 ääntä



1. Paina memory painikkeesta "M" 4 sekunnin ajan kunnes näytössä näkyy ensimmäisellä rivillä "kieli" ja toisella rivillä "suomi".

2. Käännä toimintovalitsinta oikealle tai vasemmalle kunnes ensimmäisellä rivillä näkyy "äänimerkin kesto" ja toisella rivillä "pitkä". Vaihda painikkeella $\downarrow\uparrow$ toiselle riville.



3. Muuta äänimerkin kesto toimintovalitsimella.

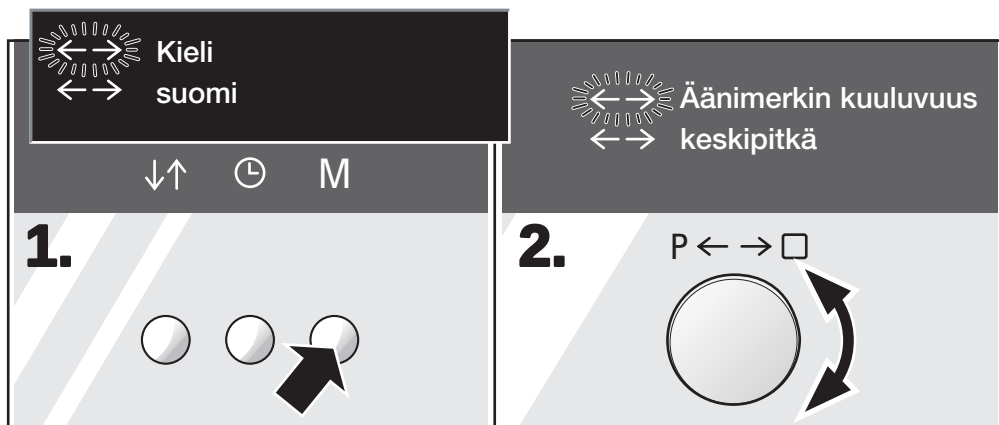
4. Paina memory painikkeenä "M". Muutos on tallennettu.

Äänimerkin kuuluvuuden säätö

Kun uuni sammuu, kuulet äänimerkin. Äänimerkin kuuluvuutta keskipitkä voidaan muuttaa.

Äänimerkin kuuluvuus = hiljainen

Äänimerkin kuuluvuus = kova



1. Paina Memory painikkeesta "M" 4 sekunnin ajan kunnes näytössä näkyy rivillä "Kieli" ja toisella rivillä "suomi".

2. Käännä toimintovalitsinta oikealle kunnes ensimmäisellä rivillä näkyy "Äänimerkin kuuluvuus" ja toisella rivillä "keskipitkä". Vaihda painikkeella $\downarrow\uparrow$ toiselle riville.



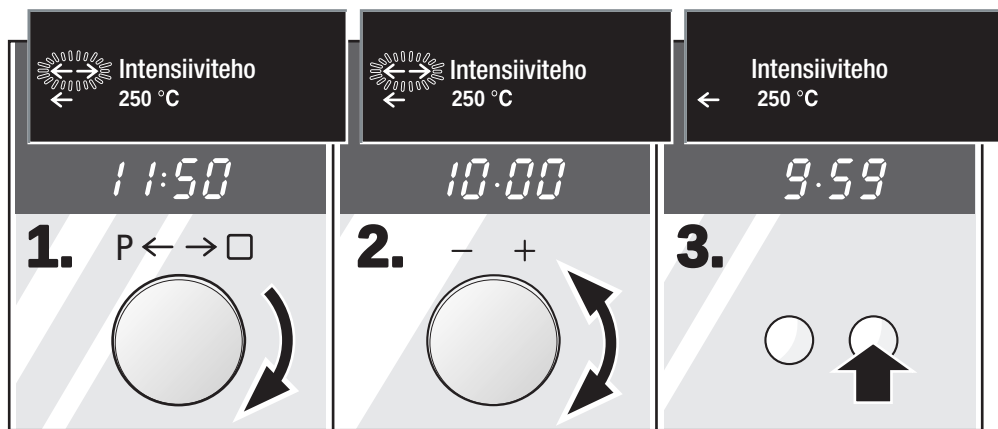
3. Muuta äänimerkin kuuluvuutta toimintovalitsimella.

4. Paina memory painikkeesta "M". Muutos on tallennettu.

Ennen ensimmäistä käyttöä

Kypsymistilan kuumennus

Uutuudenhajun poistamiseksi kuumenna suljettua, tyhjää kypsymistilaa 10 minuuttia.



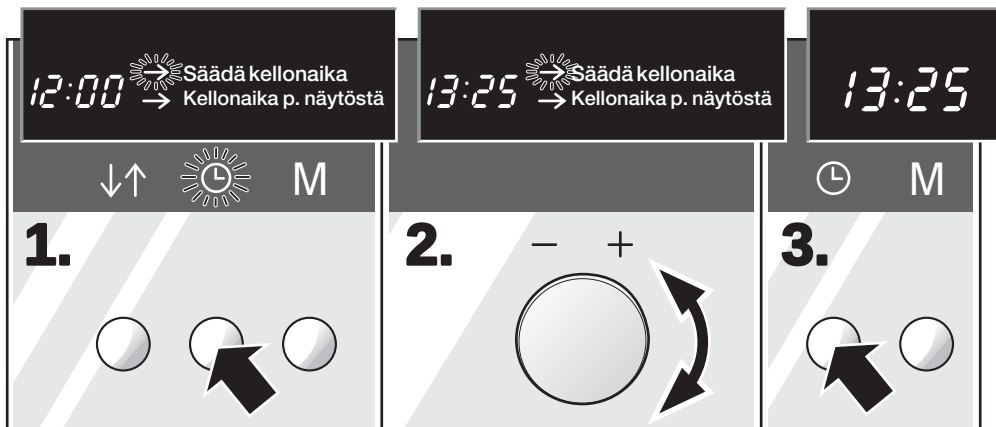
Uuni sammuu itsestään 10 minuutin kuluttua.

Tuuleta keittiö syntyneen hajun poistamiseksi.

Kellonajan säätö

Laitteen liittämisen tai sähkökatkoksen jälkeen liesikellon näytössä näkyy kolme nollaa.

Säädä kellonaika.



1. Paina liesikellon painikkeesta ⌚.

2. Säädä kellonaika ajanvalitsimella.

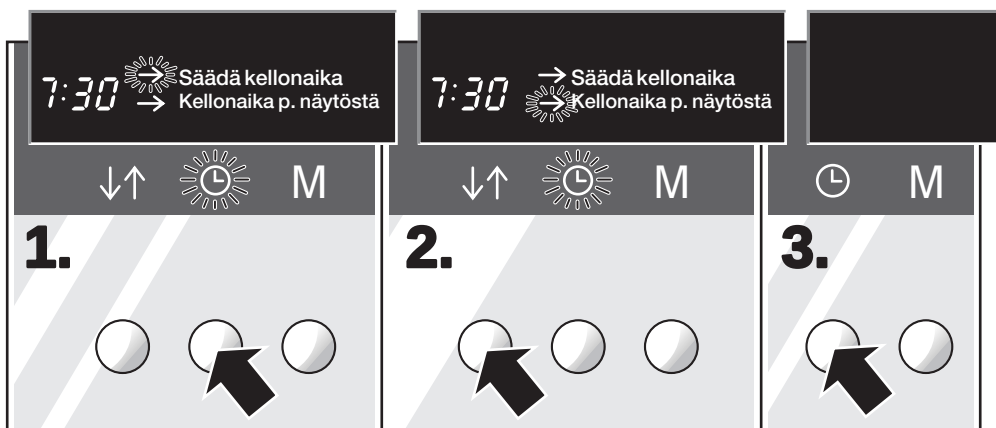
3. Paina liesikellon painikkeesta ⌚.

Kellonajan muuttaminen
esim. kesäajasta
talviaikaan

Aseta kohtien 1 - 3 mukaan.

Kellonajan häivyttäminen

Jos liesikellon näyttö laitteessa häiritsee sinua, voit laittaa kellonajan pois näytöstä.



1. Paina liesikellon painikkeesta ⌚.

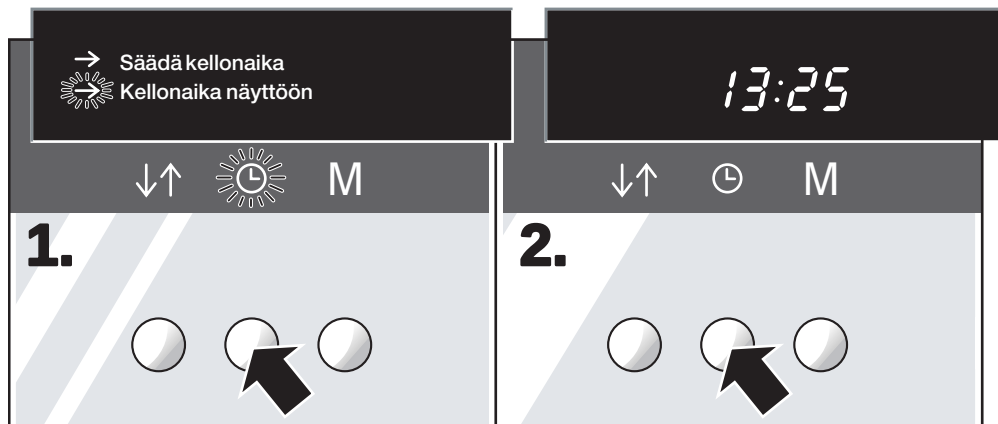
2. Vaihda riville "Kellonaika p. näytöstä" painikkeella ↓↑.

Kellonaika kuluu taustalla.

3. Paina liesikellon painikkeesta ⌚.

Kellonajan palauttaminen näkyviin

Jos haluat kellonajan taas näyttöön, toimi seuraavasti:



1. Paina liesikellon painikkeesta ⌚.

2. Paina liesikellon painikkeesta ⌚.
Kellonaika näkyy näytössä.

Mikroaallot

Voit käyttää mikroa soolona eli yksin tai yhdessä toisen uunitoiminnon kanssa.

Kokeile sitä heti. Kuumenna esimerkiksi 1 kupillinen teevettä.

Käytä isoa kuppia ilman kulta- tai hopeakoristeita ja laita teelusikka kuppiin. Laita alin ritilä pyörivälle alustalle ja laita kuppi sille.

1. Säädä tehovalitsimella 900 W:n teho.
 2. Säädä valitsimella ajaksi 1 minuutti 30 sekuntia.
 3. Paina Start-painiketta.
- 1 minuutin 30 sekunnin kuluttua kuuluu äänimerkki. Vesi on kuumaa.

Juodessasi teetä, voit samalla vielä kerran lukea käyttöohjeiden alussa olevat turvallisuusohjeet. Ne ovat erittäin tärkeitä.

Astiat

Käytä lasisia, lasikeraamisia, posliinisia, keraamisia tai lämpötilankestäviä muoviasiastoita. Mikroaallot pääsevät näiden materiaalien läpi.

Kannellisissa metalliasiastoissa ruoat eivät lämpene, koska mikroaallot eivät pysty läpäisemään metallia. Muista, että metalli - e sim. lusikan täytyy olla vähintään 2 cm:n päässä uunin seinistä ja oven sisäpinnasta. Kipinöiden muodostuminen voi vahingoittaa oven sisälasia.

Usein voit käyttää myös tarjoiluasioita, joiden käyttö on vaivatonta ja pestävien astioiden määrä vähenee. Käytä hopea- ja kultakoristeellisia astioita vain siinä tapauksessa, jos astioiden valmistaja takaa, että ne sopivat mikroaaltouuniin.

Astiatesti:

Kun olet epävarma siitä, soveltuuko astia mikroaaltouunikäyttöön, voit suorittaa seuraavan testin: aseta tyhjä astia mikroon $\frac{1}{2}$ - 1 minuutiksi ja valitse täysi teho. Tarkista välillä astian lämpö. Astian pitää olla kylmä tai kädenlämpöinen. Astia ei sovellu käytettäväksi, jos se kuumenee tai uunissa alkaa kipinöidä.

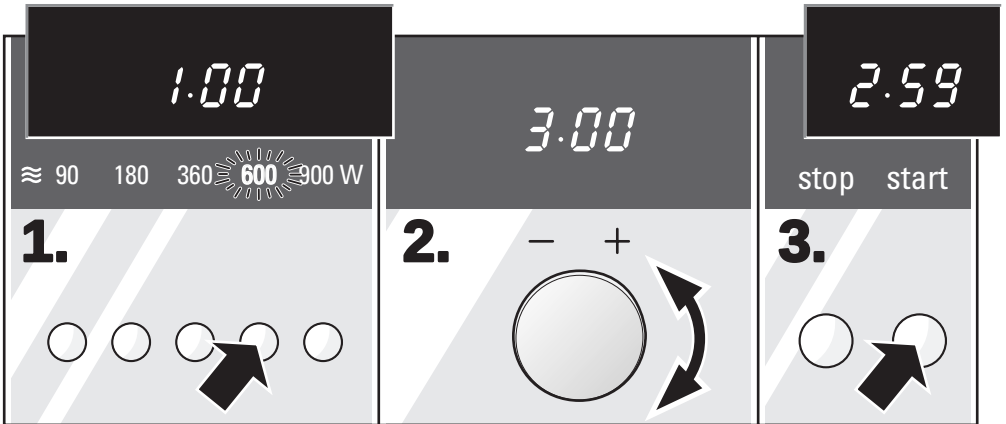
Huomio!

Mikroa ei saa laittaa päälle ilman ruokaa. Ainoa poikkeus on astiatesti.

Mikroaaltotehot

- 900 wattia Nesteiden kuumentamiseen.
- 600 wattia Ruokien kuumentamiseen ja kypsennykseen.
- 360 wattia Lihan kypsennykseen ja arkojen ruokien lämmittämiseen.
- 180 wattia Pakasteiden sulattamiseen ja kypsennykseen.
- 90 wattia Arkojen pakasteruokien sulattamiseen.

Toimi näin



1. Paina halutun mikroaaltotehon painiketta.

2. Sääda aika aikavalitsimella.

3. Paina start-painiketta.

Aika kuluu näytössä.

Ajan päättymisen jälkeen

kuuluu merkkiäänä.

Näytössä näkyy ensimmäisellä rivillä "Päättymisaika" ja toisella rivillä "Laite jäähtyy".

Näyttö "Päättymisaika" sammuu, kun avaat uuninluukun tai painat stop painikkeesta.

Useampien mikroaaltotehojen peräkkäinen asetus

Toimi kohdissa 1 ja 2 annettujen ohjeiden mukaisesti. Sääda tämän jälkeen 2. mikroaaltoteho ja -aika. Voit asettaa jopa 3 mikroaaltotehoa ja -aikaa peräkkäin. Paina lopuksi start-painikkeesta.

Kokonaiskypsymisaika näkyy näytössä ja kuluu taaksepäin. Aktiivinen mikroaaltoteho palaa vaaleampana.

- ☐ Haluttaessa voidaan mikroaaltoteho valita myös kaksi kertaa: esim. 600 W - 360 W - 600 W. 900 W voit valita vain kerran.

Säädön muuttaminen

Jos vain yksi mikroaaltoteho on säädettyinä, voit muuttaa toiminta-aikaa milloin tahansa.

Laitteen pysäyttäminen

Paina stop-painikkeesta kerran tai avaa uuninluukku. Paina start-painiketta sulkemisen jälkeen.

Jos unohdat painaa painikkeesta start, näytössä näkyy 3 sekunnin ajan "Paina start". Kuulet äänimerkin.

Asetusten poisto

Paina stop-painiketta kaksi kertaa tai avaa luukku ja paina stop-painiketta kerran.

Huomautuksia

- ☐ 900 watin teho voidaan säätää korkeintaan 30 minuutiksi, muut tehot 90 minuuttiin asti.
1 minuuttia sekunnin välein
5 minuuttiin saakka 10 sekunnin välein
15 minuuttiin saakka 30 sekunnin välein
60 minuuttiin saakka minuutin välein
90 minuuttiin saakka 5 minuutin välein.
- ☐ Voit säätää ensin mikroaaltotehon ja sitten valmistusajan tai päinvastoin.

Taulukot

Seuraavista taulukoista löytyy erilaisia säätöarvoja ja mahdollisuuksia mikrolle.

Taulukoissa annetut ajat ovat ohjearvoja. Ne riippuvat käytetyistä astioista sekä elintavikkeiden laadusta, lämpötilasta ja lajista.

Taulukoissa on usein annettu kypsymisajan aikavälit. Aloita lyhyemmällä kypsymisajalla ja pidennä sitä tarpeen mukaan.

Käyttämäsi määrät eivät välttämättä vastaa taulukoissa annettuja.

Nyrkkisäätonä pätee:

kaksinkertainen määrä - lähes kaksinkertainen kypsymisaika,
puolet määrästä - puolet kypsymisajasta.

Laita astia aina alimmalle rutilälle. Siten mikroaallot pääsevät ruokaan joka puolelta.

Sulattaminen

- ☐ Aseta pakasteet avoimessa astiassa pyörivälle lautaselle.
- ☐ Broilerin herkimmat osat, kuten koivet ja siivet tai paistin rasvaisen reunan voit peittää alumiinifoliolla. Folio ei saa koskettaa uunin seiniä. Folion voit poistaa, kun puolet sulattamisajasta on kulunut.
- ☐ Käännä tai sekoita pakasteita välillä 1-2 kertaa. Isoja paloja tulee kääntää useita kertoja.

- ❑ Anna sulaneen palan olla vielä noin 10 - 20 minuuttia huoneenlämmössä, jotta lämpö tasaantuisi. Jos sulatettavana on lintu, voit nyt poistaa siitä sisäelimet. Lihan käsittelyä voidaan jatkaa, vaikka se olisi sisältä vielä hieman jäänyt.

	Määrä	Mikroaaltoheho,wattia kypsymisaikaminuuteissa	Huomautuksia
Liha, kiinteä pala, nauta, sika, vasikka (luinen tai luuton)	800 g 1000 g 1500 g	180 W, 15 min. + 90 W, 15 - 25 min. 180 W, 20 min. + 90 W, 25 - 35 min. 180 W, 30 min. + 90 W, 25 - 35 min.	Käännä monta kertaa.
Liha, palasina tai siivuina, nauta, sika, vasikka	200 g 500 g 800 g	180 W, 5 min. + 90 W, 4 - 6 min. 180 W, 10 min. + 90 W, 5 - 10 min. 180 W, 10 min. + 90 W, 10 - 15 min.	Irrota lihanpalat toisistaan käännettessä.
Jauheliha, sikanauta	200 g 500 g 800 g	90 W, 15 min. 180 W, 10 min. + 90 W, 10 - 15 min. 180 W, 15 min. + 90 W, 15 - 20 min.	Purista palat latteiksi, ennen kuin pakastat ne. Käännä pakaste useita kertoja sulatuksen aikana ja poista sulaneet lihat.
Linnut tai linnunpalat	600 g 1200 g	180 W, 8 min. + 90 W, 10 - 15 min. 180 W, 15 min. + 90 W, 20 - 25 min.	
Kala, Filee, kalapihvi, siivut	400 g	180 W, 5 min. + 90 W, 10 - 15 min.	Irrota sulaneet osat toisistaan.
Kala kokonaisena	300 g 600 g	180 W, 3 min. + 90 W, 10 - 15 min. 180 W, 8 min. + 90 W, 20 - 30 min.	
Vihannekset, esim. herneet	300 g	180 W, 10 - 15 min.	Sekoita välillä varovasti.
Hedelmät, esim. vadelma	300 g 500 g	180 W, 7 - 10 min. 180 W, 8 min. + 90 W, 5 - 10 min.	Sekoita välillä varovasti ja irrota sulaneet osat toisistaan.
Voi	125 g 250 g	180 W, 2 min. + 90 W, 2 - 3 min. 180 W, 2 min. + 90 W, 3 - 5 min.	Poista pakkaus kokonaan.
Leipä, kokonainen	500 g 1000 g	180 W, 8 min. + 90 W, 5 - 10 min. 180 W, 12 min. + 90 W, 10 - 20 min.	
Kakut, kuivat esim. vuokakakku	500 g 750 g	90 W, 10 - 15 min. 180 W, 5 min. + 90 W, 10 - 15 min.	Irrota kakunpalat toisistaan. Kakut ilman kuorrutusta, kermavaahtoa ja kreemiä.
Kakut, mehukas, esim. hedelmäkakku, rahkakakku	500 g 750 g	180 W, 5 min. + 90 W, 15 - 20 min. 180 W, 7 min. + 90 W, 15 - 20 min.	Vain kakut, joissa ei ole kuorrutusta, kermaa tai liivatetta.

Pakasteiden sulattaminen, kuumentaminen ja kypsytäminen

- ☐ Ota valmisruoat pois pakkauksesta. Mikroaaltouunikäyttöön tarkoitetuissa astioissa ruoat lämpenevät nopeammin ja tasaisemmin. Ruoan eri komponenttien lämpenemisnopeudet voivat poiketa toisistaan.
- ☐ Matalien ruokien kypsyymisaika on lyhyempi kuin korkeiden. Jaa ruoat mahdollisimman tasaisesti astiaan. Älä aseta elintarvikkeita päällekkäin.
- ☐ Ruoat on aina peitettävä. Mikäli sinulla ei ole sopivaa kantta astialle, voit käyttää lautasta tai mikroaaltouunikäyttöön soveltuvaa erikoisfoliota.
- ☐ Sekoita ja käännä ruokia välillä 2 - 3 kertaa.
- ☐ Anna sulaneen palan seistä vielä noin 2 - 5 minuuttia, jotta lämpö tasaantuisi.
- ☐ Ruokien oma maku säilyy ennallaan. Tämän takia ei tarvitse käyttää paljon suolaa tai mausteita.

	Määrä	Mikroaaltoteho,W Toiminta-aika,minuuteissa	Huomautuksia
Menu, lautasruoka, valmisruoka 2-3 komponenttia	300-400g	600 W, 8 - 11 min.	
Keitot	400 g	600 W, 8 - 10 min.	
Muhennokset	500 g	600 W, 10 - 13 min.	
Liha kastikkeessa, esim. palapaisti	500 g	600 W, 12 - 17 min.	Irroita lihanpalat toisistaan, kun sekoitat kastiketta.
Kala, esim. filee	400 g	600 W, 10 - 15 min.	Lisää tarvittaessa vettä, sitruunamehua tai viiniä.
Laatikat, esim. lasagne, cannelloni	450 g	600 W, 10 - 15 min.	
Lisukkeet, Riisi, makaroni	250 g 500 g	600 W, 3 - 5 min. 600 W, 8 - 10 min.	Lisää hieman nestettä.
Vihannekset, esim. herneet, parsakaali, porkkanat	300 g 600 g	600 W, 8 - 10 min. 600 W, 14 - 17 min.	Lisää astiaan niin paljon vettä, että pohja peittyy.
Kermapinaatti	450 g	600 W, 11 - 16 min.	Kypsennä ilman vettä.

Ruokien kuumentaminen

- ☐ Ota valmisruoat pois pakkauksesta. Mikroaaltouunikäyttöön tarkoitetuissa astioissa ruoat lämpenevät nopeammin ja tasaisemmin. Ruoan eri komponenttien lämpenemisnopeudet voivat poiketa toisistaan.
- ☐ Kun lämmität nesteitä, laita astiaan aina kahvilusikka, jotta kiehuminen ei pääse vivästyään. Viivästynyt kiehuminen tarkoittaa, että kaasukuplia ei synny, vaikka nesteen kiehumispiste on saavutettu. Jos astiaan kohdistuu pienintäkin tärinää, voi kuuma neste yhtäkkiä kiehua yli tai räiskyä. Seurauksena voi olla loukaantumisia tai palovammoja.
- ☐ Ruoat on aina peitettävä. Mikäli sinulla ei ole sopivaa kantta astialle, voit käyttää lautasta tai mikroaaltouunikäyttöön soveltuvaa erikoisfoliota.
- ☐ Sekoita ja käännä ruokia kuumentamisen aikana useita kertoja. Tarkista lämpötila.
- ☐ Anna lämmitettyjen ruokien seistä vielä noin 2 - 5 minuuttia, jotta lämpö tasaantuisi.

	Määrä	Mikroaaltotehowattia, kypsymisaika minuuteissa	Huomautuksia
Ruokalista, lautasruoka valmisruoka (2 - 3 komponenttia)	350-500 g	600 W, 5 - 10	peitetty
Juomat	150 ml	900 W, 1-2	Laita lusikka lasiin. Älä kuumenna alkoholijuomia liikaa. Tarkasta väliillä.
	300 ml	900 W, 2-3	
	500 ml	900 W, 4-5	
Vauvanruoka, esim. maitopullo	50 ml	360 W, ½	Ilman tuttia tai kantta. Ravista hyvin kuumentamisen jälkeen. Tarkasta ehdottomasti lämpötila!
	100 ml	360 W, ½ - 1	
	200 ml	600 W, 1 - 2	
keitto, 1 kupillinen 2 kupillista	200 g	600 W, 2 - 3	
	400 g	600 W, 3 - 4	
Liha kastikkeessa	500 g	600 W, 8 - 11	peitetty
pataruoka	400 g	600 W, 6 - 8	suljettu astia
	800 g	600 W, 8 - 11	
Vihannekset, 1 annos 2 annosta	150 g	600 W, 2 - 3	Lisää vähän nestettä.
	300 g	600 W, 3 - 5	

Ruokien kypsentäminen

- ☐ Kypsennä ruokia kannellisissa astioissa. Sekoita tai käännä ruokia välillä.
- ☐ Ruokien oma maku säilyy ennallaan. Tämän takia ei tarvitse käyttää paljon suolaa tai mausteita.
- ☐ Matalien ruokien kypsymisaika on lyhyempi kuin korkeiden. Jaa ruoat mahdollisimman tasaisesti astiaan. Älä laita elintarvikkeita päällekkäin, mikäli mahdollista.
- ☐ Anna kypsennettyjen ruokien seistä vielä noin 2 - 5 minuuttia, jotta lämpö tasaantuisi.

	Määrä	Mikroaaltoteho, W Toiminta-aika, minuuteissa	Huomautuksia
Broileri, kokonainen, ilman sisäelimiä, tuore	1200 g	600 W, 22 - 25	Käännä, kun puolet ajasta on kulunut.
Kalafilee, tuore	400 g	600 W, 7 - 12	
Vihannekset, tuore	250 g	600 W, 6 - 10	Leikkaa vihannekset samankokoisiksi palasiksi. Lisää 1 - 2 rkl. vettä 100 g vihanneksia kohti.
	500 g	600 W, 10 - 15	
Lisukkeet, esim. peruna	250 g	600 W, 8 - 10	Leikkaa perunat samankokoisiksi palasiksi. Täytä astiaan vettä siten, että vedenpinta on 1 cm korkeudella, sekoita.
	500 g	600 W, 12 - 15	
	750 g	600 W, 15 - 22	
esim. riisi	125 g	600 W, 4 - 6 + 180 W 12 - 15	Lisää kaksinkertainen vesimäärä.
	250 g	600 W, 6 - 8 + 180 W 15 - 18	
Makeat ruoat, esim. vanukas (instantti), hedelmät, kiisseli	500 ml	600 W, 6 - 8	Sekoita vanukasta aika ajoin vispilällä 2 - 3 kertaa.
	500 g	600 W, 9 - 12	

Ohjeita mikron käytöstä

Valmistetuille ruokamäärille ei löydy säätöohjeita.

Voit pidentää tai lyhentää kypsymisaikaa seuraavan nyrkkisäännön mukaan:

kaksinkertainen määrä = melkein kaksinkertainen aika

puolet määrästä = puolet ajasta

Ruoka on liian kuivaa.

Aseta seuraavalla kerralla lyhyempi kypsymisaika tai valitse alhaisempi mikroaaltoteho. Peitä ruoka ja lisää enemmän nestettä.

Ruoka ei ole vielä sulanut, kuumaa tai kypsää kun aika on mennyt umpeen.

Aseta pitempi aika. Suuremmat määrät ja korkeammat ruokalajit vaativat enemmän aikaa.

Kun aika on mennyt umpeen, ruoka on reunoilta liian kuumaa, mutta keskeltä se ei ole vielä valmista.

Sekoita välillä ja valitse seuraavalla kerralla alempi teho ja pitempi kypsymisaika.

Sulatuksen jälkeen lintu tai liha on päältä kypsää, mutta keskeltä vielä jäässä.

Valitse seuraavalla kerralla alhaisempi mikroaaltoteho. Suuria määriä sulatettaessa, käännä elintarvikkeita useamman kerran.

Uunin säätö

Valitsemalla toimintovalitsimella uunitoiminnon ja lämpötilan tai tehoalueen asetat uunin. Valitsimella voit säätää lisäksi yhden kypsymisajan ruoallesi. Uuni sammuu tämän ajan jälkeen automaattisesti.

Joka uunitoiminnon kohdalla näkyy tekstinäytön toisella rivillä lämpötila tai tehoalue ehdotusarvona. Tätä ehdotusarvoa voit muuttaa toimintovalitsimella. Kypsymisajan ehdotusarvoa voit muuttaa valitsimella.

Uunitoiminnot	ehdotusarvo	ehdotusarvo
Ylä- ja alalämpö	180 °C	20 minuuttia
Kuumailma	160 °C	20 minuuttia
Intensiiviteho	250 °C	5 minuuttia
Grillaus	täydellä teholla	10 minuuttia
Alalämpö	täydellä teholla	5 minuuttia

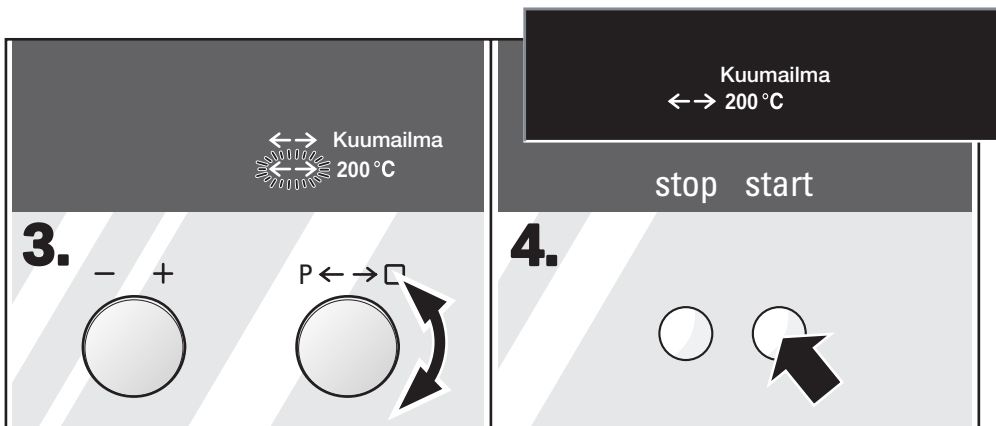
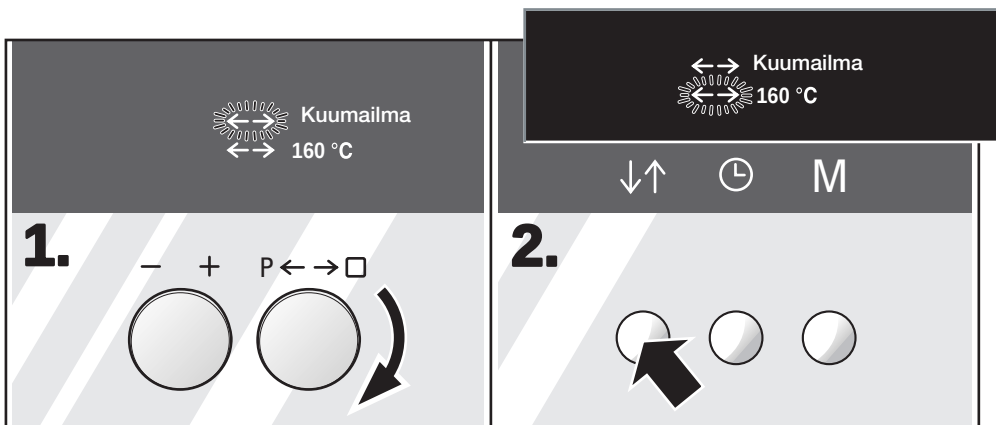
Toimintovalitsimen toiminto

- ☐ oikealle kääntäminen = uunitoiminnot
- ☐ vasemmalle kääntäminen = automatiikkaohjelmat
- ☐ poistuminen = paina stop painikkeesta

Lämpötilan säätö

- ☐ 40 astetta, 100 - 250 astetta 5 asteen välein

Uunin säätö



Huomautus

Intensiivitehossa on aina säädettävä kypsymisaika.

Säädön muuttaminen

Voit muuttaa lämpötilaa milloin tahansa.

Laitteen pysäyttäminen

Paina Stop-painikkeesta kerran tai avaa uuninluuku.
Paina Start-painiketta sulkemisen jälkeen.

Jos unohdat painaa painikkeesta start, näytössä näkyy 3 sekunnin ajan "Paina start". Kuulet äänimerkin.

Asetusten poisto

Paina Stop-painiketta kaksi kertaa tai avaa luukku ja paina Stop-painiketta kerran.

Uunin tulisi sammua automaattisesti

Ajan päättymisen jälkeen

Aseta kohtien 1 - 3 mukaan.

4. Säädä kypsymisaika valitsimella.

5. Paina Start-painiketta.

Aika kuluu näytössä.

uuni sammuu. Kuulet äänimerkin ja näytön ensimmäisellä rivillä näkyy "Päättymisaika" ja toisella rivillä "Laite jäähtyy". Näyttö "Päättymisaika" sammuu, kun avaat uuninluukun tai painat painikkeesta stop.

Säädön muuttaminen

Kypsymisaikaa voit muuttaa milloin tahansa.

Laitteen pysäyttäminen

Paina Stop-painikkeesta kerran tai avaa uuninluukku. Paina Start-painiketta sulkemisen jälkeen.

Jos unohdat painaa start painikkeesta, näytössä näkyy 3 sekunnin ajan "Paina start". Kuulet äänimerkin.

Asetusten poisto

Paina Stop-painiketta kaksi kertaa tai avaa luukku ja paina Stop-painiketta kerran.

Huomautus

Voit myös asettaa ensin kypsymisajan ja sitten uunitoiminon ja lämpötilan. Säädä kypsymisaika valitsimella ja sen jälkeen uunitoiminto toimintovalitsimella. Paina painikkeesta ↓↑ ja muuta lämpötilaa. Käynnistä uuni.

Uunin ja mikron yhdeistelmäsäätö

Yksi uunitoiminto on yhtäaikaa mikron kanssa käytössä.

Tehoa 900 W ei voida yhdistää uunitoimintoon.

Näytössä näkyy "ei mahdollista".

Voit säätää jopa kolme mikroaaltotehoa ja aikaa, mutta vain yhden uunitoiminnon ja lämpötilan.

Sopivat uunitoiminnot:

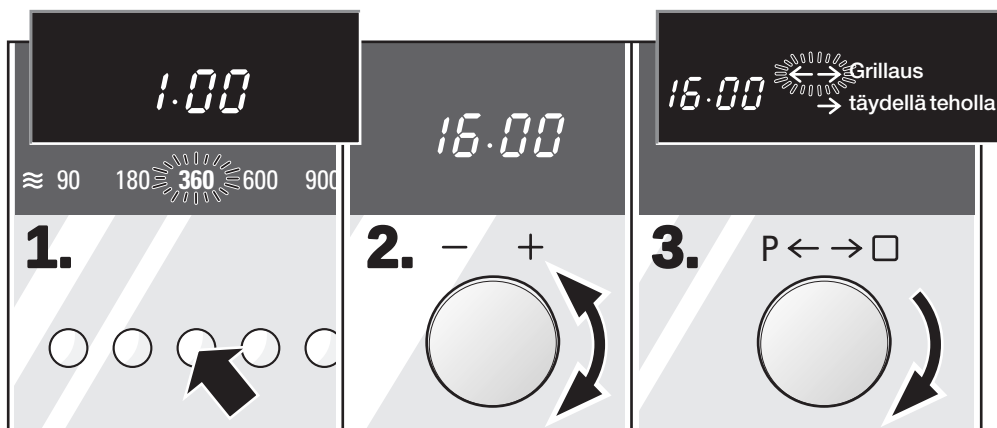
Ylä- ja alalämpö

Kuumailma

Grillaus

Alalämpö

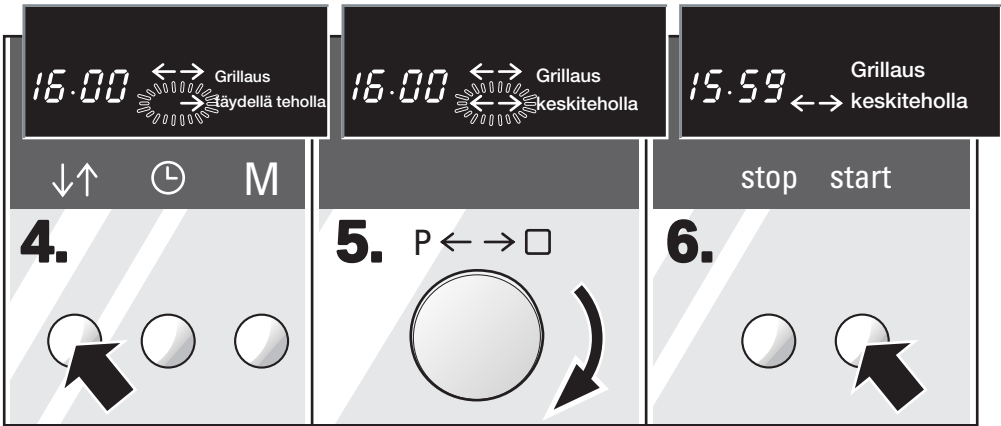
Toimi näin:



1. Paina mikroaaltotehon painikkeesta.

2. Säädä aika aikavalitsimella.

3. Käännä toimintovalitsinta oikealle kunnes toivottu uunitoiminto tulee näkyviin.



4. Vaihda painikkeella ↓↑ toiselle riville.

5. Käännä toimintovalitsinta oikealle ja muuta lämpötilaa tai tehoaluetta.

6. Paina Start-painiketta.

Ajan päättymisen jälkeen

uuni sammuu. Kuulet äänimerkin ja näytössä näkyy "Päättymisaika" "Laite jäähtyy". Näyttö "Päättymisaika" sammuu, kun avaat uuninluukun tai painat stop painikkeesta.

Säädön muuttaminen

Lämpötilaa, tehoaluetta ja kypsymisaikaa voit muuttaa milloin tahansa.

Laitteen pysäyttäminen

Paina Stop-painikkeesta kerran tai avaa uuninluukku. Paina Start-painiketta sulkemisen jälkeen.

Jos unohdat painaa Start-painikkeesta, näytössä näkyy 3 sekunnin ajan "Paina start". Kuulet äänimerkin.

Asetusten poisto

Paina Stop-painiketta kaksi kertaa tai avaa luukku ja paina Stop-painiketta kerran.

Huomautus

- ☐ Voit myös asettaa ensin uunitoiminnon ja lämpötilan ja sitten mikroaaltotehon ja kypsymisajan.

Liha, linnut, kala

Astiat

Voit käyttää mitä tahansa lämmönkestävää, mikron sopivaa astiaa. Metallisia paistovuokia voit käyttää ainoastaan paistamiseen ilman mikroa.

Laita kuuma lasiastia aina kuivan keittiöpyyhkeen päälle. Jos alusta on märkä tai kylmä, lasiastia voi särkyä.

Astiat voivat tulla erittäin kuumiksi. Käytä patalappuja, kuin poistat astiat uunista.

Ohjeita paistamiseen

- ☐ Käytä paistamiseen korkeaa paistovuokaa.
- ☐ Tarkista, sopiiko astia kypsymistilaan. Se ei saa olla liian suuri, pyörivän alustan täytyy pystyä pyörimään.
- ☐ Lisää rasvattomaan lihaan 2 - 3 ruokalusikallista nestettä, haudutettavaan ruokaan 8 -10- rkl, aina koon mukaan.
Käännä lihapalat, kun kypsymisajasta on kulunut puolet. Kun paisti on valmis, anna sen vetäytyä sammutetussa, suljetussa uunissa vielä 10 minuutin ajan. Tällöin lihaneste jakautuu lihaan paremmin.

Taulukko

Ohjeajat koskevat kylmään uuniin laitettuja ruokia.

Lämpötila ja paistoaika riippuvat laadusta ja määrästä. Sen tähden taulukoissa on annettu vaihteluvälit eri säätöarvoille. Aloita alimmalla arvolla ja aseta tarvittaessa seuraavalla kerralla suurempi arvo.

Lisätietoja löydät kohdasta ”Vihjeitä paistamiseen ja grillaamiseen” taulukoiden lopussa.

	Mikroaaltoteho, wattia, kypsymisaika minuuteissa	Uunitointo	Lämpötila °C, Grillaus	Huomautuksia
Porsaan paisti, n. 750 g esim. niskapala	360 W, 35-45 min.	Ylä-/ alalämpö	170-180	Avoin astia alimmalla rutilällä. Anna asettua lopuksi 10 minuuttia.
Sianliha nahan kanssa* n. 1000 g esim. lapa	—, 80-100 min.	Kuumailma	160-180	Avoin astia alimmalla rutilällä. Anna asettua lopuksi 10 minuuttia.
Naudanpatapaisti n. 1000 g	180 W, 80-90 min.	Kuumailma	190-200	Suljettu astia alarutilällä.
Paahtopaisti, punertava n. 1000 g	180 W, 35-45 min.	Kuumailma	200-210	Avoin astia alimmalla rutilällä. Käännä, kun puolet ajasta on kulunut. Anna asettua lopuksi 10 minuuttia.
Lihamureke n. 750 g	600 W, 20-30 min.	Kuumailma	210-220	Avoin astia alimmalla rutilällä. Anna asettua lopuksi 5 minuuttia.
Broileri, kokonainen n. 1200 g	360 W, 30-40 min.	Ylä-/ alalämpö	210-230	Avoin astia alimmalla rutilällä. Laita rintapuoli alaspäin. Käännä 15-20 minuutin kuluttua.
Broileri paloitetuna, esim. broilerin neljännekset n. 800 g	360 W, 20-30 min.	Ylä-/ alalämpö	230-250	Avoin astia alimmalla rutilällä. Laita nahkapuoli ylöspäin. Älä käännä.
Ankan rinta n. 800 g	90 W, 15-25 min.	Grillaus	täydellä teholla	Laita rintapuoli ylöspäin korkealle rutilälle. Käännä 10 minuutin kuluttua.
Kala, kuorutettu n. 500 g	600 W, 10-15 min.	Grillaus	täydellä teholla	Avoin astia alimmalla rutilällä. Sulata pakastekala ensin.

* Leikkaa sianlihan nahkaan viiltoja.

Ohjeita grillaamiseen

- ☐ Aseta korkea rutilä pyörivälle alustalle grillausta varten.
- ☐ Grilla ainoastaan luukun ollessa kiinni, esikuumennus ei ole tarpeellista.
- ☐ Grillattavien palojen pitää olla mahdollisimman samankokoisia, pihvien täytyy olla vähintään 2 - 3 cm paksuja, jotta ne ruskistuvat kauniisti ja säilyttävät mehukkuutensa. Grilla pihvit aina ilman suolaa.

- ❑ Käännä grillattavat palat grillipihdeillä. Jos pistät lihaan haarukalla, siitä valuu nestettä pois ja liha kuivuu.
- ❑ Tumma liha esim. naudanliha ruskistuu nopeammin kuin vaalea vasikan- tai sianliha. Älä anna sen häiritä itseäsi. Grillipalat vaaleasta lihasta tai kalafileet ovat usein pinnalta vaaleanruskeita, mutta sisältä mehukkaan kypsiä.
- ❑ Huomautus: Grillivastus ja halogeenilamppu sammuvat ja syttyvät automaattisesti. Tämä on normaalia. Kuinka usein tämä tapahtuu, riippuu säädetyistä grillitehosta.

Taulukko

Ohjeajat koskevat kylmään uuniin laitettuja ruokia.

Lämpötila ja grillausaika riippuvat laadusta ja määrästä. Sen tähden taulukoissa on annettu vaihteluvälit eri säätöarvoille. Aloita alimmalla arvolla ja aseta tarvittaessa seuraavalla kerralla suurempi arvo.

Lisätietoja löydät kohdasta ”Vihjeitä paistamiseen ja grillaamiseen” taulukoiden lopussa.

	Määrä	Paino	Grillaus	Kypsymisaika minuuteissa
Pihvit 2-3 cm paksuja	2-3 kpl.	à noin 200 g	täydellä teholla täydellä teholla	1. puoli: n. 10-15 2. puoli: n. 10-15
Kyljykset 2-3 cm paksuja	2-3 kpl.	à noin 120 g	täydellä teholla täydellä teholla	1. puoli: n. 15-20 2. puoli: n. 15-20
Grillimakara	4-6 kpl.	à noin 150 g	täydellä teholla täydellä teholla	1. puoli: n. 10-15 2. puoli: n. 10-15
Kalapihvit*	2-3 kpl.	à noin 150 g	täydellä teholla täydellä teholla	1. puoli: n. 10 2. puoli: n. 8-12
Kala, kokon.* esim. taimen	2-3 kpl.	à noin 150 g	keskiteholla keskiteholla	1. puoli: n. 10-15 2. puoli: n. 10-15

* Voitele korkea ritilä ensin öljyllä.

Paisto- ja grillausvihjeitä

Taulukossa ei ole samankokoista paistia

Valitse hieman pienemmän paistin arvot taulukosta ja pidennä paistoaikaa.

Haluat tietää, onko paisti kypsä.

Käytä lihamittaria (niitä saat alan liikkeistä) tai tee ”lusikkakoe”. Paina paistia lusikalla. Jos paisti tuntuu kiinteältä, se on valmis. Jos paisti antaa perään, anna sen kypsyä vielä jonkin aikaa.

Paisti näyttää hyvältä, mutta paistoliemi on palanut pohjaan.

Valitse seuraavalla kerralla pienempi valmistusastia tai käytä enemmän nestettä.

Paisti näyttää hyvältä, mutta paistoliemi on liian vaaleaa ja vetistä.

Valitse seuraavalla kerralla isompi valmistusastia ja käytä vähemmän nestettä.

Olet käynnistänyt mikroaaltotoiminnon. Paisti ei ole täysin kypsä.

Leikkaa paisti siivuiksi. Valmista kastike paistinpannussa, aseta paistisiivut kastikkeeseen ja kypsennä liha valmiiksi vain mikrossa.

Käynnistä seuraavalla kerralla mikroaaltotoiminto päälle alusta alkaen. Käytä lihalämpömittaria ja anna valmiin paistin asettua uunissa vielä 10 minuuttia.

Leivonnaiset

Uunivuoat

Parhaimpia vuokia ovat tummat, metalliset kakkuvuoat.

Käytä mikrossa lasisia, keraamisia tai muovisia paistovuokia. Niiden täytyy kestää jopa 250 °C kuumuutta. Sellaisissa kakkuvuoissa leivonnaiset ruskistuvat vähemmän.

Taulukot

Ohjeajat koskevat kylmään uuniin laitettuja ruokia.

Lämpötila ja paistoaika riippuvat taikinan laadusta ja määrästä. Sen tähden taulukoissa on annettu vaihteluvälit eri säätöarvoille. Aloita alimmalla arvolla ja säädä tarvittaessa seuraavalla kerralla suurempi arvo. Alhainen lämpötila ruskistaa tasaisemmin.

Lisätietoja löydät kohdasta “Vihjeitä paistamiseen” taulukkojen liitteenä.

Laita kakkuvuoat aina alimman rutilän keskelle.

Vuokakakut	Astiat	Mikroaaltoteho wattia	Kypsymisaika minuuteissa	Uunitoi-minto	Lämpötila °C
Pähkinäkakku	Irtopohjavuoka	90 W	30-35	Ylä-alalämpö	170-180
Hedelmä- tai rahkapiirakka murotaikinasta**	Tumma irtopohjavuoka	360 W	35-45	Ylä-alalämpö	160-180
Hieno hedelmäkakku leivinjauheella kohotettu	Pyöreävuoka	90 W	30-40	Kuumailma	160-180
Pikantit paistokset* (e sim. quiche/sipulipiirakka)	Irtopohjavuoka tai piirakkavuoka	180 W	35-45	Kuumailma	170-180

* Laita vuoka suoraan pyörivälle lautaselle.

** Anna paistoksen jäähtyä astiassa noin 20 minuuttia.

Kakku	Astiat	Uunitoi- minto	Lämpötila °C	Kypsymisaika minuuteissa
Yksinkertainen leivinjauheella kohotettu kakku	pyöreä-/rengas-/	Ylä-/	160-180	50-60
Hieno leivinjauheella kohotettu kakku (esim. hiekkakakku)**	pitkänomainen vuoka	alalämpö	140-160	60-70
Torttupohja, murotaikinaa	Irtopohjavuoka	Ylä-/ alalämpö	170-190	25-35
Torttupohja, leivinjauheella kohotettu	Torttuvuoka	Kuumailma	160-170	25-30
Kääretorttu	Irtopohjavuoka	Ylä-/ alalämpö	150-170	25-35
kakku kuivalla päällysteellä (leivinjauheella kohotettu)	Kakkupelti	Ylä-/ alalämpö	170-190	30-40
Kakku mehukkaalla päällysteellä esim. omenapiirakka	Kakkupelti	Ylä-/ alalämpö	170-190	30-40
Pullapitko, 500 g jauhoja	Kakkupelti	Ylä-/ alalämpö	160-180	30-40
Joulupulla, 500 g jauhoja	Kakkupelti	Kuumailma	170-180	65-75
Pizza*	Kakkupelti	Kuumailma	190-210	35-45
Hiivaleipä 1 kg*** (esilämmitys)	Kakkupelti	Kuumailma	190-200	55-65

* Laita vuoka suoraan pyörivälle lautaselle.

** Anna paistoksen jäähtyä astiassa noin 20 minuuttia.

*** Älä koskaan kaada vettä suoraan kuumaan uuniin.

Pienleivonnaiset	Uunitoiminto		Lämpötila °C	Kypsymisaika minuuteissa
Pikkuleivät	Kakkupelti	Ylä-alalämpö	140-160	20-30
Marengit	Kakkupelti	Ylä-alalämpö	100	80-90
Manteliileivokset	Kakkupelti	Kuumailma	110	30-40
Voitaikina	Kakkupelti	Kuumailma	180-200	30-35
Sämpylät (esim. ruissämpylät)	Kakkupelti	Ylä-alalämpö	180-200	25-35

Vihjeitä paistamiseen

Haluat leipoa oman ohjeesi mukaan.

Katso vastaavat leivonnaiset paistotaulukoista.

Tarkasta, onko kuivakakku kypsä.

Pistä noin 10 minuuttia ennen annetun paistoajan päättymistä puutikku kakun korkeimpaan kohtaan. Jos taikinaa ei enää tartu tikkuun, kakku on valmis.

Kakku painuu kasaan.

Käytä seuraavalla kerralla vähemmän nestettä tai aseta kypsymistilan lämpötila 10 astetta alhaisemmaksi. Noudata ohjeessa annetuja sekoitusaikoja.

Kakku on kohonnut keskeltä, mutta on reunoilta matala.

Voitele vain irtopohjavuolan pohja. Irrota kakku varovasti paistamisen jälkeen veitsellä.

Kakusta tulee liian tumma.

Valitse alhaisempi lämpötila ja paista kakkua vähän pitempään.

Kakku on liian kuiva.

Pistele hammastikulla pieniä reikiä valmiiseen kakkuun. Tiputa hedelmämehua tai alkoholia reikiin. Valitse seuraavalla kerralla 10 astetta korkeampi lämpötila ja lyhennä paistoaikaa.

Leipä tai kakku (esim. juustokakku) näyttää hyvältä, mutta on sisältä tahmeaa (vesiviiruja).

Käytä seuraavalla kerralla vähemmän nestettä ja paista alhaisemmassa lämpötilassa vähän pitempään. Paista mehukkaalla päällysteellä päällystettyjen kakkujen pohjaa ensin, sirota manteleita tai korppujauhoja päälle ja sitten vasta päällyste. Noudata ohjetta ja paistoaikaa.

Kakku ei irtoa vuoasta kun se käännetään ympäri.

Anna kakun jäähtyä paistamisen jälkeen 5-10 minuuttia, sitten se irtoaa helpommin vuoasta. Jos se ei vielä käänny irti, irrota reuna varovasti veitsellä. Kumoa kakku uudelleen ja peitä vuoka kostealla, kylmällä pyyhkeellä. Voitele vuoka seuraavalla kerralla kunnolla ja ripottele enemmän korppujauhoa vuokaan.

Olet mitannut kypsystilan lämpötilan omalla lämpömittarilla ja huomannut lämpötiloissa eroa.

Vuoan ja ritalän välillä syntyy kipinöitä.

Valmistaja mittaa kypsymistilan lämpötilan koeritilällä kypsymistilan keskikohdassa määrätyn ajan kuluttua. Astiat ja lisätarvikkeet vaikuttavat mitattuun arvoon, siksi lämpötiloissa on aina eroja itse mitattaessa.

Tarkasta, onko vuoan ulkopinta puhdas. Muuta vuoan paikkaa uunissa.

Jos tämä ei auta, jatka paistamista ilman mikroa.

Paistoaika pitenee.

Laatikot, gratiinit, voileivät

Taulukot koskevat kylmään kypsymistilaan laitettuja ruokia.

Aseta laatikko mikroon sopivaan astiaan alimmalle ritalälle.

Käytä laatikoille ja paistoksille suurta, matalaa astiaa. Kapeassa, korkeassa astiassa valmistus kestää kauemmin ja ruoasta tulee tummempaa päältä.

Laatikot ja paistokset annetaan jälkikypsyä sammutetussa laitteessa vielä 5 minuutin ajan.

Ruokalaji	Määrä	Astiat	Mikroaaltoteho wattia	Kypsymisaika minuuteissa	Uunitoiminto	Lämp. °C
Makeat paistokset (e sim. rahka-hedelmäpaistos)	n. 1500 g	matala vuoka 4-5 cm	180 W	20-30	Kuumailma	170-190
Pikantit laatikkoruoat kypsistä aineksista (e sim. makaroni-laatikko)	n. 1000 g	matala vuoka 4-5 cm	600 W	15-20	Kuumailma	180-190
Pikantit laatikkoruoat raaoista aineksista (e sim. perunagratiini)	n. 1100 g	matala vuoka	600 W	25-35	Kuumailma	180-190

Ruokalaji	Määrä	Astiat	Mikroaaltoteho wattia	Kypsymisaika minuuteissa	Uunitoiminto	Lämp. °C
Leivän kuorutus*	2-4 viipaletta	alaritilä	päällysteestä riippuen:	n. 8-10	Intensiivitheo	250
* Esipaahtaminen ei ole tarpeellista						

Ohjelma-automatiikka

Toimi näin:

Ohjelma-automatiikalla voit sulattaa elintarvikkeita helposti ja valmistaa monia ruokia nopeasti ja vaivattomasti. Ohjelma-automatiikkaa varten on 11 ohjelmaryhmää, joissa on yhteensä 51 ohjelmaa.

Esimerkki:

Pizza pakaste, paksupohjainen.



1. Käännä toimintovalitsinta vasemmalle ja valitse yksi ohjelmaryhmä.

2. Paina painikkeesta ↓↑.

3. Muuta toista riviä toimintovalitsimella.



4. Säädä paino valitsimella.



5. Paina Start-painiketta.
Kypsymisaika näkyy näytössä.

Ajan päättymisen jälkeen

uuni sammuu. Kuulet äänimerkin ja ”Päättymisaika” ja ”Laite jäähtyy” näkyvät. Näyttö ”Päättymisaika” sammuu, kun avaat uuninluukun tai painat stop painikkeesta.

Kypsymistuloksen henkilökohtainen säätö



Jos pizza on liian rapea sinun makusi mukaan, voit muuttaa kypsymistulosta seuraavalla kerralla. Paina ennen käynnistystä painikkeesta ↓↑ ja siirrä valoisaa valitsinta toimintovalitsimella.

vasemmalle = kypsymistulos heikompi
oikealle = kypsymistulos tehokkaampi

Tietoja varusteista

Kun painat memory painikkeesta ”M”, saat tietoja tarvittavista varusteista.

Laitteen pysäyttäminen

Paina Stop-painikkeesta kerran tai avaa uuninluukku. Paina Start-painiketta sulkemisen jälkeen.

Sulkemisen jälkeen unohdettiin painaa start painikkeesta.

Akustinen äänimerkki muistuttaa sinua siitä ja näytössä näkyy 3 sekunnin ajan ”Paina start”.

Asetusten poisto

Paina Stop-painiketta kaksi kertaa tai avaa luukku ja paina Stop-painiketta kerran.

Huomautuksia

- ☐ Jos haluat välillä tietää säädetyn painon, paina painikkeesta "M".
Paino ja kypsymistuloksen näyttö ilmestyvät näkyviin 3sekunnin ajaksi.
- ☐ Kypsymisaikaa ei voida muuttaa.
- ☐ Tarvittaessa näytössä näkyy "Käännä" tai "Sekoita". Kuulet äänimerkin. Teksti jää näkyviin kunnes avaat uuninluukun tai ohjelma on kulunut loppuun.

Ohjeita ohjelma- automaatiikkaan

Ota elintarvikkeet pakkauksesta ja punnitse ne. Painoa tarvitaan ohjelma-automaatiikan säädössä. Jos et pysty syöttämään tarkkaa painoa, valitse seuravaksi suurin.

Käytä ohjelmia varten aina mikroon sopivia astioita, esim. lasisia tai keraamisia.

Pakaste pizzat, perunavalmisteet, snacks, kala

Valmista ruoka suoraan pyörivällä lautasella. Poikkeuksena minipizzat: Ne onnistuvat parhaiten alimmalla rutilällä.

Mini-kevätrullien, kalapuiikkojen ja sipulirenkaiden yhteydessä kuulet äänimerkin kun $\frac{2}{3}$ kypsymisajasta on kulunut. Käännä ruoka. Siten saat tasaisen tuloksen.

laatikko, pakaste (valmistuote)

Aseta ruoka mikronkestävässä astiassa alimmalle rutilälle.

Liha

Käytä sinalihapaistille, lampaanlihalle ilman luita ja paahtopaistille korkeaa kannetonta astiaa. Paistin tulisi peittää astian pohja n. $\frac{2}{3}$. Käännä liha kun puolet kypsymisajasta on kulunut (äänimerkki).

Naudanpaisti ja vasikanpaistin valmistat suljetussa astiassa. Lisää n. 10% painosta vettä. Kääntäminen ei ole tarpeellista.

Anna paistin vetäytyä loppuksi vielä 5 - 10 minuuttia sammutetussa uunissa. Kääri paahtopaisti alumiinifolioon. Käännä se 5 minuutin kuluttua. Paahtopaisti sopii myös tarjoiltavaksi kylmänä.

Lintu

Kypsennä broileri korkeassa, avoimessa astiassa. Kypsennä broileria ensin rintapuoli alaspäin. Käännä lintu kun kypsymisajasta on kulunut $\frac{2}{3}$ (äänimerkki).

Kypsennä kalkkunanrinta suljetussa astiassa. Lisää n. 10% painosta vettä. Kääntäminen ei ole tarpeellista.

Marinoidut pakastetut broilerinkoivet valmistetaan suoraan pyörivällä lautasella. Käännä broilerinkoivet kun $\frac{2}{3}$ kypsymisajasta on kulunut. Siten saavutat tasaisen tuloksen.

Linnun voit tarjoilla heti kypsennyksen jälkeen.

Vihannekset

Vihannekset, tuoreet: Leikkaa vihannekset paloiksi. Lisää 100 grammaan ruokalusikallinen vettä.

Vihannekset, pakaste: Tähän ohjelmaan sopii vain suolavedessä kiehausetut, esikypsennettömät vihannekset. Kypsennä vihannekset ilman vettä. Pakastevihannekset kermakastikkeessa eivät ole sopivia.

Kun puolet kypsymisajasta on kulunut, kuulet äänimerkin. Sekoita vihanneksia. Anna niiden vielä vetäytyä n. 5 - 10 minuuttia ohjelman päättymisen jälkeen.

Perunat

Kuoritut perunat Leikkaa perunat pieniksi samankokoisiksi paloiksi. Lisää astiaan 100 g perunoita yksi ruokalusikallinen vettä ja vähän suolaa.

Kuoriperunat: Pese perunat ja pistele kuoreen reikiä. Laita kosteat perunat astiaan ilman vettä.

Kun puolet kypsymisajasta on kulunut, kuulet äänimerkin. Sekoita perunoita. Anna perunoiden vetäytyä vielä n. 5 - 10 minuuttia ohjelman loppumisen jälkeen.

Viljatuotteet

Vilja kuohuu kovasti kypsennettäessä. Käytä siitä systä kaikille viljatuotteille korkeaa kannellista astiaa.

Käytä polentan ja hirssin yhteydessä n. 1 osa vähemmän vettä kuin pakkauksen ohjeissa mainitaan.

Aina viljatuotteet ja määrän mukaan kuulet äänimerkin 2 - 15 minuutin kuluttua. Näytössä näkyy "Sekoita". Anna viljan vetäytyä vielä n. 10 minuuttia ohjelman päättymisen jälkeen.

Sulattaminen

Käytä matalaa astiaa, esim. lasi- tai posliinilautasta. Laita ruoka lautaselle. Levitä se tasaisesti lautaselle.

Sulata leipää vain tarvittava määrä. Se kuivuu nopeasti.

Paista jauhelihaa mahdollisimman ohuena. Käännä sitä sulatuksen aikana vähintään kerran (äänimerkki). Poista jo mahdollisesti sulanut liha.

Sianlihan, naudanlihan ja lampaanlihan yhteydessä kuulet äänimerkin kun puolet ajasta on kulunut. Käännä liha.

Laita lintu ensin rinta ylöspäin lautaselle. Kään se kun puolet ajasta on kulunut.

Sulatuksen jälkeen anna ruoan sulaa vielä 10 - 30 minuuttia.

Ohjelmataulukko

Ohjelmaryhmä	Ohjelma	Painoalue kg:ssa	Varusteet
Pizza, pakaste	Pizza, esipaistettu, ohutpohjainen, pakaste	0,30 - 0,50	Suoraan pyör.lautaselle
	Pizza, esipaistettu, paksupohjainen pakaste	0,40 - 0,60	
	Pizza, esipaistamaton, ohutpohjainen, pakaste	0,30 - 0,50	
Perunavalmist., pakaste	Ranskanperunat, paksut, pakaste	0,20 - 0,75	Suoraan pyör.lautaselle
	Ranskanperunat, ohuet, pakaste	0,20 - 0,75	
	Rösti, pakaste	0,20 - 0,85	
	Kroketit, pakaste	0,20 - 0,85	
	Perunaletut, pakaste	0,20 - 0,75	
	Country fries, pakaste	0,20 - 0,60	

Ohjelmaryhmä	Ohjelma	Painoalue kg:ssa	Varusteet
Snacks, pakasteet	Pizza-patongit, pakaste	0,10 - 0,60	Suoraan pyör.lautaselle
	Minipizzat, pakaste	0,08 - 0,50	alin ritilä
	Kevätrullat, pakaste	0,10 - 0,70	Suoraan pyör.lautaselle
	Mini-kevätrullat, pakaste	0,10 - 0,70	
	Sipulirenkaat oluttaik., pakaste	0,10 - 0,60	
	Suolarinkilät, pakaste	0,07 - 0,31	
Laatikko, pakaste	Lasagne a la Bolognese, pakaste	0,40 - 1,00	Astia il. kantta, alin ritilä
	Lohilasagne, pakaste	0,40 - 1,00	
	Kasvislasagne, pakaste	0,40 - 1,00	
	Perunagratiini, pakaste	0,40 - 1,00	
	Laatikko, annosteltava, pakaste	0,40 - 1,00	
Kalavalmisteet, pakaste	Kalapuikot, pakaste	0,20 - 0,60	Suoraan pyör.lautaselle
	Paneroidut mustekalarenkaat, pak.	0,20 - 0,50	
	Lohi voitaikinassa, pakaste	0,15 - 0,60	
Liha	sianlihapaisti, tuore	0,80 - 1,80	Kork. astia ilman kantta, alin rit.
	lammas punertava, tuore	0,80 - 1,50	
	Paahtopaisti, tuore	0,80 - 1,80	Kannellinen astia, alin ritilä
	Naudanpaisti, tuore	0,50 - 2,00	
	Vasikanpaisti, tuore	0,50 - 2,00	
Lintu	Broileri, tuore	0,80 - 1,80	Kork. astia ilman kantta, alin rit.
	Kalkkunanrinta, tuore	0,50 - 2,00	Kannellinen astia, alin ritilä
	Marinoitu broilerinsiip, pakaste	0,20 - 0,60	Suoraan pyör.lautaselle
Vihannekset	vihannekset, tuore	0,20 - 1,00	Kannellinen astia, alin ritilä
	vihannekset, pakaste	0,20 - 1,00	
Perunat	Kuoritut perunat	0,20 - 1,00	Kannellinen astia, alin ritilä
	Kuoriperunat	0,20 - 1,00	

Ohjelmaryhmä	Ohjelma	Painoalue kg:ssa	Varusteet
Viljatuotteet	Pitkäjyväinen riisi	0,10 - 0,50	Korkea astia kannell. Alin rit.
	Basmatiriisi	0,10 - 0,50	
	Luonnonriisi	0,10 - 0,50	
	Polenta	0,10 - 0,50	
	Couscous	0,10 - 0,50	
	Kinoa	0,10 - 0,50	
	Hirssi	0,10 - 0,50	
Sulattaminen	Leipä, pakaste	0,20 - 1,00	Matala astia, alin ritilä
	Kakut, kuivat, pakaste	0,20 - 1,00	
	Kakut, kosteat, pakaste	0,20 - 1,00	
	Jauheliha, pakaste	0,30 - 1,00	
	Sianliha ilman luita, pakaste	0,50 - 2,00	
	Naudanliha, pakaste	0,50 - 2,00	
	Lampaanliha, pakaste	0,50 - 2,00	
	Lintu, kokon., pakaste	0,40 - 2,00	
	Lintu, paloitetuna, pakaste	0,40 - 2,00	

Muisti

Muistilla voit asettaa omat ohjelmasi yhteen. Voit tallentaa kuuden ruokalajin asetukset ja muuttaa niitä tarvittaessa.

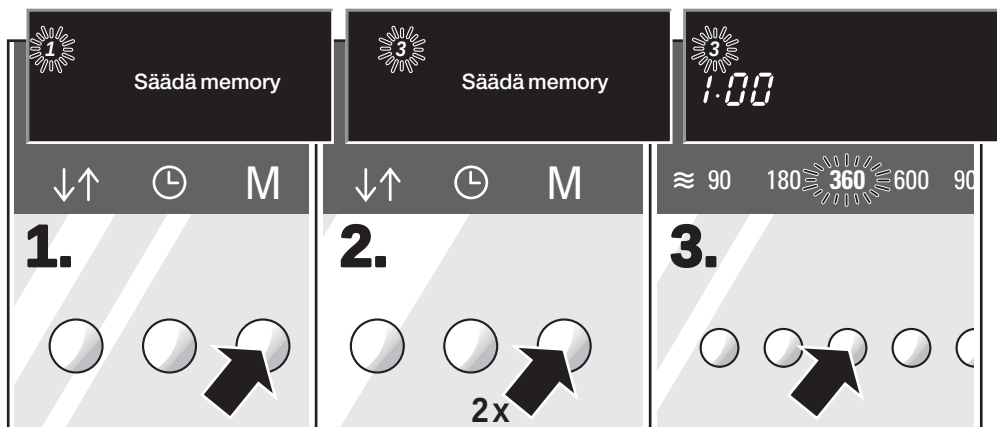
Muisti on kätevä, kun ruoan valmistaminen edellyttää paljon eri asetuksia tai kun valmistat määrättyä ruokaa hyvin usein.

Tallenna muisti

Valitse yksi kuudesta muistipaikasta ja tee asetukset.

Esimerkki

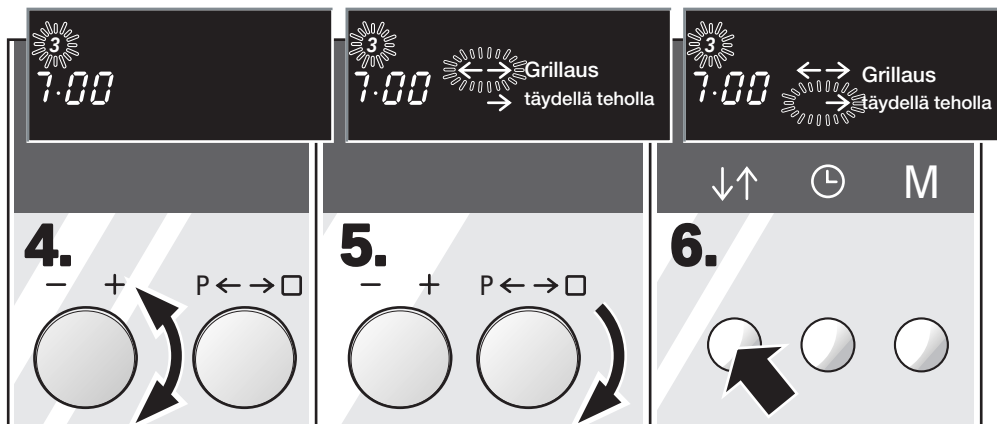
Muistipaikka 3
360 W, 7 minuuttia,
grillaus pienellä teholla.



1. Paina memory painikkeesta "M". 1 vastaa muistipaikkaa 1.

2. Paina memory painikkeesta "M" vielä kaksi kertaa. 3 vastaa muistipaikkaa 3.

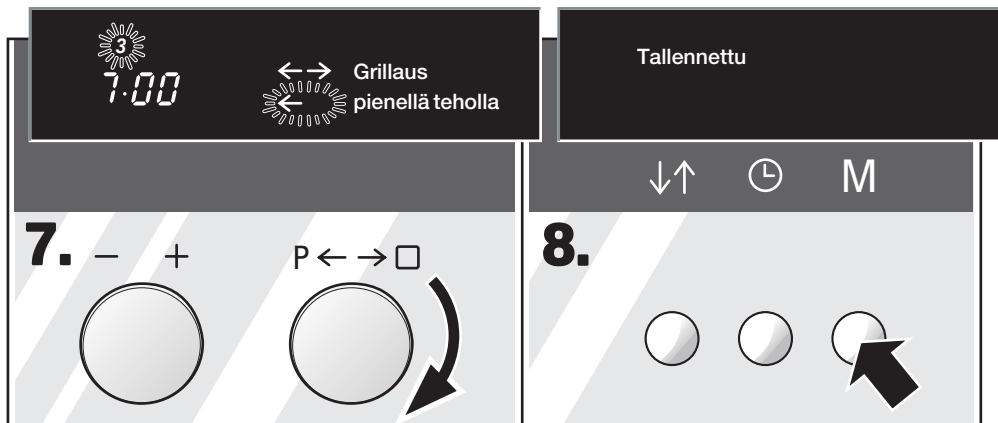
3. Paina painiketta 360 W.



4. Aseta valitsimella 7 minuuttia.

5. Valitse grilli toimintovalitsimella.

6. Vaihda painikkeella $\downarrow\uparrow$ toiselle riville.



7. Säädä toimintovalitsimella grilli ”pienellä teholla”.

8. Paina memory painikkeesta ”M”, kellonaika tulee taas näkyviin. Asetukset siirtyvät muistiin.

Voit tallentaa memoryn ja samalla käynnistää. Älä paina memory painikkeesta ”M” vaan Start-painikkeesta.

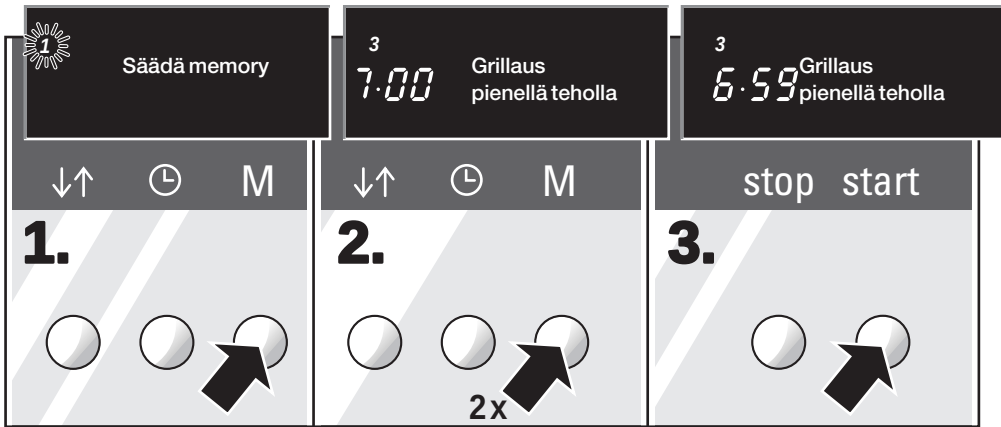
Huomautuksia

- ☐ Jos haluat tallentaa muistipaikan päälle, paina Stop-painikkeesta ja aseta uudelleen.
- ☐ Voit myös tallentaa ruokalajin ohjelma-automaatiikasta.

Käynnistä memory

Ruokalajiesi tallennettuja asetuksia voit tiedustella helposti.

Laita ruoka uuniin.



1. Paina memory painikkeesta "M". 1 vastaa muistipaikkaa 1.

2. Paina memory painikkeesta "M" kunnes haluttu muistipaikka tulee näkyviin.

3. Paina Start-painiketta.

Ajan päättymisen jälkeen

kuuluu merkkiäänä.

Näytössä näkyy ohjelma loppu.

Näyttö sammuu, kun avaat uuninluukun tai painat painikkeesta Stop.

Laitteen pysäyttäminen

Paina Stop-painikkeesta kerran tai avaa uuninluukku. Paina Start-painiketta sulkemisen jälkeen.

Jos unohdat painaa Start-painikkeesta, näytössä näkyy 3 sekunnin ajan "Paina start". Kuulet äänimerkin.

Asetusten poisto

Paina Stop-painiketta kaksi kertaa tai avaa luukku ja paina Stop-painiketta kerran.

Huomautuksia

- ☐ Käynnistyksen jälkeen et voi enää muuttaa muistipaikkaa.
- ☐ Lämpötilaa tai grilliä voit muuttaa milloin tahansa.

Lapsilukko

Uunitoimintojen lukitseminen

Jotta lapset eivät pysty kytkemään uunia vahingossa päälle, siinä on lapsilukko.

Paina Stop-painikkeesta neljän sekunnin ajan. Tekstinäytössä näkyy "Lapsilukko". Kaikki toiminnot ovat lukossa.

Uunitoimintojen lukituksen purkaminen

Paina Stop-painikkeesta uudelleen neljän sekunnin ajan. Lukitus on purettu.

Puhdistus

Älä käytä puhdistamiseen painepesureita!

Laitteen ulkopinta

Pyyhi laitteen ulkopinta kostealla pyyhkeellä. Jos lika on erittäin pinnittynyttä, lisää puhdistusveteen muutama tippa tiskiainetta. Pyyhi pinta lopuksi kuivalla pyyhkeellä.

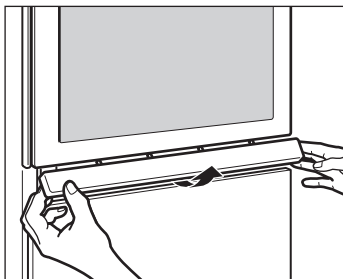
Älä käytä voimakkaita tai hankaavia puhdistusaineita, ne vievät kiillon pinnasta. Jos kuitenkin epähuomiossa käsittelet pintaa tällaisella aineella, pyyhi se välittömästi pois kostealla pyyhkeellä.

Jaloteräslaitte

Poista kalkki-, rasva-, tärkkelys- ja munanvalkuais-tahrat aina välittömästi. Tahrojen alle voi muodostua korroosioita.

Pyyhi pinta vedellä ja pesuaineella. Kuivaa pehmeällä rätillä.

Ilmasäleikkö



Se voidaan irrottaa ja puhdistaa.

Nosta ilmasäleikköä ylös.
Vedä se vinottain ulos.

Uuni

Pyöhi jäähtynyt uuni kypsennyksen jälkeen kostealla rätillä. Roiskeet ja kuorettumat on helppo irrottaa ja ne eivät pala seuraavalla kerralla kiinni. Vaikeiden tahrojen poistamiseen voit käyttää mietoa puhdistusainetta.

Varmista, että vettä ei pääse valumaan pyörivän lautasen käyttömekanismin kautta laitteen sisätiloihin. Kuivaa uuni hyvin pehmeällä rätillä korroosion syntymisen ehkäisemiseksi.

Älä käytä uunisuihkeita tai muita vahvoja uunipuhdistusaineita tai hankausaineita. Myöskään hankaustyynt, karkeat sienet ja kattiloiden puhdistussienet eivät ole sopivia. Ne raapivat pintaa.

Epämiellyttävät hajut, kuten kalan valmistuksessa syntyvät hajut, on helppo poistaa. Laita muutama tippa sitruunamehua yhteen kuppiin vettä. Laita lusikka astiaan ylikiehumisen välttämiseksi. Kuumenna vettä 1-2 minuuttia maksimi mikroaaltoteholla.

Huomautus

Kun avaat uuninluukun, uuninvalo palaa 10 minuuttia.

Varusteet

Pyöhi varusteet heti käytön jälkeen pesuaineella. Silloin lika irtoaa helposti harjalla tai pesusienellä. Ritilät voidaan puhdistaa teräksen puhdistusaineella tai astianpesukoneessa.

Pyörivä lautanen

Puhdista pyörivä lautanen pesuaineella. Kypsymistilan syvennykset pyyhitään kostealla rätillä. Varmista, että vettä ei pääse valumaan pyörivän lautasen käyttömekanismin kautta laitteen sisätiloihin. Kun laitat pyörivän lautasen paikalleen, huolehdi siitä, että se menee varmasti paikalleen.

Ohjeita toimintahäiriöiden varalle

Jos laitteeseen tulee häiriö, on kyseessä usein vain pikkuseikka. Ennen kuin soitat huoltoon, tarkista ensin, onko seuraavista ohjeista apua:

Häiriö	Mahdollinen syy	Huomautuksia/toimenpide
Laite ei toimi.	Pistoke ei ole pistorasiassa.	Pane pistoke pistorasiaan.
	Sähkökatkos	Tarkista, toimiiko keittiön valo.
	Sulake on viallinen.	Tarkista, onko lieden sulake kunnossa.
Liesikellon näytössä näkyy kolme nollaa.	Sähkökatkos	Aseta kellonaika uudelleen.
Näytössä on ruoan kypsymisaika.	Valitsinta manipuloitiin tahattomasti.	Paina Stop-painiketta.
	Start-painiketta ei painettu säätöjen jälkeen.	Paina Start-painiketta tai mitätöi säädöt painamalla Stop-painiketta.
Mikroaaltouuni ei käynnisty.	Luukku ei ole kokonaan kiinni.	Tarkista, onko oven välissä ruoanjätteitä tai vieraita esineitä.
	Start-painike ei ole alaspainettuna.	Paina Start-painiketta.
Laite ei ole käynnissä. Näytössä on ruoan kypsymisaika.	Valitsinta manipuloitiin tahattomasti.	Paina Stop-painiketta.
Ruoka lämpenee hitaammin kuin tavallisesti.	Mikroaaltoteho säädetty liian pieneksi.	Valitse suurempi mikroaaltoteho.
	Ruokamäärä on tavallista suurempi.	Kaksinkertainen määrä - lähes kaksinkertainen aika.
	Ruoka on tavallista kylmempää.	Sekoita ruokaa välillä tai käännä sitä.
Pyörivä lautanen aiheuttaa raapivan tai hankaavan äänen.	Pyörivän lautasen käyttömekanismi on likaantunut tai sinne on joutunut vieras esine.	Puhdista pyörät pyörivän lautasen alapuolella ja ura uunin pohjassa kunnolla.
Tekstinäytössä näkyy häiriöilmoitus “Er1” tai “Er4”.	Lämpötila-anturissa on vika.	Soita huoltoon.

Häiriö	Mahdollinen syy	Huomautuksia/toimenpide
Tekstinäytössä näkyy häiriöilmoitus "Er11". "Painike kiinni"	Painikkeet ovat likaisia, mekaniikka on jumissa.	Paina painikkeesta monta kertaa, jos tämä ei auta, ilmoita asiasta huoltoon.
Tekstinäytössä näkyy virheilmoitus "Er19".	äärimmäinen ylikuumeneminen (mahd. tulipalo sisätilassa). Liian korkea mikroaaltoteho.	Älä avaa ovea, irrota verkkopistoke tai kytke sulake pois sulakelaatikosta, anna jäähtyä.

Korjaukset ovat sallittuja vain koulutetulle huoltoteknikolle. Ammattitaidottomasti tehdyistä korjauksista saattaa syntyä vakavia vaaratilanteita.

Ympäristönsuojelu

Hävittämisohteita

Kuljetusta varten uusi laitteesi on pakattu suojapak-
kaukseen. Kaikki laitteen pakkauksessa käytetyt ma-
teriaalit ovat ympäristöystävällisiä ja ne voidaan kier-
rättää. Osallistu ympäristöystävälliseen jätehuoltoon
toimittamalla pakkausmateriaali kierrätykseen.

Käytöstä poistetut laitteet voidaan kierrättää ja toimit-
tamalla laitteet kierrätykseen saadaan arvokkaita
raaka-aineita uudelleen käytettäväksi.

Tee käytöstä poistettu laite käyttökelvottomaksi ennen
sen toimittamista jätehuoltoon.

Lähempiä tietoja hävittämismahdollisuuksista saat
alan liikkeistä sekä kunnan tai kaupungin virastosta,
jätehuoltoasioista vastaavilta henkilöiltä.

Huoltopalvelu

Jos laitteesi tarvitsee korjausta, käänny huoltopalvelumme puoleen. Lähimmän kodinkonehuollon osoitteen ja puhelinnumeron löydät puhelinluettelosta. Voit myös soittaa keskushuoltoon, kun haluat tietää missä on Sinua lähimpänä oleva huoltoliike.

E-numero ja FD-numero

Ilmoita huoltohenkilöstölle aina laitteen tuotenumero (E-nro) ja valmistusnumero (FD-nro). Numerot on merkitty tyyppikilpeen, jonka näet, kun avaat uuninluukun. Jotta Sinun ei tarvitse häiriötapauksessa etsiä numeroita, merkitse ne tähän jo nyt.

E-nro	FD-nro
Huoltopalvelu 📞	

Tekniset tiedot

Sähköliitäntä:	230 V, 50 Hz
Sähköliitännän kokonaisarvo:	3380 W
Mikroaaltoteho:	900 W
Grillaus:	2100 W
Ylä-/alalämpö:	1900 W
Taajuus:	2450 MHz
Mitat (K x L x S)	
- laite	45,8 x 59,5 x 46,7 cm
- kypsymistila	20,4 x 44 x 42 cm
Paino	25 kg
VDE-tarkastettu:	kyllä
CE-merkki:	kyllä

Akryyliamidi elintarvikkeissa

Asiantuntijat keskusteleivat akryyliamidin vaarallisuudesta elintarvikkeissa. Tämänhetkisten tutkimustulosten perusteella olemme koonneet nämä tiedot.

Kuinka akryyliamidia muodostuu?

Akryyliamidia muodostuu elintarvikkeissa ulkopuolisten epäpuhtauksien takia. Sitä muodostuu elintarvikkeissa ruoanvalmistuksen yhteydessä, edellyttäen että ne sisältävät hiilihydraatteja ja munanvalkuaista. Kuinka se tarkalleen tapahtuu, ei ole vielä täysin selvillä. Mutta se näyttää siltä, että akryyliamidipitoisuuteen vaikuttaa voimakkaasti

korkeat lämpötilat elintarvikkeen vähäinen vesipitoisuustuotteen voimakas ruskistuminen.

Mistä ruoista on kysymys?

Akryyliamidia muodostuu ennen kaikkea kuumassa valmistetuissa vilja- ja perunatuotteissa, kuten esim.

ranskalaiset perunat, chipsit, paahtoleipä, sämpylät, leipä, hienot leivonnaiset murotaikinasta (keksit, piparkakut).

Mitä voit tehdä

Vältä korkeita akryyliamidiarvoja leipoessa, paistaessa ja grillatessa.

Tätä varten aid¹ ja BMVEL² on julkaissut seuraavat suositukset:

Yleistä

Pidä kypsymisaika mahdollisimman lyhyenä.

”Ruskista äläkä hiillytä” - ruskista ruoka kullanruskeaksi.

Mitä suurempi ja paksumpi paistettava ruoka on, sitä vähemmän se sisältää akryyliamidia.

Paistaminen

Säädä ylä- ja alalämmössä lämpötila maks. 200 °C ja kuuma-ilmassa maks. 180 °C.

Pikkuleivät: Säädä ylä- ja alalämmössä lämpötila maks. 190 °C, kuumailmassa maks. 170 °C. Muna tai munankeltuainen ruokaohjeessa vähentää akryyliamidin muodostumista.

Levitä uunissa paistettavat ranskanperunat tasaisesti pellille. Nopean kuivumisen ehkäisemiseksi, paista vähintään 400 g peltiä kohti.

¹ aid tiedote "Akryyliamidi", aid ja BMVEL julkaisu, tilanne 12/02, Internet: <http://www.aid.de>.

² BMVEL lehdistötiedote 365 4.12.2002, Internet:<http://www.verbraucherministerium.de>

Testatut ruoat

Normin DIN 60705 mukaan

Tarkastuslaitos tarkastaa mikron yhdistelmälaitteiden laadun ja toiminnon näiden ruokalajien avulla.

Sulatus mikroaaltouunissa

Ruokalaji	Mikroaaltoteho wattia, kypsymisaika minuuteissa	Huomautuksia
Liha	180 W, 7 + 90 W, 10-12	Aseta pyrexvuoka Ø 22 cm alimmalle ritalälle.

Kypsennys mikroaaltouunissa

Ruokalaji	Mikroaaltoteho wattia, kypsymisaika minuuteissa	Huomautuksia
Munamaito	600 W, 5 + 360 W, 12-15	Aseta pyrexvuoka alimmalle ritalälle.
Leivonnainen	600 W, 9-11	Aseta pyrexvuoka Ø 22 cm alimmalle ritalälle.
Lihamureke	600 W, 25-30	Aseta pyrexvuoka alimmalle ritalälle.

Kypsennys mikron yhdistelmällä

Ruokalaji	Mikroaaltoteho wattia, kypsymisaika minuuteissa	Uunitoi- minto	Lämpötila °C	Huomautuksia
Perunagratiini	360 W, 35-40	Kuumailma	140	Aseta pyrexvuoka Ø 22 cm alimmalle ritalälle.
Kakku	180 W, 20	Ylä-/ alalämpö	160	Aseta pyrexvuoka Ø 22 cm alimmalle ritalälle.
Broileri	360 W, 30-35	Kuumailma	180	Laita broileri rintapuoli alaspäin alimmalle ritalälle. Käännä 15 minuutin kuluttua.

Testatut ruoat

Normien DIN 44547 ja EN 60350 mukaan

Tarkastuslaitos tarkastaa mikron yhdistelmälaitteiden laadun ja toiminnon näiden ruokalajien avulla.

Leipominen

Taulukossa olevat arvot pätevät, kun ruoka asetetaan kylmään uuniin.

	Astiat ja ohjeet	Uunitoi- minto	Lämpötila °C	Paistoaika, minuuteissa
Pursotinpikkuleivät	Kakkupelti Ø 30 cm alimmalla ritalällä	Ylä-/ alalämpö	140-160	20-30
Small Cakes	Kakkupelti Ø 30 cm alimmalla ritalällä	Ylä-/ alalämpö	150-170	20-25
täytekakkupohja	Irtopohjavuoka alimmalla ritalällä	Ylä-/ alalämpö	150-170	25-35
pannupulla	Kakkupelti Ø 30 cm alimmalla ritalällä	Ylä-/ alalämpö	170-190	30-40

	Astiat ja ohjeet	Uunitoi- minto	Lämpötila °C	Paistoaika, minuuteissa
omenapiirakka	Valkopeltinen irtopohjavuoka Ø 20 cm suoraan pyörivälle lautaselle	Kuumailma	150-170	60-75

Grillaus Taulukossa olevat arvot pätevät, kun ruoka asetetaan kylmään uuniin.

Ruokalaji	Astiat	Grillaus	Paistoaika, minuuteissa
Paahtoleipä	alaritilä	täydellä teholla	20-30
Hampurilainen 7 kpl*	korkea ritilä	täydellä teholla	20-25

* Käännä kun 2/3 ajasta on kulunut.