

De vil have stor glæde af at lave mad med denne mikrobølgeovn.

For at få glæde af de tekniske fordele, bør de læse denne brugsanvisning.

I starten af brugsanvisningen er der omtalt de vigtigste ting for Deres sikkerheds skyld. De lærer de enkelte dele på Deres nye ovn at kende. Vi viser, hvad ovnen kan og hvorledes den skal betjenes.

Tabellerne er bygget op således, at De skridt for skridt kan indstille Deres nye ovn. Her finder De den ret, De ønsker at tilberede, samt de optimale indstillingsværdier - alt er naturligvis testet i vores Kogestudie.

Vi giver Dem mange tips vedrørende pleje og rengøring af ovnen, så den bibeholdes pæn i lang tid. Og hvis der skulle opstå en fejl - så se informationerne på de sidste sider om, hvorledes De selv kan afhjælpe mindre driftsforstyrrelser.

Har De spørgsmål? Slå altid først op i den udførlige indholdsfortegnelse. Her finder De hurtigt det emne, De har brug for.

Og nu ønsker vi Dem held og lykke med Deres nye mikrobølgeovn.

Betjeningsvejledning	1-33
Bruksanvisning	34-64
Bruksanvisning	65-95
Käyttöohjeet	96-128

Indholdsfortegnelse

Emballage og kasseret udstyr	4
Før tilslutning af det nye apparat	4
Opstilling og tilslutning	5
Dette bør De være opmærksom på	6
Sikkerhedsanvisninger	6
Sikkerhedsanvisninger for tilberedning med mikrobølgeovn	9
Deres nye mikrobølgeovn	11
Tilbehør	12
Før brug første gang	13
Klokkeslæt indstilles	13
Mikrobølgerne	14
Mikrobølgeeffekterne	15
Sådan indstiller De	15
Service	16
Optøning, opvarmning og mørkogning med mikrobølgeovn	17
Tips til tabellerne	17
Optøning	17
Optøning, opvarmning eller tilberedning af dybfrosne retter	19
Opvarmning af madvarer	20
Mørkogning af mad	21
Tips til mikrobølgeovn	22
Optøningsautomatik	23
Optøningsprogrammer	23
Sådan indstiller De	24

Indholdsfortegnelse

Memory	26
Lagre indstillinger	26
Memory startes	27
Ændring af signalvarighed	28
Prøveretter i henhold til EN 60705	29
Vedligeholdelse og rengøring	30
Apparat udvendigt	30
Ovnrum	31
Drejetallerken	31
En fejl, hvad gør man?	31
Kundeservice	33
Tekniske data	33

Emballage og kasseret udstyr

Miljøvenlig bortskaffelse



Pak apparatet ud af emballagen, og bortskaf emballagen på en miljømæssigt rigtig måde.

Dette apparat er klassificeret iht. det europæiske direktiv 2002/96/EF om affald af elektrisk- og elektronisk udstyr (waste electrical and electronic equipment - WEEE).

Dette direktiv angiver rammerne for indlevering og recycling af kasserede apparater gældende for.

Før tilslutning af det nye apparat

Vigtige sikkerhedsanvisninger

Gennemlæs denne brugsanvisning omhyggeligt, før det nye apparat tages i brug, da den indeholder vigtige informationer om, hvordan apparatet benyttes og vedligeholdes.

- ☐ Opbevar brugs- og monteringsvejledningen på et sikkert sted. De kan være nyttige, hvis apparatet overtages af andre.
- ☐ Apparatet må ikke tages i brug, hvis De har konstateret en transportskade.

Opstilling og tilslutning

- ❑ Følg den specielle monteringsvejledning.
- ❑ Dette apparat er udelukkende beregnet til indbygning. Det er ikke beregnet til brug som bordapparat eller til brug inde i et skab.
- ❑ Apparatet kan monteres i et højt skab, der er 50 cm eller 60 cm bredt (mindst 30 cm dybt og 85 cm over gulvet).
- ❑ Apparatet er klart til at sluttes til strømmen via et stik, og den må udelukkende tilsluttes til en forskriftsmæssig installeret beskyttelsesstik-kontakt. Sikringen skal have 10 ampere (L- eller B-automat). Netspændingen skal svare til spændingen, der er angivet på typeskiltet.
- ❑ Flytning af en stikdåse eller udskiftning af ledning må udelukkende udføres af en faglært elektriker. Hvis afstanden til stikkontakten er for stor efter installationen, skal der forefindes en indretning, der gør det muligt at afbryde apparatet fra elnettet ved hjælp af en flerpolet afbryder med en kontaktafstand på min. 3 mm.
- ❑ Der må ikke anvendes multistik eller forlængerledninger. Der eksisterer brandfare i tilfælde af overbelastning.

Dette bør De være opmærksom på

Sikkerhedsanvisninger

Dette apparat overholder sikkerhedsbestemmelserne for elektriske apparater. Reparationer må udelukkende udføres af kundeservice-teknikere, der er uddannet af producenten. Hvis apparatet bliver repareret ukorrekt, kan der opstå betydelig fare for brugeren.

Apparatet er udelukkende beregnet til brug i private husholdninger. Det må kun anvendes til tilberedning af levnedsmidler.

Hverken voksne eller børn må betjene apparatet uden opsig, hvis

- de fysisk eller mentalt ikke er i stand til at betjene apparatet sikkert og korrekt,
- eller hvis de mangler den fornødne viden og erfaring til at kunne betjene apparatet rigtigt og sikkert.

Børn og mikrobølgefunktionen



Børn må kun anvende mikrobølgeovne, hvis de er blevet instrueret i brugen af dem. Børn skal kunne betjene apparatet korrekt og være i stand til at forstå de faremomenter, som bliver beskrevet i brugsanvisningen.

Når børn anvender apparatet, skal de være under opsig, så det sikres, at de ikke anvender apparatet til leg.

Varme overflader



Rør ikke ved overfladerne på apparater til opvarmning og madlavning. De bliver meget varme under brugen. Hold børn på afstand af apparatet. Fare for forbrænding!

Tilslutningskabler fra elektriske apparater må ikke sættes i klemme i apparatets dør. Isoleringen kan blive beskadiget.

Kortslutning, fare for elektrisk stød!

Anvend ikke apparatets overside som afsætningsplads. Brandfare!

Ovnrum



Opbevar aldrig brændbare genstande i ovnrummet. De kan blive antændt, når der tændes for apparatet. Fare for forbrænding!

Hvis der opstår røg i ovnrummet, må apparatets dør ikke åbnes. Træk netstikket ud af kontakten.

Apparatet må ikke tændes uden levnedsmidler i ovnrummet. Det kan blive overbelastet. En undtagelse herfra er en kortvarig afprøvning af service (se kapitel Mikrobølgefunktion, service).

Mikrobølgeovnen må ikke anvendes uden drejetallerken.

Læg aldrig levnedsmidler direkte på drejetallerkenen. Anvend altid egnet service.

Der må ikke trænge overkogt væske ind i apparatets indre gennem drejetallerkenens drev. Hold øje med retten under opvarmningen. Anvend korte tilberedningstider, og indstil om nødvendigt senere en længere tilberedningstid.

Vær forsigtig ved retter, som bliver tilberedt med drikkevarer med højt alkoholindhold (f.eks. cognac, rom).

Alkohol fordamper ved høje temperaturer. Under uheldige omstændigheder kan alkoholdampene antændes inde i ovnrummet. Fare for forbrænding! Anvend kun små mængder drikkevarer med højt alkoholindhold, og vær forsigtig, når ovndøren åbnes.

Apparatets dør og tætning



Apparatet må ikke bruges, hvis døren er beskadiget.

Der kan være risiko for, at der trænger mikrobølgeenergi ud af apparatet. Kontakt kundeservice.

Ovndøren skal kunne lukke rigtigt.

Hvis tætningen er stærkt tilsmudset, lukker ovndøren ikke mere rigtigt, når apparatet anvendes. Forsiderne på skabselementerne ved siden af kan blive beskadiget. Sørg for, at tætningen altid er ren.

Omgivelser



Mikrobølgeovnen må aldrig udsættes for ekstrem varme eller fugt.

Rengøring



Brug aldrig højtryksrensere eller dampstråler!
Kortslutning, fare for elektrisk stød!

Rengør jævnligt apparatet. Ved mangelfuld rengøring kan overfladen blive ødelagt, og med tiden kan der dannes rusthuller i apparatet. Der kan trænge mikrobølgeenergi ud af apparatet!

Reparationer



Reparationer må kun udføres af kundeservice-teknikere, der er uddannet af producenten. Hvis apparatet bliver repareret ukorrekt, kan der opstå betydelig fare for brugeren.

Foretag aldrig reparationer eller vedligeholdelse, hvor beskyttelsesafdækningen mod mikrobølgeenergi skal tages af. Kontakt kundeservice.

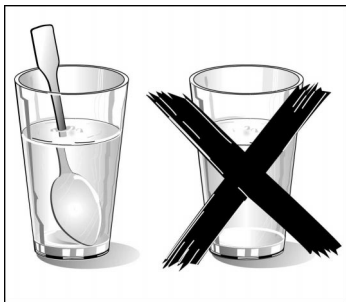
Forsøg aldrig at åbne kabinettet. Apparatet arbejder med højspænding.

Tænd aldrig for et defekt apparat. Træk netstikket ud af kontakten. Kontakt kundeservice.

Udskift aldrig lampen i ovnrummet selv. Kontakt kundeservice.

OBS! Reparationer og vedligeholdelsesarbejde, som indebærer, at beskyttelsesafdækningen mod mikrobølgeenergi skal fjernes, må pga. den dermed forbundne risiko kun udføres af faguddannet personale.

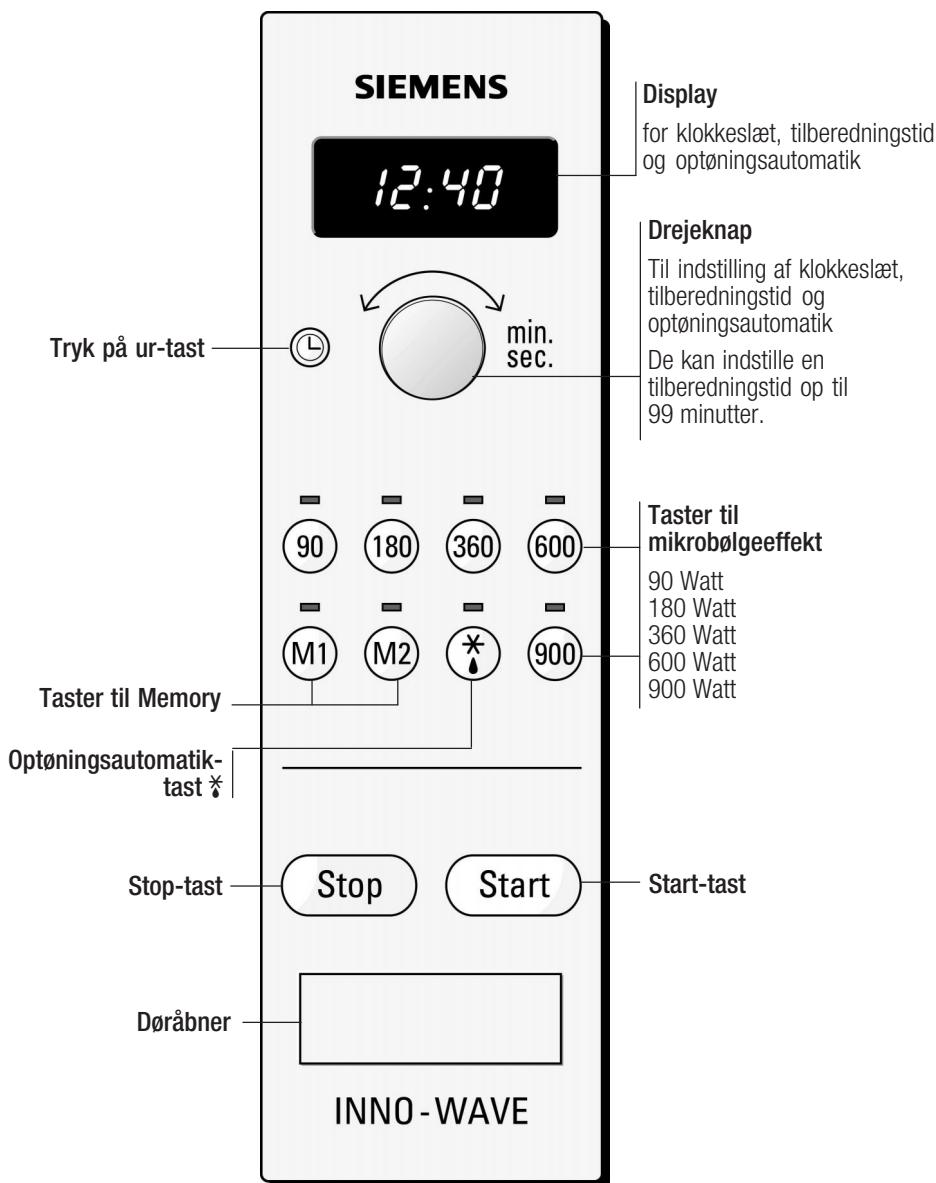
Sikkerheds- anvisninger for tilberedning med mikrobølgeovn



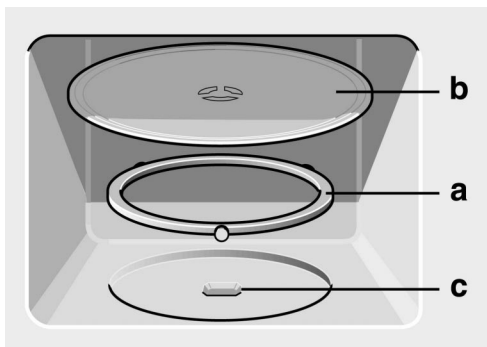
- ☐ Mikrobølgeovnen må ikke tændes uden madvarer i.
- ☐ Opvarm udelukkende madvarer og drikkevarer i mikrobølgeovnen. Enhver anden brug kan være farlig og medføre skader. Opvarmede puder med korn kan f.eks. antændes.
- ☐ **Fare for forbrænding!**
Ved opvarmning af væsker skal der altid placeres en teske i beholderen, for at man kan undgå en forsinket kogning. I tilfælde af forsinket kogning nås kogetemperaturen, uden at de typiske dampbobler stiger op. Allerede ved den mindste rystelse af beholderen kan den varme væske pludselig koge over eller sprøjte. Dette kan medføre tilskadekomst eller forbrændinger.
- ☐ **Babymad:**
Babymad i glas eller flaske skal altid opvarmes uden låg eller sut. Efter opvarmningen skal babymaden omrøres eller omrystes godt. Således bliver varmen fordelt jævnt. Kontrollér temperaturen, før barnet spiser af maden. Fare for forbrænding!
- ☐ Opvarm aldrig mad eller drikkevarer i fast tillukkede beholdere. Eksplosionsfare!
- ☐ Drikkevarer med alkohol må ikke opvarmes for meget. Eksplosionsfare!
- ☐ Madvarer må ikke opvarmes i varmholdningsemballager. De kan antændes. Hold godt øje med madvarer i beholdere af plast, papir eller andre brændbare materialer i løbet af opvarmningen. For fødevarer, der er lukket lufttæt, kan emballagen briste.
- ☐ Kog ikke æg med skal, og opvarm ikke hårdkogte æg. De kan eksplodere. Dette gælder også for skal- og krebsdyr. Ved spejlæg og æg i glas skal der først stikkes hul i æggeblommen.
- ☐ Madvarer, der har en fast skal eller et fast skind, f.eks. æbler, tomater, kartofler og pølser, kan sprække. Prik først hul i skallen/skindet før opvarmningen.

- ❑ Hvis De optør eller opvarmer madvarer såsom krydderurter, frugt, svampe eller madvarer med lidt vandindhold, såsom brød, skal De overvåge processen. Ved overopvarmning eksisterer der brandfare.
- ❑ Opvarm aldrig spiseolie i mikrobølgeovnen. Det kan antændes.
- ❑ Anvend kun service, der er egnet til mikrobølgeovn.
- ❑ Kogegrej af porcelæn og keramik kan have fine huller i grebene og låge. Bag disse huller gemmer der sig hulrum. I disse hulrum kan der være trængt vand ind, der kan få køkkengrejet til at slå revner eller springe.
- ❑ Indstil altid de mikrobølgeeffekter og -tider, som er angivet i brugsanvisningen. Har De indstillet en væsentlig højere effekt eller tid, kan maden antændes og ovnen blive beskadiget.
- ❑ Opvarmede madvarer afgiver varme. Servicet kan blive varmt. Bryg grydelapper, når De tager servicet ud af mikrobølgeovnen.

Deres nye mikrobølgeovn



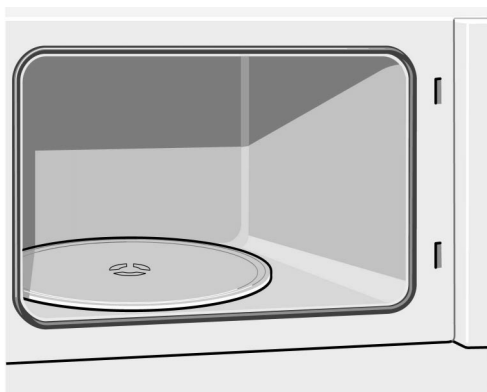
Tilbehør



Drejetallerkenen

Således indstiller De drejetallerkenen:

1. Holderen **a** i drevet **c** placeres i midten af ovnrummet på bunden.
2. Drejetallerkenen **b** placeres på holderen **a**.



Anvend altid kun apparatet, når drejetallerkenen er placeret i ovnen. Sørg for, at holderen falder rigtigt i hak. Drejetallerkenen kan drejes til venstre eller til højre.

Forsænkbare betjeningsknapper

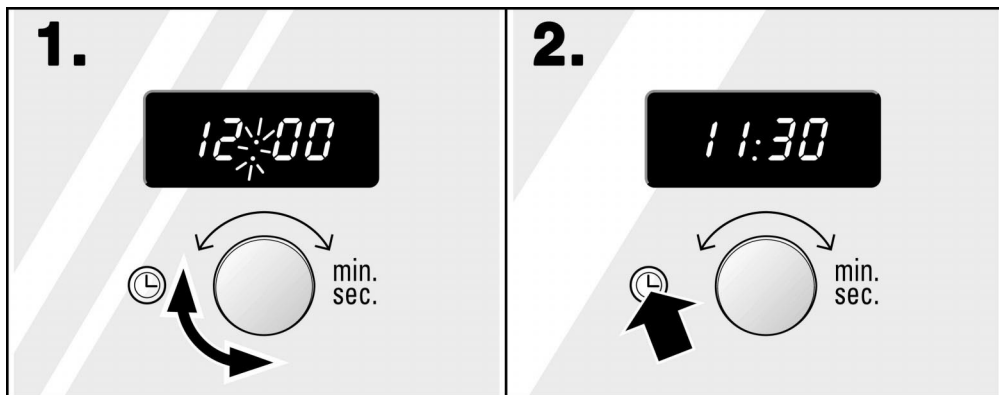
Drejeknappen kan forsænkes. For at få den til at gå i indgreb eller for at frigøre den, skal man trykke på betjeningsknappens greb. Drejeknappen kan drejes mod venstre og mod højre.

Før brug første gang

Klokkeslæt indstilles

Når apparatet er tilsluttet eller efter strømsvigt blinker tre nuller på displayet. Efter nogle sekunder vises 12:00, kolonet blinker.

Indstil klokkeslættet.



1. Indstil klokkeslættet med drejknappen.

2. Tryk på ur-tasten . Klokkeslættet er indstillet.

Skjule klokkeslæt

Tryk på ur-tasten , og tryk derefter på stop-tasten. Displayet er mørkt.

Genindstilling af klokkeslættet

Tryk på ur-tasten . På displayet vises kl. 1200. Indstil, som det er beskrevet under punkterne 1 og 2.

Ændring af klokkeslæt fra sommer- til vintertid

- 1 Tryk på ur-tasten .
2. Foretag ændring af klokkeslættet med drejknappen.
3. Tryk på ur-tasten . Klokkeslættet er ændret.

Tips

- ☐ Hvis der pludselig vises en tilberedningstid i displayet, er der utilsigtet blevet drejet på drejknappen. Tryk på stop-tasten. Klokkeslættet vises igen.



Tips

Ovnen er udstyret med en køleventilator. Ventilatoren kører videre kort tid efter, der er blevet slukket for apparatet.

Der kan opstå kondensvand ved dørens vindue, på væggene og i bunden. Dette er normalt og har ingen indflydelse på mikrobølgeovnens funktion. Når tilberedningen er færdig skal De blot tørre kondensvandet af.

Mikrobølgerne

Mikrobølgerne forvandles til varme i levnedsmidler. Mikrobølgeovnen er egnet til hurtig optøning, opvarmning, smeltning og mørkogning.

Prøv dog ganske enkelt en mikrobølgeovn til dette. Opvarm f.eks. en kop vand til Deres te.

Tag en stor kop uden guld- eller sølvdekoration og kom en teske i koppen.

1. Tryk på tasten mikrobølgeeffekt 900 watt.
2. Indstilles på 1 minut og 30 sekunder med drejehovedet.
3. Starttasten trykkes.

Efter 1 minut og 30 sekunder fremkommer et signal. De kan slukke for ovnen før, hvis De trykker på stoptasten.

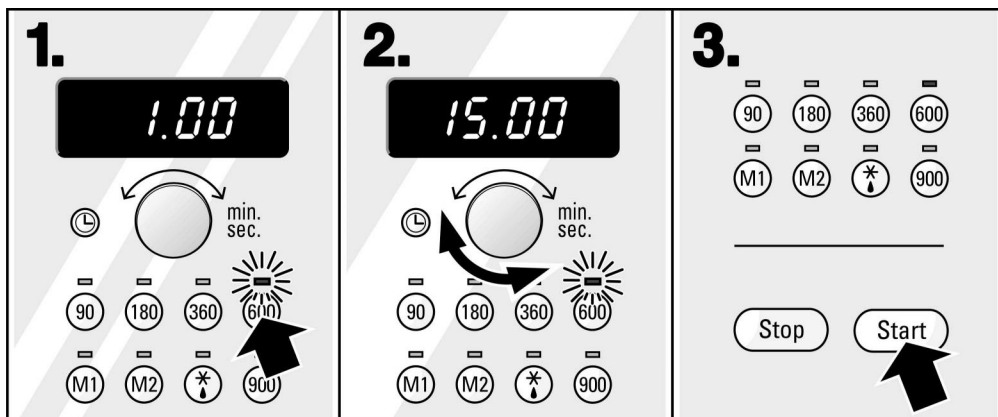
Når De drikker Deres kop te, kan De læse sikkerhedsanvisningerne igennem, der er i starten af indestående brugsanvisning. De er meget vigtige.

Mikrobølgeeffekterne

- 900 watt Til opvarmning af væsker.
600 watt Til opvarmning og mørkogning af mad.
360 watt Til mørkogning af kød og til opvarmning af sarte madvarer.
180 watt Til optøning og videre stegning.
90 watt Til optøning af sarte madvarer.

Sådan indstiller De

Eksempel: 600W, 15 minutter



1. Tryk på tasten for den ønskede mikrobølgeeffekt. Kontrollampen over tasten blinker.
2. Tilberedningstiden indstilles via drejeknappen.
3. Tryk på Start-tasten.

Kontrollampen over mikrobølgeeffekten lyser. Den resterende tilberedningstid løber synligt ud på displayet.

Når tiden er udløbet,

lyder der et signal. Mikrobølgeovnen slukker. På displayet vises et 0. Åbn døren til ovnrummet, eller tryk på stop-tasten.

Ændring

Hvis der kun er indstillet én mikrobølgeeffekt, kan tilberedningstiden altid ændres. Hvis der er indstillet flere mikrobølgeeffekter og -tider, kan tilberedningstiden kun ændres før starten.

Afbryde midlertidigt

Tryk en gang på stop-tasten, eller åbn døren til ovnrummet. Luk døren igen, og tryk på start-tasten.

Sletning

Tryk to gange på stop-tasten, eller åbn døren, og tryk en gang på stop-tasten.

Indstille flere mikrobølgeeffekter efter hinanden

Anvisninger

Indstil, som det er beskrevet under punkterne 1 og 2. Indstil derefter den 2. mikrobølgeeffekt og - tid. De kan indstille op til 3 mikrobølgeeffekter og - tider efter hinanden. Tryk til sidst på start-tasten.

- ☐ Man kan også vælge en mikrobølgeeffekt to gange: f. eks. 600 W–360 W–600 W. 900 W kan De kun vælge en gang.
- ☐ Tilberedningstiden kan ikke ændres.
- ☐ Effekten 900 Watt kan De maks. indstille til 30 minutter, alle andre effekter op til 99 minutter.
- ☐ Tilberedningstiden indstilles sådan:

op til	1	minutter i sekund-trin
op til	5	minutter i 10-sekunders-trin
op til	30	minutter i minut-trin
op til	99	minutter i 5-minutters-trin
- ☐ De kan indstille mikrobølgeeffekten først og derefter tilberedningstiden eller omvendt.

Service

Anvend service af glas, glaskeramik, porcelæn, keramik eller temperaturfast kunststof, og som er varmebestandigt. Mikrobølgerne kan slippe igennem disse materialer.

Mikrobølger kan ikke slippe igennem metalservice. Derfor er levnedsmidler, der opvarmes i lukkede metalbeholdere, kolde.

Sørg for, at metal f. eks. en ske er mindst 2 cm væk fra ovnrummets vægge og døren. Glasset på døren kan ødelægges via dannelse af gnister.

I de fleste tilfælde kan De anvende serveringsservicet fra starten. Således behøver De ikke at fylde maden over og undgår opvask.

Anvend udelukkende service med guld- og sølvdekorationer, hvis servicefabrikanten garanterer, at det pågældende service er egnet til brug i mikrobølgeovnen.

Placer altid servicet på drejetallerkenen.

Service test:

Er De ikke helt sikker på, om Deres kogegej er egnet til mikrobølgeovnen, kan De gennemføre nedenstående test:

Stil den tomme beholder ind i ovnen i ½ til 1 minut ved maksimal mikrobølgeeffekt. Temperaturen kontrolleres af og til. Servicet skal være koldt eller håndvarmt. Bliver det varmt eller opstår der endda gnister, er servicet uegnet til brug i mikrobølgeovn. **Pas på!** Mikrobølgeovnen må aldrig tændes, uden at der er mad i ovnen. Den eneste undtagelse er ved denne servicetest.

Optøning, opvarmning og mørkogning med mikrobølgeovn

Tips til tabellerne

I de nedenstående tabeller er der opført mange muligheder og indstillingsværdier for mikrobølgeovnen.

Tidsangivelserne i tabellerne er vejledende værdier. De afhænger af service, samt de pågældende madvarers kvalitet, temperatur og beskaffenhed.

I tabellerne er der ofte angivet tidsområder. Indstil først den kortere tidsrum og forlæng tiden, hvis det skulle være nødvendigt.

Det kan forekomme, at De har andre mængder end de, der er angivet i tabellerne.

Tommelfingerregel:

Dobbelt mængde - næsten dobbelt så lang tid,
halv mængde - halvt så lang tid.

Placer altid servicet på drejetallerkenen.

Optøning

- ☐ De dybfrosne madvarer placeres i en åben beholder på drejetallerkenen.
- ☐ Sarte dele, f.eks. lår og vinger på kyllinger eller fedt på stege kan afdækkes med små stykker stanniol. Stanniolet må ikke berøre væggene i ovnen. Når halvdelen af optøningstiden er udløbet, fjernes stanniolet.

- ❑ Madvaren vendes eller omrøres 1 til 2 gange. Store stykker skal vendes flere gange.
- ❑ Lad det optøede produkt blive stående endnu ca. 10-20 minutter i stuetemperatur, så temperaturen kan udignes. For fjerkræs vedkommende kan indmaden nu tages ud. Kødet kan også tilberedes med en lille frossen kerne.

	Mængde	Mikrobølgeeffekt, watt Tid, minutter	Tips
Kød	800 g	180 W, 15 min. + 90 W, 15 - 25 min.	Sarte steder dækkes til med et stanniol.
fra okse, svin, kalv	1000 g	180 W, 20 min. + 90 W, 20 - 30 min.	
(med og uden ben)	1500 g	180 W, 30 min. + 90 W, 25 - 35 min.	
Kød i stykker eller skiver	200 g	180 W, 5 - 8 min. + 90 W, 5 - 10 min.	Sarte steder dækkes til med et stanniol. Når man vender delene, skal stykkerne skilles ad.
fra okse, svin, kalv	500 g	180 W, 10 - 13 min. + 90 W, 10 - 15 min.	
	800 g	180 W, 12 - 15 min. + 90 W, 15 - 20 min.	
Hakkekød, blandet	200 g	90 W, 15 - 20 min.	Dybfrys det muligt fladt. Vendes af og til og kæd, der allerede er tøet op, tages ud.
	500 g	180 W, 10 min. + 90 W, 10 - 15 min.	
	800 g	180 W, 15 min. + 90 W, 15 - 20 min.	
Fjerkræ henh.	600 g	180 W, 8 min. + 90 W, 10 - 15 min.	Lår og vinger dækkes til med stanniol.
fjerkræsele	1200 g	180 W, 15 min. + 90 W, 20 - 25 min.	
Fisk	400 g	180 W, 5 min. + 90 W, 10 - 15 min.	De optøede dele skilles ad fra hinanden.
filet, fiskekoteletts, skiver			
Hele fisk	300 g	180 W, 3 min. + 90 W, 10 - 15 min.	Sarte steder dækkes til med et lille stykke stanniol.
	600 g	180 W, 8 min. + 90 W, 20 - 30 min.	
Grøntsager, f.eks. ærter	300 g	180 W, 10 - 15 min.	
Frugt, f.eks. hindbær	300 g	180 W, 7 - 10 min.	Der omrøres en gang imellem og de optøede dele skilles ad fra hinanden.
	500 g	180 W, 8 min. + 90 W, 5 - 10 min.	
Smør	125 g	180 W, 2 min. + 90 W, 2 - 3 min.	Emballagen fjernes helt.
	250 g	180 W, 2 min. + 90 W, 3 - 5 min.	
Brød	500 g	180 W, 8 min. + 90 W, 5 - 10 min.	
	1000 g	180 W, 12 min. + 90 W, 10 - 20 min.	
Kage, tør	500 g	90 W, 10 - 15 min.	Når man vender kagen, skal stykkerne skilles ad. Kun til kage uden glasur, flødeskum eller creme.
f.eks. sandkage	750 g	180 W, 5 min. + 90 W, 10 - 15 min.	

	Mængde	Mikrobølgeeffekt,watt Tid,minutter	Tips
Kage, saftig	500 g	180 W, 5 min. + 90 W, 15 - 20 min.	Kun til kage uden glasur eller overtræk.
f.eks. frugtkage, kvarkekage	750 g	180 W, 7 min. + 90 W, 15 - 20 min.	

Optøning, opvarmning eller tilberedning af dybfrosne retter

- ☐ Tag færdigretten ud af emballagen. Den opvarmes hurtigere og jævner i service, der er egnet til brug i en mikrobølgeovn. Således kan forskellige madkomponenter opvarmes på forskellig hurtig måde.
- ☐ Flade madvarer er hurtigere færdige end høje madvarer. Fordel derfor den pågældende madvare så jævnt som muligt i beholderen. Madvaren skal ikke placeres i lag oven på hinanden.
- ☐ Dæk altid madvaren til. Hvis De ikke har et passende låg til den pågældende beholder, kan De tage en tallerken eller specielt stanniol til mikrobølgeovne.
- ☐ Madvaren vendes eller omrøres 2 til 3 gange.
- ☐ Lad retten stå i 2 - 5 minutter efter opvarmningen, så temperaturen kan udlignes.
- ☐ Madvarens oprindelige smag forbliver bibeholdt. Derfor skal De omgås forsigtigt med salt og krydderier.

	Mængde	Mikrobølgeeffekt,watt Tid,minutter	Tips
Menu, tallerkenret, færdigret 2-3 komponenter	300-400g	600 W, 8 - 13 min.	
Supper	400 g	600 W, 8 - 12 min.	
Sammenkogte retter	500 g	600 W, 10 - 15 min.	
Kød i sauce, f.eks. gullasch	500 g	600 W, 12 - 17 min.	Når man rører kødstykkerne rundt, skal stykkerne skilles ad.
Fisk, f.eks. filetstykker	400 g	600 W, 10 - 15 min.	Tilsæt evt. vand, citronsaft eller vin.

	Mængde	Mikrobølgeeffekt,watt Tid, minutter	Tips
Gratins, f.eks. lasagne, cannelloni	450 g	600 W, 10 - 15 min.	
Gemyse	250 g	600 W, 3 - 7 min.	Tilsæt en anelse væske.
ris, nudler	500 g	600 W, 8 - 12 min.	
Grøntsager, f.eks. ærter, broccoli, gulerødder	300 g	600 W, 8 - 12 min.	Kommes i en beholder, der er dækket til med vand i bunden.
	600 g	600 W, 15 - 20 min.	
Flødespinat	450 g	600 W, 15 - 17 min.	Tilberedning uden tilsætning af vand.

Opvarmning af madvarer

- ☐ Tag færdigretten ud af emballagen. Den opvarmes hurtigere og jævner i service, der er egnet til brug i en mikrobølgeovn. Således kan forskellige madkomponenter opvarmes på forskellig hurtig måde.
- ☐ Ved opvarmning af væske skal der altid placeres en teske i beholderen, for at undgå en forsinket kogning. I tilfælde af forsinket kogning når kogetemperaturen, uden at de typiske dampbobler stiger op. Allerede ved den mindste rystelse af beholderen kan væsken pludselig koge over eller sprøjte. Dette kan medføre tilskadekomst eller forbrændinger.
- ☐ Dæk altid madvaren til. Hvis De ikke har et passende låg til den pågældende beholder, kan De tage en tallerken eller specielt stanniol til mikrobølgeovne.
- ☐ Madvaren vendes eller omrøres flere gange. Kontrollér temperaturen.
- ☐ Lad retten stå i 2 - 5 minutter efter opvarmningen, så temperaturen kan udlignes.

	Mængde	Mikrobølgeeffekt,watt Tid, minutter	Tips
Menu, tallerkenret, færdigret (2-3 komponenter)		600 W, 5 - 8 min.	
Drikkevarer	125 ml	900 W, ½ - 1½ min.	Placer en ske i beholderen.
	200 ml	900 W, 1½ - 2½ min.	Overopvarm ikke drikkevarer med alkohol. Kontrollér af og til.
	500 ml	900 W, 3 - 4 min.	

	Mængde	Mikrobølgeeffekt, watt Tid, minutter	Tips
Baby mad f.eks. mælkeflaske	50 ml	360 W, ½ min.	Uden sut eller låg. Ryst altid godt igennem efter opvarmningen. Kontrollér under alle omstændigheder temperaturen.
	100 ml	360 W, ½ - 1 min.	
	200 ml	360 W, 1 - 2 min.	
Suppe, 1 kop 2 kopper	175 g	600 W, 1 - 2 min.	
	350 g	600 W, 2 - 3 min.	
Kød i sauce	500 g	600 W, 8 - 11 min.	Kødsiverne skilles ad fra hinanden.
Sammenkogt ret	400 g	600 W, 6 - 8 min.	
	800 g	600 W, 8 - 11 min.	
Grøntsager, 1 portion 2 portioner	150 g	600 W, 2 - 3 min.	
	300 g	600 W, 3 - 5 min.	

Mørkogning af mad

- ☐ Mørkog madvaren i en lukket beholder. Der skal røres rundt eller det skal vendes en gang i mellem.
- ☐ Madvarens oprindelige smag forbliver bibeholdt. Derfor skal De omgås forsigtigt med salt og krydderier.
- ☐ Flade madvarer er hurtigere færdige end høje madvarer. Fordel derfor den pågældende madvare så jævnt som muligt i beholderen. Levnedsmidler skal ikke placeres i lag, hvis det kan forhindres.
- ☐ Lad retten stå i 2 - 5 minutter efter mørkogningen, så temperaturen kan udlignes.

	Mængde	Mikrobølgeeffekt, watt Tid, minutter	Tips
Kylling uden indmad, frisk	1200 g	600 W, 22 - 25 min.	Vendes efter halvdelen af tiden.
Fiskefilet, frisk	400 g	600 W, 7 - 12 min.	
Grøntsager, friske	250 g	600 W, 6 - 10 min.	Grøntsagerne skæres i lige store stykker. For hver 100 g grøntsager tilsættes der 1 - 2 skefuld vand.
	500 g	600 W, 10 - 15 min.	
Desserter, f.eks. budding (uden kogning), frugt, kompot	500 ml	600 W, 6 - 8 min.	Budding skal røres godt igennem med et piskeris 2 - 3 gange.
	500 g	600 W, 9 - 12 min.	

	Mængde	Mikrobølgeeffekt, watt Tid, minutter	Tips
Gemyse, f.eks. kartofler	250 g	600 W, 8 - 10 min.	Kartoflerne skæres i lige store stykker. Der tilsættes ca. 1 cm vand i beholderen, derefter røres der rundt.
	500 g	600 W, 12 - 15 min.	
	750 g	600 W, 15 - 22 min.	
Ris	125 g	600 W, 4 - 6 + 180 W 15 - 18 min.	Tilsæt den dobbelte mængde væske.
	250 g	600 W, 6 - 8 + 180 W 15 - 18 min.	

Tips til mikrobølgeovn

For den tilberedte mængde mad findes der ingen indstillingsangivelse.

Øg eller reducer tilberedningstiderne efter følgende tommelfingerregel:

Dobbelt mængde = dobbelt tid

halv mængde = halv tid

Maden er blevet for tør.

Indstil en kortere tilberedningstid og vælg en lavere mikrobølgeeffekt. Afdæk maden og tilsæt mere væske.

Maden er endnu ikke tøet op, varm eller mør efter at tiden er udløbet.

Indstil en længere tid. Vælg en højere mikrobølgeeffekt end angivet. Større portioner skal koge længere. Tag hensyn til rettens højde, høje retter har en længere tilberedningstid.

Efter udløbet af tilberedningstiden er maden overophedet i kanten men ikke færdigkogt i midten.

Omrør af og til og vælg en lavere effekt og længere tid næste gang.

Optøningsautomatik

Deres mikrobølgeovn råder over 2 automatiske programmer til optøning med mikrobølgeovn. De skal blot indtaste programnummeret og vægten. Elektronikken sørger for resten.

Til hvert program finder De de dertil egnede madvarer og vægtzone i tabellerne. De kan indstille enhver vægt inden for vægtzonen.

Optønings-programmer

Tilberedelse af madvarer

Med de 2 optøningsprogrammer kan De optø kød, fjerkræ, fisk, brød og kager.

Anvend madvarer, der er så flade som mulige og i rette portioner er frosset ned ved 18 °C.

Tag principielt madvaren, der skal optås, ud af emballagen og vej det. De har brug for vægten ved indstilling af programmet.

Ømtålelige dele, f.eks. lår og vinger fra kyllinger eller fiskehaler, kan dækkes til med små stykker sølvpapir. Således undgår De, at madvaren bringes for hurtigt i kog. Sørg for, at sølvpapiret ikke kommer i berøring med ovnrummet.

Service

Placer madvaren i et fladt fad, der er egnet til brug i en mikrobølgeovn, f.eks. en glas- eller porcelænstallerken. Læg ikke låg på.

Hviletid

Den optøede madvare skal hvile i 10-30 minutter for at udligne temperaturen.

Store kødstykker har brug for længere hviletid end små. Flade stykker og hakkekød bør skilles ad, før det hviler.

Derefter kan De tilberede madvaren videre, også selvom tykke kødstykker eventuelt stadig har en frossen kerne. Ved fjerkræ skal De nu tage indvoldene ud.

OBS!

Ved optøning af kød, fjerkræ eller fisk opstår der en anelse væde. Den må under ingen omstændigheder anvendes eller komme i berøring med andre madvarer.

Fødevarer	Program-nummer	Vægtområde
Kød og fjerkræ	P 01	
- steg		0,2-1,5 kg
- flade kødstykker		0,2-1,5 kg
- hakkekød		0,2-1,0 kg
- kylling, poulard, and		0,7-2,0 kg
Fiskh		0,1-0,8 kg
hel fisk, fiskefilet, fiskekotelet		
Brød og kage*	P 02	0,2-1,5 kg
- brød, helt, rundt eller langt, brød i skiver, sandkager, kager af gærdej, frugtkager		

* Flødeskumskager, cremekager, kager med glasur er uegnede.

Eksempel: Programnummer 1, 1,00 kg.

Sådan indstiller De

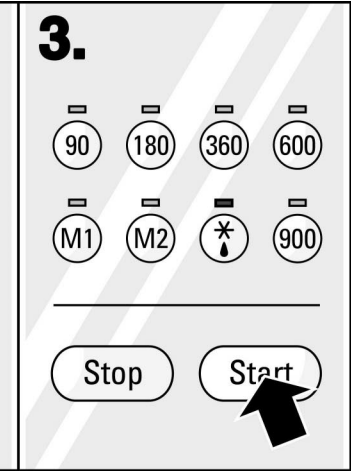
1.



2.



3.



1. Tryk på optøningsautomatik-tasten *. I displayet vises programnummer 1 og grundindstillingen for vægten.

2. Indstil den ønskede vægt med drejeknappen.

3. Tryk på Start-tasten. Efter nogle sekunder starter programmet. Tilberedningstiden udløber synligt i displayet.

Tips

- ❑ For programnummer 2, anbefalet værdi 0,50 kg, tryk to gange på tasten $\frac{\text{kg}}{\text{L}}$.
- ❑ Mens programmet køres igennem, kan De få vist den indstillede vægt. Tryk på tasten $\frac{\text{kg}}{\text{L}}$. Vægten vises i 3 sekunder.
- ❑ Ved program 1, ved en vægt fra 510 g og opad, lyder der efter en bestemt tid et signal. Åbn døren til ovnrummet, og vend kødet eller fjerkræet. Tryk på start-tasten igen, når De har lukket døren.

Når tiden er udløbet,

lyder der et signal. Mikrobølgeovnen slukkes.
I displayet vises et 0.
Åbn døren til ovnrummet, eller tryk på stop-tasten.

Ændring

Tryk to gange på stop-tasten, og foretag en ny indstilling.

Sletning

Tryk to gange på stop-tasten.

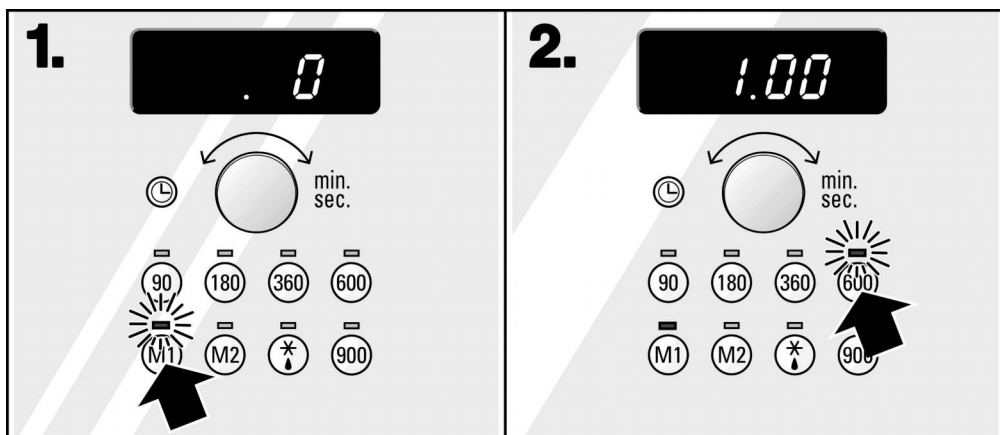
Memory

Med Memory kan De lagre to indstillinger, som De ofte bruger, og hente dem igen når som helst.

Til det har De hukommelsespladserne M1 og M2 til rådighed.

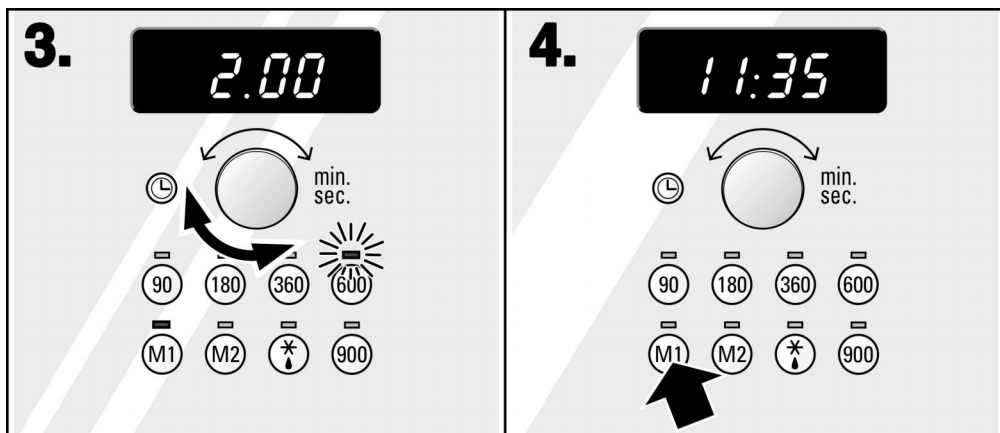
Lagre indstillinger

Eksempel: Opvarme 1 kop suppe med 600 W i 2 minutter på hukommelsespladsen M1.



1. Tryk på tasten M1.
Kontrollampen over tasten blinker.

2. Tryk på mikrobølgeeffekt 600 W.



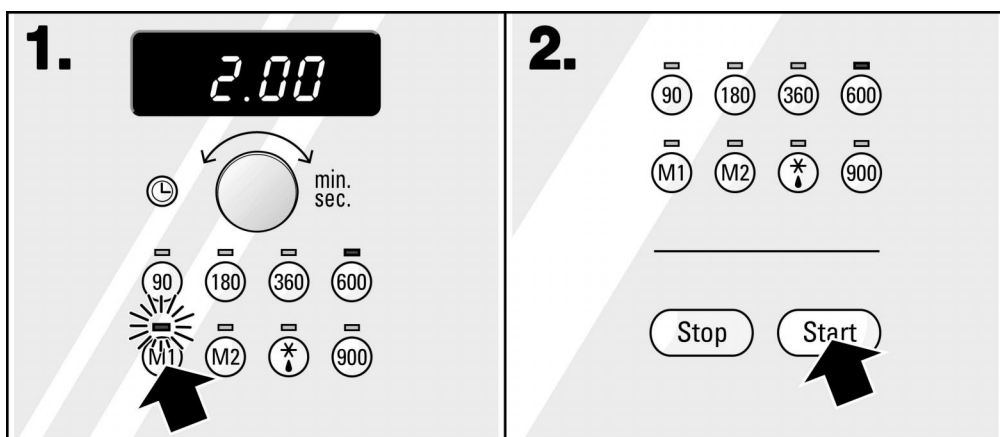
- 3.** Tilberedningstiden indstilles med drejeknappen. **4.** Tryk en gang til på tasten M1. Indstillingen er lagret. Klokkeslættet vises igen eller er mørkt.

Anvisninger

- ☐ De kan kun lagre en mikrobølgeeffekt, ikke flere effekter efter hinanden.
- ☐ En lagret indstilling kan altid erstattes med en anden. Foretag indstillingen som beskrevet under punkt 1 til 4.
- ☐ Optøningsprogrammer kan ikke lagres.

De kan når som helst få den lagrede indstilling at se.

Memory startes



- 1.** Tryk på tasten M1. **2.** Tryk på Start-tasten. Den lagrede Memory-funktion afvikles.

Når tiden er udløbet,

lyder der et signal. Mikrobølgeovnen slukkes.
I displayet vises et 0.
Åbn døren til ovnrummet, eller tryk på stop-tasten.

Afbryde

Tryk en gang på stop-tasten, eller åbn døren til ovnrummet. Tryk på start-tasten igen, når De har lukket døren.

Ændre

Memory-indstillingerne kan ikke ændres. Hvis De vil lagre en anden indstilling, skal De tildele hukommelsespladserne M1 eller M2 indstillinger helt forfra.

Ændring af signalvarighed

Efter at den indstillede tilberedningstid eller programmet er udløbet, høres der et signal af et minuts længde.

Signalets varighed kan ændres fra et minut til 6 sekunder.

Sådan gør De

- ☐ Mikrobølgeovnen skal være slukket.
- ☐ De skal trykke på start-tasten i 6 sekunder, indtil signalet fremkommer. På displayet vises et 3.

Ændringen er indlæst.

På samme måde kan man igen stille signalets varighed tilbage til et minut. På displayet fremkommer der et 30.

Prøveretter i henhold til EN 60705

Kvalitet og funktion af mikrobølgeovne testes af afprøvningsinstitutter ved hjælp af disse retter.

Mørkogning med mikrobølgeovn solo

Ret	Mikrobølgeeffekt W, tilberedningstid i minutter	Anvisninger
Æggemælk, 565 g	600 W, 8 min. + 180 W, 15-20 min.	Pyrex, 22 x 17 cm
Biskuit, 475 g	600 W, 8-10 min.	Pyrex, Ø 22 cm
Farsbrød, 900 g	900 W, 13 min. + 360 W, ca. 25 min.	Pyrex firkantet form, 28 cm lang

Optøning mikrobølgeovn solo

Ret	Mikrobølgeeffekt W, tilberedningstid i minutter	Anvisninger
Kød, 500 g	Program 1, 500 g 16 min. eller 180 W, 9 min. + 90 W, 15-20 min.	Pyrex nr. 218, Ø 24 cm

Vedligeholdelse og rengøring

Benyt principielt hverken højtryksrensere eller dampstrålere.

Der må aldrig bruges kraftige eller skurende rengøringsmidler. Glasset i apparatets dør må ikke rengøres med en metalskraber. Overfladen kan blive beskadiget, og glasset kan blive ødelagt. Hvis der ved et uheld kommer aggressive rengøringsmidler på apparatets forside, skal det pågældende middel straks tørres af med vand.

Apparat udvendigt

Det er tilstrækkeligt at tørre ovnen af med en fugtig klud. Hvis den er meget snavset, tilsættes et par dråber opvaskemiddel i vandet til rengøring. Tør apparatet efter med en tør klud.

Der må ikke bruges skarpe eller hårde skuremidler, da der derved kan opstå matte pletter. Hvis et sådant middel alligevel skulle komme på, tørres det omgående af med vand.

Anordninger af ædelstål

Fjern kalk-, fedt-, stivelses- og æggehvidepletter så hurtigt som muligt. Under lagene af snavs kan der dannes korrosion.

Til vedligeholdelsen skal De anvende normale plejemidler til ædelstål. Herved skal De overholde oplysningerne fra den respektive fabrikant og først prøve midlet på et lille sted, førend De anvender midlet over det hele.

Apparater med aluminiumsfront

Benyt et mildt rengøringsmiddel til vinduespudsning og en blød klud eller en fnugfri mikrofiberklud. Tør fladen af med kluden uden at trykke på den.

Der må ikke benyttes aggressive rengøringsmidler eller svampe, der efterlader ridser, eller grove rengøringsklude. Rengør aluminiumsfladen med en tør klud.

Ovnrum

For det meste er det nok at tørre ovnrummet af med en fugtig klud. Hvis den er meget snavset, tilsættes et par dråber opvaskemiddel. Anvend ikke ovnrens. Ubehagelige lugte, f.eks. efter tilberedning af fisk, kan De nemt fjerne. Tilsæt et par dråber citron i en kop vand. Placer en ske i koppen. Opvarm vandet i ca 1 til 2 minutter ved højeste effekt. Tør derefter ovnrummet af.

Drejetallerken

Rengør drejetallerkenen og rulleringen med opvaskemiddel. Fordybningen i ovnrummet tørres af med en fugtig klud. Sørg for, at der ikke løber vand ind i ovnens indre via drejetallerkenens drev. Når De atter placerer holdeanordningen, skal den falde rigtigt i hak.

En fejl, hvad gør man?

Hvis der opstår en fejl, kan det ofte skyldes en bagatel. Inden De tilkalder kundeservicen, bør De selv undersøge følgende:

Fejl	Mulig årsag	Fejltype/afhjælpning
Apparatet fungerer ikke.	Stikket er ikke sat i stikkontakten.	Stik stikket i stikkontakten.
	Strømsvigt	Kontroller, om køkkenlampen fungerer.
I displayet lyser 12:00.	Det var en strømafbrydelse.	Indstil klokkeslættet igen.
Mikrobølgeovnen tændes ikke.	Døren er ikke lukket rigtigt.	Kontrollér, om madrester eller fremmedlegemer er klemt fast i døren. Tætningsfladerne skal være rene.
	Der er ikke trykket på start-tasten.	Tryk på start-tasten.

Fejl	Mulig årsag	Fejltype/afhjælpning
Mikrobølgeovnen er ikke i funktion. I displayet står en tilberedningstid.	Drejeknappen er blevet aktiveret utilsigtet.	Tryk på stop-tasten.
Maden opvarmes langsommere end normalt.	Der er indstillet en for lav mikrobølgeeffekt.	Vælg en højere effekt.
	Der er stillet en større mængde i ovnen end normalt.	Dobbelt mængde - næsten dobbelt så lang tid.
	Maden var koldere end normalt.	Maden omrøres eller vendes af og til.
Drejetallerkenen afgiver en kradsende eller slæbende støj.	Tilsmudsning eller fremmedlegemer omkring drejetallerken-drevet.	Rengør rulleringen og fordybningen i ovnrummet.

Reparationer må udelukkende udføres af uddannede kundeservice-teknikere.

Hvis Deres komfur bliver repareret på en fagligt ukorrekt måde, kan der opstå alvorlige faremomenter for Dem.

Kundeservice

Hvis Deres apparat skal repareres, står vor kundeservice gerne til Deres rådighed. Adressen og telefonnummeret på den nærmeste kundeservice findes i telefonbogen. De angivne kundeservicecentre giver Dem også gerne oplysninger om en den nærmeste kundeservice.

E-nummer og FD-nummer

Opgiv altid modelnummeret (E-nr.) og fabrikationsnummeret (FD-nr.) på Deres apparat, når De kontakter kundeservicen. Typeskiltet med numrene ses, når ovndøren åbnes. Notér informationerne på apparatet her, så De er fri for at skulle søge længe efter dem i tilfælde af driftsforstyrrelser.

E-nr.	FD
Kundeservice 🏠	

Tekniske data

Strømforsyning	230 V, 50 Hz
Samlet tilslutningsværdi	1170 w
Mikrobølgeeffekt:	900 w
Frekvens:	2450 MHz
Mål (H x B x T)	
- Ovn	30 x 46 x 32 cm
- Ovnrum	22 x 30 x 30 cm
Vægt	10 kg
VDE-testet:	ja
CE-tegn:	ja

Vi hoppas att du skall få stor glädje av denna mikrovågsugn.

Läs noga igenom hela bruksanvisningen så att du lär dig använda alla de tekniska funktioner som ugnen är utrustad med.

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 skall göra. Där finns vanliga maträtter med uppgifter om lämpliga tillagningskärl och vilka inställningar som ger bäst resultat.

För att ugnen skall förbli i fint skick länge har vi många tips om rengöring och skötsel. Och om det skulle bli fel på ugnen så ger vi dig 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.

Lycka till med mikrovågsugnen.

Innehållsförteckning

Förpackningen och den gamla spisen	37
Före anslutning	37
Uppställning och anslutning	38
Viktigt att veta	39
Säkerhetsanvisningar	39
Säkerhetsanvisningar för tillagning i mikrovågsugn .	41
Din nya ugn	43
Tillbehör	44
Före första användningen	45
Ställa in klockan	45
Mikrovågsfunktionen	46
Mikrovågseffektlägen	46
Inställning	47
Kärl	48
Upptining, uppvärmning och tillagning med mikrovågor	49
Anvisningar till tabellerna	49
Upptining	49
Tina upp, värma eller tillaga djupfrysade maträtter . . .	51
Värma upp maträtter	52
Laga till maträtter	53
Tips om mikrovågor	53
Automatisk upptining	54
Upptiningsprogram	54
Inställning	56

Innehållsförteckning

Memory	57
Spara inställningar	57
Starta memory	58
Ändra signalens längd	59
Provrätter enligt EN 60705	60
Skötsel och vård	61
Utvändigt	61
Ugnsutrymmet	62
Glastallrik	62
Råd vid fel	62
Service	63
Tekniska data	64

Förpackningen och den gamla spisen

Miljövänlig avyttring



Packa upp spisen och avyttra förpackningen på ett miljövänligt sätt.

Denna enhet är märkt i enlighet med det europeiska direktivet 2002/96/EG om avfall som utgörs av eller innehåller elektroniska produkter (waste electrical and electronic equipment - WEEE).

Direktivet anger ramarna för inom EU giltigt återtagande och korrekt återvinning av uttjänta.

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

- ☐ Observera den speciella monteringsanvisningen.
- ☐ Enheten är bara avsedd för inbyggnad. Enheten är inte avsedd för bänklacering eller skåpsmontering.
- ☐ Ugnen kan monteras in i ett högskåp med en bredd på 50 cm eller 60 cm (minst 30 cm djupt och 85 cm över golvet).
- ☐ Ugnen levereras med stickkontakt och får endast anslutas till jordat vägguttag. Använd automatsäkringar på 10 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 den byggts in, måste frångiljare användas. Använd en kontakt med en kontaktöppning på minst 3 mm och allpolig frångiljning.
- ☐ Förgreningskontakt, grenuttag eller förlängningssladdar får inte användas. Brandfara föreligger vid överbelastning.

Viktigt att veta

Säkerhets- anvisningar

Utrustningen uppfyller kraven i säkerhetsbestämmelserna för elutrustning. Reparationer får bara utföras av servicetekniker godkänd av tillverkaren. Felaktigt utförda reparationer kan innebära stor fara för användaren.

Enheten är bara avsedd för hemmabruk. Använd den bara för matlagning.

Vuxna och barn får inte använda enheten utan uppsikt

- om de saknar fysisk eller mental färdighet
- eller saknar kunskap och erfarenhet för att använda enheten rätt och säkert.

Barn och mikrovågsugnar



Barn får bara använda mikrovågsugnen om de fått lära sig hur den fungerar. Barn måste veta hur man gör inställningar och förstå farorna som bruksanvisningen anger.

Håll barnen under uppsikt när de använder enheten, så att de inte leker med den.

Heta ytor



Ta aldrig på ytorna i ugnen och på ugnstillbehören. De blir varma under användning.

Håll barn på avstånd. Risk för brännskador!

Kläm aldrig fast sladden till elprodukten i luckan.

Isoleringen kan skadas.

Kortslutning, risk för stötar!

Använd aldrig enhetens ovansida som avlastningsyta. Brandfara!

Ugnsutrymme



Förvara aldrig brännbara föremål inuti enheten. De kan antändas när ugnen startas.

Risk för brännskador!

Öppna aldrig luckan om det ryker inuti enheten. Dra ut sladden.

Slå aldrig på enheten utan mat inuti. Den kan bli överbelastad. Undantaget är om du snabbtestar om ett kärl tål att mikras (se kapitlet mikro, kärl).

Använd aldrig mikron utan vridtallrik.

Lägg aldrig mat direkt på vridtallriken. Använd alltid kärl.

Se till så att vätska som kokar över inte tränger in enhetens inre via vridtallrikens drivning. Håll koll på det du mikrar. Ställ in en kort tillagningstid och kör om, om det behövs.

Var försiktig när du lagar till mat som innehåller sprit (t.ex. konjak, rom).

Alkoholen förångas vid hög temperatur.

Alkoholångorna kan antändas i ugnsutrymmet under vissa förutsättningar. Risk för brännskador!

Använd bara små mängder sprit och öppna ugnsluckan försiktigt.

Lucka och tätning



Använd aldrig enheten om luckan är trasig. Mikrovågsstrålning kan tränga ut. Kontakta service.

Luckan måste vara ordentligt stängd.

Om tätningen är mycket smutsig, så stänger inte luckan ordentligt vid användning. Angränsande skåpytor kan skadas. Se till så att tätningen alltid är ren.

Omgivning



Exponera aldrig mikron för kraftig värme och väta.

Rengöring



Använd aldrig högtryckstvätt eller ångrengöring! Kortslutning, risk för stötar!

Gör rent enheten regelbundet. Dålig rengöring förstör ytorna och med tiden rostar enheten sönder.

Mikrovågsstrålning kan tränga ut!

Reparationer



Det är bara servicetekniker utbildade av tillverkaren som får utföra reparationer på enheten. Felaktigt utförda reparationer kan innebära stor fara för användaren.

Gör aldrig reparationer eller underhåll som kräver att skyddet mot mikrovågsstrålning tas av. Kontakta service.

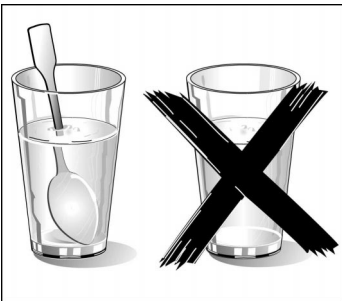
Öppna aldrig höljet. Produkten arbetar med högspänning.

Slå aldrig på en trasig enhet. Dra ur kontakten. Kontakta service.

Byt aldrig trasiga lampor inuti enheten. Kontakta service.

VARNING! Det är bara behörig fackman som får göra reparationer och underhåll som kräver att skyddet mot mikrovågsstrålning tas bort. Risk för bestående skador!

Säkerhetsanvisningar för tillagning i mikrovågsugn



- ☐ Mikrovågsugnen får bara startas om man har ställt in mat i den.
- ☐ Värm inte mat och dryck i slutna kärl. Risk för explosion!
- ☐ Alkoholhaltiga drycker får inte värmas för mycket. Risk för explosion!
- ☐ Värm endast maträtter och drycker i mikrovågsugnen. Annan användning kan vara farlig och leda till skador. T ex kan värmekuddar med spannmål eller dylikt börja brinna.

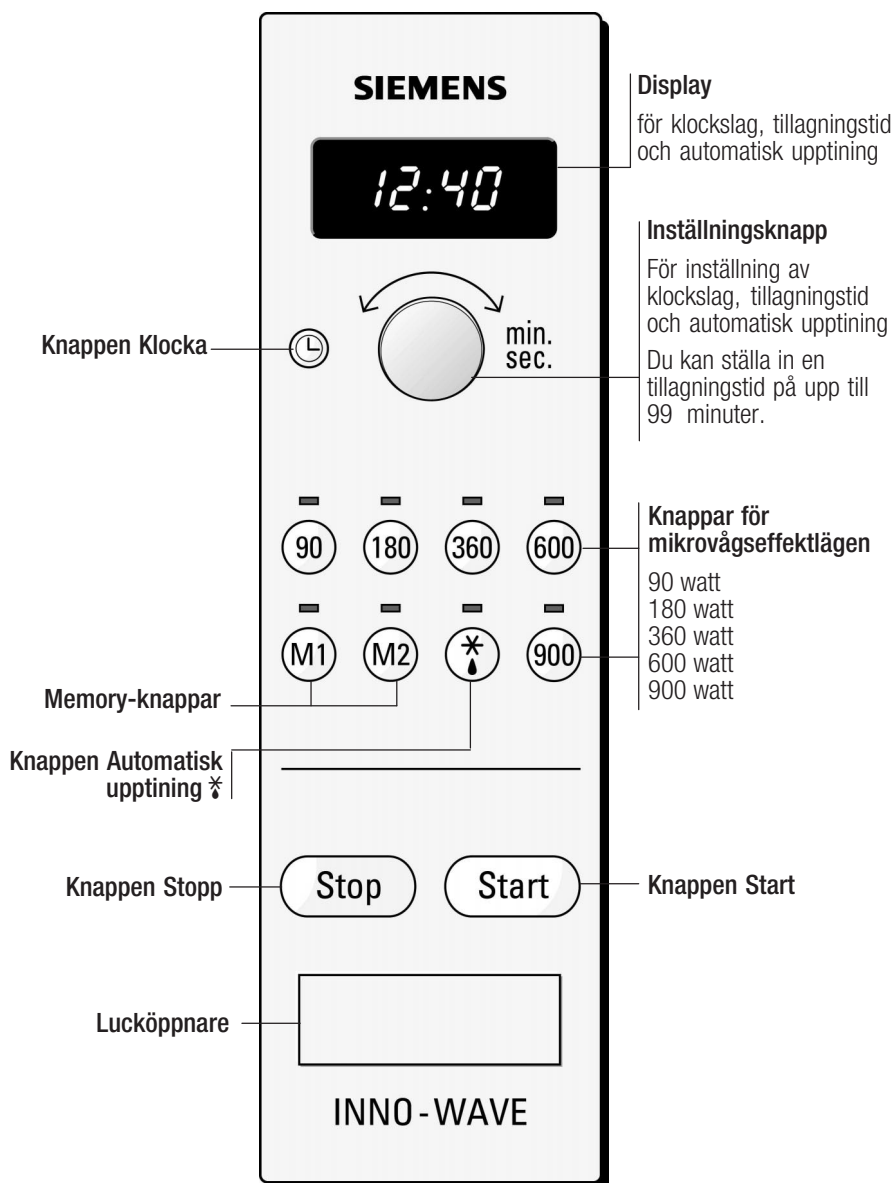
☐ **Risk för brännskador!**

Ställ alltid en tesked i koppen/muggen när du värmer vätska 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 koppen/muggen kan vätskan plötsligt koka över eller stänka kraftigt så att du kan bränna dig på den heta vätskan.

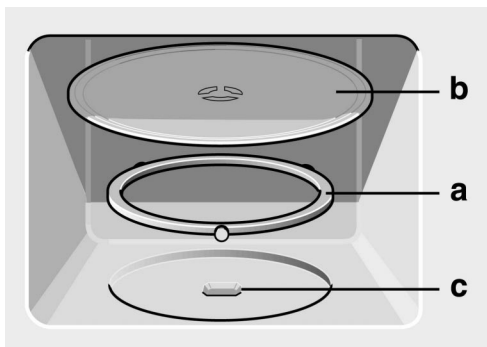
- ☐ Barnmat:
Värm aldrig barnmat i glasburk eller flaska utan att först ta bort locket/nappen. Rör alltid om ordentligt i burken och skaka flaskan efter uppvärmningen, så att temperaturen blir jämnt fördelad. Kontrollera alltid själv temperaturen innan barnet får maten. Risk för brännskador!

- ❑ Värm inte upp mat i isolerande förpackningar. Sådana kärl kan antändas. Mat som värms upp i kärl av plast, papper eller andra brännbara material måste hållas under uppsikt under uppvärmningen. Lufttätt förslutna förpackningar kan explodera.
- ❑ Ägg med skal kan inte kokas med mikrovågor och inte heller kan hårdkokta ägg värmas. De kan explodera. Detta gäller även för skaldjur. Att ”steka” (pochera) ägg utan skal går däremot bra, men glöm inte att först sticka sönder gulan försiktigt.
- ❑ Skal eller skinn på livsmedel kan explodera. Gäller t ex äpplen, tomater, potatis och korv. Stick några hål i skalet/skinnet före uppvärmningen.
- ❑ Vid torkning av livsmedel som t ex kryddor, frukt eller svamp eller upptining/uppvärmning av livsmedel med låg vattenhalt, som t ex bröd, måste man hålla uppsikt över livsmedlet. Blir livsmedlen för torra kan de fatta eld.
- ❑ Värm aldrig upp matolja med mikrovågor. Den kan fatta eld.
- ❑ Använd endast mikrovågssäkra kärl.
- ❑ Kärl av porslin och keramik har ibland små hål i handtag och lock. Bakom hålen döljer sig ett hålrum. Eventuell fukt i dessa hålrum kan göra att kärlet spricker.
- ❑ Håll alltid de tider och effektlägen som anges i bruksanvisningen. Ställer du in för högt effektläge eller för lång uppvärmningstid kan maten antändas och ugnen skadas.
- ❑ Mat som värms upp avger värme. Tillagningskärlet kan bli varmt. Använd grytlappar när du tar ut kärlet ur mikrovågsugnen.

Din nya ugn



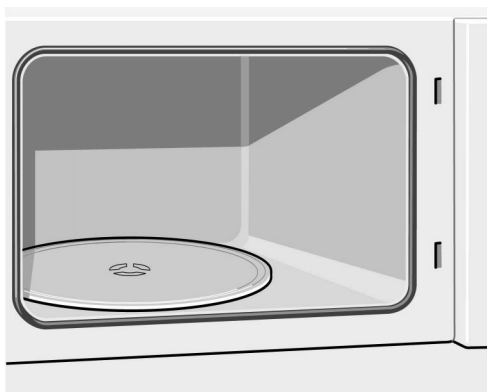
Tillbehör



Glastallriken

Så sätter du in glastallriken:

- 1.** Sätt i rotationsringen **a** i drivningen **c** på mitten av ugnens botten.
- 2.** Placera glastallriken **b** på rotationsringen **a**.



Använd ugnen endast tillsammans med den roterande glastallriken. Se noga till att rotationsringen har hakat i ordentligt. Glastallriken kan rotera åt vänster eller höger.

Vred som kan tryckas in

Vredet kan tryckas in.

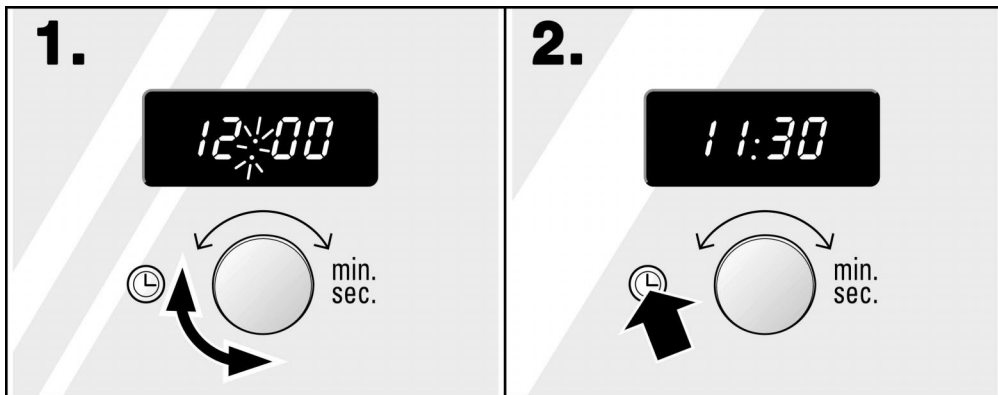
Tryck på vredet för att låsa eller låsa upp det. Det kan vridas åt vänster eller höger.

Före första användningen

Ställa in klockan

När spisen anslutits till elnätet, eller efter ett strömavbrott, blinkar tre nollor på displayen. Efter några sekunder visas 12:00, kolontecknet blinkar.

Ställ in klockan på rätt tid



1. Ställ in aktuellt klockslag genom att vrida inställningsknappen.

2. Tryck på knappen Klocka . Klockslaget är inställt.

Inte visa klockan

Tryck på knappen Klocka och därefter på knappen Stopp.
Displayen blir mörk.

Ställa in klockan igen

Tryck på knappen Klocka .

På displayen visas 12:00 Ställ in enligt punkt 1 och 2.

Ställa om klockan från sommartid till vintertid

- 1.** Tryck på knappen Klocka .
- 2.** Ändra klockslaget med inställningsknappen.
- 3.** Tryck på knappen Klocka . Klockslaget är ändrat.

OBS!

- ☐ Om en tillagningstid plötsligt visas på displayen, har inställningsknappen vridits av misstag. Tryck på knappen Stopp. Nu visas aktuellt klockslag igen.



Anvisning

Ugnen är utrustad med en fläkt. Fläkten kan fortsätta arbeta även om ugnen redan är avstängd.

På ugnsfönstret, innerväggarna och botten kan det bildas kondensvatten. Detta är normalt och påverkar inte mikrovågsugnsens funktion. Torka bort kondensvattnet efter tillagningen.

Mikrovågsfunktionen

Mikrovågor omvandlas till värme i livsmedel. Mikrovågsugnen passar bra till snabb upptining, uppvärmning, smältning eller tillagning.

Testa gärna mikrovågsfunktionen med en gång. Värm exempelvis upp en kopp vatten för att göra te.

Använd en stor kopp utan guld- eller silverdekor och ställ en tesked i koppen.

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

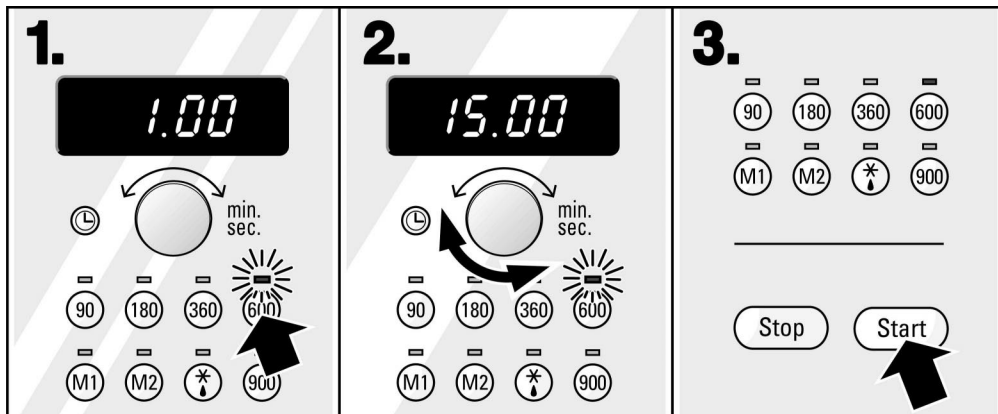
Efter 1 minut och 30 sekunder hörs en ljudsignal. Du kan avbryta innan tiden gått ut genom att trycka på tangenten Stop.

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

Mikrovågs-effektlägen

- | | |
|----------|---|
| 900 watt | för att värma vätskor |
| 600 watt | för att värma upp och laga till mat |
| 360 watt | för att laga till kött och värma värmekänslig mat |
| 180 watt | för att tina upp och fortsätta laga till |
| 90 watt | för att tina upp värmekänslig mat |

Inställning



1. Tryck på knappen för önskad mikrovågseffekt. Kontrollampen ovanför knappen blinkar.

2. Ställ in tillagningstiden genom att vrida på inställningsknappen.

3. Tryck på knappen Start.

Kontrollampen ovanför mikrovågseffekten lyser. Tillagningstiden räknas ner synligt på displayen.

När tiden har löpt ut

ljuder en signal. Ugnen stängs av.

På displayen står det 0.

Öppna ugnsluckan eller tryck på knappen Stopp.

Ändra

Om endast en mikrovågseffekt är inställd, kan tillagningstiden ändras när som helst. Om flera mikrovågseffekter och -tider är inställda, kan tillagningstiden endast ändras före starten.

Stoppa

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

Ångra

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

Ställa in flera mikrovågseffekter efter varandra

Ställ in enligt punkt 1 och 2. Ställ sedan in den andra mikrovågseffekten och -tiden. Du kan ställa in upp till 3 mikrovågseffekter och -tider efter varandra. Sist trycker du på knappen Start.

Anmärkning

- ☐ En mikrovågseffekt kan även väljas två gånger: t ex 600 W – 360 W – 600 W. 900 W kan endast väljas en gång.
- ☐ Tillagningstiden kan inte ändras.
- ☐ 900 watt kan väljas i högst 30 minuter, alla andra effekter kan ställas in upp till 99 minuter.
- ☐ Ställa in tillagningstid:
upp till 1 minut i steg om en sekund
upp till 5 minuter i steg om 10 sekunder
upp till 30 minuter i steg om en minut
upp till 99 minuter i steg om 5 minuter.
- ☐ Du kan ställa in mikrovågseffekten först och sedan tillagningstiden eller tvärtom.

Kärl

Använd värmebeständiga tillagningskärl av glas, glaskeramik, porslin, keramik eller värmebeständig plast. Dessa material släpper genom mikrovågor.

Metall släpper inte genom mikrovågor, maten förblir kall.

Se till att metallföremål, exempelvis skedar, är minst 2 cm från ugnens väggar och lucka. Glaset i luckan kan förstöras av ev gnistbildning.

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

Kärl med guld- eller silverdekor bör inte användas, såvida inte tillverkaren klart anger att de tål mikrovågor.

Placera alltid kärlet på den roterande glastallriken.

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 skall 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! Mikrovågsugnen får inte startas utan mat i. Detta test av lämpliga kärl är det enda undantaget.

Upptining, uppvärmning och tillagning med mikrovågor

Anvisningar till tabellerna

I tabellerna nedan hittar du många exempel och inställningar för mikrovågsfunktionen.

Tidsangivelserna i tabellerna är riktvärden. Tiden bestäms av tillagningskärlet, livsmedlets art, 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 glastallriken.

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	Mikrovågseffektläge, watt Tid, minuter	Anvisningar
Hela köttbitar	800 g	180 W, 15 min. + 90 W, 15 - 25 min.	Täck känsliga delar med aluminiumfolie.
av nöt, fläsk, kalv	1000 g	180 W, 20 min. + 90 W, 20 - 30 min.	
(med och utan ben)	1500 g	180 W, 30 min. + 90 W, 25 - 35 min.	

	Mängd	Mikrovågseffektläge, watt Tid, minuter	Anvisningar
Kött i bitar eller skivor av nöt, fläsk, kalv	200 g 500 g 800 g	180 W, 5 - 8 min. + 90 W, 5 - 10 min. 180 W, 10 - 13 min. + 90 W, 10 - 15 min. 180 W, 12 - 15 min. + 90 W, 15 - 20 min.	Täck känsliga delar med aluminiumfolie. Skilj på bitarna samtidigt som du vänder maten.
Köttfärs och blandfärs	200 g 500 g 800 g	90 W, 15 - 20 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	600 g 1200 g	180 W, 8 min. + 90 W, 10 - 15 min. 180 W, 15 min. + 90 W, 20 - 25 min.	Vira in klubbor och vingar med aluminiumfolie.
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.	Täck över känsliga delar med aluminiumfolieremсор.
Grönsaker, exempelvis ärtor	300 g	180 W, 10 - 15 min.	
Frukt, exempelvis 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.	Tag bort 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 exempelvis sockerkaka	500 g 750 g	90 W, 10 - 15 min. 180 W, 5 min. + 90 W, 10 - 15 min.	Skilj på bitarna när du vänder dem. Endast för kakor utan glasyr, grädde eller kräm.
Kakor, saftiga exempelvis fruktkakor, kvargkakor	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 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 - 13 min.	
Soppor	400 g	600 W, 8 - 12 min.	
Gryträtter	500 g	600 W, 10 - 15 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 - 7 min. 600 W, 8 - 12 min.	Tillsätt lite vätska.
Grönsaker, exempelvis ärtor, morötter, broccoli	300 g 600 g	600 W, 8 - 12 min. 600 W, 15 - 20 min.	Håll i vatten så att det täcker kärlets botten.
Stuvad spenat	450 g	600 W, 15 - 17 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	Mikrovågsseffektläge,W Tid, minuter	Anmärkning
Färdig maträtt (2-3 komponenter)		600 W, 5 - 8 min.	
Drycker	125 ml 200 ml 500 ml	900 W, ½ - 1½ min. 900 W, 1½ - 2½ min. 900 W, 3 - 4 min.	Ställ en sked i kärlet. Värm inte alkoholhaltiga drycker för mycket. Kontrollera med jämna mellanrum.
Barnmat, exempelvis nappflaskor	50 ml 100 ml 200 ml	360 W, ½ min. 360 W, ½ - 1 min. 360 W, 1 - 2 min.	Utan napp eller lock. Skaka alltid om ordentligt efter uppvärmning. Kontrollera alltid temperaturen!
Soppa, 1 kopp 2 koppar	175 g 350 g	600 W, 1 - 2 min. 600 W, 2 - 3 min.	
Kött i sås	500 g	600 W, 8 - 11 min.	Skilj på köttskivorna.
Gryträtter	400 g 800 g	600 W, 6 - 8 min. 600 W, 8 - 11 min.	
Grönsaker, 1 portion 2 portioner	150 g 300 g	600 W, 2 - 3 min. 600 W, 3 - 5 min.	

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 min.	Vänd efter halva tiden.
Fiskfilé, färsk	400 g	600 W, 7 - 12 min.	
Grönsaker, färska	250 g 500 g	600 W, 6 - 10 min. 600 W, 10 - 15 min.	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 min. 600 W, 12 - 15 min. 600 W, 15 - 22 min.	Dela potatisarna i jämnstora bitar. Tillsätt ungefär 1 cm vatten i kärlets botten, rör om.
Ris	125 g 250 g	600 W, 4 - 6 + 180 W 15 - 18 min. 600 W, 6 - 8 + 180 W 15 - 18 min.	Tillsätt dubbla mängden vätska.
Efterrätter, exempelvis pudding, frukt, kompott	500 ml 500 g	600 W, 6 - 8 min. 600 W, 9 - 12 min.	Rör om ordentligt i puddingen med en visp 2 - 3 gånger.

Tips om mikrovågor

Du hittar inga anvisningar för just den mängd du har.

Ju större mängd, desto längre tillagnings- och uppvärmningstider. Tumregel:
Dubbel mängd = dubbel tillagningstid
halv mängd = halv tillagningstid

Maten har blivit för torr.

Ställ in kortare tillagningstid eller lägre mikrovågseffekt. Täck över maten och tillsätt mer vätska.

Trots att tiden är ute är maten inte tinad, het eller färdiglagad.

När tiden är ute har maten blivit för het i kanten medan mitten inte hunnit bli varm.

Ställ in längre tillagningstid och högre mikrovågseffekt än den angivna. Stor mängd behöver längre tid i ugnen. Mat som är stor på höjden kräver likaså längre tid.

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

Automatisk upptining

Mikrovågsugnen har 2 automatiska program för upptining med mikrovågsfunktion. Mata bara in programnummer och vikt. Allt annat sköter elektroniken.

För varje program anges lämpliga livsmedel och vikter i tabellerna. Du kan ställa in alla vikter inom viktområdet.

Upptiningsprogram

Förbereda livsmedel

Med de 2 upptiningsprogrammen kan du tina upp kött, fågel, fisk, bröd och kakor.

Använd livsmedel som om möjligt har frusits in och lagrats plant och i portioner vid -18 °C.

Tag livsmedlet som skall tinas ur förpackningen och väg upp det. Uppgiften om vikt behövs för att du ska kunna ställa in programfunktionen.

Täck över känsliga delar som ben och vingar på kyckling eller stjärten på hela fiskar med aluminiumfolie. På så sätt blir allting färdigt samtidigt. Se till att folien inte vidrör ugnens väggar.

Kärl

Placera livsmedlet i ett lågt tillagningskärl som är lämpat för mikrovågsugn, exempelvis en glas- eller porslinsallrik, och täck inte med lock.

Vilotid

Det upptinade livsmedlet skall vila i ytterligare 10-30 minuter för temperaturutjämning. Stora köttbitar behöver vila längre tid än små. Skivor skall tas isär och köttfärs finfördelas före vilotiden.

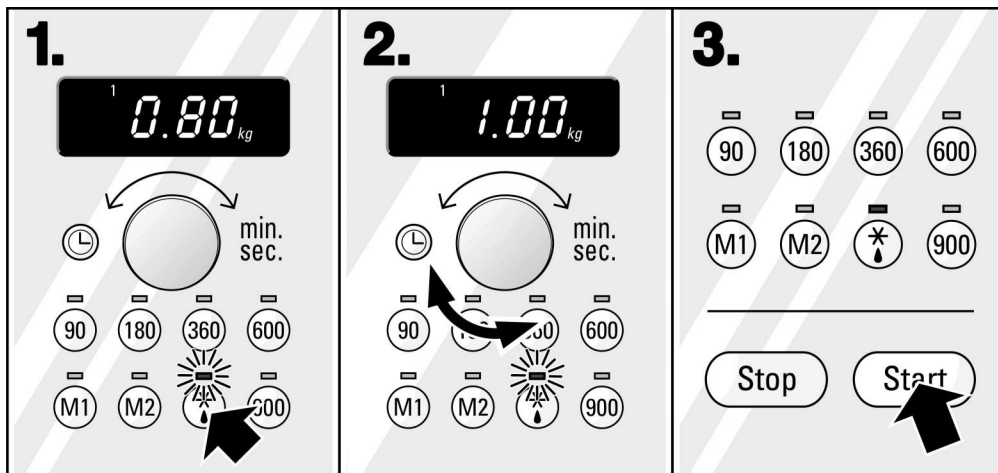
Därefter kan du fortsätta tillaga livsmedlen, även om tjocka köttbitar eventuellt kan ha en frusen kärna kvar. Därefter kan man exempelvis ta ut inkråmet ur fågel.

Obs!

När man tinar kött, fågel eller fisk bildas vätska. Den får absolut inte användas vid tillagningen eller komma i kontakt med andra livsmedel.

Livsmedel	Program-nummer	Vikt område
Kött och fågel	P 01	
- Stek		0,2-1,5 kg
- Köttskivor		0,2-1,5 kg
- Köttfärs		0,2-1,0 kg
- Kyckling, gödkyckling, anka		0,7-2,0 kg
Fisk		0,1-0,8 kg
hel fisk, fiskfilé, fiskkotlett		
Bröd och kakor*	P 02	0,2-1,5 kg
- Bröd, helt, runt eller limpa, bröd i skivor, sockerkaka, vetebröd, fruktkaka		
* Olämpligt är gräddtårter, krämkakor, kakor med glasyr eller gelatin.		

Inställning



1. Tryck på knappen Automatisk upptining . På displayen visas programnummer 1 och grundinställning för vikten.

2. Ställ in önskad vikt med inställningsknappen.

3. Tryck på knappen Start. Programmet startar efter några sekunder. Tillagningstiden räknas ner synligt på displayen.

OBS!

- ☐ För programnummer 2, förslagsvärde 0.50 kg, trycker du på knappen två gånger.
- ☐ Medan programmet går, kan du läsa av den angivna vikten. Tryck på knappen . Vikten visas under tre sekunder.
- ☐ Vid program 1, vid en vikt från 510 g, ljuder en signal efter en bestämd tid. Öppna ugnsluckan och vänd köttet eller fågeln. Tryck på knappen Start igen när du stängt ugnsluckan.

När tiden har löpt ut

ljuder en signal. Ugnen stängs av.
På displayen står det 0.
Öppna ugnsluckan eller tryck på knappen Stopp.

Ändra

Tryck på knappen Stopp två gånger och gör om inställningen.

Ångra

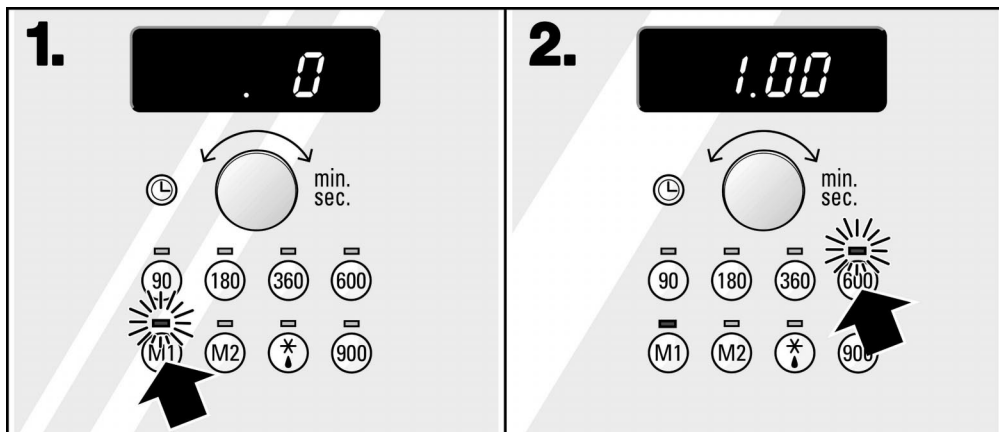
Tryck på knappen Stopp två gånger.

Memory

Med Memory-funktionen kan du spara två olika inställningar, som du använder ofta, i ugnens minne för att sedan snabbt hämta dem vid behov. För detta ändamål finns lagringsplatserna M1 och M2 tillgängliga.

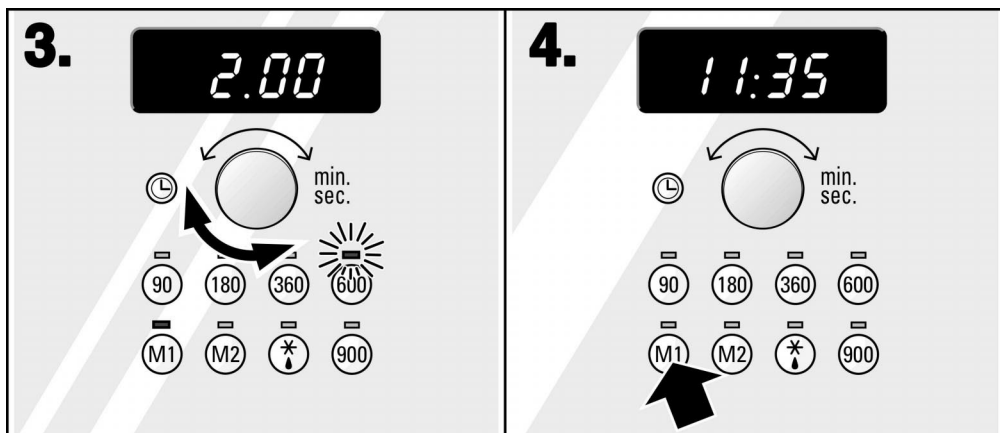
Spara inställningar

Exempel: Värma upp en tallrik soppa med 600 W i 2 minuter på lagringsplats M1.



1. Tryck på knappen M1.
Kontrolllampan ovanför knappen blinkar.

2. Tryck på mikrovågseffekten 600 W.



3. Ställ in tillagningstiden genom att vrida på inställningsknappen.

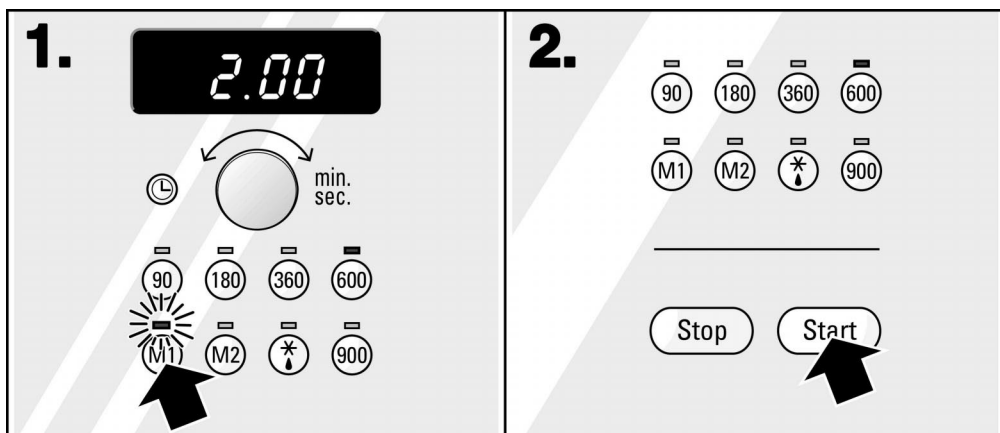
4. Tryck på knappen M1 igen.
Inställningen har sparats.
Klockslaget visas igen eller displayen förblir mörk.

Anmärkning

- ☐ Du kan bara spara ett mikrovågseffektläge, inte flera effektlägen i följd.
- ☐ En sparad inställning kan när som helst ersättas av en annan. Ställ bara in enligt punkterna 1 till 4.
- ☐ Upptyningsprogram kan inte lagras.

Starta memory

Den lagrade inställningen kan hämtas när som helst.



1. Tryck på knappen M1.

2. Tryck på knappen Start.
Den sparade Memory-funktionen startar.

När tiden har löpt ut

Ijuder en signal. Ugnen stängs av.

På displayen står det 0.

Öppna ugnsluckan eller tryck på knappen Stopp.

Stoppa

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

Ändra

Memory-inställningarna kan inte ändras. Om du vill spara en annan inställning, spara om på lagringsplats M1 eller M2.

Ändra signalens längd

När den inställda tillagningstiden eller programmet är klart, ljuder en signal under en minut.

Signalens längd kan ändras från en minut till sex minuter.

Gör så här

☐ Ugnen måste vara avstängd.

☐ Håll knappen Start intryckt i 6 sekunder tills en signal ljuder. På displayen visas 3.

Ändringen är registrerad.

På samma sätt kan man ställa tillbaka signalens längd från 6 minuter till en minut. På displayen visas 30.

Provrätter enligt EN 60705

Testinstitut använder sig av dessa rätter vid sina tester av mikrovågsugns kvalitét och funktion.

Tillagning enbart med mikrovågor

Maträtt	Mikrovågseffektläge i W, tillagningstid i minuter	Anmärkning
Vispade ägg med mjölk, 565 g	600 W, 8 min+ 180 W, 15-20 min	Pyrex, 22 x 17 cm
Tårtbotten, 475 g	600 W, 8-10 min	Pyrex, Ø 22 cm
Köttfärslimpa, 900 g	900 W, 13 min+ 360 W, ca 25 min	Avlång Pyrex-form, 28 cm lång

Upptining enbart med mikrovågor

Maträtt	Mikrovågseffektläge i W, tillagningstid i minuter	Anmärkning
Kött, 500 g	Program 1, 500 g 16 min eller 180 W, 9 min + 90 W 15-20 min	Pyrex nr 218, Ø 24 cm

Skötsel och vård

Använd aldrig ång- eller högtryckstvätt för att rengöra hällen.

Använd aldrig kraftiga eller skurande rengöringsmedel. Rengör inte ugnsglaset med metallskrapa. Det kan skada ytan och förstöra glaset. Får du sådana medel på ugnsfronten, torka genast bort det med fuktig trasa.

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 specialstål

Avlägsna kalk-, fett-, stärkelse- och äggvitefläckar så snart som möjligt. Under dessa smutsskikt kan rost bildas.

Använd vid skötsel och vård de skyddsmedel för specialstål som finns i handeln. Man skall alltid följa tillverkarens anvisningar och först prova på en liten yta, innan man använder medlet på hela ytan.

Produkt med front i aluminium

Använd ett mildt fönsterputsmedel och en mjuk duk eller luddfri microfiberduk. För duken vågrätt över ytan utan att trycka.

Använd aldrig starka rengöringsmedel, rengöringssvampar som kan repa eller grova rengöringsdukar. Rengör aluminiumytan med torr duk.

Ugnsutrymmet

Ofta räcker det att torka ur ugnen med en fuktig trasa. Vid kraftigare nedsmutsning kan du använda milda rengöringsmedel. Använd inte ugnsrengöringsspray. Obehagliga lukter, när du exempelvis tillagat fisk, får du enkelt bort så här: Häll några droppar citronsaft i en kopp med vatten. Ställ i en sked. Värm vattnet i 1 till 2 minuter på högsta effekt. Torka därefter ur ugnen.

Glastallrik

Rengör glastallriken och rotationsringen med diskmedel. Fördjupningen inuti ugnen torkas ren med en fuktig trasa. Se noga till, att inget vatten rinner in i ugnens inre genom glastallriksdrivningen. När rotationsringen sätts tillbaka, måste den haka fast ordentligt.

Råd vid fel

Om 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.
På displayen lyser 12:00.	Det har varit strömavbrott.	Ställ in tiden på nytt.
Mikrovågsfunktionen kopplas inte till.	Luckan är inte helt stängd.	Kontrollera att det inte finns matrester runt ugnsluckan eller att något föremål kläms fast. Tätningsytorna måste vara rena.
	Knappen Start har inte tryckts in.	Tryck på knappen Start.
Ugnen används inte för tillfället. På displayen står en tillagningstid.	Inställningsknappen har vridits av misstag.	Tryck på knappen Stopp.

Fel	Möjlig orsak	Anmärkning/Åtgärd
Det tar längre tid än vanligt för maten att bli varm.	Mikrovågseffekten är för lågt inställd.	Ställ in högre effektläge.
	Du har ställt mer mat i ugnen än du brukar.	Dubbel mängd - nästan dubbelt så lång tid.
	Maten var kallare än vanligt.	Rör om eller vänd maten med jämna mellanrum.
Den roterande tallriken ger ifrån sig ett skrapande eller slipande ljud.	Smuts eller matrester i den roterande tallrikens drivning.	Rengör rullringen och fördjupningen i ugnen.

Reparationer får endast utföras av utbildade servicetekniker.

Felaktigt utförda reparationer kan innebära stor fara för användaren.

Service

Vänd dig till vår service om produkten måste repareras. Hos BSH-service kan du få adress och telefonnummer till din 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 uppgifterna här 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 ansluten effekt:	1170 W
Mikrovågseffekt:	900 W
Frekvens:	2450 MHz

Dimensioner (H x B x D)

- Ugnens utsida	30 x 46 x 32 cm
- Ugnsutrymmet	22 x 30 x 30 cm

Vikt	10 kg
VDE-kontrollerad:	ja
CE-märkt:	ja

Med denne mikrobølgeovnen 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 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 fyldige innholdsfortegnelsen. Der er det enkelt å finne frem.

Og nå gjenstår det bare å ønske lykke til med den nye mikrobølgeovnen!

Innholdsfortegnelse

Emballasje og gammel maskin	68
Før tilkopleing av det nye apparatet	68
Oppstilling og tilkopleing	68
Hva du må ta hensyn til	69
Sikkerhetsanvisninger	69
Sikkerhetsforskrifter ved bruk av mikrobølge	72
Ditt nye apparat	74
Tilbehør	75
Før første gangs bruk	76
Stille inn klokkeslett	76
Mikrobølge	77
Mikrobølgeeffekter	77
Slik stiller du inn:	78
Kokekar	79
Oppfinning, oppvarming og koking med mikrobølge	80
Veiledning til tabellene	80
Opptining	80
Opptining, oppvarming eller koking av dypfrosne matvarer	82
Oppvarming av matvarer	83
Koking av matvarer	84
Tips for mikrobølge	84
Opptinings-automatikk	85
Opptinings- programmer	85
Slik stiller du inn:	87

Innholdsfortegnelse

Minne	88
Lagre innstillinger	88
Starte minnefunksjonene	89
Endre varighet på lydsignalet	90
Testretter iht. EN 60705	91
Vedlikehold og rengjøring	92
Utsiden av apparatet	92
Ovnsrom	93
Dreietallerkenen	93
Det har oppstått en feil, hva kan du gjøre?	93
Kundeservice	95
Tekniske data	95

Emballasje og gammel maskin

Miljøvennlig fjerning



Pakk ut apparatet og kvitt deg med emballasjen på en miljøvennlig måte.

Dette apparatet er klassifisert i henhold til det europeiske direktivet 2002/96/EF om avhending av elektrisk- og elektronisk utstyr (waste electrical and electronic equipment - WEEE).

Direktivet angir rammene for innlevering og gjenvinning av innbytteprodukter.

Før tilkoping 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 tilkoping

- ☐ Følg den særskilte monteringsveiledningen.
- ☐ Dette apparatet er kun beregnet for innbygging. Dette apparatet er ikke egnet som bordapparat eller til bruk inne i skap.
- ☐ Apparatet kan bygges inn i et 50 cm eller 60 cm bredt høyt skap (minst 30 cm dyp og 85 cm over gulvet).

- ❑ Apparatet er klart til tilkopling og må bare tilkoples en forskriftsmessig montert jordet stikkontakt. Sikringen må være på 10 ampere (L- eller B-automat). Nettspenningen må være i overensstemmelse med spenningen som er angitt på typeskiltet.
- ❑ Montering av stikkontakt eller bytte av tilkoplingsledning 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 at det oppstår farlige situasjoner for brukeren.

Apparatet er kun beregnet til bruk i private husholdninger. Det skal bare brukes til tilberedning av mat.

Apparatet må ikke uten oppsyn brukes av voksne og barn som

- fysisk eller psykisk ikke er i stand til å håndtere apparatet
- eller som på grunn av manglende erfaring eller kunnskap ikke kan betjene apparatet på en riktig og sikker måte.

Barn og mikrobølger



Barn må bare bruke mikrobølgeovnen når de har fått opplæring i bruken. Barn må kunne betjene apparatet riktig og forstå de farene som er forklart i bruksanvisningen.

Barn må holdes under oppsyn ved bruk av apparatet for å sikre at de ikke leker med apparatet.

Varme flater



Overflatene på kokeapparater må aldri berøres. Disse blir varme under bruk.

Hold barn på sikker avstand. Fare for forbrenning!

Nettledningen på elektroapparater skal aldri klemmes fast med døren på apparatet. Ledningsisolasjonen kan bli ødelagt.

Fare for kortslutning og elektrisk støt!

Bruk aldri oversiden av apparatet til å legge ting på. Fare for brann!

Ovnsrom



Brennbare gjenstander skal aldri legges inn i apparatet. Disse kan antennes når ovnen slås på. Fare for forbrenning!

Døren på apparatet skal aldri åpnes dersom det er røyk i apparatet. Trekk ut støpselet.

Apparatet skal aldri startes dersom det ikke er matvarer inne i det. Det kan føre til overbelastning av apparatet. Et unntak fra denne regelen er kortvarige tester av kokekar (se kapittelet Mikrobølgeovn, kokekar).

Bruk aldri apparatet uten dreietallerken.

Legg aldri matvarer direkte på dreietallerkenen. Bruk alltid et kokekar.

Væske som har kokt over, må ikke komme inn i apparatets indre på grunn av dreietallerkenen. Følg med på prosessen. Bruk kort tilberedningstid. Legg heller til tid dersom det er nødvendig.

Vær forsiktig med retter som tilberedes med drikkevarer med høyt alkoholinnhold (f. eks. konjakk og rom).

Alkohol fordampes ved høye temperaturer. Hvis man er uheldig, kan alkoholdampen eksplodere inne i apparatet. Fare for forbrenning!

Bruk kun små mengde av drikkevarer med høyt alkoholinnhold, og åpne døren på apparatet forsiktig.

Dør og tetning på apparatet



Apparatet skal ikke tas i bruk dersom døren er defekt. Det kan trenge ut mikrobølgeenergi. Ring kundeservice.

Ovnslukkingen må kunne lukkes godt igjen. Hvis tetningen er svært skitten, går ikke døren på apparatet ordentlig igjen. Elementfronter i området rundt kan bli skadet. Hold tetningen ren til enhver tid.

Omgivelser



Apparatet skal aldri utsettes for kraftig varme eller fuktighet.

Rengjøring



Det skal aldri brukes høytrykksspyler eller dampstråle! Fare for kortslutning og elektrisk støt!

Rengjør apparatet med jevne mellomrom. Ved mangelfull rengjøring kan overflaten bli ødelagt og apparatet kan over tid gjennomruste. Mikrobølgeenergi slipper ut.

Reparasjon



Reparasjon må bare utføres av serviceteknikere som har fått opplæring av produsenten. Reparasjoner utført på ukyndig måte kan føre til at det oppstår farlige situasjoner for brukeren.

Du må aldri utføre reparasjons- og vedlikeholdsarbeid som krever at du tar av beskyttelsesdekselet som beskytter mot mikrobølgeenergi. Ring kundeservice.

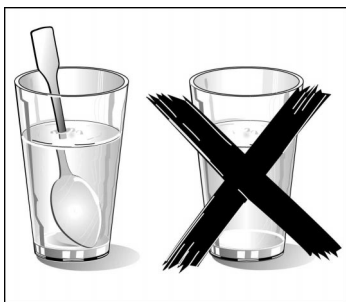
Kabinettet må aldri åpnes. Apparatet arbeider under høyspenning.

Start aldri et apparat som er defekt. Trekk ut støpselet. Ring kundeservice.

Du skal aldri bytte ut lampen i apparatet selv. Ring kundeservice.

Obs! Reparasjons- og vedlikeholdsarbeid som innebærer at beskyttelsesdekselet mot mikrobølgeenergi må fjernes, må kun utføres av fagpersonale på grunn av risikoen som er forbundet med slikt arbeid.

Sikkerhetsforskrifter ved bruk av mikrobølge



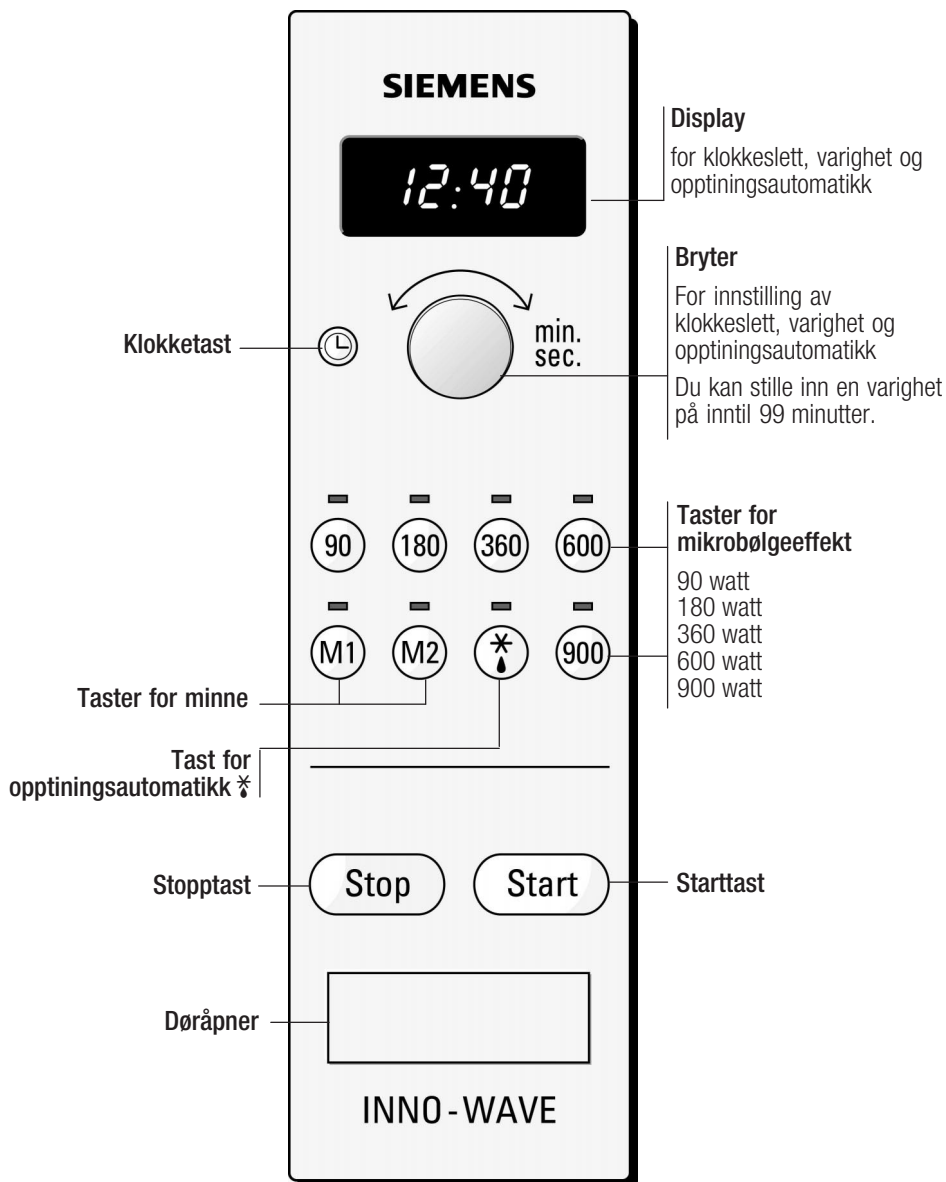
- ☐ Mikrobølgen må ikke slås på når den er tom.
- ☐ Mikrobølgen må i prinsippet kun brukes til å varme opp mat og drikke. Andre bruksmåter kan være farlige og føre til skader. Blant annet kan oppvarming av varmeputer med korn- eller krydderinnhold føre til at putene antennes.
- ☐ **Fare for skålding!**

Ved oppvarming av 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 varme væsken plutselig koke kraftig over eller sprute opp. Dette kan føre til skader og forbrenninger.
- ☐ **Babymat:**

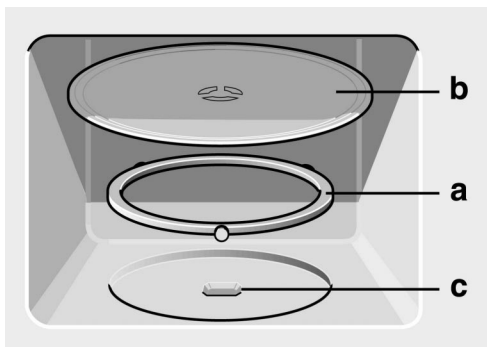
La aldri lodd eller smokker sitte på glass og flasker ved oppvarming av babymat. Etter oppvarmingen må du røre godt rundt i babymaten eller riste den. På den måten blir varmen jevnt fordelt. Kontroller temperaturen før du gir maten til barnet. Fare for skålding!
- ☐ Varm ikke opp mat og drikke i lukkede kokekar. Fare for eksplosjon!
- ☐ Alkoholholdige drikker må ikke varmes for kraftig. Fare for eksplosjon!
- ☐ Ikke varm opp mat i termopakker. Disse kan antennes. Mat i beholdere av plast, papir eller annet brennbart materiale må holdes under oppsyn under oppvarmingen. Emballasje som er lufttett kan sprekke.

- ❑ Ikke kok egg med skallet på, og ikke varm opp hardkokte egg. Disse kan sprekke på en eksplosjonsartet måte. Det samme gjelder for 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 skinnet/skallet sprekke. Stikk hull på skinnet/skallet før oppvarming.
- ❑ 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 i mikrobølgen. Denne kan antennes.
- ❑ 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. Hvis du har valgt en altfor høy effekt eller en altfor lang tid, kan matvarene antennes, og apparatet kan bli ødelagt.
- ❑ Oppvarmet mat avgir varme. Kokekaret kan bli svært varmt. Bruk grytekluter når du skal ta kokekaret ut av ovnen.

Ditt nye apparat



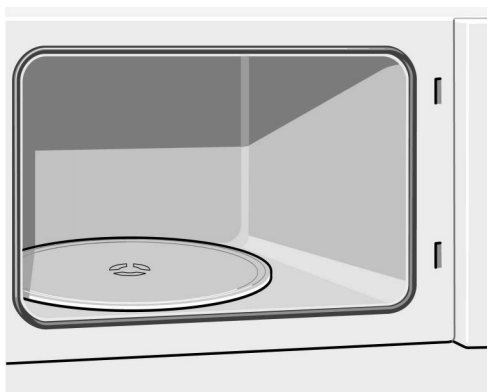
Tilbehør



Dreietallerkenen

Slik setter du inn dreietallerkenen:

1. La holderen **a** gå i inngrep i drivmekanismen **c** midt i bunnen av ovnsrommet.
2. Sett dreietallerkenen **b** på holderen **a**.



Apparatet må bare brukes når dreietallerkenen er satt inn. Kontroller at holderen er satt riktig på plass. Dreietallerkenen kan rotere mot høyre eller mot venstre.

Nedsenkbare brytere

Bryteren er nedsenkbar.

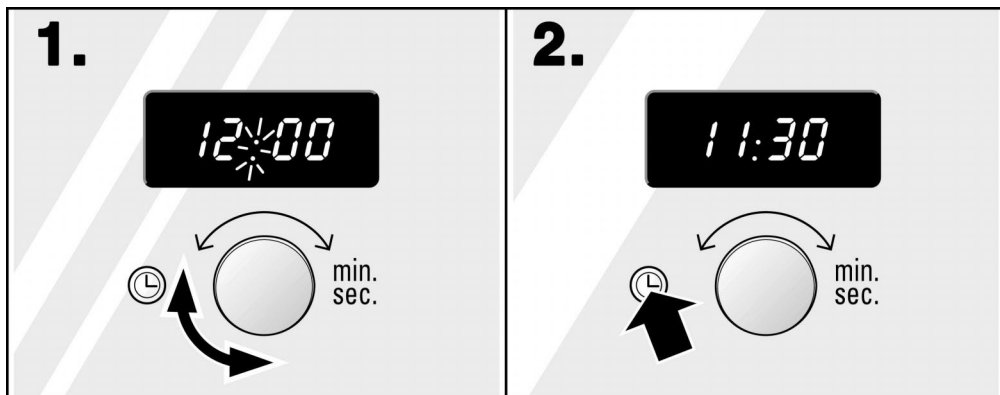
Trykk på en bryter for å senke eller heve den. Bryteren kan dreies mot høyre eller mot venstre.

Før første gangs bruk

Stille inn klokkeslett

Etter at apparatet er tilkople, og etter strømbrydd, blinker tre nuller i displayet. Etter noen sekunder vises 12:00, kolonet blinker.

Still inn klokkeslettet.



1. Still inn klokkeslettet med bryteren.

2. Trykk på klokketasten . Klokkeslettet er innstilt.

Utkopling av klokkeslett

Trykk på klokketasten og deretter på stopptasten. Displayet er mørkt.

Still inn klokkeslett på nytt

Trykk på klokketasten . På displayet vises 12:00. Still inn som beskrevet i punkt 1 og 2.

Endre klokkeslett fra sommer- til vintertid

1. Trykk på klokketasten .
2. Endre klokkeslettet med bryteren.
3. Trykk på klokketasten . Klokkeslettet er endret.

Veiledning:

- ☐ Hvis det plutselig står angitt en varighet i displayet, er bryteren uforvarende blitt dreid rundt. Trykk på stopptasten. Klokken vises igjen.



Veiledning

Apparatet er utstyrt med en kjølevifte. Kjøleviften kan fortsette å være i drift selv om apparatet er slått av.

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.

Mikrobølge

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

Prøv gjerne mikrobølgen 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.

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

Etter 1 minutt og 30 sekunder hører du et signal. Du kan slå av mikrobølgen før den innstilte tiden dersom du trykker på stopp-tasten.

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

Mikrobølgeeffekter

900 watt til oppvarming av væsker.

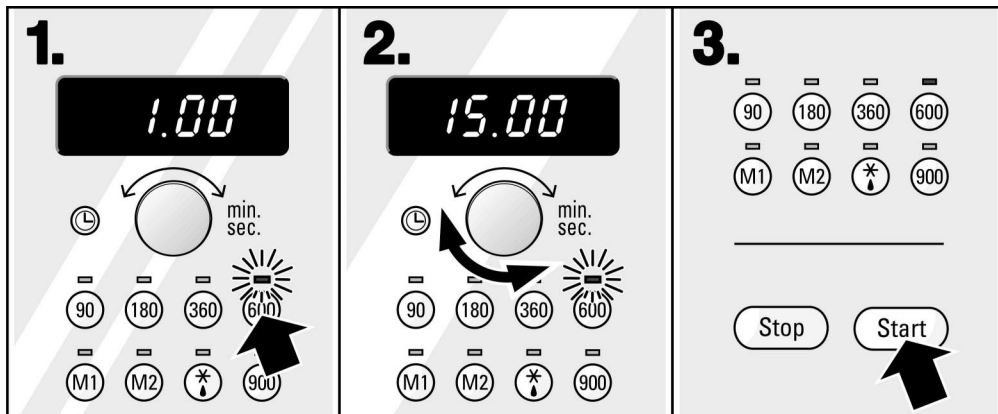
600 watt til oppvarming og koking av matvarer.

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. Kontrollampen over tasten blinker.
2. Still inn varighet med bryteren.
3. Trykk start.

Kontrollampen over den innstilte mikrobølgeeffekten lyser. Varigheten telles ned og er synlig i displayet.

Når tiden er gått,

hører du et signal. Apparatet slås av.

I displayet vises en 0.

Åpne døren til ovnen, eller trykk på stopptasten.

Endre innstilling

Dersom det bare er stilt inn én mikrobølgeeffekt, kan du når som helst endre varigheten. Dersom det er stilt inn flere mikrobølgeeffekter og -tider, kan varigheten bare endres før start.

Stans

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

Slette innstilling

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

Stille inn flere mikrobølgeeffekter etter hverandre

Still inn som 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 til slutt på starttasten.

Veiledning

- ☐ Du kan også velge samme mikrobølgeeffekt to ganger: f.eks. 600 W – 360 W – 600 W. 900 W kan bare velges én gang.
- ☐ Varigheten kan ikke endres.
- ☐ Effektttrinnet 900 watt kan du stille inn til maks. 30 minutter, alle andre effektttrinns til 99 minutter.
- ☐ Slik stiller du inn varigheten:

inntil	1	minutt i sekundintervall
inntil	5	minutter i 10-sekunders intervall
inntil	30	minutter i minuttintervall
inntil	99	minutter i 5-minutters intervall.
- ☐ Du kan stille inn mikrobølgeeffekten først og varigheten etterpå, eller omvendt.

Kokekar

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. Påse derfor at metall, som for eksempel en skje, ikke kommer nærmere enn 2 cm fra veggene i ovnsrommet eller 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.

Kokekaret må alltid settes på dreietallerkenen.

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 ½ 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.

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

Oppfinning, oppvarming og koking med mikrobølge

Veiledning til tabellene

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

Kokekaret må alltid settes på dreietallerkenen.

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	Mikrobølgeeffekt, watt Tid, minutter	Veiledning
Kjøtt i ett stykke av storfe, svin, kalv (med og uten ben)	800 g	180 W, 15 min. + 90 W, 15 - 25 min.	Dekk til ømfintlige steder med aluminiumsfolie.
	1000 g	180 W, 20 min. + 90 W, 20 - 30 min.	
	1500 g	180 W, 30 min. + 90 W, 25 - 35 min.	
Kjøttstykker, eller skiver av storfe-, svine- eller kalvekjøtt	200 g	180 W, 5 - 8 min. + 90 W, 5 - 10 min.	Dekk til ømfintlige steder med aluminiumsfolie. Ta stykkene fra hverandre når de snus.
	500 g	180 W, 10 - 13 min. + 90 W, 10 - 15 min.	
	800 g	180 W, 12 - 15 min. + 90 W, 15 - 20 min.	
Kjøttdeig, blandet	200 g	90 W, 15 - 20 min.	Fryses ned så flat som mulig. Snu flere ganger underveis og ta bort kjøtt som allerede er opptint.
	500 g	180 W, 10 min. + 90 W, 10 - 15 min.	
	800 g	180 W, 15 min. + 90 W, 15 - 20 min.	
Fjærkre/deler av fjærkre	600 g	180 W, 8 min. + 90 W, 10 - 15 min.	Brett aluminiumsfolie rundt vinger og lår.
	1200 g	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	180 W, 3 min. + 90 W, 10 - 15 min.	Dekk til ømfintlige steder med små biter av aluminiumsfolie.
	600 g	180 W, 8 min. + 90 W, 20 - 30 min.	
Grønnsaker, f. eks. erter	300 g	180 W, 10 - 15 min.	
Frukt, f. eks. bringebær	300 g	180 W, 7 - 10 min.	Rør forsiktig rundt underveis og ta opptinte deler fra hverandre.
	500 g	180 W, 8 min. + 90 W, 5 - 10 min.	
Smør	125 g	180 W, 2 min. + 90 W, 2 - 3 min.	Fjern emballasjen fullstendig
	250 g	180 W, 2 min. + 90 W, 3 - 5 min.	
Brød, helt	500 g	180 W, 8 min. + 90 W, 5 - 10 min.	
	1000 g	180 W, 12 min. + 90 W, 10 - 20 min.	
Kaker, tørre, f. eks. formkaker	500 g	90 W, 10 - 15 min.	Ta kakestykkene fra hverandre når de snus. Bare egnet for kaker uten glasur eller krem.
	750 g	180 W, 5 min. + 90 W, 10 - 15 min.	
Kaker, saftige f. eks. fruktkaker, ostekaker	500 g	180 W, 5 min. + 90 W, 15 - 20 min.	Bare egnet for kaker uten glasur eller gelatin.
	750 g	180 W, 7 min. + 90 W, 15 - 20 min.	

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 bli 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 - 13 min.	
Supper	400 g	600 W, 8 - 12 min.	
Gryteretter	500 g	600 W, 10 - 15 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 - 7 min. 600 W, 8 - 12 min.	Tilsett litt væske.
Grønnsaker, f. eks. erter, brokkoli, gulrøtter	300 g 600 g	600 W, 8 - 12 min. 600 W, 15 - 20 min.	Dekk bunnen av kokekaret med vann.
Spinatblanding	450 g	600 W, 15 - 17 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	Mikrobølgeeffekt,W Tid,minutter	Veiledning
Meny, porsjonsrett, ferdigrett (2-3 komponenter)		600 W, 5 - 8 min.	
Drikkevarer	125 ml 200 ml 500 ml	900 W, ½ - 1½ min. 900 W, 1½ - 2½ min. 900 W, 3 - 4 min.	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 min. 360 W, ½ - 1 min. 360 W, 1 - 2 min.	Uten smokk eller lokk. Husk alltid å riste godt etter oppvarming. Temperaturen må alltid kontrolleres!
Suppe, 1 kopp 2 kopper	175 g 350 g	600 W, 1 - 2 min. 600 W, 2 - 3 min.	
Kjøtt med saus	500 g	600 W, 8 - 11 min.	Skill kjøttskivene fra hverandre.
Gryterett	400 g 800 g	600 W, 6 - 8 min. 600 W, 8 - 11 min.	
Grønnsaker 1 porsjon 2 porsjoner	150 g 300 g	600 W, 2 - 3 min. 600 W, 3 - 5 min.	

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 fortore 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 500 g	600 W, 6 - 10 min. 600 W, 10 - 15 min.	Skjør grønnsakene i like store deler. Tilsett 1 - 2 ss vann per 100 g grønnsaker.
Tilbehør, f. eks. poteter	250 g 500 g 750 g	600 W, 8 - 10 min. 600 W, 12 - 15 min. 600 W, 15 - 22 min.	Skjør potetene i like store deler. Tilsett vann, slik at det står 1 cm over bunnen av kokekaret. Rør rundt.
Ris	125 g 250 g	600 W, 4 - 6 + 180 W 15 - 18 min. 600 W, 6 - 8 + 180 W 15 - 18 min.	Tilsett dobbel væskemengde.
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 angående mengden du vil tilberede.

Koketiden kan forlenges eller forkortes etter følgende enkle regel:

Dobbel mengde = dobbel tid

halv mengde = halv tid

Maten er blitt for tørr.

Innstill en kortere koketid eller velg en mindre mikrobølge-effekt. Dekk maten til og hell på mere væske.

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

Etter at koketiden er utløpt, er maten overopphetet ved randen, og i midten er den ennå ikke ferdig.

Innstill en lengre tid. Velg en høyere mikrobølge-effekt enn den som er angitt. Større mengder trenger lengre tid. Ta hensyn til høyden på maten, høye retter trenger lengre.

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

Opptinings-automatikk

Mikrobølgeovnen har 2 automatikkprogrammer til tining med mikrobølge. Du trenger bare angi programnummer og vekt. Elektronikken sørger for resten.

For hvert program finner du egnede ingredienser og vektområde i tabellene. Du kan stille inn en hvilken som helst vekt innenfor vektområdet.

Opptinings-programmer

Klargjøring av matvarene

Med de to opptiningsprogrammene kan du tine opp kjøtt, fjærkre, fisk, brød og kaker.

Bruk matvarer som er frosset ned og lagret ved -18°C og i størst mulig grad i flate porsjonspakker.

Ta matvarene som skal tines ut av emballasjen og vei dem. Du trenger vekten for å kunne stille inn programmet.

Ømfintlige deler som blant annet ben og vinger på kyllinger eller fiskehaler kan du dekke til med små stykker av aluminiumsfolie. På den måten unngår du at delene brunes for tidlig. Sørg for at folien ikke kommer i kontakt med ovnsromveggene.

Kokekar

Legg matvarene i en flat form som egner seg til mikrobølge, f. eks en glass- eller porselens tallerken. Ikke legg lokk på.

Hviletid

De opptinte matvarene bør i tillegg hvile 10-30 minutter, for å oppnå riktig temperaturutjevning. Større kjøttstykker trenger lengre hviletid enn små. Flate stykker og kjøttdeig bør deles fra hverandre før hviletiden.

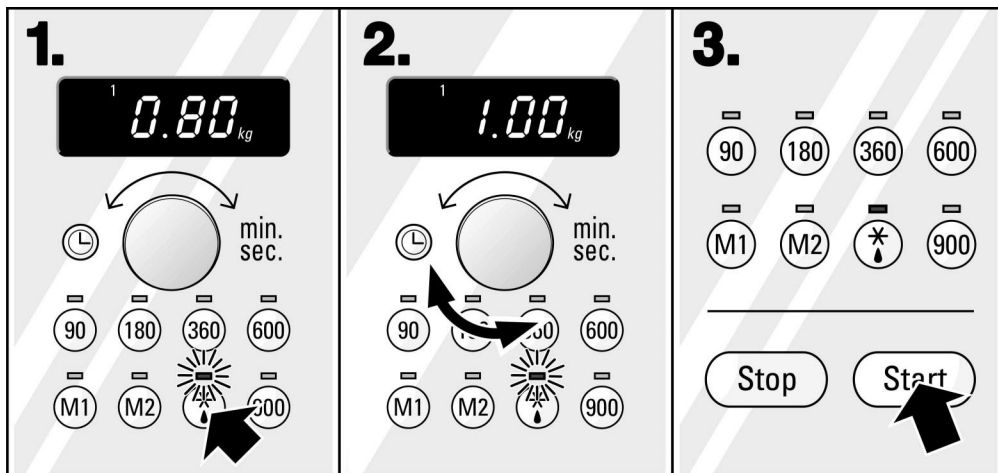
Deretter kan du fortsette tilberedningen av matvarene, selv om tykke fiskestykker evt. fremdeles har en frossen kjerne. På fjærkre kan du deretter ta ut innmaten.

OBS!

Ved opptining av kjøtt, fjærkre eller fisk blir det dannet væske. Denne væsken må ikke brukes videre i tilberedningen og må heller ikke komme i kontakt med andre matvarer.

Matvarer	Program nummer	Vekt områder
Kjøtt og fjærkre	P 01	
- Stek		0,2-1,5 kg
- Flate kjøttstykker		0,2-1,5 kg
- Kjøttdeig		0,2-1,0 kg
- Kylling, broiler, and		0,7-2,0 kg
Fisk		0,1-0,8kg
Hel fisk, fiskefilet, fiskekotelett		
Brød og kaker*	P 02	0,2-1,5 kg
- Brød, helt, rundt eller avlangt, brødsiver, formkake, større gjærbakst, fruktkake		
* Bløtkaker, kremkaker, kaker med gelétopp, glasur eller gelatin er ikke egnet.		

Slik stiller du inn:



1. Trykk på tasten for opptiningsautomatikk . På displayet vises programnummer 1 og grunninnstilling for vekten.

2. Still inn ønsket vekt med bryteren.

3. Trykk start. Etter noen sekunder starter programmet. Varigheten telles ned og er synlig i displayet.

Veiledning:

- ☐ For programnummer 2, forslagsvekt 0,50 kg, trykk to ganger på tasten .
- ☐ Når programmet er i gang, kan du kontrollere vekten som er angitt. Trykk tasten . Vekten vises i 3 sekunder.
- ☐ I program 1, ved en vekt fra 510 g, hører du et signal etter en bestemt tid. Åpne ovnsromsdøren og snu kjøtt- eller fjærkrestykket. Etter at du har lukket døren, trykker du igjen på starttasten.

Når tiden er gått,

hører du et signal. Apparatet slås av. Det står 0 i displayet. Åpne døren til ovnen eller trykk på stopptasten.

Endre innstillingen

Trykk to ganger på stopptasten og still inn på nytt.

Slette innstillingen

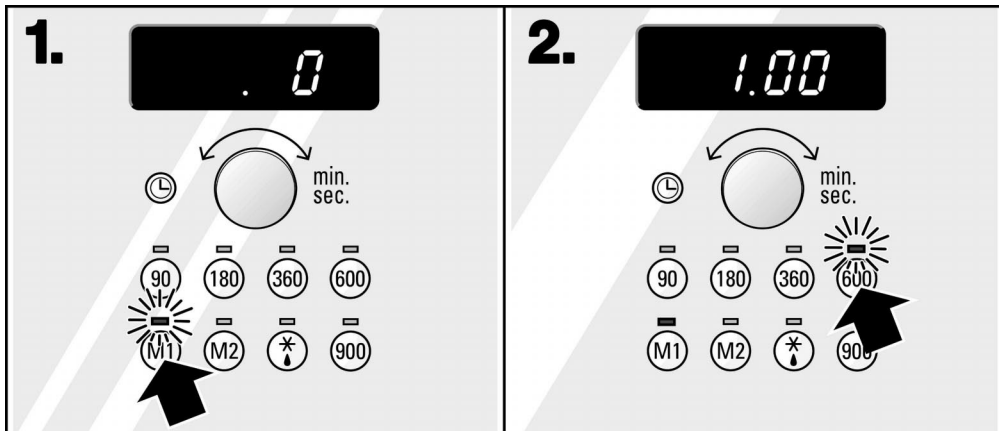
Trykk to ganger på stopptasten.

Minne

Med minne-funksjonen kan du lagre innstillinger du ofte bruker, og når som helst aktivere disse igjen. Du har to minneplasser til rådighet: M1 og M2.

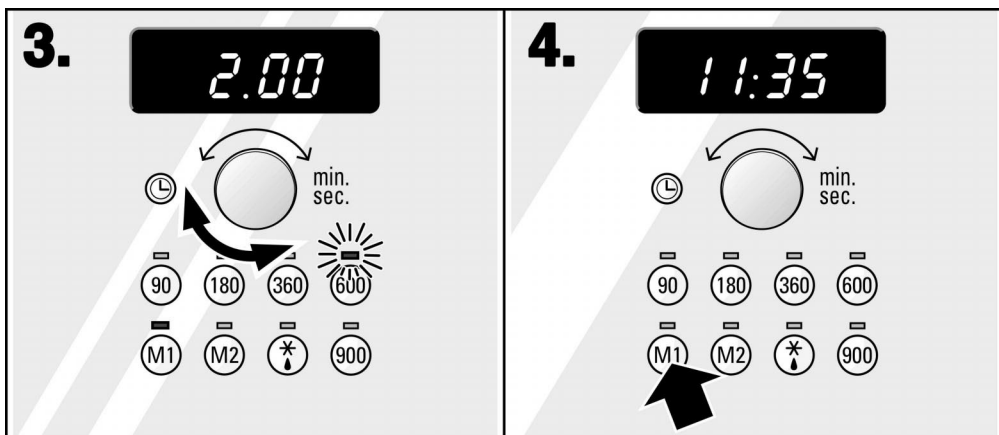
Lagre innstillinger

Eksempel: Varme 1 kopp suppe med 600 W i 2 minutter på minneplass M1.



1. Trykk på M1-tasten.
Kontrolllampen over tasten blinker.

2. Trykk på tasten for 600 W mikrobølgeeffekt.



3. Still inn varighet med bryteren.

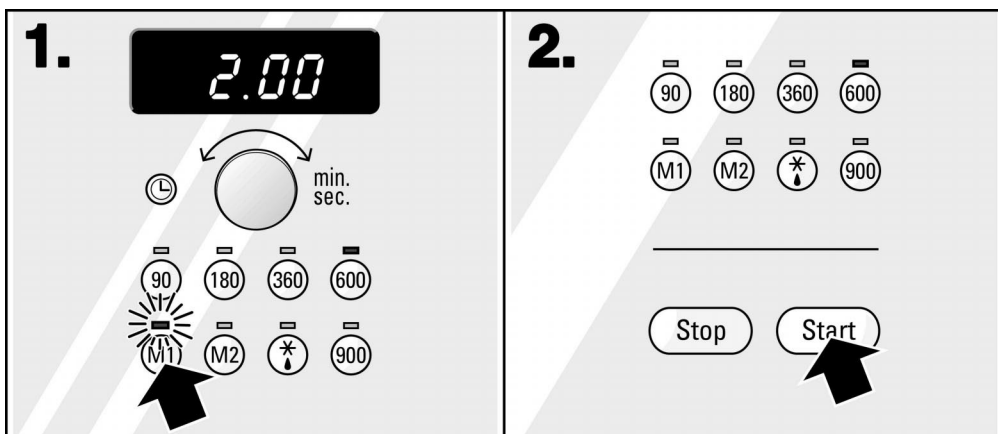
4. Trykk på M1-tasten én gang til.
Innstillingen er lagret.
Klokkeslettet vises igjen eller er mørkt.

Veiledning

- ☐ Du kan bare lagre én mikrobølgeeffekt, ikke flere effekter etter hverandre.
- ☐ Du kan når som helst erstatte én lagret innstilling med en annen. Still inn som beskrevet i punkt 1 til 4.
- ☐ Opptiningsprogrammer kan ikke lagres.

Du kan når som helst vise informasjon om den lagrede innstillingen.

Starte minnefunksjonene



1. Trykk på M1-tasten.

2. Trykk start.
Den lagrede minneinnstillingen telles ned.

Når tiden er gått,

hører du et signal. Apparatet slås av.
Det står 0 i displayet.
Åpne døren til ovnen eller trykk på stopptasten.

Stans

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

Endre

Minne-innstillingene kan ikke endres. Dersom du vil lagre en annen innstilling, må du legge inn innstillinger i minneplass M1 eller M2 på nytt.

Endre varighet på lydsignalet

Når den innstilte varigheten eller programmet er utløpt, avgis et lydsignal i ett minutt.

Varigheten på signalet kan endres fra ett minutt til 6 sekunder.

Slik går du frem:

- ☐ Apparatet må være slått av.
- ☐ Trykk på starttasten i 6 sekunder, inntil du hører et signal. På displayet vises 3.

Endringen er lagt inn.

På samme måte kan du stille signalvarigheten tilbake til ett minutt. På displayet vises 30.

Testretter iht. EN 60705

Mikrobølgeovnenes kvalitet og funksjon blir testet i prøvingsinstitutter ved hjelp av disse rettene.

Koking med kun mikrobølge

Rett	Mikrobølgeeffekt W, varighet i minutter	Veiledning
Eggedosis med melk, 565 g	600 W, 8 min. + 180 W, 15-20 min.	Pyrex-form, 22 x 17 cm
Biskvi, 475 g	600 W, 8-10 min.	Pyrex-form, Ø 22 cm
Kjøttpudding, 900 g	900 W, 13 min. + 360 W ca. 25 min.	Pyrex-brødform, 28 cm lang

Opptining med kun mikrobølge

Rett	Mikrobølgeeffekt W, varighet i minutter	Veiledning
Kjøtt, 500 g	Program 1, 500 g 16 min. eller 180 W, 9 min. + 90 W, 15-20 min.	Pyrex-form nr. 218, Ø 24 cm

Vedlikehold og rengjøring

Det må aldri brukes høytrykksvasker eller dampstråle for rengjøring!

Ikke bruk sterke eller skurende rengjøringsmidler. Metallskraper er ikke egnet til rengjøring av glasset på ovnsdøren. Overflaten kan skades og glasset kan ødelegges. Dersom et slikt middel skulle havne på fronten av komfyren, må det straks vaskes bort med vann.

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 edelstål

Fjern kalk-, fett-, stivelses- og eggehviteflekker så snart som mulig. Under lagene med disse stoffene kan det danne seg korrosjon.

Til vedlikehold brukes bare vanlige rengjøringsmidler til edelstål. Følg alltid veiledningen og anvisningene fra produsenten og forsøk først middelet på et begrenset område før du tar det i bruk over det hele.

Apparater med aluminiumsfront

Bruk et mildt rengjøringsmiddel og en myk pusselapp som er egnet for vinduer, eller en mikrofiberlapp som ikke loer. Tørk av flaten med duken vannrett og uten trykk.

Ikke bruk aggressive rengjøringsmidler og ikke svamp som skraper, heller ikke grove rengjøringsduker. Rengjør aluminiumsflaten med en tørr duk.

Ovnsrom

Som oftest er det nok å rengjøre ovnsrommet med en fuktig klut. Dersom ovnsrommet er svært skittent, kan du bruke et mildt rengjøringsmiddel. Ikke bruk stekeovnsrens.

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. Sett en skje oppi koppen. Varm opp vannet i 1 - 2 minutter på høyeste effekttrinn. Rengjør deretter ovnsrommet med en klut.

Dreietallerkenen

Rengjør dreietallerkenen og rulleringen 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 holderen 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.
På displayet lyser 12:00.	Det har vært strømbrudd.	Still inn klokken på nytt.

Feil	Mulig årsak	Råd/tiltak
Mikrobølgen slår seg ikke på.	Døren er ikke helt lukket.	Kontroller om det har satt seg fast fremmedlegemer eller matrester i døråpningen. Tetningsflatene må være rene.
	Starttasten er ikke trykket inn.	Trykk på starttasten.
Apparatet er ikke i drift. På displayet viser tidsuret gjenstående tid.	Bryteren ble dreid rundt utilsiktet.	Trykk på stopptasten.
Maten blir langsommere varm enn før.	Det er valgt for lav mikrobølgeeffekt.	Velg en høyere effekt.
	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.
Dreietallerkenen lager skrape- eller skurelyder.	Det er kommet urenheter eller fremmedlegemer i området rundt dreietallerkenens drivmekanisme.	Rengjør rulleringen og fordypningen i ovnsrommet.

Reparasjon må bare utføres av servicetekniker med spesiell opplæring.

Dersom apparatet repareres på ukyndig måte, kan dette føre til alvorlig fare for deg.

Kundeservice

Dersom apparatet ditt må repareres, står vår kundeservice til disposisjon. Adresse og telefonnummer til nærmeste kundeservice finner du i telefonkatalogen. De angitte kundeservicesentrene kan også gi deg informasjon om nærmeste kundeservicested.

E-nummer og FD-nummer

Overfor kundeservice må du alltid oppgi produktnummer (E-nummer) og produksjonsnummer (FD-nummer) på apparatet. Typeskiltet med disse nummerne finner du på høyre side når du åpne ovnsdøren. For at ikke skal bruke tid på å lete etter disse når det har oppstått en feil, bør du med én gang skrive opp disse dataene for apparatet ditt her.

E-nr.	FD
Kundeservice 🏠	

Tekniske data

Strømforsyning:	230 V, 50 Hz
Tilkoplet effekt:	1170 W
Mikrobølgeeffekt:	900 W
Frekvens:	2450 MHz
Mål (h x b x d)	
- Apparat	30 x 46 x 32 cm
- Ovnsrom	22 x 30 x 30 cm
Vekt	10 kg
VDE-godkjent:	ja
CE-merking:	ja

Sinulla on ruoanvalmistuksessa paljon iloa tästä mikro-aaltouunista.

Lue käyttöohje huolellisesti, jotta pystyt hyödyntämään laitteen tekniset mahdollisuudet.

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.

Jos jokin jää epäselväksi, löydät avun nopeimmiten sisällysluettelon avulla.

Nyt vain nauttimaan ruoanlaitosta.

Sisällysluettelo

Pakkaus ja vanha laite	99
Ennen uuden laitteen liitántää	99
Sijoitus ja liitántä	99
Mitä on otettava huomioon	100
Turvallisuusohjeet	100
Turvallisuusohjeet mikroaalloilla kypsentämiseen ..	103
Uusi laitteesi	105
Varusteet	106
Ennen ensimmäistä käyttöä	107
Kellonajan säätö	107
Mikroaallot	108
Mikroaallotehot	109
Toimi näin:	109
Astiat	110
Ruokien sulattaminen, kuumentaminen ja kypsentäminen mikroaaltouunissa	111
Huomautuksia taulukoista	111
Sulattaminen	111
Pakasteiden sulattaminen, kuumentaminen ja kypsentäminen	113
Ruokien kuumentaminen	114
Ruokien kypsentäminen	115
Mikroaaltouunin käyttövihjeitä	116
Sulatusautomaattikka	117
Ohjelmat sulattamiseen	117
Toimi näin:	118

Sisällysluettelo

Memory	119
Asetusten tallentaminen	120
Käynnistä memory	121
Äänimerkin kesto	122
Testatut ruoat EN 60705 mukaan	123
Puhdistus	124
Laitteen ulkopinta	124
Kypsymistila	125
Pyörivä alusta	125
Ohjeita toimintahäiriöiden varalle	125
Huoltopalvelu	127
Tekniset tiedot	127

Pakkaus ja vanha laite

Ympäristöystävällinen jätehuolto



Pura laite pakkauksesta ja hävitä pakkaus ympäristöystävällisesti.

Tämän laitteen merkintä perustuu käytettyjä sähkö- ja elektroniikkalaitteita (waste electrical and electronic equipment - WEEE) koskevaan direktiiviin 2002/96/EG.

Tämä direktiivi määrittää käytettyjen laitteiden palautus- ja kierrätys-säännökset koko.

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

- ☐ Huomioi erilliset käyttöohjeet.
- ☐ Tämä laite on tarkoitettu ainoastaan keittiökalusteeseen asennettavaksi. Laitetta ei ole suunniteltu käytettäväksi pöydällä tai kaapin sisällä.

- ❑ Laite voidaan asentaa 50 cm tai 60 cm leveään kaappiseinään (vähintään 30 cm syvä ja 85 cm lattian yläpuolella).
- ❑ Laite toimitetaan pistokevalmiina ja sen saa liittää vain määräystenmukaisesti asennettuun ja maadoitettuun pistorasiaan. Sulakkeen tulee olla 10 ampeeria (L- tai B-automaattisulake). Verkkojännitteen on oltava sama kuin tyyppikilvessä ilmoitetun jännitteen.
- ❑ Pistorasian asennus ja liitäntäjohtojen vaihto kuuluvat yksinomaan sähköasentajalle. Jos pistokkeeseen ei pääse enää käsiksi asennuksen jälkeen, on liitäntäpaikassa 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

Turvallisuusohjeet

Tämä laite vastaa sähkölaitteiden turvallisuusmääräyksiä. Korjaukset saa tehdä vain huoltopalvelun tekniikko, jonka valmistaja on kouluttanut. Asiattomasti suoritetuista korjauksista voit aiheutua Sinulle vakavia vaaratilanteita.

Tämä laite on tarkoitettu yksityisille kotitalouksille. Käytä laitetta ainoastaan ruokien valmistukseen.

Aikuiset ja lapset eivät saa käyttää laitetta ilman valvontaa

- jos he eivät ole fyysisesti tai henkisesti siihen kykeneviä
- jos heillä ei ole tarvittavaa tietoa ja kokemusta käyttää laitetta oikein ja turvallisesti.

Lapset ja mikro



Lapset saavat käyttää mikroaaltolaitetta vasta kun he ovat oppineet käyttämään sitä. Lasten täytyy osata käyttää laitetta oikein ja ymmärtää ne vaarat, joihin käyttöohjeissa viitataan.

Lapsia on valvottava laitteen käytössä, jotta he eivät leiki laitteella.

Kuumat pinnat



Älä kosketa kuumennus- ja keittoastioiden pintoja. Ne kuumentuvat käytössä.

Pidä lapset poissa. Palovamman vaara!

Älä purista sähkölaitteiden liitäntäjohtoja laitteen kuuman luukun väliin. Eristys voisi vahingoittua. Oikosulku, sähköiskun vaara!

Älä käytä laitteen yläpintaa laskutilana. Palovaara!

Uunin sisätila



Älä säilytä helposti palavia esineitä uunin sisätilassa. Ne voivat syttyä palamaan kun laite kytketään päälle. Palovamman vaara!

Jos uunin sisätilassa on savua, älä avaa laitteen luukkua. Vedä verkkopistoke irti.

Älä kytke laitetta päälle ilman, että uunin sisätilassa on ruokaa. Laite saattaa ylikuormittua. Poikkeuksena on pikainen astiatesti (ks. kappale Mikro, astiat).

Älä käytä mikroaaltolaitetta koskaan ilman pyörivää lautasta.

Älä laita elintarvikkeita suoraan pyörivälle lautaselle. Käytä aina astiaa.

Yli kiehunut neste ei saa päästä pyörivän lautasen käyttölaitteen kautta laitteen sisään. Valvo tapahtumaa. Käytä lyhyttä kestoaikaa ja lisää aikaa tarvittaessa.

Ole varovainen ruokalajien kanssa, joiden valmistuksessa käytetään väkevää alkoholia (esimerkiksi konjakki, rommi).

Alkoholi höyrystyy korkeassa lämpötilassa.

Epäedullisissa olosuhteissa alkoholihöyryt voivat syttyä palamaan uunin sisätilassa. Palovamman vaara!

Käytä vain pieniä määriä väkevää alkoholia ja avaa uuniluukku varovasti.

Laitteen luukku ja tiiviste



Älä ota laitetta käyttöön, jos laitteen luukku on vaurioitunut. Mikroaaltoenergiaa voi päästä ulos. Soita huoltopalveluun.

Laitteen luukun täytyy mennä kunnolla kiinni. Jos tiiviste on hyvin likainen, laitteen luukku ei sulkeudu käytössä enää kunnolla. Viereiset kalusteet voivat vahingoittua. Pidä tiiviste aina puhtaana.

Ympäristö



Älä altista mikroaaltolaitetta voimakkaalle kuumuudelle tai kosteudelle.

Puhdistus



Älä käytä painepesuria tai höyrysuihkua. Oikosulku, sähköiskun vaara!

Puhdista laite säännöllisesti. Puuttellisen puhdistuksen takia pinta saattaa vahingoittua ja laite ruostuu ajan kuluessa. Mikroaaltoenergiaa vuotaa ulos!

Korjaukset



Korjaukset saa tehdä vain huoltopalvelun teknikko, jonka valmistaja on kouluttanut. Asiattomasti suoritetuista korjauksista voit aiheutua Sinulle vakavia vaaratilanteita.

Älä tee korjaus- tai huoltotöitä, joissa mikroaaltoenergialta suojaava suojus on poistettava. Soita huoltopalveluun.

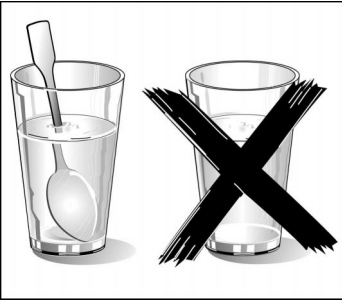
Älä avaa kuorta. Laitteessa on korkeajännitettä.

Älä kytke viallista laitetta päälle. Vedä verkkopistoke irti. Soita huoltopalveluun.

Älä vaihda uunilamppua itse. Soita huoltopalveluun.

Huomio! Korjaus- ja huoltotyöt, joissa mikroaaltoenergialta suojaava suojus on poistettava, saa vahingonvaaran takia tehdä vain ammattihenkilöstö.

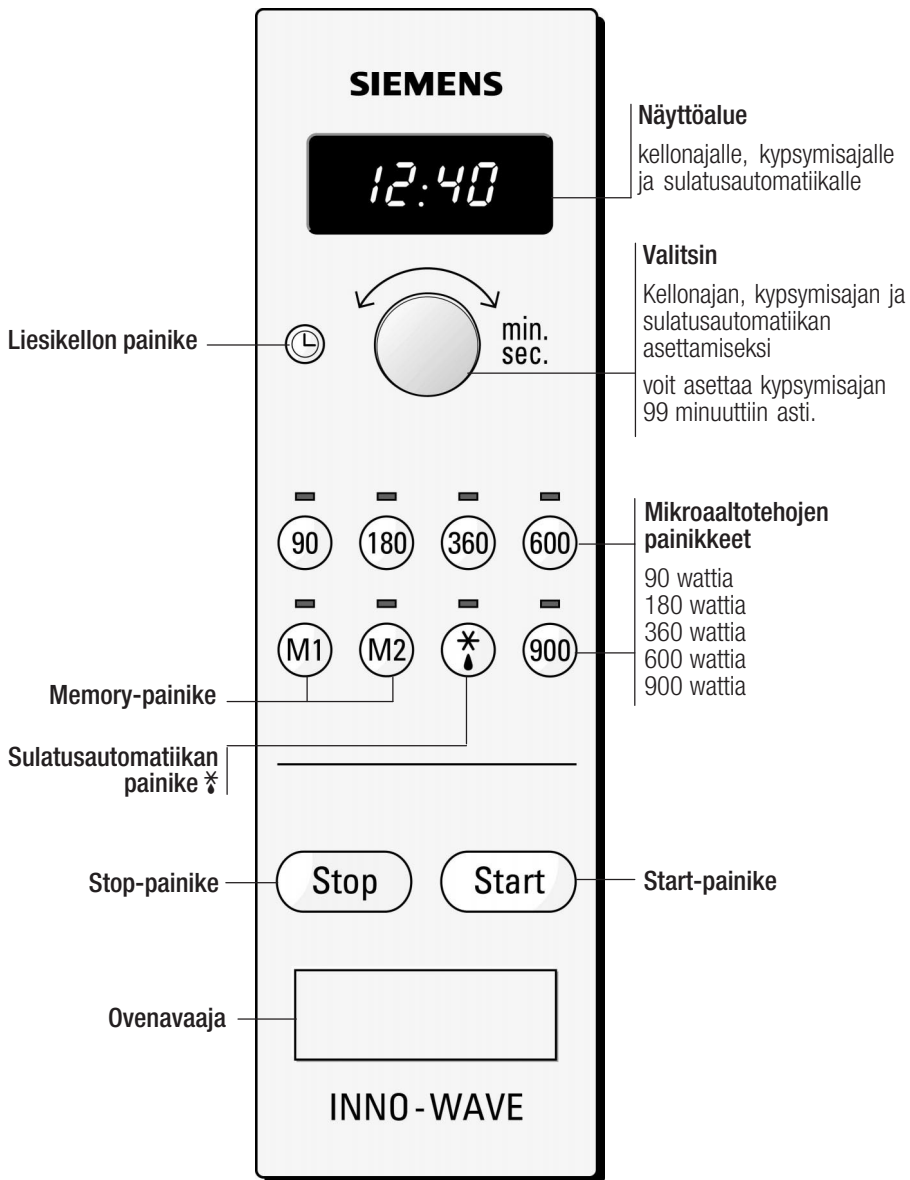
Turvallisuusohjeet mikroaalloilla kypsentämiseen



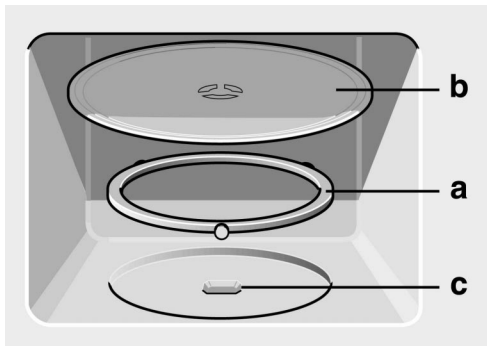
- ☐ Mikroaaltouunia ei saa käynnistää ilman ruokaa.
- ☐ Käytä mikrola periaattessa ainoastaan ruokien ja juomien kuumentamiseen. Muu käyttö voi olla vaarallista ja aiheuttaa vahinkoja. Esim. lämmitetyt jyvät- tai viljapussit voivat syttyä palamaan.
- ☐ **Palovamman vaara!**
Laita aina kahvilusikka astiaan, kun lämmität nesteitä. Tällöin vältetään kiehumisen viivästymiseltä. Viivästynyt kiehuminen tarkoittaa, että kaasukuplia ei synny, vaikka nesteen kiehumispiste on saavutettu. Jo pienikin astian tärähdys voi aiheuttaa kuumen nesteen yht'äkkisen rajun ylikiehumisen tai roiskumisen. Seurauksena voi olla loukaantumisia tai palovammoja.
- ☐ Vauvanruoka:
Irroita aina kannet ja tuttiesat pulloista ja lasista, ennen kuin lämmität vauvaruokaa. Sekoita tai ravista vauvanruokaa hyvin lämmittämisen jälkeen. Tällä tavalla ruoasta tulee tasaisen lämmintä. Tarkista ruoan lämpö, ennen kuin annat ruoan lapselle. Palovamman vaara!
- ☐ Älä koskaan kuumenna ruokia ja juomia ilmatiiviisti suljetuissa astioissa. Räjähdyksvaara!
- ☐ Älä kuumenna alkoholipitoisia juomia liian kuumiksi. Räjähdyksvaara!
- ☐ Älä lämmitä ruokia lämpimänäpito-pakkauksissa. Ne voivat syttyä palamaan. Kun lämmität elintarvikkeita astioissa, jotka ovat muovia, paperia tai muuta palavaa materiaalia, tarkkaile lämpenemistä. Jos elintarvikkeet ovat ilmatiiviisti suljetussa pakkauksessa, pakkaus voi haljeta.

- ❑ Älä kypsennä kuorimattomia kananmunia tai lämmitä kovaksikeitetyjä munia mikrossa. Ne saattavat haljeta räjähdysmäisesti. Samoin voi käydä äyriäisiä lämmitettäessä. Mikäli aiot valmistaa paistettuja kananmunia tai keitetyjä munia lasissa, on keltuainen puhkaistava.
- ❑ Kun elintarvikkeissa on kuori, kuten esim. omenoissa, tomaateissa, perunoissa tai makkaroissa, kuori saattaa haljeta. Pistele kuoreen reikiä ennen lämmittämistä.
- ❑ Kun kuivaat yrttejä, hedelmiä ja sieniä tai mikäli sulatat tai lämmität elintarvikkeita, kuten esim. leipää, joiden vesipitoisuus on alhainen, on tilannetta tarkkailtava. Ne voivat silloin syttyä palamaan.
- ❑ Älä kuumenna ruokaöljyä mikrossa. Öljy voi syttyä palamaan.
- ❑ Käytä mikroaaltouunin kestäväää astiaa.
- ❑ Posliinisten tai keraamisten astioiden kahvoissa ja kansissa on usein pieniä reikiä, joiden takana on tyhjää tilaa. Jos sinne pääsee kosteutta, tämä osa voi rikkoutua halkeamalla.
- ❑ Sääda aina käyttöohjeissa ilmoitetut mikroaaltotehot ja -ajat. Jos säädetty teho on huomattavasti korkeampi tai aika pidempi, elintarvike voi syttyä palamaan ja laite saattaa vaurioitua.
- ❑ Uunissa kypsennetty ruoka kuumentaa myös astiat. Käytä patalappuja ottaessasi astian laitteesta.

Uusi laitteesi



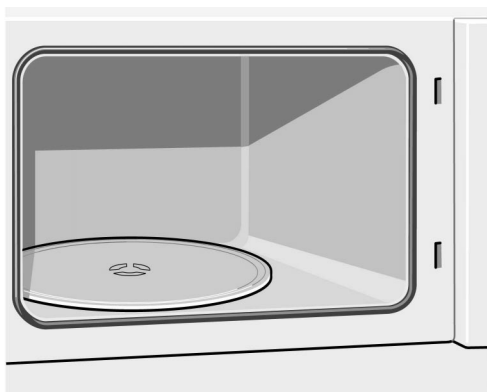
Varusteet



Pyörivä lautanen

Pyörivän lautasen asennus:

- 1.** Aseta kannatin **a** käyttömekanismiin **c**, kypsymistilan pohjan keskelle.
- 2.** Aseta pyörivä lautanen **b** kannattimen **a** päälle.



Laitetta saa käyttää ainoastaan pyörivän lautasen kanssa. Varmista, että lautasen kannatin on lukkiutunut kunnolla. Pyörivä lautanen voi pyöriä myötä- tai vastapäivään.

Alaslaskettavat katkaisijat

Valitsin on alaslaskettava.

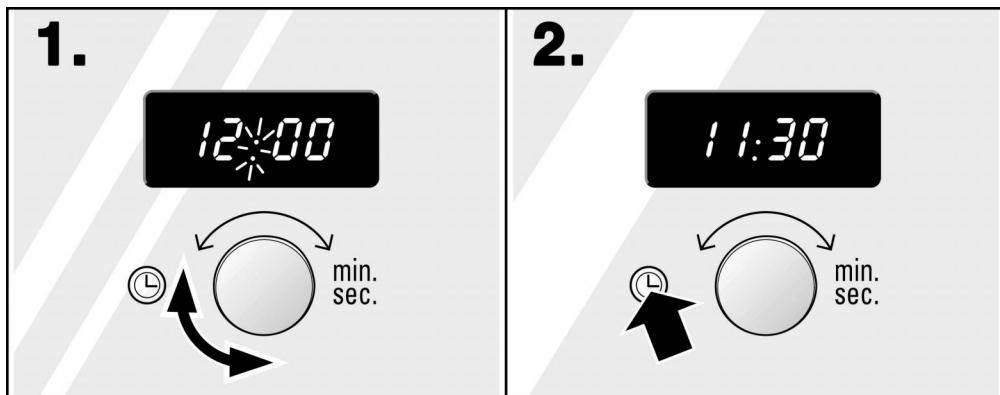
Lukitsemiseksi ja avaamiseksi painetaan katkaisijan kahvasta. Valitsinta voidaan kääntää oikealle tai vasemmalle.

Ennen ensimmäistä käyttöä

Kellonajan säätö

Kun liesi on liitetty verkkovirtaan tai sähkökatkon jälkeen, näytöllä vilkkuu kolme nollaa. Muutaman sekunnin kuluttua näkyy 12:00, kaksoispiste vilkkuu.

Säädä kellonaika.



1. Aseta kellonaika valitsimella.

2. Paina liesikellon painiketta . Kellonaika on asetettu.

Kellonajan peittäminen

Paina liesikellon painiketta  ja paina sitten Stop-painikkeesta. Näyttö on pimeä.

Kellonajan uudelleenasetus

Paina liesikellon painiketta . Näytössä näkyy kello 12:00. Toimi kuten kohdassa 1 ja 2 neuvotaan.

Kellonajan muuttaminen kesäajasta talviaikaan

1. Paina liesikellon painiketta .
2. Muuta kellonaikaa valitsimella.
3. Paina liesikellon painiketta . Kellonaika on muuttunut.

Huomautus

☐ Jos näyttöön ilmestyy yhtäkkiä kypsymisaika, valitsimesta on varmasti käännetty vahingossa. Paina Stop-painiketta. Kellonaika tulee taas näkyviin.



Huomautus

Uuni on varustettu jäähdytyspuhaltimella. Puhallin voi olla vielä käynnissä, vaikka laite on jo kytketty pois päältä.

Luukun lasille, sisäseinämille ja pohjalle voi muodostua kondenssivettä. Tämä on normaalia, eikä vaikuta mikroaaltouunin toimintaan. Pyyhi kondenssivesi pois kypsennyksen päätyttyä.

Mikroaallot

Mikroaallot muuttuvat elintarvikkeissa lämmöksi. Toiminto sopii nopeaa sulattamista, lämmittämistä ja kypsentämistä varten.

Kokeile mikroaaltouunin käyttöä heti aluksi. Kuumenna esimerkiksi 1 kupillinen teevettä.

Käytä isoa kuppia ilman kulta- tai hopeakoristeita ja laita teelusikka kuppiin.

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. Voit kytkeä äänen pois päältä aikaisemmin painamalla Stop-painiketta.

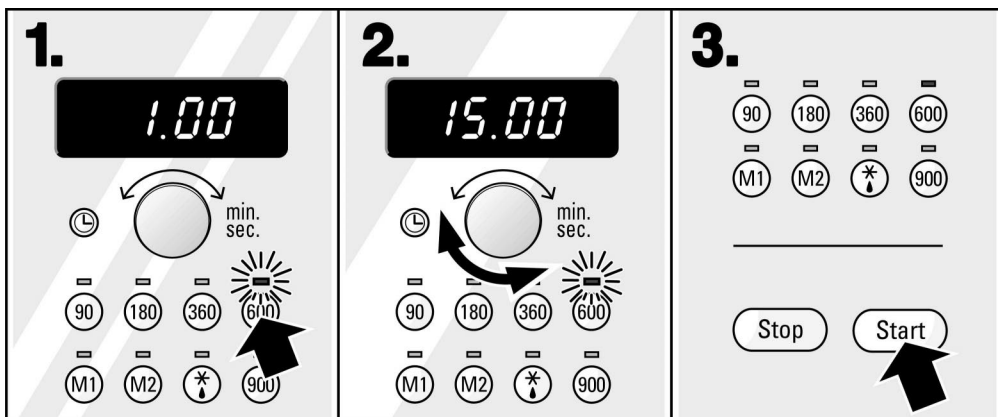
Juodessasi teetä, voit samalla vielä kerran lukea käyttöohjeiden alussa olevat turvallisuusohjeet. Ne ovat erittäin tärkeitä.

Mikroaaltotehot

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

Toimi näin:

Esimerkki: 600W, 15minuuttia



1. Paina halutun mikroaaltotehon painikkeesta.

Painikkeen yläpuolella oleva merkkivalo vilkkuu.

2. Säädä aika valitsimella.

3. Paina Start-painiketta.

Merkkivalo mikroaaltotehon yläpuolella palaa. Kypsymisajan kuluminen näkyy näytössä.

Ajan päättymisen jälkeen

kuuluu merkkiäänä. Laite sammuu.

Näytössä näkyy 0.

Avaa kypsymistilan ovi tai paina Stop-painikkeesta.

Säädön muuttaminen

Jos vain yksi mikroaaltoteho on säädetty, kypsymisaikaa voidaan muuttaa milloin tahansa. Jos useampia mikroaaltotehoja ja -aikoja on säädetty, kypsymisaikaa voidaan muuttaa vain ennen käynnistystä.

Pysäytys

Paina kerran Stop-painikkeesta tai avaa kypsymistilan ovi. Paina start-painikkeesta sulkemisen jälkeen.

Asetusten poisto

Paina kaksi kertaa Stop-painikkeesta tai avaa ovi ja paina stop-painikkeesta kerran.

Useampien mikroaaltotetehojen asetus peräkkäin

Toimi kuten kohdassa 1 ja 2 neuvotaan. Aseta sitten 2. mikroaaltoteho ja -aika. Voit asettaa jopa 3 mikroaaltotehoa ja -aikaa peräkkäin. Paina lopuksi Start-painikkeesta.

Huomautuksia

- ☐ Sama mikroaaltoteho voidaan valita myös kaksi kertaa: esim. 600 W–360 W–600 W. 900 W voidaan valita vain kerran.
- ☐ Kypsymisaikaa ei voida muuttaa.
- ☐ 900 watin tehon voit valita korkeintaan 30 minuutiksi, kaikki muut tehot jopa 99 minuutiksi.
- ☐ Kypsymisajan asetus:
 - 1 minuuttiin asti sekunnin välein
 - 5 minuuttiin asti 10 sekunnin välein
 - 30 minuuttiin asti minuutin välein
 - 99 minuuttiin asti 5 minuutin välein
- ☐ Voit asettaa ensin mikroaaltotehon ja sitten kypsymisajan tai toisinpäin.

Astiat

Käytä astioita, jotka ovat kuumankestävää lasia, lasikeramikkaa, posliinia, keramiikkaa tai lämmönkestävää muovia. Mikroaallot pääsevät näiden materiaalien läpi.

Kannellisissa metalliastioissa ruoat eivät lämpene, koska mikroaallot eivät pysty läpäisemään metallia. Varmista, että metalliesineiden, esim. lusikka, etäisyys kypsymistilan seinistä ja luukusta on vähintään 2 cm. Luukun sisäpuolen lasi saattaa vaurioitua kipinöiden vaikutuksesta.

Usein voit käyttää myös tarjoiluastioita, joiden käyttö on vaivatonta ja pestävien astioiden määrä vähenee. Käytä kulta- tai hopeakoristeisia astioita vain siinä tapauksessa, että niiden valmistaja takaa soveltuvuuden mikroaaltounikäyttöön.

Aseta astiat aina pyörivälle lautaselle.

Astiatesti:

Kun olet epävarma siitä, sovelutuuko astia mikroaaltouunikäyttöön, voit suorittaa seuraavan testin:

asetä tyhjâ astia mikeroon ½ - 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.

Huom! Mikroaaltouunia ei saa käynnistää ilman ruokaa.
Ainoa poikkeus on astiatesti.

Ruokien sulattaminen, kuumentaminen ja kypsytäminen mikroaaltouunissa

Huomautuksia taulukoista

Seuraavista taulukoista löytyy mikroaaltouunin eri käyttömahdollisuudet ja säätöarvot.

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 kypsyamisajasta.

Aseta astiat aina pyörivälle lautaselle.

Sulattaminen

- ☐ Aseta pakasteet avoimessa astiassa pyörivälle lautaselle.

- ❑ Broilerin herkkimät 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 jäähtynyt.

	Määrä	Mikroaaltoteho, W Toiminta-aika, minuuteissa	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, 20 - 30 min. 180 W, 30 min. + 90 W, 25 - 35 min.	Peitä herkkimät osat alumiinifoliolla.
Liha, palasina tai siivuina, nauta, sika, vasikka	200 g 500 g 800 g	180 W, 5 - 8 min. + 90 W, 5 - 10 min. 180 W, 10 - 13 min. + 90 W, 10 - 15 min. 180 W, 12 - 15 min. + 90 W, 15 - 20 min.	Peitä herkkimät osat alumiinifoliolla. Irroita osat toisistaan, kun käännät pakasteen.
Jauheliha, sikanauta	200 g 500 g 800 g	90 W, 15 - 20 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.	Kääri koivet ja siivet alumiinifolioon.
Kala, Filee, kalapihvi, siivut	400 g	180 W, 5 min. + 90 W, 10 - 15 min.	Irroita 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.	Peitä herkkimät osat alumiinifoliolla.
Vihannekset, esim. herneet	300 g	180 W, 10 - 15 min.	
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 irroita 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.	

	Määrä	Mikroaaltoteho, W Toiminta-aika, minuuteissa	Huomautuksia
Kakku, kuivana esim. vuokakakku	500 g 750 g	90 W, 10 - 15 min. 180 W, 5 min. + 90 W, 10 - 15 min.	Irroita kakunpalat toisistaan, kun käännät ne. Kakut ilman kuorrutusta, kermavaahtoa ja kreemiä.
Kakku, 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.	Kakut ilman kuorrutusta ja hyytelöä.

Pakasteiden sulattaminen, kuumentaminen ja kypsentaminen

- ☐ Ota valmisruoat pois pakkauksesta. Mikroaaltouunikäyttöön tarkoitetuissa astioissa ruoat lämpenevät nopeammin ja tasaisemmin. Ruoan eri komponenttien lämpenemisnopeudet voivat poiketa toisistaan.
- ☐ Matalien ruokien kypsymisaika 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 - 13 min.	
Keitot	400 g	600 W, 8 - 12 min.	
Muhennot	500 g	600 W, 10 - 15 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.	

	Määrä	Mikroaaltoteho,W Toiminta-aika,minuuteissa	Huomautuksia
Lisukkeet,	250 g	600 W, 3 - 7 min.	Lisää hieman nestettä.
Riisi, makaroni	500 g	600 W, 8 - 12 min.	
Vihannekset, esim. herneet,	300 g	600 W, 8 - 12 min.	Lisää astiaan niin paljon vettä,
parsakaali, porkkanat	600 g	600 W, 15 - 20 min.	että pohja peittyi.
Kermapinaatti	450 g	600 W, 15 - 17 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	Mikroaaltoteho,W Toiminta-aika,minuuteissa	Huomautuksia
Menu, lautasruoka, valmisruoka 2-3 komponenttia		600 W, 5 - 8 min.	
Juomat	125 ml	900 W, ½ - 1½ min.	Laita lusikka astiaan. Älä kuumenna alkoholi- ja pitoisia juomia liikaa. Tarkista välillä.
	200 ml	900 W, 1½ - 2½ min.	
	500 ml	900 W, 3 - 4 min.	
Vauvanruoka, esim. tuttipullo	50 ml	360 W, ½ min.	Ilman kantta ja tuttiesaa.
	100 ml	360 W, ½ - 1 min.	Ravista hyvin kuumentamisen jälkeen. Tarkista ehdottomasti lämpötila!
	200 ml	360 W, 1 - 2 min.	

		Määrä	Mikroaaltoteho,W Toiminta-aika,minuuteissa	Huomautuksia
Keitto,	1 kupillinen	175 g	600 W, 1 - 2 min.	
	2 kupillista	350 g	600 W, 2 - 3 min.	
Liha kastikkeessa		500 g	600 W, 8 - 11 min.	Irroita lihasiivut toisistaan.
Muhennos		400 g	600 W, 6 - 8 min.	
		800 g	600 W, 8 - 11 min.	
Vihannekset,	1 annos	150 g	600 W, 2 - 3 min.	
	2 annosta	300 g	600 W, 3 - 5 min.	

Ruokien kypsentaminen

- ☐ 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 min.	Käännä, kun puolet ajasta on kulunut.
Kalafilée, tuore	400 g	600 W, 7 - 12 min.	
Vihannekset, tuore	250 g	600 W, 6 - 10 min.	Leikkaa vihannekset samankokoisiksi palasiksi. Lisää 1 - 2 rkl. vettä 100 g vihanneksiä kohti.
	500 g	600 W, 10 - 15 min.	
Lisukkeet, esim. peruna	250 g	600 W, 8 - 10 min.	Leikkaa perunat samankokoisiksi palasiksi. Täytä astiaan vettä siten, että vedenpinta on 1 cm korkeudella, sekoita. Lisää kaksinkertainen vesimäärä.
	500 g	600 W, 12 - 15 min.	
	750 g	600 W, 15 - 22 min.	
Riisi	125 g	600 W, 4 - 6 + 180 W 15 - 18 min.	
	250 g	600 W, 6 - 8 + 180 W 15 - 18 min.	

	Määrä	Mikroaaltoteho, W Toiminta-aika, minuuteissa	Huomautuksia
Makeat ruoat, esim. vanukas (instantti), hedelmät, kiisseli	500 ml 500 g	600 W, 6 - 8 min. 600 W, 9 - 12 min.	Sekoita vanukasta aika ajoin vispilällä 2 - 3 kertaa.

Mikroaaltouunin käyttövihjeitä

**Taulukoissa ei ole
säätöohjeita
valmistettavalle
ruokamäärälle.**

Kun ruoka on liian kuivaa.

**Aika on kulunut umpeen,
mutta ruoka ei ole vielä
sulanut, kuumentunut tai
kypsynyt.**

**Aika on kulunut umpeen,
ruoka on reunoilta liian
kuumaa, mutta se ei ole
vielä valmista sisältä.**

Pidennä tai lyhennä kypsennysaikaa seuraavan
nyrkkisäännön mukaan:
kaksinkertainen määrä = kaksinkertainen aika
puolet määrästä = puolet ajasta

Valitse lyhyempi valmistumisaika tai pienempi teho.
Peitä ruoka ja lisää nestettä.

Pidennä valmistumisaikaa. Sääda ilmoitettua
suurempi teho. Mitä suurempi määrä sitä enemmän
tarvitaan aikaa. Tarkista ruoan korkeus: mitä
korkeampi ruoka sitä pitempi valmistumisaika.

Sekoita välillä ruokaa ja alenna tehoa seuraavalla
kerralla ja pidennä kypsennysaikaa.

Sulatusautomaatiikka

Mikroaaltouunissasi on 2 automaattista sulatusohjelmaa. Syötä ohjelman numero ja paino. Elektroniikka hoitaa loput.

Taulukoista löydät sopivat elintarvikkeet ja niiden painoalueet. Voit säätää jokaisen painon painoalueen rajoissa.

Ohjelmat sulattamiseen

Elintarvikkeiden valmistelu

Kaksi sulatusohjelmalla voit sulattaa lihaa, siipikarjaa, kalaa, leipää ja leivonnaisia.

Käytä elintarvikkeita, jotka on pakastettu tasaisesti ja sopivina annoksina -18 °C asteessa.

Ota sulatettavat elintarvikkeet pois pakkauksesta ja punnitse ne. Painoa tarvitaan ohjelman asettamiseen.

Herkät osat kuten esim. broilerin luut ja siivet tai kalanpyrstöt voit peittää pienellä palalla alumiinifoliota. Se estää liian aikaisen paistumisen. Varo, ettei folio koske kypsennystilan seiniin.

Astiat

Laita ruoka mikroon sopivaan matalaan astiaan, esim. lasi- tai posliinilautaselle, älä peitä.

Vetäytymisaika

Sulatetun ruoan lämpötilan tulee antaa tasaantua vielä 10-30 minuuttia.

Suuret lihanpalat vaativat pidemmän vetäytymisajan kuin pienet. Litteät kappaleet ja jauheliha tulee erotella ennen vetäytymisaikaa.

Sen jälkeen voit jatkaa ruoan valmistusta, vaikka paksuissa lihanpaloissa on vielä jäinen sydän. Siipikarjassa voit ottaa nyt sisälmykset pois.

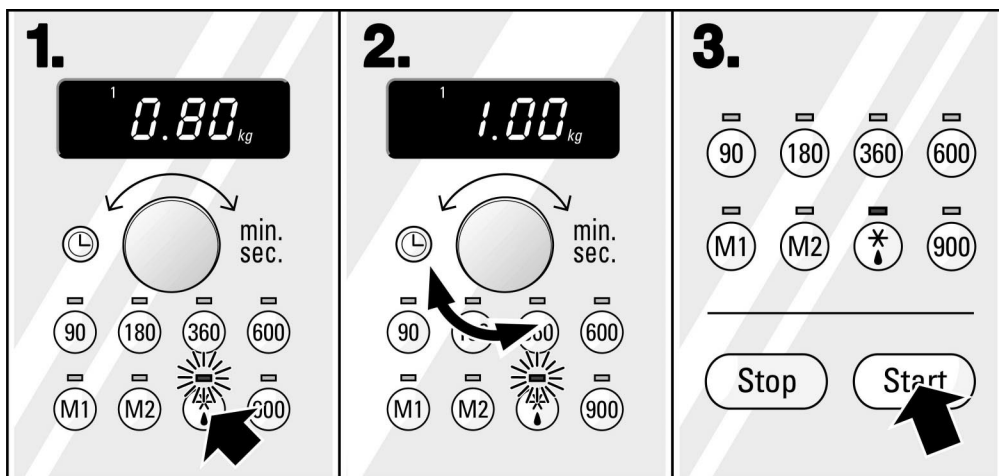
Huom.!:

Lihaa, siipikarjaa tai kalaa sulatettaessa muodostuu nestettä. Sitä ei saa missään tapauksessa käyttää tai se ei saa joutua kosketuksiin muiden elintarvikkeiden kanssa.

Elintarvikkeet	Ohjelma-numero	Painoalue
Liha ja siipikarja - paisti - litteät lihanpalat - jauheliha - broilerit, kananpojat, anka	P 01	0,2-1,5 kg 0,2-1,5 kg 0,2-1,0 kg 0,7-2,0 kg
Kala kokonainen kala, kalafileet, kalapihvit		0,1-0,8 kg
Leipä ja leivonnaiset*	P 02	0,2-1,5 kg
- leipä, kokonainen, pyöreä tai pitkänomainen, leipäviipaleet, munakakut, hiivakakut, hedelmäkakut		
* Ei sovi kermakakuille, kuorrutetuille tai hyytelökakuille.		

Toimi näin:

Esimerkki: Ohjelman numero 1, 1.00 kg.



1. Sulatusautomaatiikan painike ⚡ paina. Näytössä näkyy ohjelman numero 1 ja painon perusasetus.

2. Aseta haluttu paino valitsimella.

3. Paina Start-painiketta. Muutaman sekunnin kuluttua ohjelma käynnistyy. Kypsymisajan kuluminen näkyy näytöllä.

Huomautus

- ❑ Ohjelmaa numero 2 varten, ehdotusarvo 0.50 kg, paina painikkeesta ⚡ kaksi kertaa.

- ❑ Ohjelman kuluessa voit tiedustella syötettyä painoa. Paina painikkeesta . Paino näkyy 3 sekunnin ajan.
- ❑ Ohjelmassa 2, painon ollessa yli 510 g, kuuluu tietyn ajan kuluttua äänimerkki. Avaa kypsymistilan luukku ja käännä liha tai lintu. Paina luukun sulkemisen jälkeen uudelleen Start-painikkeesta.

Ajan päättymisen jälkeen

kuuluu merkkiäänä. Laite sammuu.
Näytössä näkyy 0.
Avaa kypsymistilan luukku tai paina Stop-painikkeesta.

Säädön muuttaminen

Paina kaksi kertaa Stop-painikkeesta ja aseta uudelleen.

Asetusten poisto

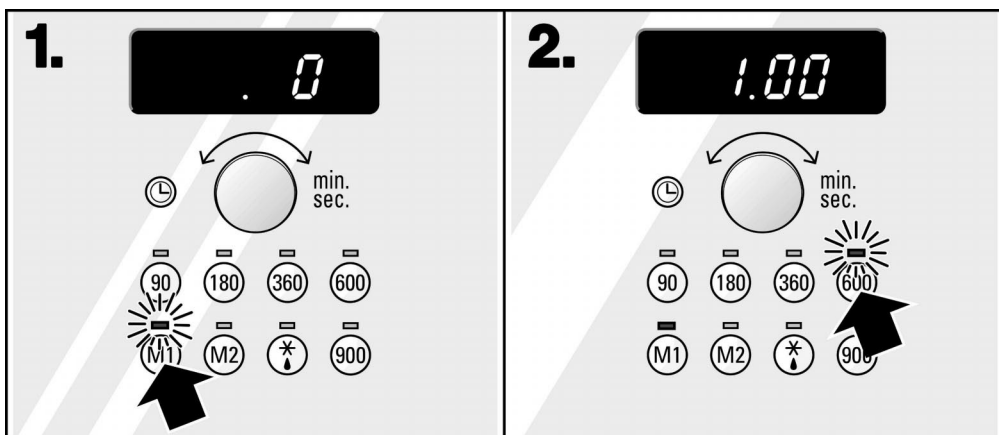
Paina kaksi kertaa Stop-painikkeesta.

Memory

Memory-painikkeella voit tallentaa kaksi asetusta, joita käytät usein ja hakea ne tarvittaessa muistista. Muistipaikat M1 ja M2 ovat käytettävissäsi.

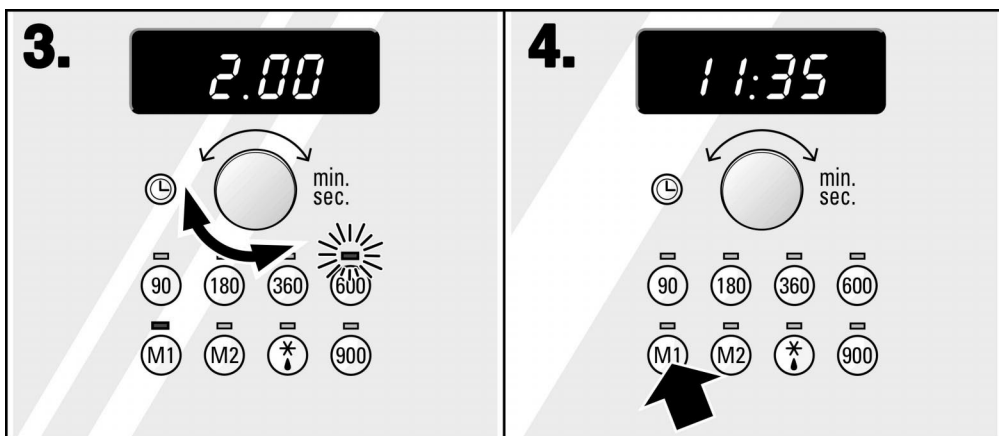
Asetusten tallentaminen

Esimerkki: 1 lautasellinen keittoa kuumennetaan 600 W:lla 2 minuuttia muistipaikalle M1.



1. Paina painikkeesta M1.
Merkkivalo painikkeen yläpuolella vilkkuu.

2. Paina mikroaaltotehosta 600 W.



3. Säädä aika valitsimella.

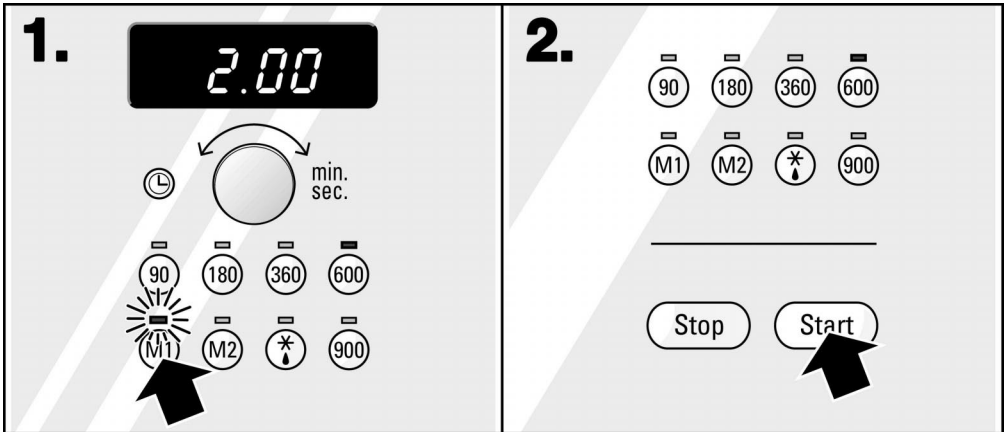
4. Paina vielä kerran painikkeesta M1.
Asetus on nyt tallennettu.
Kellonaika tulee taas näkyviin tai on pimeä.

Huomautuksia

- ☐ Voit tallentaa vain yhden mikroaaltotehon, ei useampia tehoja peräkkäin.
- ☐ Tallennettu asetus voidaan aina vaihtaa toiseen. Aseta kohtien 1 - 4 mukaan.
- ☐ Sulatusohjelmia ei voida tallentaa.

Käynnistä memory

Tallennettu asetus voidaan aina hakea esiin.



1. Paina painikkeesta M1.

2. Paina Start-painiketta.
Tallennettu memory toiminta käynnistyy.

Ajan päättymisen jälkeen

kuuluu merkkiäänä. Laite sammuu.
Näytössä näkyy 0.
Avaa kypsymistilan luukku tai paina
Stop-painikkeesta.

Pysäytys

Paina kerran Stop-painikkeesta tai avaa kypsymistilan
luukku. Paina start-painikkeesta luukun sulkemisen
jälkeen.

Muuttaminen

Memory-asetuksia ei voi muuttaa. Jos haluat tallentaa
toisen asetuksen, käytä muistipaikkaa M1 tai M2
uudelleen.

Äänimerkin kesto

Säädetyt kypsyamisajan tai ohjelman jälkeen kuuluu minuutin pituinen äänimerkki.

Voit muuttaa äänimerkin minuutista 6 sekuntiin.

Toimi näin:

- ☐ Laite täytyy kytkeä pois päältä.
- ☐ Paina Start-painiketta 6 sekunnin ajan, kunnes kuulet äänimerkin. Näytössä näkyy 3.

Muutos on syötetty.

Samalla tavalla voit säätää äänimerkin keston takaisin yhteen minuuttiin. Näytössä näkyy 30.

Testatut ruoat EN 60705 mukaan

Mikroaaltolaitteiden laatu ja toiminta testataan koelaitoksissa näiden ruokien perusteella.

Kypsennys ainoastaan mikroaaltouunilla

Ruokalaji	Mikroaaltoteho W, valmistumisaika minuuteissa	Huomautuksia
Munamaito, 565 g	600 W, 8 min. + 180 W, 15-20 min.	Pyrex, 22 x 17 cm
Kakku, 475 g	600 W, 8-10 min.	Pyrex, Ø 22 cm
Lihamureke, 900 g	900 W, 13 min. + 360 W n. 25 min.	Pyrex-vuoka, 28 cm pitkä

Sulatus mikroaaltouunitoiminnolla

Ruokalaji	Mikroaaltoteho W, valmistumisaika minuuteissa	Huomautuksia
Liha, 500 g	Ohjelma 1, 500 g 16 min. tai 180 W, 9 min. + 90 W, 15-20 min.	Pyrex nro 218, Ø 24 cm

Puhdistus

Älä käytä puhdistamiseen painepesureita!

Älä käytä voimakkaita tai hankaavia puhdistusaineita. Laitteen luukun lasin puhdistamiseen ei saa käyttää metallisia lastoja tai hankaustyynyjä. Pinta saattaa muutoin vaurioitua tai lasi rikkoutua. Jos tällaista ainetta pääsee etupaneeliin, pyyhi se heti vedellä pois.

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.

Jaloteräslaitteet

Poista kalkki-, rasva, tärkkelys- ja valkuaistahrat mahdollisimman nopeasti. Tahrojen alle voi muodostua korroosiovaurioita.

Käytä puhdistukseen jalometallille tarkoitettua puhdistusainetta. Noudata valmistajan antamia ohjeita ja kokeile ainetta ensin pienellä alueella ennen kuin käytät sitä koko pinnalle.

Laitteet, joiden etupaneeli on alumiinia

Käytä mietoa ikkunanpesuainetta ja pehmeää ikkunapyyhettä tai mikrokuituliinaa, josta ei irtoa nukkaa. Pyyhi pinta puhtaaksi vaakasuorin vedoin pintaa painamatta.

Älä käytä voimakkaita puhdistusaineita tai hankaavia sieniä tai karhepintaisia puhdistusliinoja. Puhdista alumiinipinnat kuivalla pyyhkeellä.

Kypsymistila

Useimmiten riittää, kun puhdistat kypsymistilan kostealla pyyhkeellä. Jos lika on erittäin pinttynyttä, tulee käyttää mietoja puhdistusaineita. Älä käytä uuninpuhdistusainetta.

Epämiellyttävät hajut, esim. kun olet valmistanut kalaa, voidaan poistaa vaivattomasti. Laita muutama tippa sitruunamehua yhteen kuppiin vettä ja aseta lusikka kuppiin. Kuumenna vesi 1 - 2 minuuttia täydellä teholla. Pyyhi tämän jälkeen kypsymistila huolellisesti.

Pyörivä alusta

Puhdista pyörivä alusta ja rullarengas huuhteluaineella. Kypsennystilan syvennykset pyyhitään kostealla rätillä. Varo, ettei vettä pääse valumaan pyörivän alustan käytön läpi laitteen sisäosiin. Kun asennat kannattimen paikoilleen, sen täytyy lukkiutua kunnolla.

Ohjeita toimintahäiriöiden varalle

Jos laitteeseen tulee häiriö, se saattaa usein johtua vain pikkuseikoista. Ennen kuin soitat huoltoon, tarkista ensin, onko seuraavista ohjeista apua:

Häiriö	Mahdollinen syy	Huomautuksia/toimenpide
Laitte ei toimi.	Pistoke ei ole pistorasiassa.	Pane pistoke pistorasiaan.
	Sähkökatkos	Tarkista, toimiiko keittiön valo.
Näytössä palaa 12:00.	Kyseessä oli sähkökatkos.	Säädä kellonaika uudelleen.

Häiriö	Mahdollinen syy	Huomautuksia/toimenpide
Mikroaaltotoiminto ei käynnisty.	Luukku ei ole kokonaan kiinni.	Tarkista, onko luukun väliin jäänyt ruoantähteitä. Tiivistepintojen täytyy olla puhtaita.
	Start-painikkeesta ei ole painettu.	Paina Start-painiketta.
Laite ei ole käytössä. Näytössä näkyy kypsymisaika.	Valitsinta kosketettiin vahingossa.	Paina Stop-painiketta.
Ruoka lämpenee hitaammin kuin tavallisesti.	Mikroaaltoteho on säädetty liian pieneksi.	Valitse korkeampi teho.
	Ruokamäärä on tavallista suurempi.	Kaksinkertainen määrä - lähes kaksinkertainen aika.
	Ruoka on tavallista kylmempää.	Sekoita tai käännä ruoka välillä.
Pyörivä lautanen pitää raapivaa tai hiovaa ääntä.	Pyörivä lautasen käytössä liikaa tai vieras esine.	Puhdista kypsymistilan rullarengas ja syvennys.

Korjaukset saa tehdä ainoastaan koulutettu huoltohenkilö.

Ammattitaidottomasti tehdyistä korjauksista saattaa syntyä vakavia vaaratilanteita.

Huoltopalvelu

Jos laitteesi tarvitsee korjausta, käänny huoltopalvelumme puoleen. Lähimmän huoltopisteen osoitteen ja puhelinnumeron löydät puhelinluettelosta. Voit myös soittaa keskushuoltopisteeseen, kun haluat tietää, missä on sinua lähimpänä oleva huoltopiste.

E-numero ja FD-numero

Ilmoita huoltohenkilöille aina laitteesi tuotenumero (E-nro) ja valmistusnumero (FD-nro). Numerot on merkitty tyyppikilpeen, jonka näet oikealla puolella, kun avaat kypsymistilan luukun. Jotta sinun ei tarvitsisi häiriötapauksessa etsiä laitteesi numeroita, merkitse ne tähän jo nyt.

E-nro	FD-nro
Huoltopalvelu 🏠	

Tekniset tiedot

Sähköliitäntä:	230 V, 50 Hz
Sähköliitännän kokonaisarvo:	1170 W
Mikroaaltoteho:	900 W
Taajuus:	2450 MHz
Mitat (K x L x S)	
- laite	30 x 46 x 32 cm
- kypsymistila	22 x 30 x 30 cm
Paino	10 kg
VDE-hyväksyntä:	kyllä
CE-merkki:	kyllä

[illegible]