

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	1-35
Bruksanvisning	36-68
Bruksanvisning	69-101
Käyttöohjeet	102-136

Indholdsfortegnelse

Før tilslutningen af det nye apparat	4
Før installationen	4
Opstilling og tilslutning	5
Dette bør De være opmærksom på	6
Sikkerhedsanvisninger	6
Sikkerhedsanvisninger for mikrobølgeovnen	9
Betjeningsfeltet	11
Forsænkbare knap	12
Ovnfunktionerne	12
Tilbehør	12
Før brug første gang	14
Opvarmning af ovnrum	14
Mikrobølgerne	14
Således indstiller De	15
Optøning, opvarmning og mørkogning med mikrobølgeovn	16
Service	16
Tips til tabellerne	17
Optøning	17
Optøning, opvarmning eller tilberedning af dybfrosne retter	18
Opvarmning af madvarer	20
Mørkogning af mad	21
Tips til mikrobølgeovn	22
Grillning	23
Således indstiller De	23
Grilltabel	24

Indholdsfortegnelse

Mikrobølgeovn og grill kombineret	25
Således indstiller De	25
Grill kombineret med mikrobølgeovn	26
Programautomatik	28
Optøningsprogrammer	28
Således indstiller De	30
Prøveretter i henh. til EN 60705	31
Vedligeholdelse og rengøring	32
Apparat udvendigt	32
Ovnrum	32
Tilbehør	33
Drejetallerken	33
En fejl, hvad gør man?	33
Kundeservice	34
Tekniske data	35

Før tilslutningen af det nye apparat

Vigtige sikkerhedsanvisninger!

- ☐ Læs denne brugsanvisning omhyggeligt igennem. Det er en forudsætning for, at De kan betjene apparatet sikkert og korrekt.
- ☐ Sørg for at opbevare brugs- og monteringsanvisningen. Hvis De giver apparatet videre til andre, skal alle vejledninger også vedlægges.

Før installationen

Miljøvenlig bortskaffelse



- ☐ Pak apparatet ud, og sørg for, at emballagen bortskaffes på en miljøvenlig 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.
- ☐ Kontroller apparatet, når det er blevet pakket ud. Hvis apparatet har en transportskade, må det ikke tilsluttes.
- ☐ Hvis tilslutningskablet er beskadiget, skal det udskiftes af en fagmand, som er uddannet af producenten. Ellers kan der opstå fare.

Transportskader

Opstilling og tilslutning

- ☐ Følg den specielle monteringsanvisning.
- ☐ Dette apparat er udelukkende beregnet til indbygning. Det er ikke beregnet til brug som bordapparat eller til brug inde i et skab.
- ☐ Bageovnen kan installeres i et 60 cm bredt højskab (mindst 85 cm over gulvet).
- ☐ Bageovnen er klar til at sluttes til strømmen via stik, og den må kun sluttes til en foskriftsmæssigt installeret beskyttelsesstikkontakt. Sikringen skal udgøre 16 ampere (L- eller B-automat). Netspændingen skal svare til spændingen, der er angivet på typeskiltet.
- ☐ Flytning af stikkontakt eller udskiftning af ledning må kun udføres af en 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 mindst 3 mm.
- ☐ Der må ikke benyttes multistik, eller forlængerledning. Fare for brand 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.

Ved kombineret brug må børn kun anvende apparatet, når voksne holder øje med dem. Fare for forbrænding!

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. Apparatets indvendige flader og varmelegemer bliver meget varme. Fare for forbrænding!
Sørg altid for, at børn befinder sig på sikker afstand.

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 apparatet. 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 skabelementerne 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.

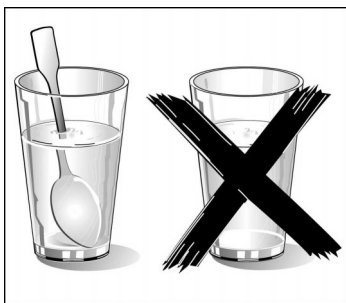
Forsøg aldrig at åbne kabinettet. Apparatet arbejder med højspænding.

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.

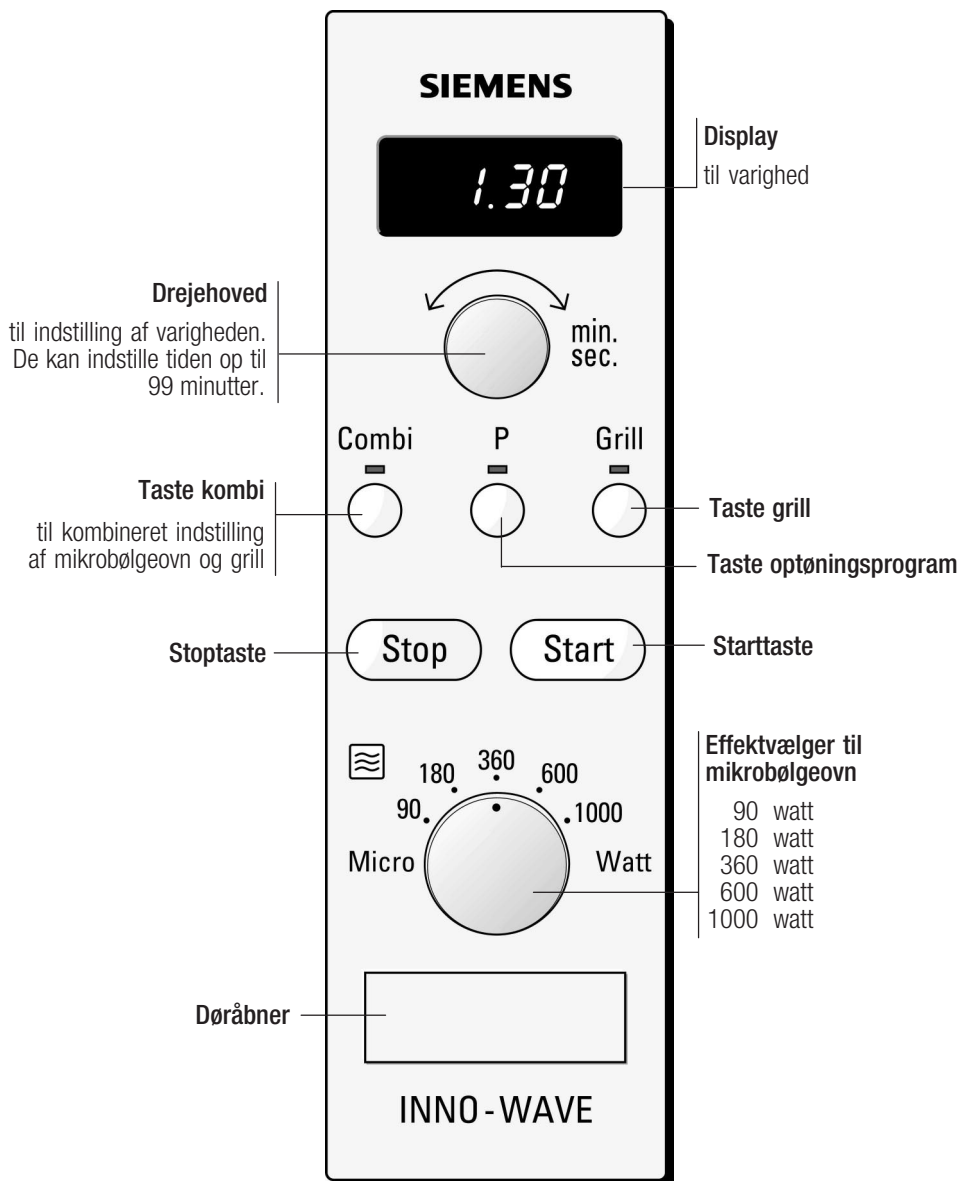
Sikkerheds- anvisninger for mikrobølgeovnen



- ❑ Mikrobølgefunktionen må ikke tændes uden madvarer i.
- ❑ 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. Brandfare!
- ❑ Opvarm udelukkende madvarer og drikkevarer med mikrobølgefunktionen. Enhver anden brug kan være farlig og medføre skader. Opvarmede puder med korn kan f.eks. antændes. Fare for forbrænding!
- ❑ **Fare for forbrænding!**
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.
- ❑ **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!
- ❑ Levnedsmidler må ikke opvarmes i holde-varmemballager. De kan antændes. Hold godt øje med levnedsmidler i beholdere af plast, papir eller andre brændbare materialer i løbet af opvarmningen. For fødevarer, der er lukket lufttæt, kan emballagen briste.

- ❑ OBS!
Æg må aldrig koges i skallen, og hårdkogte æg må aldrig opvarmes, fordi æg kan eksplodere, selv når opvarmningen med mikrobølger er afsluttet. Ved spejlæg og æg i glas skal der først stikkes hul i æggeblommen.
- ❑ Levnedsmidler, der har en fast skal eller skind, f.eks. æbler, tomater, kartofler og pølser, kan sprække. Prik først hul i skallen/skindet før opvarmningen.
- ❑ Tørring af krydderier, frugt, brød eller svampe skal overvåges. Ved overopvarmning eksisterer der brandfare.
- ❑ Opvarm aldrig spiseolie i mikrobølgeovnen. Det kan antændes.
- ❑ Anvend udelukkende service, der er egnet til brug i 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 den i brugsanvisningen angivne mikrobølgeeffekt og tid. Har De indstillet en væsentlig højere effekt eller tid, kan maden antændes og ovnen bliver beskadiget.
- ❑ Opvarmede levnedsmidler afgiver varme. Kogegrejet kan blive varmt. Anvend grydelapper, når De tager kogegrejet ud af ovnen.

Betjeningsfeltet



Forsænkbar knap

Drejehovedet samt effektvælgeren kan sænkes i alle positioner.

For at få dem til at falde i eller ud af hak, skal man trykke på knapgrebet. Knappen kan drejes til venstre eller højre.

Ovnfunktionerne

Mikrobølger

De forvandles til varme i levnedsmidler.

Mikrobølgeovnen er egnet til hurtig optøning, opvarmning, smeltning og mørkogning.

Mikrobølgeeffekts trin

1000 w	Til opvarmning af væsker.
600 w	Til opvarmning og mørkogning af mad.
360 w	Til mørkogning af kød og til opvarmning af sarte madvarer.
180 w	Til optøning og videre stegning.
90 w	Til optøning af sarte madvarer.

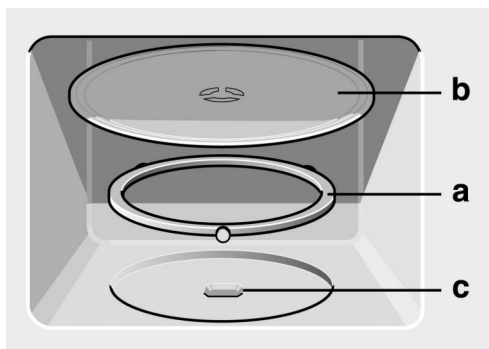
Grill

Hele overfladen under grillelementet bliver varm. De kan grille steaks, pølser, fisk eller toast.

Grill kombineret med mikrobølgeovn

Grillen og mikrobølgeovnen er i drift samtidig. Retterne bliver sprøde og brune, men det tager ikke så lang tid og De sparer energi.

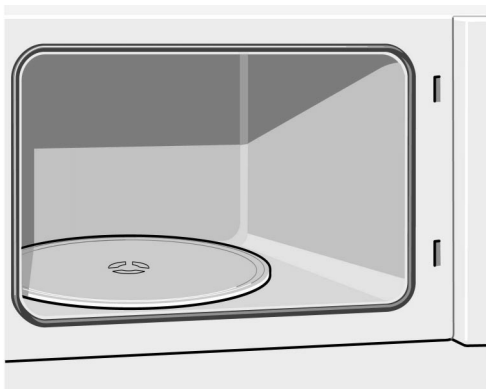
Tilbehør



Drejetallerkenen

Således indstiller De drejetallerkenen:

1. Rulleringen **a** placeres i fordybningen inde i ovnrummet.
2. Lad drejetallerkenen **b** falde i hak i **c** midten af bunden i ovnrummet.



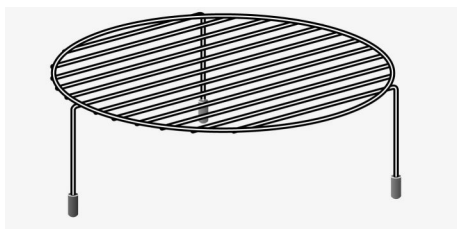
Anvend altid kun apparatet, når drejetallerkenen er placeret i ovnen. Vær opmærksom på, at den er faldet i hak.

Drejetallerkenen drejes ved alle ovnfunktioner. Den kan drejes til venstre eller til højre.



Universalbradepande

Den kan også benyttes til opsamling af fedt, hvis De griller direkte på risten eller kombinerer mørkogning og grillning.



Rist

til grilning, f.eks. af steaks, pølser eller toast eller som underlag f.eks. til flade gratinforme.

Placer grillristen på drejetallerkenen eller i universalpanden.



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.

Før brug første gang

Opvarmning af ovnrum

For at fjerne lugten fra den nye ovn, skal De opvarme det tomme, lukkede ovnrum i ca. 10 minutter.

1. Grilltasten trykkes.
2. Indstil 10 minutter med drejhovedet.
3. Starttasten trykkes.

Luft køkkenet igennem, hvis det opstår lugtgener.

Mikrobølgerne

De kan anvende mikrobølgeovnen solo, dvs. alene eller kombineret med grillen.

Prøv mikrobølgeovnen. Opvarm f.eks. en kop vand.

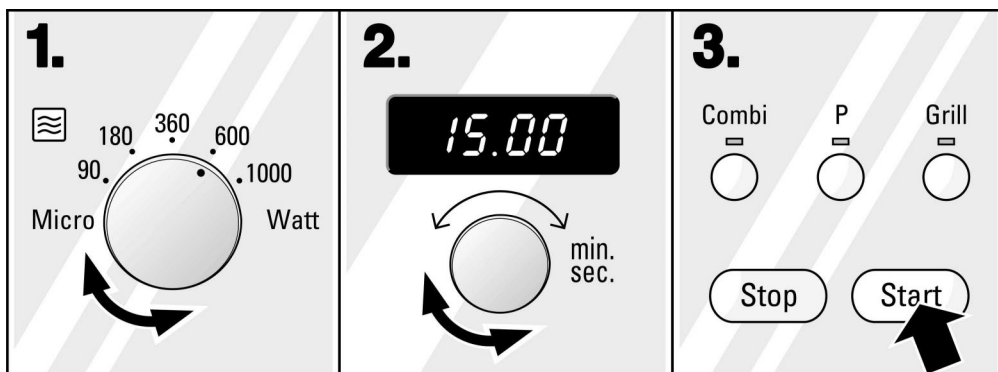
Tag en stor kop uden guld- eller sølvdekoration og kom en teske i koppen. Placer koppen med vand på drejetallerkenen.

1. Effektivælgeren indstilles på 1000 w.
2. Indstil på 1 minut med drejhovedet.
3. Starttasten trykkes.

Efter 1 minut fremkommer et signal. Vandet er varmt.

Læs sikkerhedsanvisningerne godt og grundigt igennem i starten af brugsanvisningen. De er meget vigtige.

Således indstiller De



1. Indstil effektvælgeren på den ønskede mikrobølgeeffekt.

2. Varigheden indstilles via drejehovedet.

3. Starttasten trykkes.
Den indstillede varighed kan ses på displayet.

Når tiden er udløbet,

lyder der et signal.

På displayet fremkommer der et 0. Åbn ovndøren eller tryk på stopptasten. Displayet mørklægges.

Stop

Åbn ovndøren eller tryk på stopptasten.

Når den er lukket, skal starttasten trykkes.

Sletning

Tryk to gange på stopptasten eller åbn døren og tryk en gang på stopptasten.

Anvisninger

☐ De kan indstille op til 99 minutter.

- 1 minut i 1-sekundtrin
- til 5 minutter i 10-sekundtrin
- til 30 minutter i 1-minuttrin
- til 99 minutter i 5-minuttrin.

☐ Effekten 1000 Watt kan De indstille i højst 30 minutter. Alle andre effekter kan De indstille til 99 minutter.

☐ De kan først indstille mikrobølgeeffekten og derefter varigheden eller omvendt.

Optøning, opvarmning og mørkogning med mikrobølgeovn

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 sølvedekorationer, hvis servicefabrikanten garanterer, at det pågældende service er egnet til brug i mikrobølgeovnen.

Placer altid servicet på drejetallerkenen.

Servicetest:

Er De ikke helt sikker på, om Deres kogegrej 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.

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.
- ☐ 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 udlignes. For fjerkræs vedkommende kan indmaden nu tages ud. Kødet kan også tilberedes med en lille frossen kerne.
- ☐ Sarte dele, f.eks. låv 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.

	Mængde	Mikrobølgeeffekt,watt Tid, minutter	Tips
Kød fra okse, svin, kalv (med og uden ben)	800 g	180 W, 15 min. + 90 W, 15 - 25 min.	Sarte steder dækkes til med et stanniol.
	1000 g	180 W, 20 min. + 90 W, 20 - 30 min.	
	1500 g	180 W, 30 min. + 90 W, 25 - 35 min.	
Kød i stykker eller skiver fra okse, svin, kalv	200 g	180 W, 5 min. + 90 W, 4 - 6 min.	Sarte steder dækkes til med et stanniol. Når man vender delene, skal stykkerne skilles ad.
	500 g	180 W, 10 min. + 90 W, 5 - 10 min.	
	800 g	180 W, 10 min. + 90 W, 10 - 15 min.	

	Mængde	Mikrobølgeeffekt, watt Tid, minutter	Tips
Hakkekød, blandet	200 g	90 W, 15 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. fjerkræsele	600 g	180 W, 8 min. + 90 W, 10 - 15 min.	Lår og vinger dækkes til med stanniol.
	1200 g	180 W, 15 min. + 90 W, 20 - 25 min.	
Fisk filet, fiskekoteletts, skiver	400 g	180 W, 5 min. + 90 W, 10 - 15 min.	De optøede dele skilles ad fra hinanden.
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 f.eks. sandkage	500 g	90 W, 10 - 15 min.	Når man vender kagen, skal stykkerne skilles ad. Kun til kage uden glasur, flødeskum eller creme.
	750 g	180 W, 5 min. + 90 W, 10 - 15 min.	
Kage, saftig f.eks. frugtkage, kvarkkage	500 g	180 W, 5 min. + 90 W, 15 - 20 min.	Kun til kage uden glasur eller overtræk.
	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 - 10 min.	
Sammenkogte retter	500 g	600 W, 10 - 13 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.
Gratins, f.eks. lasagne, cannelloni	450 g	600 W, 10 - 15 min.	
Gemyse ris, nudler	250 g 500 g	600 W, 3 - 5 min. 600 W, 8 - 10 min.	Tilsæt en anelse væske.
Grøntsager, f.eks. ærter, broccoli, gulerødder	300 g 600 g	600 W, 8 - 10 min. 600 W, 15 - 20 min.	Kommes i en beholder, der er dækket til med vand i bunden.
Flødespinat	450 g	600 W, 11 - 16 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, w Tid, minutter	Tips
Menu, tallerkenret, færdigret (2-3 komponenter)			600 W, 5 - 8 min.	
Drikkevarer		125 ml 200 ml 500 ml	1000 W, ½ - 1½ min. 1000 W, 1½ - 2½ min. 1000 W, 3 - 4 min.	Placer en ske i beholderen. Overopvarm ikke drikkevarer med alkohol. Kontrollér af og til.
Babymad f.eks. mælkeflaske		50 ml 100 ml 200 ml	360 W, ½ min. 360 W, ½ - 1 min. 360 W, 1 - 2 min.	Uden sut eller låg. Ryst altid godt igennem efter opvarmningen. Kontrollér under alle omstændigheder temperaturen.
Suppe,	1 kop	175 g	600 W, 2 - 3 min.	
	2 kopper	350 g	600 W, 3 - 4 min.	

	Mængde	Mikrobølgeeffekt, w Tid, minutter	Tips
Kød i sauce	500 g	600 W, 8 - 11 min.	Kødsiverne skilles ad fra hinanden.
Sammenkogt ret	400 g 800 g	600 W, 6 - 8 min. 600 W, 8 - 11 min.	
Grøntsager, 1 portion 2 portioner	150 g 300 g	600 W, 2 - 3 min. 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, w 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 500 g	600 W, 6 - 10 min. 600 W, 10 - 15 min.	Grøntsagerne skæres i lige store stykker. For hver 100 g grøntsager tilsættes der 1 - 2 skefuld vand.
Gemyse, f.eks. kartofler	250 g 500 g 750 g	600 W, 8 - 10 min. 600 W, 12 - 15 min. 600 W, 15 - 22 min.	Kartoflerne skæres i lige store stykker. Der tilsættes ca. 1 cm vand i beholderen, derefter røres der rundt.
Ris	125 g 250 g	600 W, 4 - 6 + 180 W 12 - 15 min. 600 W, 6 - 8 + 180 W 15 - 18 min.	Tilsæt den dobbelte mængde væske.

	Mængde	Mikrobølgeeffekt, w Tid, minutter	Tips
Desserter, f.eks. budding (uden kogning), frugt, kompot	500 ml 500 g	600 W, 6 - 8 min. 600 W, 9 - 12 min.	Budding skal røres godt igennem med et piskeris 2 - 3 gange.

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 tørt
op, varm eller mør efter at
tiden er udløbet.**

Indstil en længere tid. Vælg en højere mikrobølge-
effekt 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.

Grillning

Grilltrin

De kan vælge mellem 3 forskellige grilltrin.

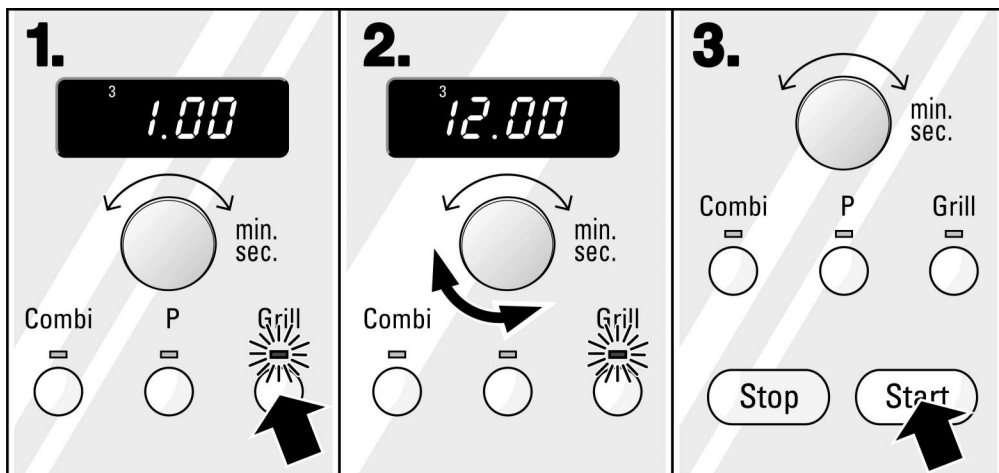
3 = stærk

2 = middel

1 = svag

hvis De trykker på grilltasten én gang, fremkommer grilltrin 3. De kan ændre grilltrinnet, idet De trykker på tasten grill.

Således indstiller De



1. Tasten grill trykkes. Grilltrin 3 fremkommer. Med tasten grill kan De nu vælge et andet grilltrin.

2. Varigheden indstilles via drejhovedet.

3. Starttasten trykkes.

Når tiden er udløbet

lyder der et signal.

Åbn ovndøren eller tryk på stoptasten. Klokkeslættet vises igen

Korrektur

De kan til enhver tid korrigere grilltrinnet og varigheden.

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

Grilltabel

- ☐ Grill altid på risten for lukket ovndør og opvarm ikke ovnen.
- ☐ Alle angivne værdier er retningsgivende, men kan variere alt efter levnedmidlets beskaffenhed.
- ☐ Skyl kødet i koldt vand og tør det af i et stykke køkkenrulle.
Salt først kødet efter grillningen.
- ☐ Placer risten i universalbradepanden på drejetallerkenen for at opfange kødsaften.
- ☐ Vend grillstykket med en grilltang. Hvis De stikker i kødet med en gaffel, mister det saft og bliver tørt.
- ☐ Mørkerødt kød, f.eks. oksekødb, bruner hurtigere end kalve- eller svinekød. Bliv ikke irriteret. Grillstykker fra rosa kød eller fiskefilet er ofte blot lysebrunt udenpå, men alligevel gennemstegt og saftigt.

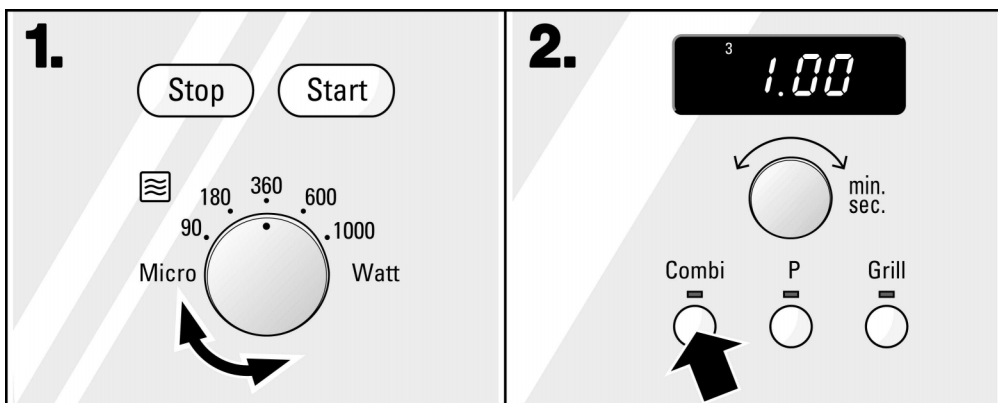
	Mængde	Vægt	Griltrin	Tid i minutter	Anvisninger
Steaks	2-3 stk.	hver ca. 200 g	3	1. side: ca. 15 minutter 2. side: ca. 10 - 15 minutter	2-3 cm tyk
Nakkesteaks	3-4 stk.	hver ca. 120 g	3	1. side: ca. 20 minutter 2. side: ca. 15 minutter	1-2 cm tyk
Grillpølser	4-6 stk.	hver ca. 150 g	3	1. side: ca. 10 minutter 2. side: ca. 10 minutter	
Fiskekotelets	2-3 stk.	hver ca. 150 g	3	1. side: ca. 10 minutter 2. side: ca. 8 - 12 minutter	Smør først risten med olie.
Hel fisk f.eks. foreller	2-3 stk.	hver ca. 150 g	3	1. side: ca. 10 minutter 2. side: ca. 10 - 15 minutter	Smør først risten med olie.
Toastbrød skal forristes	2-4 skiver		3	1. side: ca. 2 - 3 minutter 2. side: ca. 2 - 3 minutter	
Overbagt toast	2-4 skiver		2/3	Alt efter pålæg: ca. 5 - 9 minutter	

Indstil den første tid på drejhovedet. Vend grillstykkerne og nu kan De indstille tiden til den 2. side.

Mikrobølgeovn og grill kombineret

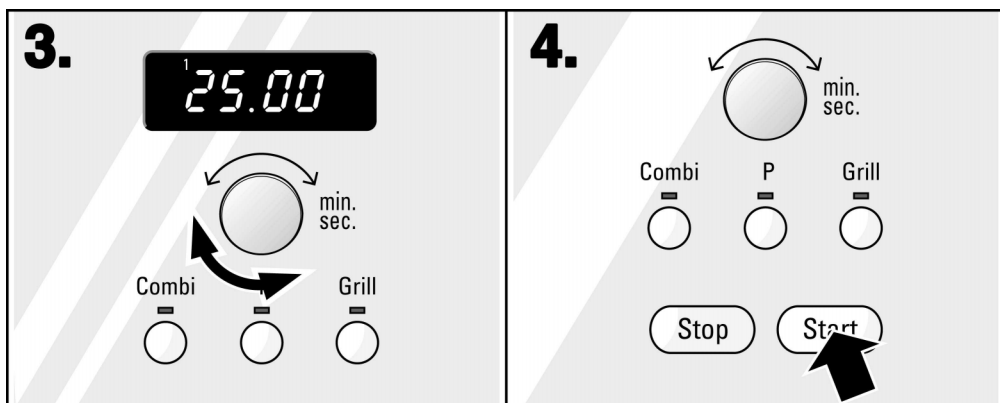
De kan indstille grillen og mikrobølgeovnen samtidig. Retterne bliver sprøde og brune. Det går meget hurtigere og De sparer på energien.

Således indstiller De



1. Indstil den ønskede mikrobølgeeffekt med effektvælgeren.

2. Tryk tasten kombi.
1,00 minutter og grilltrin 3 fremkommer på displayet.
De kan ændre grilltrinnet med tasten grill.



3. Varigheden indstilles via drejehovedet.

4. Starttasten trykkes.
Den indstillede varighed kører.

Når tiden er udløbet

lyder der et signal.
På displayet fremkommer der et 0.
Åbn ovndøren eller tryk på stoptasten.

Stop

☐ Tryk stoptasten en gang eller åbn ovndøren. Når den er lukket, skal starttasten trykkes.

Sletning

☐ Tryk to gange på stoptasten eller åbn døren og tryk en gang på stoptasten.

Grill kombineret med mikrobølgeovn

☐ Placer altid servicen på drejetallerkenen og kom intet låg på maden.

☐ Anvend en høj form til stege. Således forbliver ovnrummet rent.

☐ Anvend en stor og flad form til gratins. I smalle, høje forme har maden brug for længere tid og overfladen bliver mørkere.

☐ Kontrollér, om Deres service passer ind i ovnrummet. Det må ikke være for stort, drejetallerkenen skal stadig kunne dreje rundt.

☐ Indstil altid den maksimale tilberedningstid. Kontrollér maden efter kort tid.

☐ Lad kødet hvile i 5 - 10 minutter, før De skærer det ud. Således bliver kødsaften fordelt i købet, og løber ikke ud af kødet, når man skærer kødet op.

- ❑ Gratins skal stå op simre i 5 minutter, efter man har slukket for ovnen.

	Mængder Vægt	Mikrobølge- effekt, W	Tryk på tasten kombi	Griltrin	Varighed i minutter	Anvisninger
Svinesteg, f.eks. nakkestykke	ca. 750 g	360 W + 360 W	x x	2 2	15 min. 20-25 min.	Vendes efter 15 minutter.
Forloren hare* maks. 7 cm høj	ca. 750 g	600 W + 600 W	— x	3	15 min. 3-5 min.	
Hel kyllung	ca. 1200 g	360 W + 360 W	x x	3	15 min. 20-25 min.	Lægges med brystsiden nedad. Vendes efter 15 minutter.
Kyllingestykker, f.eks. kvarte	ca. 800 g	360 W	x	3	20-25 min.	Lægges med skindsiden opad. Vendes ikke.
Andebryst	ca. 800 g	180 W	x	3	25-30 min.	Lægges med skindsiden opad. Vendes ikke.
Nudelgratin (af forkogte ingredienser)	ca. 1000 g	600 W	x	1	18-23 min.	Drysses over med ost.
Kartoffelgratin (af rå kartofler)	ca. 1100 g	600 W	x	1	20-25 min.	
Overbagt fisk	ca. 500 g	600 W	x	3	10-15 min.	Dybfrossen fisk skal først optøes.
Kvarkgratin*	ca. 800 g	360 W + 360 W	— x	1	15-20 min. 8-12 Min.	

* Forkog først levnedsmidlerne i mikroovnen. Indstil derefter kombidriften.

Programautomatik

Deres mikrobølgeovn råder over 3 automatiske programmer. 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.

Optøningsprogrammer

Tilberedelse af madvarer

Med de 3 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.

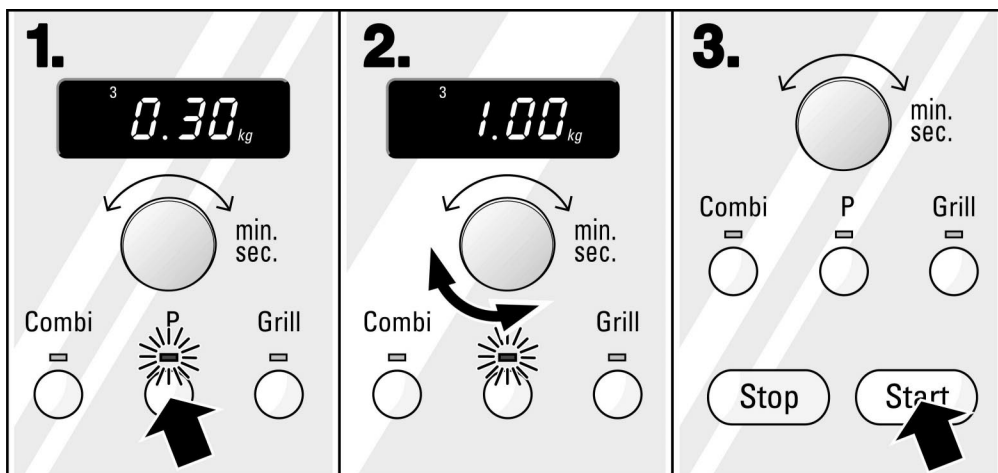
Derefter kan De tilberede madvaren videre, også selvom tykke kødstykker eventuelt stadig har en frossen kerne. Ved fjerkræ skal De nu tage indvoldene ud.

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 1	
- steg		0,2-2,0 kg
- flade kødstykker		0,2-1,5 kg
- hakkekød		0,2-1,0 kg
- kylling, poulard, and		0,7-2,0 kg
Fiskh	P 2	0,1-1,0 kg
hel fisk, fiskefilet, fiskekotelet		
Brød og kage*	P 3	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.		

Således indstiller De



1. Tryk på tasten P, indtil det ønskede programnummer fremkommer på displayet. Grundindstillingen for vægten kan også ses på displayet.

2. Indstil den ønskede vægt med drejhovedet.

3. Starttasten trykkes. Efter et par sekunder starter programmet.

Når tiden er udløbet

lyder der et signal. Tryk på stoptasten eller åbn ovndøren.

Korrektur

Tryk to gange på stoptasten og indstil på ny.

Sletning

Tryk to gange på stoptasten.

Tips

- Når De vælger programmet, fremkommer grundindstillingen for vægten på displayet. Det er f.eks. 0.30 kg ved program 3.

Prøveretter i henh. til EN 60705

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

Mørkogning med mikrobølgeovn solo

Ret	Mikrobølgeeffekt W, Varighed i minutter	Anvisninger
Æggemælk	600 W, 9 min. + 180 W, 15-20 min.	750 g i Pyrex-form, 25x20 cm
Biskuit	600 W, 8-10 min.	Pyrex-form Ø 22 cm
Forloren hare	600 W, 23-28 min.	Pyrex-kasseform, 28 cm

Optøning med mikrobølgeovn solo

Ret	Mikrobølgeeffekt W, Varighed i minutter	Anvisninger
Kød	180 W, 9 min. + 90 W, 10-12 min.	Kunststofplade, der er egnet til mikrobølgeovn Ø 22 cm. Vendes efter 9 minutter

Mørkogning med mikrobølgeovn og grill

Ret	Mikrobølgeeffekt W, grilltrin, Varighed i minutter	Anvisninger
Kartoffelgratin	600 W, + grilltrin 1, 20-25 min.	Pyrex-form Ø 22 cm
Kager	-	Anbefales ikke
Kylling	1. side: 360 W + grilltrin 3, 15 min. 2. side: 360 W + grilltrin 3, 20-25 min.	Placeres i dertil egnet glasservice. Vendes efter 15 minutter.

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.

Ovnrum

Tør det afkølede ovnrum af med en fugtig klud efter tilberedningen. Stænk og belag kan nemt løsnes og brænder ikke fast, næste gang man tager ovnen i brug.

I tilfælde af meget snavs skal De anvende et mildt rengøringsmiddel.

Tør ovnrummet godt efter med en blød klud, så der ikke opstår korrosion.

Anvend ikke ovnrens eller andre aggressive rengøringsmidler til ovne eller skuremidler.

Skuresvampe, hårde svampe eller gryderens er uegnede til brug. Disse midler laver kradser i overfladen.

Ubehagelige lugte, f.eks. efter tilberedning af fisk, kan nemt fjernes. Tilsæt et par dråber citron i en kop vand. Placer en ske i koppen for at undgå forsinket kogning. Opvarm vandet i 1 til 2 minutter ved maksimal mikrobølgeeffekt.

Tilbehør

Sæt tilbehør i blød straks efter brug. Således er det nemt at fjerne rester med en børste eller en svamp. Risten kan også rengøres med et rengøringsmiddel til rustfrit stål eller kommes i opvaskemaskinen.

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 være på grund af en bagatel. Inden De tilkalder kundeservicen, bør De selv undersøge følgende:

Fejl	Mulig årsag	Henvisning/afhjælpning
Apparatet fungerer ikke.	Stikket er ikke sat i stikkontakten.	Stik stikket i stikkontakten.
	Strømafbrydelse	Kontrollér, om køkkenlampen fungerer.
Mikrobølgeovnen tændes ikke.	Døren er ikke lukket rigtigt.	Kontrollér, om madrester eller fremmedlegemer er klemt fast i døren.
	Starttasten er ikke trykket ind.	Starttasten trykkes.
Apparatet er ikke i drift. På displayet står der konstant.	Drejehovedet er blevet aktiveret.	Tryk stoptasten.
Maden opvarmes langsommere end normalt.	Der er indstillet en for lav mikrobølgeeffekt.	Vælg en højere effekt.

Fejl	Mulig årsag	Henvisning/afhjælpning
	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 giver en hvinede eller slibende lyd fra sig.	Der er snavs eller fremmedlegemer til stede omkring drejetallerkenen.	Rengør rulleringen og fordybningen i ovnrummet.

Reparationer må udelukkende udføres af instruerede kundeservice-teknikere. Hvis Deres apparat bliver repareret af en ukyndig person, kan der opstå fare for Dem selv.

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	2620 w
Mikrobølgeeffekt:	1000 w
Grill:	1300 W
Frekvens:	2450 MHz
Mål (H x B x T)	
- Ovn	31 x 51 x 39 cm
- Ovnrum	21,5 x 36 x 35 cm
Vægt	13 kg
VDE-testet:	ja
CE-tegn:	ja

Apparatet opfylder bestemmelserne i hht. til norm
EN 55011 hhv. CISPR 11.

Et produkt i gruppe 2, klasse B.

Gruppe 2 betyder, at der bliver frembragt mikrobølger
til opvarmning af levnedsmidler.

Klasse B betyder, at apparatet er beregnet til brug i
private husholdninger.

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

Före anslutning	39
Före installationen	39
Uppställning och anslutning	40
Viktigt att veta	41
Säkerhetsanvisningar	41
Säkerhetsanvisningar för mikrovågsfunktionen	44
Manöverpanel	46
Vred som kan tryckas in	47
Ugnsfunktioner	47
Tillbehör	47
Före första användningen	49
Värma upp ugnen	49
Mikrovågsfunktionen	49
Gör så här	50
Upptining, uppvärmning och tillagning med mikrovågor	51
Kärl	51
Anvisningar till tabellerna	51
Upptining	52
Tina upp, värma eller tillaga djupfrysta maträtter ...	53
Värma upp maträtter	54
Laga till maträtter	55
Tips om mikrovågor	56
Grilla	57
Gör så här	57
Grilltabell	58

Innehållsförteckning

Mikrovågsugn och grill i kombination	59
Gör så här	59
Grill i kombination med mikrovågsugn	60
Programautomatik	61
Upptyningsprogram	62
Gör så här	63
Provrätter enligt EN 60705	64
Skötsel och vård	65
Utvändigt	65
Ugnsutrymme	65
Plåtar/galler	65
Glastallrik	66
Råd vid fel	66
Service	67
Tekniska data	68

Före anslutning

Viktiga säkerhets- anvisningar

- ☐ Läs denna bruksanvisning noggrant. Det är viktigt för att du ska kunna använda hällen säkert och korrekt.
- ☐ Förvara bruksanvisningen och monteringsanvisningen på ett lämpligt ställe. Dessa dokument ska medfölja spisen vid ägarbyte.

Före installationen

Miljövänlig avyttring



- ☐ Packa upp produkten 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.

Transportskador

- ☐ Kontrollera att spisen inte har några transportskador när den packats upp. Om spisen har en transportskada får den inte användas.
- ☐ För att undvika faror måste en skadad anslutningsledning bytas ut av en fackman som har utbildats av tillverkaren.

Uppställning och anslutning

- ☐ Se anvisningarna i den separata monteringsanvisningen.
- ☐ Enheten är bara avsedd för inbyggnad. Enheten är inte avsedd för bänkplacering eller skåpsmontering.
- ☐ Ugnen kan byggas in i ett 60 cm brett högskåp (höjd över golvet minst 85 cm).
- ☐ Ugnen levereras med stickpropp färdig att sätta i jordat vägguttag. Använd tröga säkringar, minst 16 ampere. Kontrollera att nätspänningen hemma hos dig 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 inbyggnaden måste frånskiljare användas. Använd en kontakt med en kontaktöppning om minst 3 mm och allpolig frånslagning.
- ☐ Förgreningskontakt, grenuttag eller förlängnings-sladdar 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.

Vid kombinerad drift får barn bara använda enheten när det finns vuxna i närheten. Risk för brännskador!

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. Enhetens inre och värmeelementen blir mycket heta. Risk för brännskador!

Håll barn borta från spisen.

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 ur kontakten.

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 enheten under vissa förutsättningar. Risk för brännskador!

Använd bara små mängder sprit och öppna luckan 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 tränger 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.

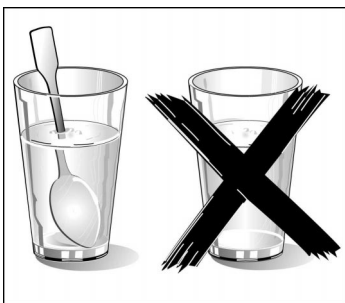
Öppna aldrig höljet. Produkten arbetar med högspänning.

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!

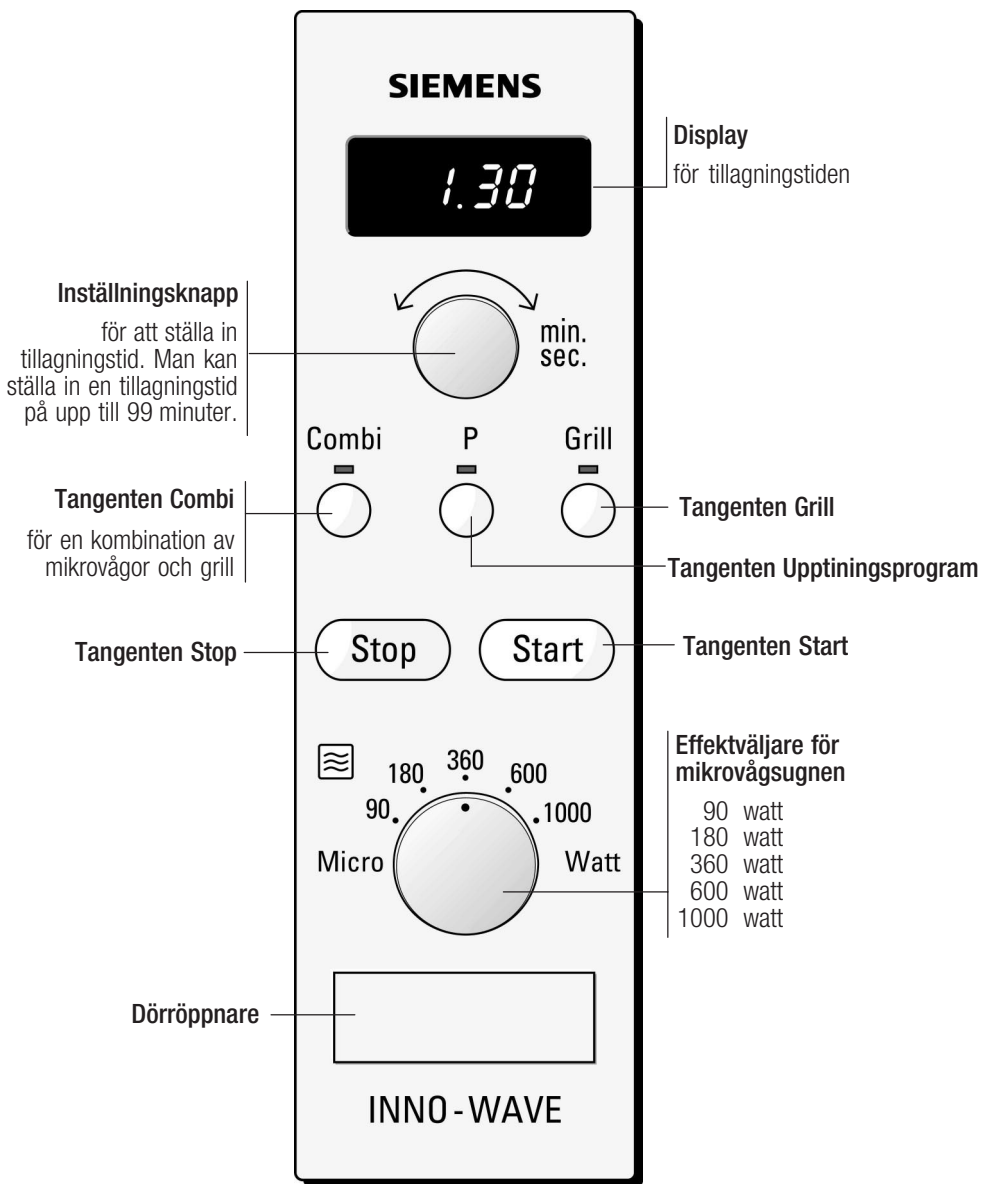
Säkerhets- anvisningar för mikrovåg- sfunktionen



- ❑ Mikrovågsugnen får inte kopplas till om man inte ställt in något livsmedel i den.
- ❑ Ställ alltid in mikrovågseffekt och mikrovågstider enligt bruksanvisningen. Om man väljer en avsevärt för hög effekt eller för lång tid, kan livsmedlet antändas och ugnen skadas. Brandfara!
- ❑ Värm endast maträtter och drycker med mikrovågsfunktionen. Annan användning kan vara farlig och leda till skador. T ex kan värmekuddar med spannmål eller dylikt börja brinna. Risk för brännskador!
- ❑ **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 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.
- ❑ 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 aldrig mat eller dryck i tätt tillslutna burkar. De kan explodera!
- ❑ Värm inte alkoholhaltiga drycker för länge. De kan explodera!
- ❑ Värm aldrig upp mat i kärl avsett för varmhållning eftersom sådana kärl kan antändas. Mat som värms upp i kärl av plast, papper eller andra brännbara material måste hållas under uppsikt under uppvärmningen. Värm aldrig mat i försäljningsförpackningen. Klipp alltid upp plastförpackningar. Se anvisningarna på förpackningen.

- ❑ Obs!
Koka aldrig ägg i skålen och värn inte heller upp hårdkokta ägg. De kan explodera, även efter att uppvärmningen genom mikrovågor har avslutats. Detta gäller även skaldjur. Att "steka" (pochera) ägg utan skal går däremot bra, men glöm inte att först sticka sönder gulan försiktigt.
- ❑ Skal och skinn på exempelvis äpplen, tomat, potatis och korv kan spricka. Stick därför hål i skalet/skinnet några gånger innan de värms upp.
- ❑ Håll ugnen under noga uppsikt vid torkning av örter, frukt, bröd eller svamp. Blir de för torra finns risk för att de börjar brinna.
- ❑ Använd aldrig mikrovågsugnen för att värma olja. Den kan fatta eld.
- ❑ Använd endast kärl som är lämpade för mikrovågsugn.
- ❑ 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 förkolna och ugnen skadas.
- ❑ Mat som värms upp avger värme till tillagningskärlet. Använd därför alltid grytlappar när du skall ta ut kärlet ur ugnen.

Manöverpanel



Vred som kan tryckas in

Inställningsknappen och effektväljaren kan tryckas in i varje läge.

Tryck på strömbrytarvredet för att låsa eller låsa upp det. Vreden kan vridas åt höger eller vänster.

Ugnsfunktioner

Mikrovågor

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

Mikrovågseffekter

1000 W	för att värma vätskor.
600 W	för att värma upp och laga till mat.
360 W	för att laga till kött och värma värmekänslig mat.
180 W	för att tina upp och fortsätta laga till.
90 W	för att tina upp värmekänslig mat.

Grill

Hela ytan under grillelementet värms upp. Det är fördelaktigt när man vill grilla köttbitar, korv, fisk eller bröd.

Grill i kombination med mikrovågsugn

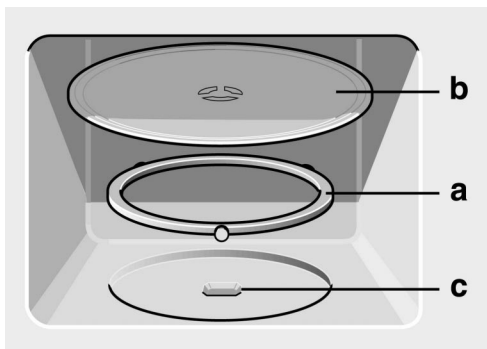
Grillen används samtidigt som mikrovågsfunktionen. Rätterna får en fin stekyta, men det går mycket fortare och du sparar energi.

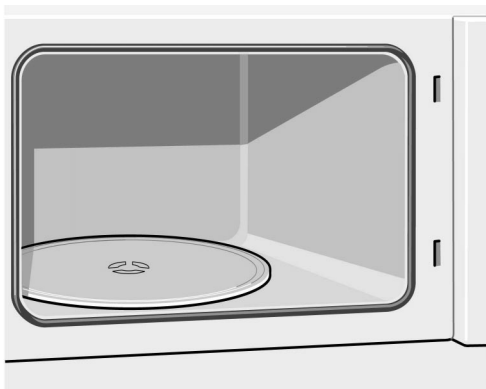
Tillbehör

Glastallriken

Så sätter du in glastallriken:

1. Lägg rotationsringen **a** i fördjupningen inuti ugnen.
2. Låt glastallriken **b** haka i drivningen **c** i mitten av ugnens golv.





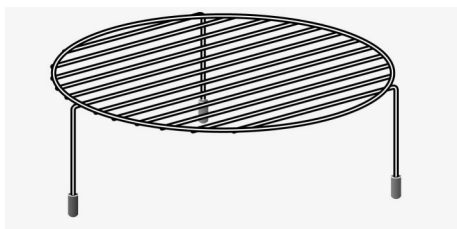
Använd ugnen endast tillsammans med den roterande glastallriken. Se till att den har hakat i ordentligt.

Glastallriken roterar vid alla ugnsfunktioner. Den kan rotera åt höger eller vänster.



Långpanna

Den kan användas för att samla upp fett när du grillar direkt på gallret eller kombinerar färdiglagning och grill.



Galler

För att grilla, exempelvis kött, korv eller bröd eller som underlägg, exempelvis för låga gratängformar.

Placera grillgallret på glastallriken eller i långpannan.



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.

Före första användningen

Värma upp ugnen

För att ta bort lukten av ny ugn, värmer man upp det stängda, tomma ugnsutrymmet i 10 minuter.

1. Tryck på tangenten Grill.
2. Ställ in 10 minuter genom att vrida på inställningsknappen.
3. Tryck på Start-tangenten.

Lufta köket då det kommer att lukta intensivt.

Mikrovågsfunktionen

Mikrovågsfunktionen kan användas solo, dvs ensam, eller i kombination med grillen.

Testa genast mikrovågsfunktionen. Värm exempelvis upp en kopp vatten.

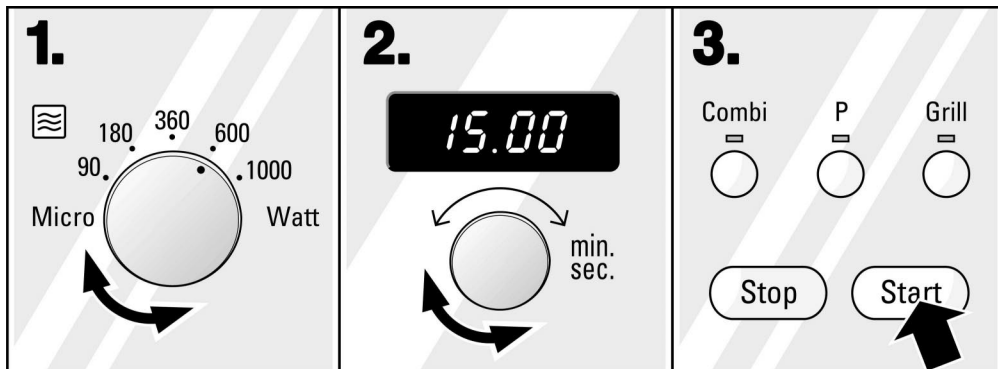
Använd en stor kopp utan guld- eller silverdekor och ställ en tesked i koppen. Placera koppen med vattnet på glastallriken.

1. Ställ effektväljaren på 1000 watt.
2. Ställ in tiden 1 minut med inställningsknappen.
3. Tryck på Start-tangenten.

Efter 1 minut hörs en ljudsignal. Vattnet är varmt.

Läs igenom säkerhetsanvisningarna i början av bruksanvisningen. De är nämligen mycket viktiga.

Gör så här



1. Ställ effektväljaren på önskad mikrovågseffekt.

2. Ställ in tillagningstiden genom att vrida inställningsknappen.

3. Tryck på Start-tangenten. I teckenrutan visas hur den inställda tillagningstiden räknas ned.

När tiden har gått

hörs en ljudsignal.

På displayen står det 0. Öppna ugnsluckan eller tryck på Stopp-tangenten. Indikeringen slocknar.

Avbryta

Öppna ugnsluckan eller tryck på Stopp-tangenten. Tryck på Start-tangenten när du stängt luckan.

Ångra

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

Anmärkning

- ☐ Du kan ställa in tider på upp till 99 minuter.
 - 1 minut i 1-sekundsteg
 - upp till 5 minuter i 10-sekundsteg
 - upp till 30 minuter i 1-sekundsteg
 - upp till 99 minuter i 5-minutsteg
- ☐ Effekten 1000 W kan du ställa in på högst 30 minuter, alla andra effekter på upp till 99 minuter.
- ☐ Man kan ställa in mikrovågseffekten först och sedan tillagningstiden eller omvänt.

Upptining, uppvärmning och tillagning med mikrovågor

Kärl

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

Metall släpper inte igenom 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 $\frac{1}{2}$ 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.

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.
- ☐ 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.
- ☐ 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.

	Mängd	Mikrovågseffektläge, watt Tid, minuter	Anvisningar
Hela köttbitar av nöt, fläsk, kalv (med och utan ben)	800 g	180 W, 15 min. + 90 W, 15 - 25 min.	Täck känsliga delar med aluminiumfolie.
	1000 g	180 W, 20 min. + 90 W, 20 - 30 min.	
	1500 g	180 W, 30 min. + 90 W, 25 - 35 min.	
Kött i bitar eller skivor av nöt, fläsk, kalv	200 g	180 W, 5 min. + 90 W, 4 - 6 min.	Täck känsliga delar med aluminiumfolie. Skilj på bitarna samtidigt som du vänder maten.
	500 g	180 W, 10 min. + 90 W, 5 - 10 min.	
	800 g	180 W, 10 min. + 90 W, 10 - 15 min.	
Köttfärs och blandfärs	200 g	90 W, 15 min.	Platta helst till färsen innan den frysas. Vänd flera gånger och avlägsna redan upptinat kött.
	500 g	180 W, 10 min. + 90 W, 10 - 15 min.	
	800 g	180 W, 15 min. + 90 W, 15 - 20 min.	
Fågel	600 g	180 W, 8 min. + 90 W, 10 - 15 min.	Vira in klubbör och vingar med aluminiumfolie.
	1200 g	180 W, 15 min. + 90 W, 20 - 25 min.	
Fisk Filé, fiskkotletter, skivor	400 g	180 W, 5 min. + 90 W, 10 - 15 min.	Skilj på upptinade delar.
Hel fisk	300 g	180 W, 3 min. + 90 W, 10 - 15 min.	Täck över känsliga delar med aluminiumfolieremсор.
	600 g	180 W, 8 min. + 90 W, 20 - 30 min.	
Grönsaker, exempelvis ärtor	300 g	180 W, 10 - 15 min.	

	Mängd	Mikrovågseffektläge, watt Tid, minuter	Anvisningar
Frukt, exempelvis hallon	300 g	180 W, 7 - 10 min.	Rör om med jämna mellanrum och skilj på upptinade delar.
	500 g	180 W, 8 min. + 90 W, 5 - 10 min.	
Smör	125 g	180 W, 2 min. + 90 W, 2 - 3 min.	Tag bort förpackningen helt
	250 g	180 W, 2 min. + 90 W, 3 - 5 min.	
Bröd, helt	500 g	180 W, 8 min. + 90 W, 5 - 10 min.	
	1000 g	180 W, 12 min. + 90 W, 10 - 20 min.	
Kakor, mjuka exempelvis sockerkaka	500 g	90 W, 10 - 15 min.	Skilj på bitarna när du vänder dem. Endast för kakor utan glasyr, grädde eller kräm.
	750 g	180 W, 5 min. + 90 W, 10 - 15 min.	
Kakor, saftiga exempelvis fruktkakor, kvargkakor	500 g	180 W, 5 min. + 90 W, 15 - 20 min.	Endast för kakor utan glasyr eller gelatin.
	750 g	180 W, 7 min. + 90 W, 15 - 20 min.	

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 - 10 min.	

	Mängd	Mikrovågseffektläge, watt Tid, minuter	Anmärkning
Gryträtter	500 g	600 W, 10 - 13 min.	
Kött i sås, exempelvis gulasch	500 g	600 W, 12 - 17 min.	Skilj på köttbitarna när du rör om.
Fisk, exempelvis filébitar	400 g	600 W, 10 - 15 min.	Tillsätt ev. vatten, citronsaft eller vin.
Gratängrätter, exempelvis lasagne, cannelloni	450 g	600 W, 10 - 15 min.	
Tillbehör ris, pasta	250 g 500 g	600 W, 3 - 5 min. 600 W, 8 - 10 min.	Tillsätt lite vätska.
Grönsaker, exempelvis ärtor, morötter, broccoli	300 g 600 g	600 W, 8 - 10 min. 600 W, 15 - 20 min.	Håll i vatten så att det täcker kärlets botten.
Stuvad spenat	450 g	600 W, 11 - 16 min.	Tillaga utan att tillsätta vatten.

Värma upp maträtter

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

	Mängd	Mikrovågseffektläge, W Tid, minuter	Anmärkning
Färdig maträtt (2-3 komponenter)		600 W, 5 - 8 min.	
Drycker	125 ml 200 ml 500 ml	1000 W, ½ - 1½ min. 1000 W, 1½ - 2½ min. 1000 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, 2 - 3 min. 600 W, 3 - 4 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.	

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

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.

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.

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

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

Grilla

Du kan välja mellan 3 olika grillägen.

Grillägen

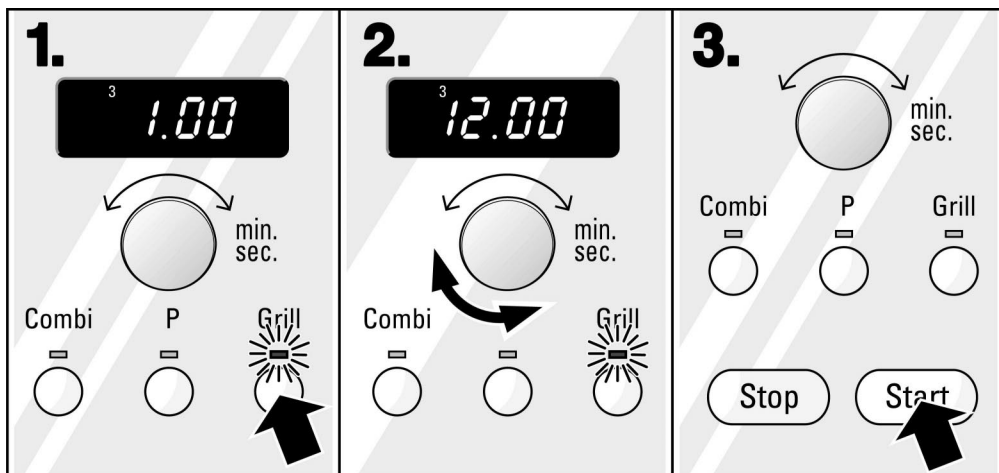
3 = kraftigt

2 = medel

1 = lätt

om du trycker på tangenten Grill en gång så visas grilläge 3. Genom att trycka på tangenten Grill kan du ändra grilläge.

Gör så här



1. Tryck på tangenten Grill.
Grilläge 3 visas.
Med tangenten Grill kan du nu
välja ett annat grilläge.

2. Ställ in tillagningstiden
genom att vrida inställnings-
knappen.

3. Tryck på Start-tangenten.

När tiden har gått

hörs en ljudsignal.

Öppna ugnsluckan eller tryck på Stopp-tangenten.
Nu visas aktuellt klockslag igen.

Ändra

Grilläge och tillagningstid kan du ändra när som helst.

Ångra

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

Grilltabell

- ❑ Grilla alltid på gallret med ugnsluckan stängd och utan förvärmning.
- ❑ Alla angivna värden är riktvärden som kan variera allt efter livsmedlens egenskaper.
- ❑ Skölj köttet med kallt vatten och torka av med hushållspapper.
Salta köttet först efter grillningen.
- ❑ Placera gallret i en långpanna på glastallriken för att samla upp kötsaften.
- ❑ Vänd köttskivorna med en grilltång. Om du sticker i köttet med en gaffel förlorar det saft och blir torrt.
- ❑ Rött kött, exempelvis nötkött, bryns snabbare än vitt kött som kalv eller fläsk. Låt inte detta störa dig. Köttskivor av vitt kött eller fiskfilé är ofta bara lätt brynt på ytan men ändå genomstekta och saftiga inuti.

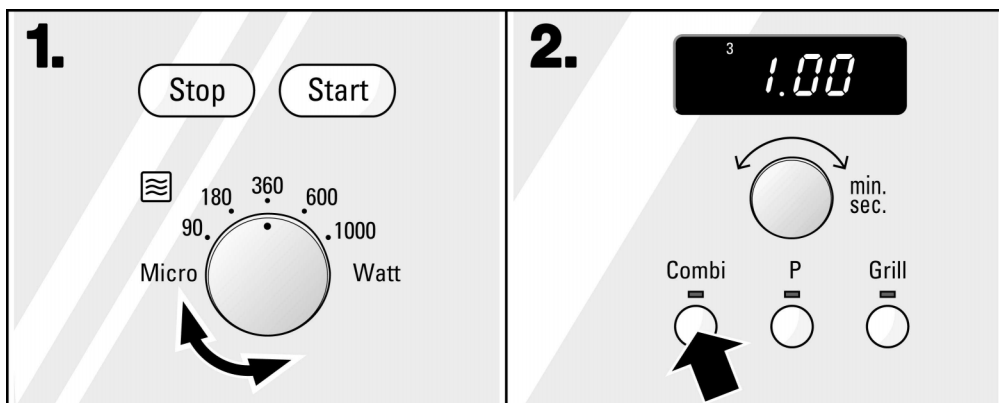
	Mängd	Vikt	Grillläge	Tid i minuter	Anmärkning
Biff	2-3 stycken	à ca 200 g	3	1:a sidan: ca 15 minuter 2:a sidan: ca 10 - 15 minuter	2-3 cm tjock
Karréskivor	3-4 stycken	à ca 120 g	3	1:a sidan: ca 20 minuter 2:a sidan: ca 15 minuter	1-2 cm tjock
Tjock grillkorv	4-6 stycken	à ca 150 g	3	1:a sidan: ca 10 minuter 2:a sidan: ca 10 minuter	
Fiskkotletter	2-3 stycken	à ca 150 g	3	1:a sidan: ca 10 minuter 2:a sidan: ca 8 - 12 minuter	Smörj först gallret med olja.
Fisk, hel exempelvis forell	2-3 stycken	à ca 150 g	3	1:a sidan: ca 10 minuter 2:a sidan: ca 10 - 15 minuter	Smörj först gallret med olja.
Rosta bröd	2-4 skivor		3	1:a sidan: ca 2 - 3 minuter 2:a sidan: ca 2 - 3 minuter	
Gratinera varma smörgåsar	2-4 skivor		2/3	Beroende på pålägg, ca 5 - 9 minuter	

Ställ in den första tiden genom att vrida på inställningsknappen. Vänd köttskivorna och ställ sedan in tiden för andra sidan.

Mikrovågsugn och grill i kombination

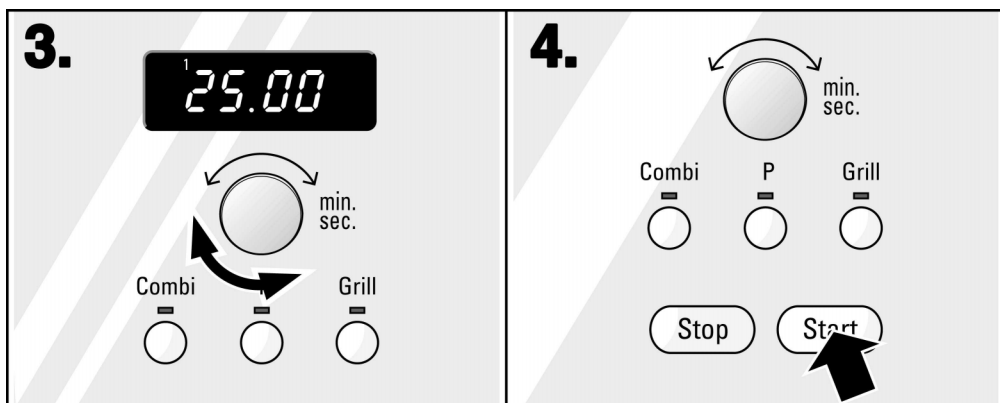
Man kan ställa in grillfunktionen och mikrovågsfunktionen samtidigt. Rätterna får en fin stekyta. Då går det mycket snabbare och dessutom sparar du energi.

Gör så här



1. Ställ in önskat mikrovågeffektläge med effektväljaren.

2. Tryck på tangenten Combi.
1,00 minuter och grilläge 3 visas på displayen.
Med tangenten Grill kan du ändra grilläge.



3. Ställ in tillagningstiden genom att vrida inställningsknappen.

4. Tryck på Start-tangenten.
Den inställda tillagningstiden startar.

När tiden har gått

hörs en ljudsignal.
På displayen står det 0.
Öppna ugnsluckan eller tryck på Stopp-tangenten.

Avbryta

☐ Tryck på Stopp-tangenten en gång eller öppna ugnsluckan. Tryck på Start-tangenten när du stängt luckan.

Ångra

☐ Tryck på Stopp-tangenten två gånger eller öppna luckan och tryck på Stopp-tangenten en gång.

Grill i kombination med mikrovågsugn

- ☐ Placera alltid tillagningskärlet på glastallriken och täck inte över maträtten.
- ☐ Använd en hög form vid stekning. Då håller du ugnsutrymmet rent.
- ☐ Använd en låg, vid form för gratängrätter och gratänger. I ett smalt, högt kärl kräver maträtterna mer tid och får en mörk yta.
- ☐ Kontrollera att kärlet passar i ugnsutrymmet. Det får inte vara för stort, glastallriken måste fortfarande kunna rotera.
- ☐ Ställ alltid in maximal tillagningstid. Kontrollera rätten efter den kortaste angivna tillagningstiden.
- ☐ Låt köttet vila i 5 - 10 minuter innan det skärs upp. På så sätt fördelar sig köttsaften jämnt och rinner inte ut när du skär upp köttet.

- ☐ Gratänggrätter och gratänger skall eftergräddas i avstängd ugn i ytterligare 5 minuter.

	Mängd Vikt	Mikrovågseffekt, W:	Tryck på Tangenten Combi	Grilläge	Tillagningstid i minuter	Anmärkning
Fläskstek, exempelvis karrébit	ca 750 g	360 W + 360 W	x x	2 2	15 min 20-25 min	Vänd efter 15 minuter.
Köttfärslimpa* max 7 cm hög	ca 750 g	600 W + 600 W	— x	3	15 min 3-5 min	
Kyckling, hel	ca 1200 g	360 W + 360 W	x x	3	15 min 20-25 min	Placera med bröstsidan nedåt. Vänd efter 15 minuter.
Kycklingdelar, exempelvis 1/4-delar	ca 800 g	360 W	x	3	20-25 min	Placera med skinsidan uppåt. Vänd inte.
Ankbröst	ca 800 g	180 W	x	3	25-30 min	Placera med skinsidan uppåt. Vänd inte.
Pastagrätäng (av förkokta ingredienser)	ca 1000 g	600 W	x	1	18-23 min	Strö ost över.
Potatisgrätäng (av rå potatis)	ca 1100 g	600 W	x	1	20-25 min	
Fisk, gratinerad	ca 500 g	600 W	x	3	10-15 min	Tina upp djupfryst fisk först.
Kvargsufflé*	ca 800 g	360 W + 360 W	— x	1	15-20 min 8-12 min	

* Tillaga först maträtterna med mikrovågor. Ställ sedan in kombi-funktionen.

Programautomatik

Mikrovågsugnen har 3 automatikprogram. Mata endast i programnummer och vikt. Allt annat sköter elektroniken.

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

Upptiningsprogram

Förbereda livsmedel

Med de 3 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!

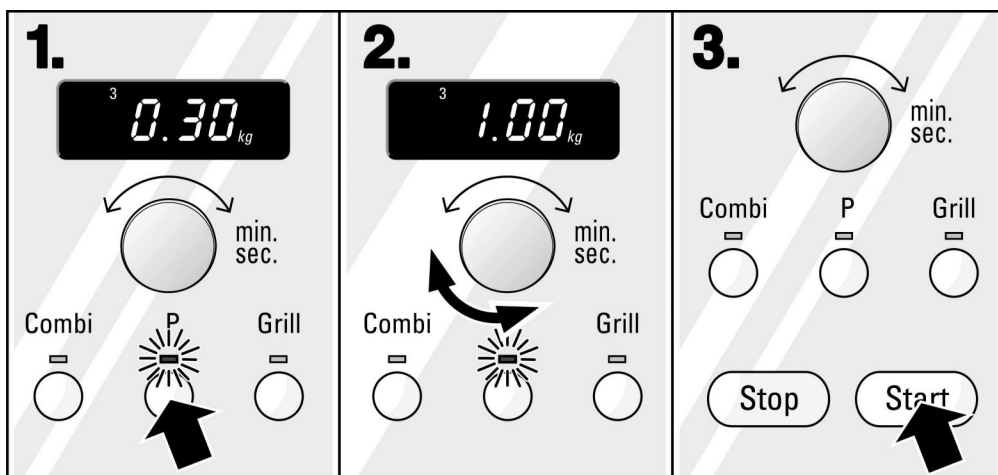
När man tinar kött, fågel eller fisk bildas vätska. Den får absolut inte användas vid tillagningen eller komma i kontakt med andra livsmedel.

Livsmedel	Program-nummer	Vikt område
Kött och fågel	P 1	
- Stek		0,2-2,0 kg
- Köttskivor		0,2-1,5 kg
- Köttfärs		0,2-1,0 kg
- Kyckling, gödkyckling, anka		0,7-2,0 kg

Livsmedel	Program-nummer	Vikt område
Fisk hel fisk, fiskfilé, fiskkotlett	P 2	0,1-1,0 kg
Bröd och kakor* - Bröd, helt, runt eller limpa, bröd i skivor, sockerkaka, vetebröd, fruktkaka	P 3	0,2-1,5 kg

* Olämpligt är gräddtårter, krämkakor, kakor med glasyr eller gelatin.

Gör så här



1. Tryck på tangenten P, tills det önskade programnumret visas på displayen. Grundinställningen för vikten visas också på displayen.

2. Vrid inställningsknappen till önskad vikt.

3. Tryck på Start-tangenten. Efter några sekunder startar programmet.

När tiden har gått

hörs en ljudsignal. Tryck på Stopp-tangenten eller öppna ugnsluckan.

Ändra

Tryck två gånger på Stopp-tangenten och ställ in på nytt.

Ångra

Tryck på Stopp-tangenten två gånger.

Obs!

När du väljer program, visas grundinställningen för vikten på displayen. Det är exempelvis 0,30 kg för program 3.

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
Söt äggstanning	600 W, 9 min + 180 W, 15-20 min	750 g i Pyrexform, 25x20 cm
Biskvi	600 W, 8-10 min	Pyrexform, Ø 22 cm
Köttfärslimpa	600 W, 23-28 min	Pyrex-långpanna, 28 cm

Upptining enbart med mikrovågor

Maträtt	Mikrovågseffektläge i W, tillagningstid i minuter	Anmärkning
Kött	180 W, 9 min + 90 W, 10-12 min	Mikrovågsanpassat plastkär Ø 22 cm. Vänd efter 9 minuter

Tillagning med mikrovågsfunktion och grill

Maträtt	Mikrovågseffekt W, grilläge, tillagningstid i minuter	Anmärkning
Potatisgratäng	600 W, + grilläge 1, 20-25 min	Pyrexform, Ø 22 cm
Mjuk kaka	-	Rekommenderas ej
Kyckling	1:a sidan: 360 W + grilläge 3, 15 min 2:a sidan: 360 W + grilläge 3, 20-25 min	Placera i ett passande glaskär. Vänd efter 15 minuter.

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 glasets. Får du sådana medel på ugnnsfronten, 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.

Ugnsutrymme

Torka ur ugnsutrymmet med en fuktig trasa när det svalnat efter tillagningen. Då löser man lättare upp stänk och fastbrända rester och dessa bränns inte in mer vid nästa tillagningstillfälle.

Vid stark nedsmutsning kan man använda milda rengöringsmedel.

Torka torrt ugnsutrymmet med en mjuk trasa, så att ingen rost kan uppstå.

Använd inte ugnsrengöringsspray, inga andra aggressiva ugnsrengörare eller skurmedel. Olämpliga är även skursvampar, andra grova svampar och grytrengörare. Dessa medel repar ytan.

Obehagliga lukter, när du exempelvis tillagat fisk, får du enkelt bort så här: Häll några droppar citronsaft i en kopp med vatten. Placera en sked i koppen, för att undvika att det plötsligt kokar över. Värm upp vattnet i 1 till 2 minuter med maximal mikrovågseffekt.

Plåtar/galler

Lägg plåtarna/gallren i blöt direkt efter användning. Sedan kan smutsresten enkelt avlägsnas med en diskborste eller disksvamp. Gallret kan även rengöras med rengöringsmedel för rostfritt stål eller i diskmaskin.

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	Åtgärd
Ugnen fungerar inte	Stickkontakten är inte ansluten till vägguttaget	Sätt i stickkontakten i uttaget.
	Strömavbrott	Kontrollera om kökslampan lyser.
Mikrovågorna kopplas inte på	Luckan är inte helt stängd	Kontrollera att det inte finns matrester runt ugnsluckan eller at något föremål kläms där.
	Tangenten Start är inte intryckt	Tryck in tangenten Start.
Ugnen är inte i drift. En tillagningstid står på displayen	Någon har kommit åt inställningsknappen av misstag.	Tryck på tangenten Stop.
Det tar längre tid än vanligt för rätterna att bli varma	Du har ställt in för låg mikrovågseffekt	Ställ in högre effektläge.

Fel	Möjlig orsak	Åtgärd
	Du har ställt in större mängd än du brukar	Dubbel mängd - nästan dubbelt så lång tid.
	Maten var kallare än vanligt	Rör om eller vänd maträtten med jämna mellanrum.
Glastallriken ger ifrån sig ett skrapande eller slipande ljud	Smuts eller främmande föremål har hamnat vid glastallriksdrivningen	Rengör rotationsringen och fördjupningen i ugnens botten.

Reparationer får endast utföras av fackman godkänd av tillverkaren. 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:	2620 W
Mikrovågseffekt:	1000 W
Grill:	1300 W
Frekvens:	2450 MHz

Dimensioner (H x B x D)

- Ugnens utsida	31 x 51 x 39 cm
- Ugnsutrymmet	21,5 x 36 x 35 cm

Vikt	13 kg
VDE-kontrollerad:	ja
CE-märkt:	ja

Denna apparat uppfyller normen EN 55011 resp. CISPR 11.

Den är en produkt inom Grupp 2, Klass B.

Grupp 2 innebär att de alstrade mikrovågorna är avsedda för uppvärmning av livsmedel.

Klass B innebär att apparaten är avsedd att användas inom privata hushåll.

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 fylldige innholdsfortegnelsen. Der er det enkelt å finne frem.

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

Innholdsfortegnelse

Før tilkobling av det nye apparatet	72
Før montering	72
Oppstilling og tilkopling	72
Hva du må ta hensyn til	73
Sikkerhetsanvisninger	73
Sikkerhetsforskrifter ved bruk av mikrobølge	76
Betjeningsfeltet	78
Nedsenkbare brytere	79
Varmetypene	79
Tilbehør	79
Før første gangs bruk	81
Varme opp ovnsrommet	81
Mikrobølge	81
Slik stiller du inn:	82
Oppfinning, oppvarming og koking med mikrobølge	83
Kokekar	83
Veiledning til tabellene	84
Opptining	84
Opptining, oppvarming eller koking av dypfrosne matvarer	86
Oppvarming av matvarer	87
Koking av matvarer	88
Tips for mikrobølge	89
Grilling	89
Slik stiller du inn:	90
Grilltabell	90

Innholdsfortegnelse

Mikrobølge og grill i kombinasjon	92
Slik stiller du inn:	92
Grill og mikrobølge kombinert	93
Programautomatikk	94
Opptinings- programmer	94
Slik stiller du inn:	96
Testretter iht. EN 60705	97
Vedlikehold og rengjøring	98
Utsiden av apparatet	98
Ovnsrom	98
Tilbehør	99
Dreietallerkenen	99
Det har oppstått en feil, hva kan du gjøre?	99
Kundeservice	100
Tekniske data	101

Før tilkobling av det nye apparatet

Viktige sikkerhetsanvisninger

- ☐ Les grundig igjennom bruksanvisningen. Det er en forutsetning for at du skal kunne bruke apparatet på en sikker og riktig måte.
- ☐ Ta godt vare på bruks- og montasjeanvisningen. Hvis du gir apparatet videre til andre, må disse anvisningene følge med.

Før montering

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.
- ☐ Kontroller apparatet etter at du har pakket den ut. Hvis det har oppstått en transportskade, må du ikke slå på apparatet.
- ☐ Hvis strømledningen er skadd, må den byttes av en fagperson som har fått opplæring av produsenten for å unngå farer.

Transportskader

Oppstilling og tilkobling

- ☐ Ta hensyn til den spesielle monteringsanvisningen.

- ❑ 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 60 cm bredt høyskap (minst 85 cm over gulvet).
- ❑ Apparatet er ferdig og må kun stikkes inn i stikkontakten. Det må kun tilkoples en forskriftsmessig installert beskyttelsesstikkontakt. Sikringen må være 16 Ampere (L- eller B-automat). Strømspenningen må tilsvare den som er angitt på typeskiltet.
- ❑ Opplegg av stikkontakt eller utskifting av strømledningen må kun utføres av elektrofagmann. Dersom stikkontakten etter monteringen ikke lenger er tilgjengelig, må det installeres en flerpolig skilleinnretning med en kontaktavstand på minst 3 mm.
- ❑ Universalkontakt, kontaktlister og forlengelser må ikke brukes. Ved overbelastning kan det oppstå fare for brann.

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.

Under kombinasjonsdrift kan barn kun bruke apparatet når de er under oppsyn av voksne. Fare for skålding!

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. Innsiden av apparatet og varmeelementene blir svært varme. Fare for forbrenning!

Barn må alltid holdes på trygg avstand.

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 for all del 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 pakning på apparatet



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

Ovnsdøren 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 hete 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 gjennomrustes. 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.

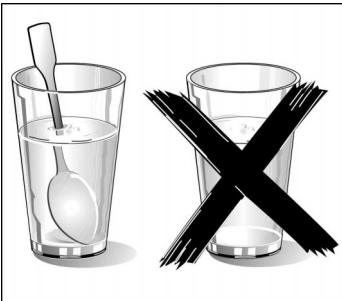
Sikkerhetsforskrifter ved bruk av mikrobølge

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

☐ Fare for skålding!

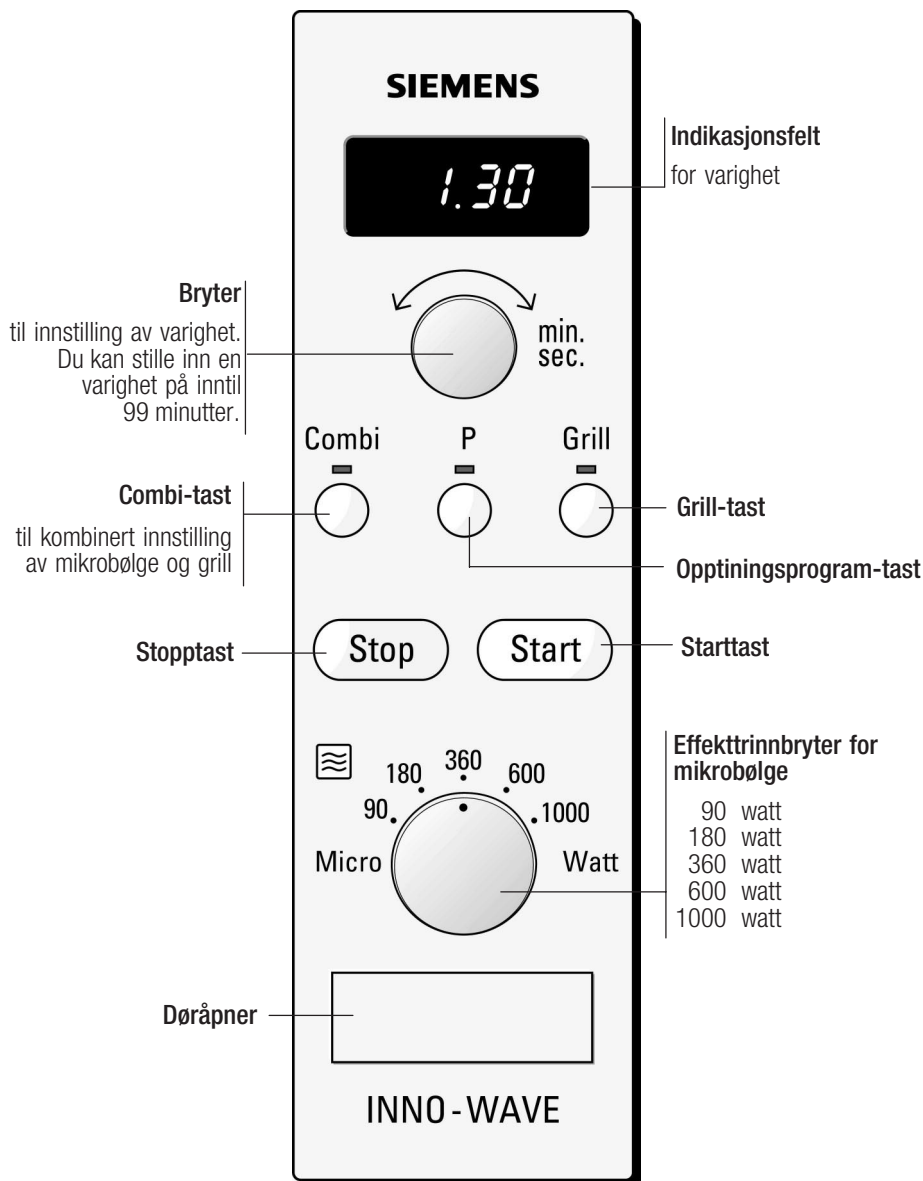
Ved oppvarming av væske bør du alltid legge en teskje med i kokekaret, for å unngå forsinket koking. Ved forsinket koking blir koketemperaturen nådd uten at de typiske dampboblene stiger opp. Bare ved en ørliten rystelse av kokekaret kan den varme væsken plutselig koke kraftig over eller sprute opp. Dette kan føre til skader og forbrenninger.

- ☐ Babymat:
La aldri lokk 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. Lufttett emballasje kan sprekke.
- ☐ Merknad:
Kok aldri egg i skålen, og varm heller aldri opp hardkokte egg. De kan eksplodere, også etter at oppvarmingen fra mikrobølgeene er avsluttet. 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 urter, frukt, brød eller sopp, må du holde prosessen under oppsyn. Det kan oppstå brann hvis varene blir tørket for kraftig.
- ☐ Matolje må ikke varmes opp med mikrobølge. 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 mikrobølgeeffekt og -tider slik det 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.

Betjeningsfeltet



Nedsenkbare brytere

Bryteren og effektvelgeren er nedsenkbar i alle stillinger.

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

Varmetypene

Mikrobølger

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

Mikrobølgeeffekter

1000 W	til oppvarming av væsker.
600 W	til oppvarming og koking av matvarer.
360 W	til koking av kjøtt og oppvarming av ømfintlige matvarer.
180 W	til opptining og viderekokning.
90 W	til opptining av ømfintlige matvarer.

Grilling

Hele flaten under grillelementet blir varm. Du kan grille koteletter, pølser, fisk eller toast.

Grill kombinert med mikrobølge

Her brukes grillen sammen med mikrobølge. Rettene blir sprø og brune, men tilberedningen går raskere, og du sparer energi.

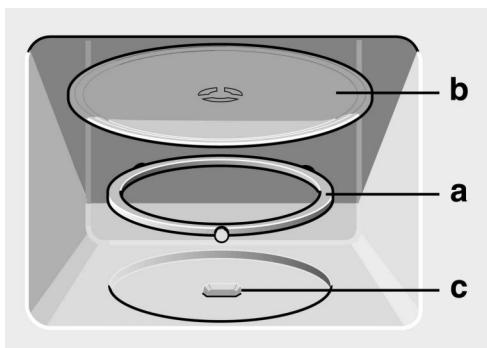
Tilbehør

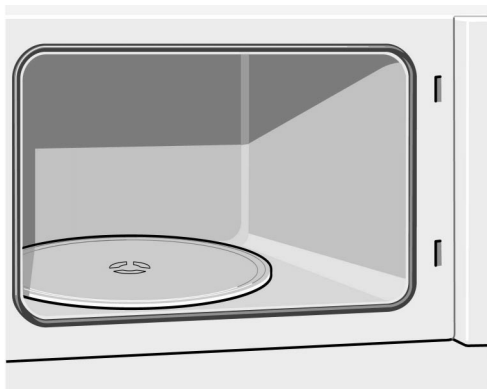
Dreietallerkenen

Slik setter du inn dreietallerkenen:

1. Legg rulleringen **a** i fordypningen i ovnsrommet.

2. La dreietallerkenen **b** gå i inngrep i drivmekanismen **c** midt i bunnen av ovnsrommet.





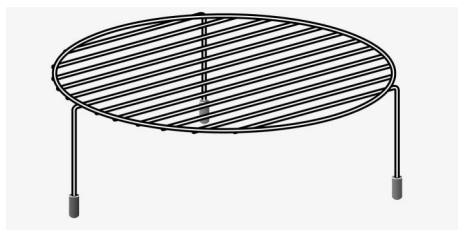
Apparatet må bare brukes når dreietallerkenen er satt inn. Kontroller at den er satt riktig på plass.

Dreietallerkenen roterer under alle varme typer. Den kan rotere mot høyre eller mot venstre.



Universalpanne

Den kan også brukes som oppsamlingspanne for fett, dersom du griller direkte på risten eller har valgt en kombinasjon av koking og grilling.



Rist

til grilling, bl.a. av koteletter, pølser eller toast eller som underlag, f. eks. for flate former.

Sett grillristen på dreietallerkenen eller i universalpannen.



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.

Før første gangs bruk

Varme opp ovnsrommet

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

1. Trykk på Grill-tasten.
2. Still inn 10 minutter med bryteren.
3. Trykk på starttasten.

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

Mikrobølge

Du kan bruke mikrobølgen alene eller i kombinasjon med grillen.

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

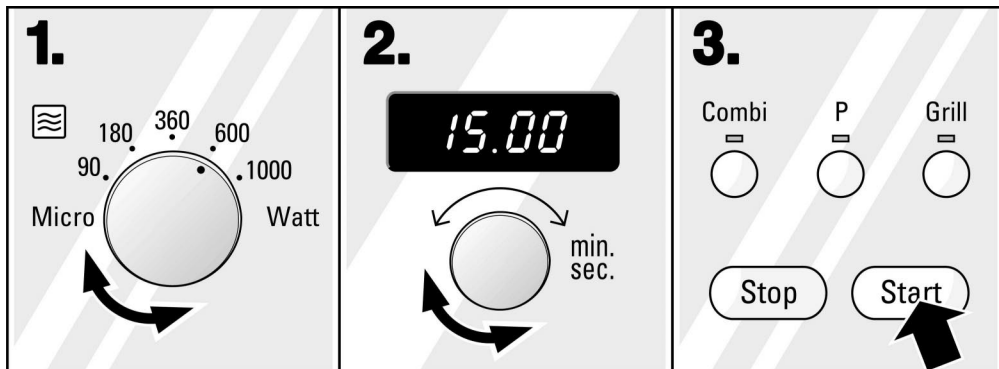
Ta en stor kopp uten gull- eller sølvdekor og legg en teskje oppi. Sett koppen med vann på dreietallerkenen.

1. Sett effektvelgeren på 1000 watt.
2. Still inn 1 minutt med bryteren.
3. Trykk på starttasten.

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

Les gjennom sikkerhetsforskriftene i begynnelsen av bruksanvisningen. Disse er svært viktige.

Slik stiller du inn:



1. Still effektvelgeren på ønsket mikrobølgeeffekt.

2. Still inn varighet med bryteren.

3. Trykk på starttasten. Den innstilte varigheten telles ned og er synlig i indikasjonen.

Når tiden er gått

hører du et signal.

Det står 0 i indikasjonen. Åpne døren til ovnen eller trykk én gang på stopptasten. Indikasjonen slukkes.

Stans

Åpne døren til ovnen eller trykk på stopptasten. Etter at døren er lukket, trykker du på starttasten.

Slette

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

Veiledning

- ☐ Du kan stille inn inntil 99 minutter.
 - 1 minutter i 1-sekunders intervall
 - inntil 5 minutter i 10-sekunders intervall
 - inntil 30 minutter i 1-minutters intervall
 - inntil 99 minutter i 5-minutters intervall.
- ☐ Effektrtrinnet 1000 W kan du stille inn til inntil 30 minutter, alle andre effektrinns i inntil 99 minutter.
- ☐ Du kan stille inn mikrobølgeeffekten først og varigheten etterpå, eller omvendt.

Oppfinning, oppvarming og koking med mikrobølge

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.

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.
- ☐ 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.
- ☐ 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.

	Mengde	Mikrobølgeeffekt, watt Tid, minutter	Veiledning
Kjøtt i ett stykke av storfe, svin, kalv (med og uten ben)	800 g 1000 g 1500 g	180 W, 15 min. + 90 W, 15 - 25 min. 180 W, 20 min. + 90 W, 20 - 30 min. 180 W, 30 min. + 90 W, 25 - 35 min.	Dekk til ømfintlige steder med aluminiumsfolie.
Kjøttstykker, eller skiver av storfe-, svine- eller kalvekjøtt	200 g 500 g 800 g	180 W, 5 min. + 90 W, 4 - 6 min. 180 W, 10 min. + 90 W, 5 - 10 min. 180 W, 10 min. + 90 W, 10 - 15 min.	Dekk til ømfintlige steder med aluminiumsfolie. Ta stykkene fra hverandre når de snus.

	Mengde	Mikrobølgeeffekt, watt Tid, minutter	Veiledning
Kjøttdeig, blandet	200 g 500 g 800 g	90 W, 15 min. 180 W, 10 min. + 90 W, 10 - 15 min. 180 W, 15 min. + 90 W, 15 - 20 min.	Fryses ned så flat som mulig. Snu flere ganger underveis og ta bort kjøtt som allerede er opptint.
Fjærkre/deler av fjærkre	600 g 1200 g	180 W, 8 min. + 90 W, 10 - 15 min. 180 W, 15 min. + 90 W, 20 - 25 min.	Brett aluminiumsfolie rundt vinger og lår.
Fisk filet, fiskekotelett, skiver	400 g	180 W, 5 min. + 90 W, 10 - 15 min.	Opptinte deler tas fra hverandre.
Hel fisk	300 g 600 g	180 W, 3 min. + 90 W, 10 - 15 min. 180 W, 8 min. + 90 W, 20 - 30 min.	Dekk til ømfintlige steder med små biter av aluminiumsfolie.
Grønnsaker, f. eks. erter	300 g	180 W, 10 - 15 min.	
Frukt, f. eks. bringebær	300 g 500 g	180 W, 7 - 10 min. 180 W, 8 min. + 90 W, 5 - 10 min.	Rør forsiktig rundt underveis og ta opptinte deler fra hverandre.
Smør	125 g 250 g	180 W, 2 min. + 90 W, 2 - 3 min. 180 W, 2 min. + 90 W, 3 - 5 min.	Fjern emballasjen fullstendig
Brød, helt	500 g 1000 g	180 W, 8 min. + 90 W, 5 - 10 min. 180 W, 12 min. + 90 W, 10 - 20 min.	
Kaker, tørre, f. eks. formkaker	500 g 750 g	90 W, 10 - 15 min. 180 W, 5 min. + 90 W, 10 - 15 min.	Ta kakestykkene fra hverandre når de snus. Bare egnet for kaker uten glasur eller krem.
Kaker, saftige f. eks. fruktkaker, ostekaker	500 g 750 g	180 W, 5 min. + 90 W, 15 - 20 min. 180 W, 7 min. + 90 W, 15 - 20 min.	Bare egnet for kaker uten glasur eller gelatin.

Opptining, oppvarming eller koking av dypfrosne matvarer

- ❑ Ferdige retter tas ut av emballasjen. Maten varmes hurtigere og jevnere opp i kokekar som egner seg for mikrobølge. Ulike matvarer kan 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 - 10 min.	
Gryteretter	500 g	600 W, 10 - 13 min.	
Kjøtt med saus, f. eks. gulasj	500 g	600 W, 12 - 17 min.	Skill kjøttstykkene fra hverandre under omrøringen.
Fisk, f. eks. filetstykker	400 g	600 W, 10 - 15 min.	Tilsett evt. vann, sitronsaft eller vin.
Gratenger o.l., f. eks. lasagna, cannelloni	450 g	600 W, 10 - 15 min.	
Tilbehør ris, pasta	250 g 500 g	600 W, 3 - 5 min. 600 W, 8 - 10 min.	Tilsett litt væske.
Grønnsaker, f. eks. erter, brokkoli, gulrøtter	300 g 600 g	600 W, 8 - 10 min. 600 W, 15 - 20 min.	Dekk bunnen av kokekaret med vann.
Spinatblanding	450 g	600 W, 11 - 16 min.	Kokes uten å tilsette vann.

Oppvarming av matvarer

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

	Mengde	Mikrobølgeeffekt, W Tid, minutter	Veiledning
Meny, porsjonsrett, ferdigrett (2-3 komponenter)		600 W, 5 - 8 min.	
Drikkevarer	125 ml 200 ml 500 ml	1000 W, ½ - 1½ min. 1000 W, 1½ - 2½ min. 1000 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, 2 - 3 min. 600 W, 3 - 4 min.	
Kjøtt med saus	500 g	600 W, 8 - 11 min.	Skil kjøttskivene fra hverandre.
Gryterett	400 g 800 g	600 W, 6 - 8 min. 600 W, 8 - 11 min.	

	Mengde	Mikrobølgeeffekt, W Tid, minutter	Veiledning
Grønnsaker 1 porsjon	150 g	600 W, 2 - 3 min.	
2 porsjoner	300 g	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 fortere ferdig enn høye. Fordel derfor maten i kokekaret, slik at den ligger så flatt som mulig. Ikke legg matvarene lagvis oppå hverandre hvis du kan unngå det.
- ☐ La maten hvile etter koking i ytterligere 2 - 5 minutter, slik at temperaturen utjevnes.

	Mengde	Mikrobølgeeffekt, W Tid, minutter	Veiledning
Kylling helt uten innmat, fersk	1200 g	600 W, 22 - 25 min.	Snus etter halvparten av tiden.
Fiskefilet, fersk	400 g	600 W, 7 - 12 min.	
Grønnsaker, ferske	250 g 500 g	600 W, 6 - 10 min. 600 W, 10 - 15 min.	Skjær 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.	Skjær 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 12 - 15 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.

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.

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

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

Grilling

Grilltrinn

Du kan velge 3 forskjellige grilltrinn.

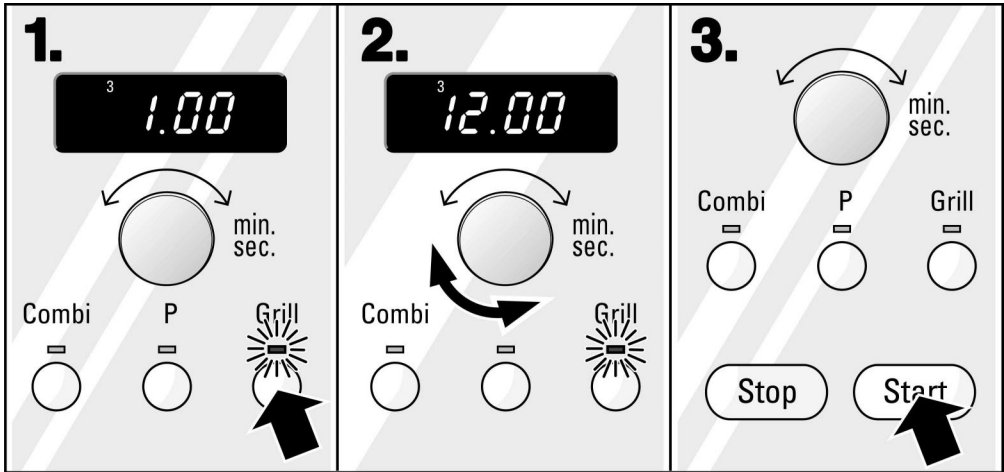
3 = sterk

2 = middels

1 = svak

Hvis du trykker én gang på grilltasten, vises grilltrinn 3. Du endrer grilltrinn ved å trykke på grilltasten.

Slik stiller du inn:



1. Trykk på grilltasten. Grilltrinn 3 vises. Med grilltasten kan du nå velge et annet grilltrinn.

2. Still inn varighet med bryteren.

3. Trykk på starttasten.

Når tiden er gått

hører du et signal.
Åpne døren til ovnen eller trykk på stopptasten.
Klokken vises igjen

Endre innstillingen

Du kan når som helst korrigere grilltrinn og varighet.

Slette

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

Grilltabell

- ☐ Grill alltid på rist med lukket ovnsdør. Ikke varm ovnen på forhånd.
- ☐ Alle angitte verdier er veiledende, og kan variere ut fra matvarenes beskaffenhet.
- ☐ Skyll kjøttskivene i kaldt vann og tørk dem med kjøkkenpapir.
Ikke tilsett salt før etter grillingen.
- ☐ For at kjøftsaften skal kunne samles opp, må du sette en rist i universalpannen på dreietallerkenen.

- ❑ Snu grillstykkene med en grilltang. Hvis du stikker med en gaffel i kjøttet, mister det væske og blir tørt.
- ❑ Mørkt kjøtt, f. eks. storfekjøtt, brunes forttere enn lyst kjøtt fra kalv eller svin. Ikke la deg irritere! Grillstykker fra lyst kjøtt og fiskefileter er ofte bare lysebrune på utsiden, men er likevel møre og saftige inni.

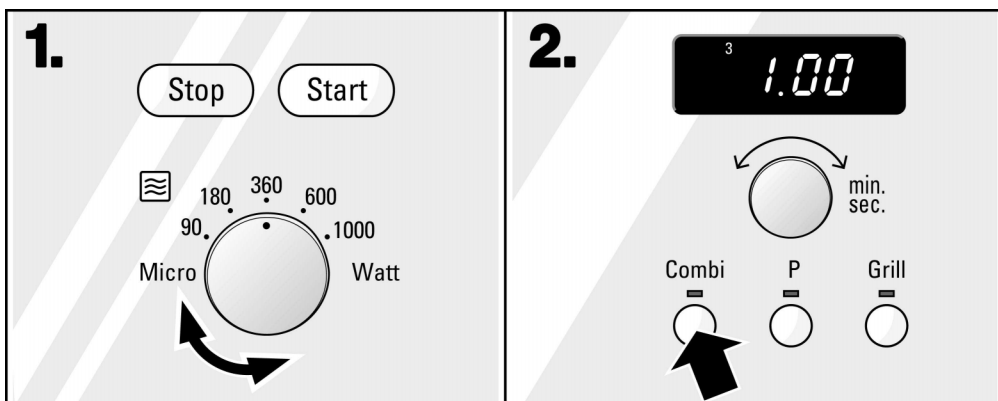
	Mengde	Vekt	Grilltrinn	Tid i minutter	Veiledning
Biffer	2-3 stykker	à ca. 200 g	3	1. side: ca. 15 minutter 2. side: ca. 10 - 15 minutter	2-3 cm tykke
Nakkekoteletter	3-4 stykker	à ca. 120 g	3	1. side: ca. 20 minutter 2. side: ca. 15 minutter	1-2 cm tykke
Grillpølser	4-6 stykker	à ca. 150 g	3	1. side: ca. 10 minutter 2. side: ca. 10 minutter	
Fiskekoteletter	2-3 stykker	à ca. 150 g	3	1. side: ca. 10 minutter 2. side: ca. 8 - 12 minutter	Smør risten med fett på forhånd.
Fisk, hel f.eks. ørret	2-3 stykker	à ca. 150 g	3	1. side: ca. 10 minutter 2. side: ca. 10 - 15 minutter	Smør risten med fett på forhånd.
Toast ristes på forhånd	2-4 skiver		3	1. side: ca. 2 - 3 minutter 2. side: ca. 2 - 3 minutter	
Ostesmørbrød m.m.	2-4 skiver		2/3	Avhengig av fyll: ca. 5 - 9 minutter	

Still inn den første tiden med bryteren. Snu grillstykkene og still inn tiden for den andre siden.

Mikrobølge og grill i kombinasjon

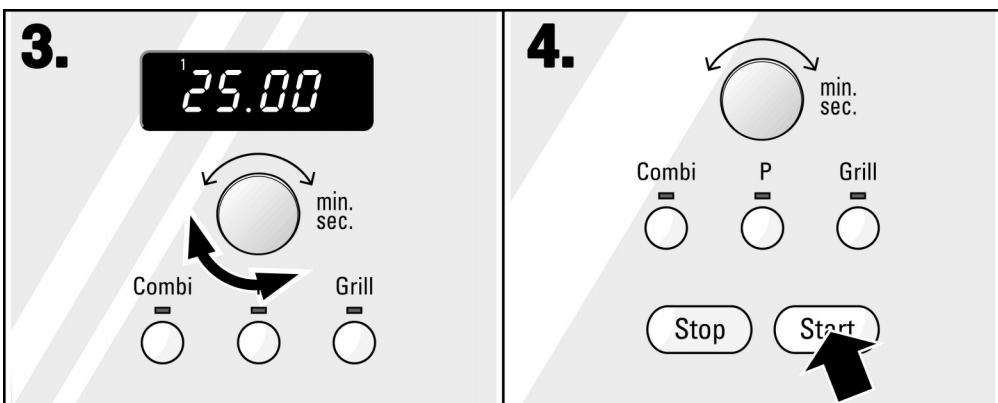
Du kan stille inn grill og mikrobølge samtidig. Rettene blir sprø og brune. Det går mye fortere, og du sparer energi.

Slik stiller du inn:



1. Med effektvelgeren stiller du inn den ønskede mikrobølgeeffekten.

2. Trykk på Combi-tasten.
1.00 minutt og grilltrinn 3 vises i indikasjonen.
Med grilltasten kan du endre grilltrinn.



3. Still inn varighet med bryteren.

4. Trykk på starttasten.
Den innstilte tiden telles ned.

Når tiden er gått

hører du et signal.

Det står 0 i indikasjonen.

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.

Slette

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

Grill og mikrobølge kombinert

☐ Sett alltid kokekaret på dreietallerken. Ikke dekk til matvarene.

☐ Bruk en høy form til steking. Da holder du ovnsrommet renere.

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

☐ Kontroller om kokekaret passer inn i ovnsrommet. Det må ikke være for stort, dreietallerkenen må fremdeles kunne gå rundt.

☐ Still alltid inn maksimal koketid. Kontroller retten etter den korteste angitte tiden.

☐ La kjøttet hvile i ca. 5 - 10 minutter før oppskjæring. På den måten fordeles kjøttsaften jevnt og renner ikke ut under oppskjæringen.

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

	Mengde Vekt	Mikrobølge- effekt, W	Trykk på combi- tasten	Grilltrinn	Varighet i minutter	Veiledning
Svinestek, f.eks. nakkestykke	ca. 750 g	360 W + 360 W	x x	2 2	15 min. 20-25 min.	Snu etter 15 minutter.
Kjøttkaker* maks. 7 cm høye	ca. 750 g	600 W + 600 W	— x	3	15 min. 3-5 min.	
Kylling, hel	ca. 1200 g	360 W + 360 W	x x	3	15 min. 20-25 min.	Legges med brystsiden ned. Snu etter 15 minutter.

	Mengde Vekt	Mikrobølge- effekt, W	Trykk på combi- tasten	Grilltrinn	Varighet i minutter	Veiledning
Kyllingstykker, f. eks. kylling delt i fire	ca. 800 g	360 W	x	3	20-25 min.	Legges med skinsiden opp. Skal ikke snus.
Andebryst	ca. 800 g	180 W	x	3	25-30 min.	Legges med skinsiden opp. Skal ikke snus.
Nudelgrateng (med forhåndskokte ingredienser)	ca. 1000 g	600 W	x	1	18-23 min.	Strø ost over.
Potetgrateng (av rå poteter)	ca. 1100 g	600 W	x	1	20-25 min.	
Fisk, gratinert	ca. 500 g	600 W	x	3	10-15 min.	Dypfrossen fisk må først tines opp.
Kesamsufflé*	ca. 800 g	360 W + 360 W	— x	1	15-20 min. 8-12 min.	

* Kok ingrediensene først med mikrobølgen. Still så inn kombidrift.

Programautomatikk

Mikrobølgeovnen har 3 automatikkprogrammer. 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

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

Klargjøring av matvarene

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 porselensstallerken. 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.

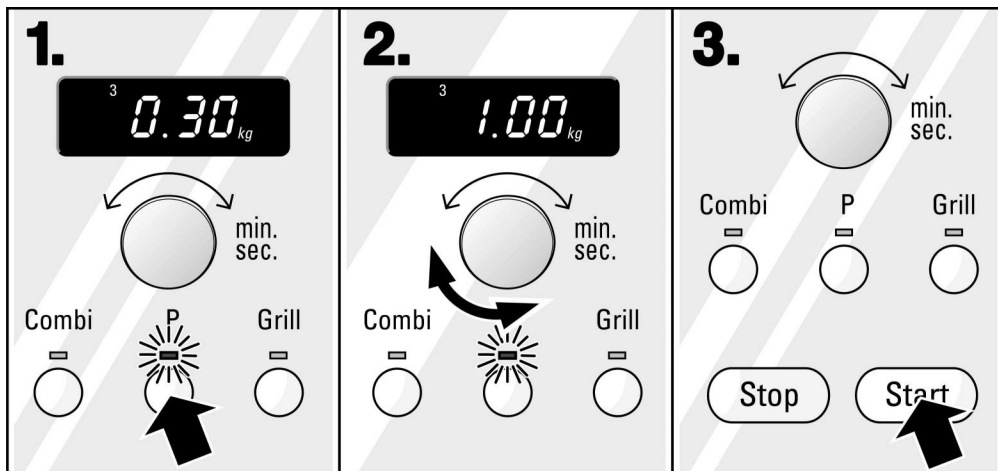
OBS!

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 1	
- Stek		0,2-2,0 kg
- Flate kjøttstykker		0,2-1,5 kg
- Kjøttdeig		0,2-1,0 kg
- Kylling, broiler, and		0,7-2,0 kg
Fisk	P 2	
Hel fisk, fiskefilet, fiskekotelett		0,1-1,0 kg

Matvarer	Program nummer	Vekt områder
Brød og kaker* - Brød, helt, rundt eller avlangt, brødsiver, formkake, større gjærbakst, fruktkake	P 3	0,2-1,5 kg
* Bløtkaker, kremkaker, kaker med gelétopp, glasur eller gelatin er ikke egnet.		

Slik stiller du inn:



1. Berør tasten P inntil det ønskede programnummeret vises i indikasjonen. Grunninnstillingen for vekt er også synlig i indikasjonen.

2. Still inn ønsket vekt med bryteren.

3. Trykk på starttasten. Etter noen sekunder starter programmet.

Når tiden er gått

hører du et signal. Trykk på stopptasten eller åpne døren til ovnen.

Endre innstillingen

Trykk to ganger på stopptasten og still inn på nytt.

Slette

Trykk to ganger på stopptasten.

Veiledning:

- ☐ Når du velger program, vises grunninnstillingen for vekt i indikasjonen. Dette er f. eks. 0,30 kg for program 3.

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	600 W, 9 min. + 180 W, 15-20 min.	750 g i Pyrex-form, 25x20 cm
Biskvi	600 W, 8-10 min.	Pyrex-form diam. 22 cm
Kjøttkaker	600 W, 23-28 min.	Pyrex-brødform, 28 cm

Optining med kun mikrobølge

Rett	Mikrobølgeeffekt W, varighet i minutter	Veiledning
Kjøtt	180 W, 9 min. + 90 W, 10-12 min.	Mikrobølgeegnet plastplate diam. 22 cm Snu etter 9 minutter

Koking med mikrobølge og grill

Rett	Mikrobølgeeffekt W, grilltrinn varighet i minutter	Veiledning
Potetgrateng	600 W, + grilltrinn 1, 20-25 min.	Pyrex-form, diam. 22 cm
Kaker	-	Anbefales ikke
Kylling	1. side: 360 W + grill trinn 3, 15 min. 2. side: 360 W + grill trinn 3, 20-25 min.	Legges i egnet glassfat. Snu etter 15 minutter.

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.

Ovnsrom

Etter matlagingen rengjøres det avkjølte ovnsrommet med en fuktig klut. Sprut og matrester kan nå løsnes lett og brenner seg ikke fast neste gang. Hvis ovnsrommet er svært tilskitnet, bruker du et mildt rengjøringsmiddel.

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

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

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

Tilbehør

Legg tilbehøret i bløt straks etter bruk. Dermed kan rester av smuss lett fjernes med en børste eller en oppvasksvamp. Risten kan du rengjøre med metallrensemiddel eller legge i oppvaskmaskinen.

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, kan du se på følgende veiledning:

Feil	Mulig årsak	Råd/utbedring
Apparatet fungerer ikke	Støpselet er ikke satt inn	Sett inn støpselet.
	Strømbrudd	Kontroller om kjøkkenlampen fungerer.
Mikrobølgen slår seg ikke på	Døren er ikke helt lukket	Kontroller om det har satt seg fast fremmedlegemer eller matrester i døråpningen.
	Start-tasten er ikke trykket inn	Trykk på start-tasten.
Apparatet er ikke i drift. På displayet viser tidsuret gjenstående tid.	Bryteren ble dreid rundt utilsiktet.	Trykk på stopp-tasten.
Maten blir langsommere varm enn før	Det er valgt for lav mikrobølgeeffekt	Velg en høyere effekt.

Feil	Mulig årsak	Råd/utbedring
Dreietallerkenen lager skrape- eller skurelyder.	Det er lagt inn en større mengde enn ellers	Dobbelt så stor mengde = nesten dobbelt så lang tid.
	Maten var kaldere enn ellers	Maten må av og til røres eller snus.
	Det er kommet urenheter eller fremmedlegemer i området rundt dreietallerkenens drivmekanisme	Rengjør rulleringen og fordypningen i ovnsrommet.

Reparasjon må bare utføres av serviceteknikere med spesiell opplæring. Reparasjoner utført på ukynndig måte kan føre til alvorlige farer 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 produktionsnummer (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:	2620 W
Mikrobølgeeffekt:	1000 W
Grill:	1300 W
Frekvens:	2450 MHz

Mål (h x b x d)

- Apparat	31 x 51 x 39 cm
- Ovnsrom	21,5 x 36 x 35 cm

Vekt 13 kg

VDE-godkjent: ja

CE-merking: ja

Dette apparatet samsvarer med norm
EN 55011 / CISPR 11.

Apparatet er et produkt i gruppe 2, klasse B.

Gruppe 2 betyr at mikrobølgene brukes til oppvarming
av matvarer,

Klasse B innebærer at apparatet er egnet til bruk i
private husholdninger.

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 kokeilukeittiössä.

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

Ennen uuden laitteen liitántää	105
Ennen asennusta	105
Sijoitus ja liitántä	106
Mitä on otettava huomioon	107
Turvallisuusohjeet	107
Mikroaaltouunia koskevia turvallisuusohjeita	109
Ohjauspaneeli	112
Alaslaskettavat katkaisijat	113
Uunitoiminnot	113
Varusteet	114
Ennen ensimmäistä käyttöä	115
Kypsennystilan kuumennus	115
Mikroaallot	116
Toimi näin:	116
Ruokien sulattaminen, kuumentaminen ja kypsytäminen mikroaaltouunissa	117
Astiat	117
Huomautuksia taulukoista	118
Sulattaminen	118
Pakasteiden sulattaminen, kuumentaminen ja kypsytäminen	120
Ruokien kuumentaminen	121
Ruokien kypsytäminen	122
Mikroaaltouunin käyttövihjeitä	123
Grillaus	124
Toimi näin:	124
Grillaustaulukko	125

Sisällysluettelo

Mikron ja grillin yhdistelmä	126
Toimi näin:	126
Grillin ja mikron yhdistelmä	127
Ohjelma-automatiikka	128
Ohjelmat sulattamiseen	128
Toimi näin:	130
Testatut ruoat EN 60705 mukaan	131
Puhdistus	132
Laitteen ulkopinta	132
Kypsymistila	132
Varusteet	133
Pyörivä alusta	133
Ohjeita toimintahäiriöiden varalle	133
Huoltopalvelu	134
Tekniset tiedot	135

Ennen uuden laitteen liitántää

Tärkeitä turvallisuusohjeita

- ☐ Lue nämä käyttöohjeet huolellisesti läpi. Vasta sitten voit käyttää laitettasi turvallisesti ja oikein.
- ☐ Säilytä käyttö- ja asennusohjeet huolellisesti. Jos annat laitteen edelleen, muista liittää ohjeet mukaan.

Ennen asennusta

Ympäristöystävällinen jätahuolto



- ☐ Ota laite pois 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.
- ☐ Tarkasta laite purettuasi sen pakkauksesta. Jos laitteessa on kuljetusvahinkoja, älä liitä sitä.
- ☐ Jos liitántäjohto on vaurioitunut, se on vaihdettava valmistajan kouluttaman sähköasentajan toimesta vaarojen välttämiseksi.

Kuljetusvahingot

Sijoitus ja liitäntä

- ☐ Noudata erillisiä asennusohjeita.
- ☐ Tämä laite on tarkoitettu ainoastaan keittiökalusteeseen asennettavaksi. Laitetta ei ole suunniteltu käytettäväksi pöydällä tai kaapin sisällä.
- ☐ Laite voidaan sijoittaa 60 cm levyiseen yläkaappiin (vähintään 85 cm korkeudelle lattiasta).
- ☐ Laite toimitetaan pistokevalmiina ja sen saa liittää vain määräystenmukaisesti asennettuun ja maadoitettuun pistorasiaan. Sulakkeen tulee olla 16 ampeeria (L- tai B-automaattisulake). Verkkojännitteen on oltava sama kuin tyyppikilvessä ilmoitetun jännitteen.
- ☐ Pistorasian saa asentaa tai liitäntäjohtoon vaihtaa ainoastaan sähköasentaja. Jos pistokkeeseen ei pääse enää käsiksi asennuksen jälkeen, asennuksen suojana tulee olla sulake.
- ☐ Jakorasioita ja jatkojohtoja ei saa käyttää. Tulipalon vaara ylikuormituksen johdosta.

Mitä on otettava huomioon

Turvallisuusohjeet

Tämä laite vastaa sähkölaitteiden turvallisuusmääräyksiä. Korjaukset saa tehdä vain huoltopalvelun teknikko, 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.

Yhdistelmäkäytössä lapset saavat käyttää laitetta vain aikuisen valvonnan alaisena. Palovamman vaara!

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. Laitteen sisäpinnat ja kuumennuselementit kuumenevat hyvin kuumiksi. Palovamman vaara!

Pidä lapset poissa laitteen luota.

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 luukkuja. 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 laitteen sisällä. Palovamman vaara! Käytä vain pieniä määriä väkevää alkoholia ja avaa laitteen luukku 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 huoltotyötä, joissa mikroaaltoenergialta suojaava suojus on poistettava. Soita huoltopalveluun.

Älä avaa kuorta. Laitteessa on korkeajännitettä.

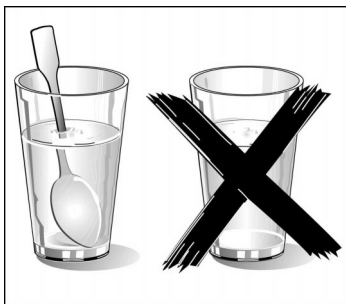
Älä kytke viallista laitetta päälle. Vedä verkkopistoke irti. Soita huoltopalveluun.

Älä vaihda uunilamppua itse. Soita huoltopalveluun.

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

Mikroaaltouunia koskevia turvallisuusohjeita

- ☐ Mikroaaltoja ei saa käyttää ilman ruokaa.
- ☐ Säädä aina käyttöohjeissa mainitut mikroaaltotehot ja -ajat. Jos olet valinnut huomattavasti suuremman tehon tai ajan, elintarvike saattaa syttyä palamaan ja laite vaurioituu. Palovaara!
- ☐ Kuumenna mikroaalloilla periaatteessa vain ruokia ja juomia. Muu käyttö voi olla vaarallista ja aiheuttaa vahinkoja. Esim. lämmitetyt jyvät- tai viljapussit voivat syttyä palamaan. Palovamman vaara!



☐ **Palovamman vaara!**

Kun lämmität nesteitä, laita astiaan aina kahvilusikka, jotta kiehuminen ei pääse viivästymään. Viivästynyt kiehuminen tarkoittaa, että kaasukuplia ei synny, vaikka nesteen kiehumispiste on saavutettu. Jo pienikin astian tärähdys voi aiheuttaa kuuman 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. Räjähdystvaara!**

☐ **Älä kuumenna alkoholipitoisia juomia liian kuumiksi. Räjähdystvaara!**

☐ **Älä lämmitä ruokia lämpimänäpitoipakkauksissa. Ne voivat syttyä palamaan. Kun lämmität elintarvikkeita astioissa, jotka ovat muovia, paperia tai muuta palavaa materiaalia, tarkkaile lämpenemistä. Jos elintarvikkeet ovat ilmatiiviisti suljetussa pakkauksessa, voi pakkaus haljeta.**

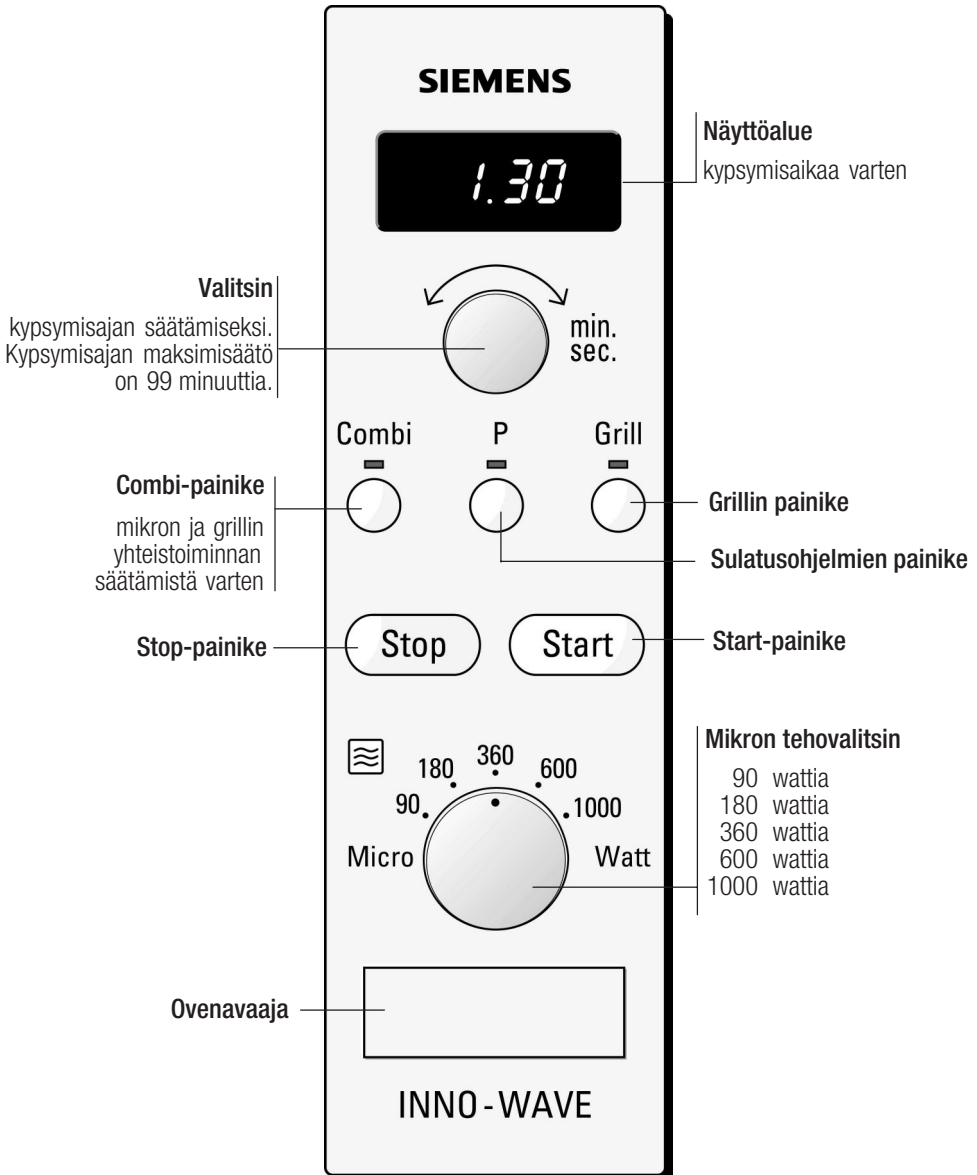
☐ **Huomautus:**

Älä koskaan keitä munia kuorineen tai lämmitä kovaksikeitettyjä munia, koska ne voivat räjähtää vielä mikroaalloilla tapahtuneen lämmityksen jälkeenkin. Samoin voi käydä äyriäisiä lämmitettäessä. Mikäli aiot valmistaa paistettuja kananmunia tai keitettyjä munia lasissa, on keltuainen puhkaistava.

☐ **Kun elintarvikkeissa on kuori, kuten esim. omenoissa, tomaateissa, perunoissa tai makkarossa, kuori saattaa haljeta. Pistele kuoreen reikiä ennen lämmittämistä.**

- ☐ Kun kuivaat yrttejä, hedelmiä, leipää tai sieniä, älä anna niiden kuivua liikaa. Ne voivat silloin syttyä palamaan.
- ☐ Älä kuumenna ruokaöljyä mikrossa. Öljy voi syttyä palamaan.
- ☐ Käytä vain sellaisia astioita, jotka soveltuvat mikroaaltouunikäyttöön.
- ☐ 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.
- ☐ Noudata käyttöoheissa annettuja mikroaaltouunin tehoarvoja ja valmistusaikoja. Jos säädetty teho on huomattavasti korkeampi tai aika pidempi, elintarvike voi syttyä tuleen ja laite saattaa vaurioitua.
- ☐ Uunissa kypsennetty ruoka kuumentaa myös astiat. Käytä patalappua, kun otat astian pois uunista.

Ohjauspaneeli



Alaslaskettavat katkaisijat

Säädin ja tehon valitsin ovat laskettavissa joka asennossa.

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

Uunitoiminnot

Mikroaallot

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

Mikroaaltotehot

- | | |
|--------|---|
| 1000 W | Nesteiden kuumentamiseen. |
| 600 W | Ruokien kuumentamiseen ja kypsentämiseen. |
| 360 W | Lihan kypsentämiseen ja arkojen ruokien lämmittämiseen. |
| 180 W | Pakasteiden sulattamiseen ja kypsentämiseen. |
| 90 W | Arkojen pakasteruokien sulattamiseen. |

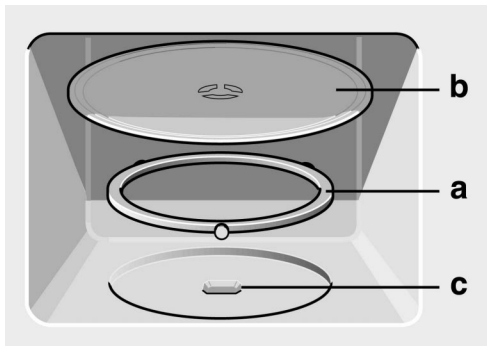
Grillaus

Koko grillivastuksen alapuolella oleva alue kuumenee. Tällä tavoin voidaan grillata pihvejä, makkaroitu, kalaa tai kuorruttaa lämpimiä voileipiä.

Mikroaaltouunin ja grillin yhdistelmä

Tässä tapauksessa mikroaaltouuni ja grilli ovat samanaikaisesti päällä. Ruusta tulee pinnaltaan rapeaa ja se ruskistuu kauniisti, mutta tämä tapahtuu paljon nopeammin ja samalla säästyy energiaa.

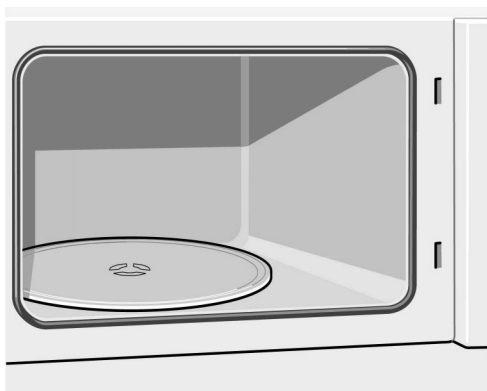
Varusteet



Pyörivä lautanen

Pyörivän lautasen asettaminen:

1. Aseta rullarengas **a** kypsymistilassa olevaan syvennykseen.
2. Aseta pyörivä lautanen **b** käyttömekanismiin **c**, kypsymistilan pohjan keskelle.



Käytä laitetta aina pyörivällä lautasella. Varmista, että lautanen on tukevasti paikallaan.

Pyörivä lautanen pyörii kaikissa uunitoiminnoissa. Se voi pyöriä oikeaan tai vasempaan suuntaan.



Uunipannu

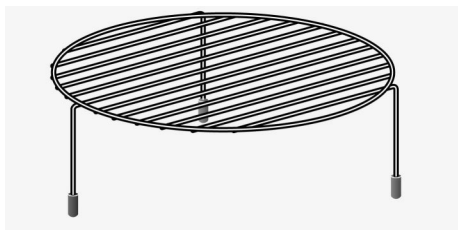
Kun grillaat ritilän päällä tai käytät kypsentämisen ja grillauksen yhdistelmää, aseta uunipannu ritilän alle, jotta rasva pääsee valumaan siihen.

Ritilä

jonka päällä voidaan grillata pihvejä ja makkaroita tai kuoruttaa lämpimiä voileipiä

Ritilää voidaan käyttää myös alustana, esim. matalille laatikkovuolle.

Aseta grilliritilä pyörivälle alustalle tai uunipannuun.





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.

Ennen ensimmäistä käyttöä

Kypsennystilan kuumennus

Uuden uunin hajun poistamiseksi, suljettua, tyhjää kypsennystilaa kuumennetaan 10 minuuttia.

1. Paina Grill-painikkeesta.
2. Säädä valitsimesta ajaksi 10 minuuttia.
3. Paina Start-painiketta.

Uunista tulevan hajun takia koko keittiö on syytä tuulettaa.

Mikroaallot

Mikroaaltouunia voidaan käyttää yksin tai grillin kanssa yhdistelmänä.

Kokeile sitä heti. Kuumenna esimerkiksi kupillinen vettä.

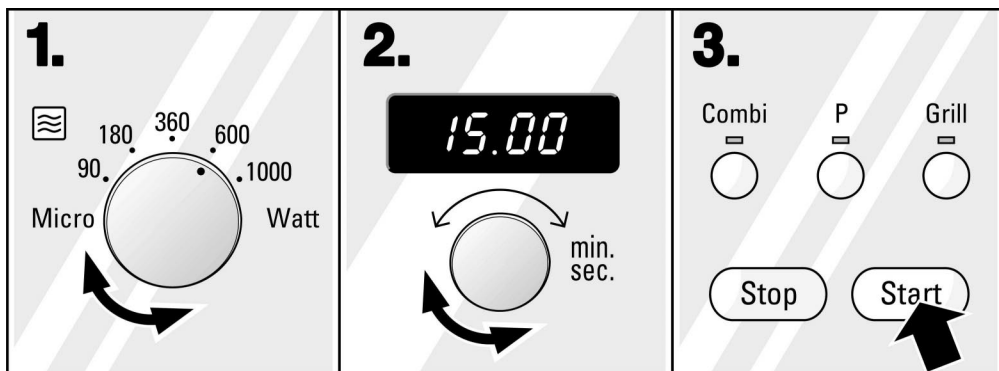
Käytä isoa kuppia ilman kulta- tai hopeakoristeita ja laita teelusikka kuppiin. Aseta kuppi vesineen pyörivälle lautaselle.

1. Säädä tehovalitsin 1000 wattiin.
2. Säädä valitsimella ajaksi 1 minuutti.
3. Paina Start-painiketta.

1 minuutin kuluttua kuuluu äänimerkki. Vesi on kuumaa.

Lue turvallisuusohjeet käyttöohjeiden alussa. Ne ovat erittäin tärkeitä.

Toimi näin:



1. Säädä tehovalitsin haluttuun mikroaaltotehoon.

2. Säädä aika aikavalitsimella.

3. Paina Start-painiketta. Säädetty aika kuluu näytöllä.

Ajan päättymisen jälkeen

kuuluu äänimerkki.
Näyttöön ilmestyy "0". Avaa laitteen ovi tai paina Stop-painikkeesta. Näyttö sammuu.

Laitteen pysäyttäminen

Avaa laitteen ovi tai paina Stop-painikkeesta.
Paina Start-painikkeesta sulkemisen jälkeen.

Asetusten poisto

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

Huomautuksia

- ☐ Voit säätää kypsyamisajan korkeintaan 99 minuuttia pitkäksi.
 - 1 minuutti 1 sekunnin välein
 - 5 minuuttiin saakka 10 sekunnin välein
 - 30 minuuttiin saakka 1 minuutin välein
 - 99 minuuttiin saakka 5 minuutin välein.
- ☐ 1000 watin tehon voit säätää korkeintaan 30 minuutiksi, kaikki muut tehot voit säätää 99 minuuttiin asti.
- ☐ Voit säätää ensin mikroaaltotehon ja sitten valmistusajan tai päinvastoin.

Ruokien sulattaminen, kuumentaminen ja kypsentäminen mikroaaltouunissa

Astiat

Käytä astioita, jotka ovat kuumankestävää lasia, lasikeramiikkaa, 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 mikroaaltouunikäyttöön.

Aseta astiat aina pyörivälle lautaselle.

Astiatesti:

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

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

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 kypsymisajasta.

Aseta astiat aina pyörivälle lautaselle.

Sulattaminen

- ☐ Aseta pakasteet avoimessa astiassa pyörivälle lautaselle.
- ☐ 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.
- ❑ Broilerin herkimmät 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.

	Määrä	Mikroaaltoteho, W Toiminta-aika, minuiteissa	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 herkimmät osat alumiinifoliolla.
Liha, palasina tai siivuina, nauta, sika, vasikka	200 g 500 g 800 g	180 W, 5 min. + 90 W, 4 - 6 min. 180 W, 10 min. + 90 W, 5 - 10 min. 180 W, 10 min. + 90 W, 10 - 15 min.	Peitä herkimmät osat alumiinifoliolla. Irroita osat toisistaan, kun käännät pakasteen.
Jauheliha, sikanauta	200 g 500 g 800 g	90 W, 15 min. 180 W, 10 min. + 90 W, 10 - 15 min. 180 W, 15 min. + 90 W, 15 - 20 min.	Purista palat latteiksi, ennen kuin pakastat ne. Käännä pakaste useita kertoja sulatuksen aikana ja poista sulaneet lihat.
Linnut tai linnunpalat	600 g 1200 g	180 W, 8 min. + 90 W, 10 - 15 min. 180 W, 15 min. + 90 W, 20 - 25 min.	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 herkimmät 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 väliillä 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.	
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.

	Määrä	Mikroaaltoteho, W Toiminta-aika, minuuteissa	Huomautuksia
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 - 10 min.	
Muhennokset	500 g	600 W, 10 - 13 min.	
Liha kastikkeessa, esim. palapaisti	500 g	600 W, 12 - 17 min.	Irroita lihanpalat toisistaan, kun sekoitat kastiketta.
Kala, esim. filee	400 g	600 W, 10 - 15 min.	Lisää tarvittaessa vettä, sitruunamehua tai viiniä.
Laatikot, esim. lasagne, cannelloni	450 g	600 W, 10 - 15 min.	

	Määrä	Mikroaaltoteho, W Toiminta-aika, minuuteissa	Huomautuksia
Lisukkeet, Riisi, makaroni	250 g 500 g	600 W, 3 - 5 min. 600 W, 8 - 10 min.	Lisää hieman nestettä.
Vihannekset, esim. herneet, parsakaali, porkkanat	300 g 600 g	600 W, 8 - 10 min. 600 W, 15 - 20 min.	Lisää astiaan niin paljon vettä, että pohja peittyy.
Kermapinaatti	450 g	600 W, 11 - 16 min.	Kypsennä ilman vettä.

Ruokien kuumentaminen

- ☐ Ota valmisruoat pois pakkauksesta. Mikroaaltouunikäyttöön tarkoitetuissa astioissa ruoat lämpenevät nopeammin ja tasaisemmin. Ruoan eri komponenttien lämpenemisnopeudet voivat poiketa toisistaan.
- ☐ Kun lämmität nesteitä, laita astiaan aina kahvilusikka, jotta kiehuminen ei pääse viivästymään. 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 200 ml 500 ml	1000 W, ½ - 1½ min. 1000 W, 1½ - 2½ min. 1000 W, 3 - 4 min.	Laita lusikka astiaan. Älä kuumenna alkoholipitoisia juomia liikaa. Tarkista välillä.

	Määrä	Mikroaaltoteho, W Toiminta-aika, minuuteissa	Huomautuksia
Vauvanruoka, esim. tuttipullo	50 ml	360 W, ½ min.	Ilman kantta ja tuttiesaa. Ravista hyvin kuumentamisen jälkeen. Tarkista ehdottomasti lämpötila!
	100 ml	360 W, ½ - 1 min.	
	200 ml	360 W, 1 - 2 min.	
Keitto, 1 kupillinen 2 kupillista	175 g	600 W, 2 - 3 min.	
	350 g	600 W, 3 - 4 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 2 annosta	150 g	600 W, 2 - 3 min.	
	300 g	600 W, 3 - 5 min.	

Ruokien kypsentäminen

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

	Määrä	Mikroaaltoteho, W Toiminta-aika, minuuteissa	Huomautuksia
Broileri, kokonainen, ilman sisäelimiä, tuore	1200 g	600 W, 22 - 25 min.	Käännä, kun puolet ajasta on kulunut.
Kalafilee, 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 vihanneksia kohti.
	500 g	600 W, 10 - 15 min.	

	Määrä	Mikroaaltoteho, W Toiminta-aika, minuuteissa	Huomautuksia
Lisukkeet, esim. peruna	250 g 500 g 750 g	600 W, 8 - 10 min. 600 W, 12 - 15 min. 600 W, 15 - 22 min.	Leikkaa perunat samankokoisiksi palasiksi. Täytä astiaan vettä siten, että vedenpinta on 1 cm korkeudella, sekoita.
Riisi	125 g 250 g	600 W, 4 - 6 + 180 W 12 - 15 min. 600 W, 6 - 8 + 180 W 15 - 18 min.	Lisää kaksinkertainen vesimäärä.
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
säättöohjeita
valmistettavalle
ruokamäärälle.**

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

Kun ruoka on liian kuivaa.

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

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

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

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

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

Grillaus

Grillaustehot

Voit valita 3 erilaista grillaustehoa.

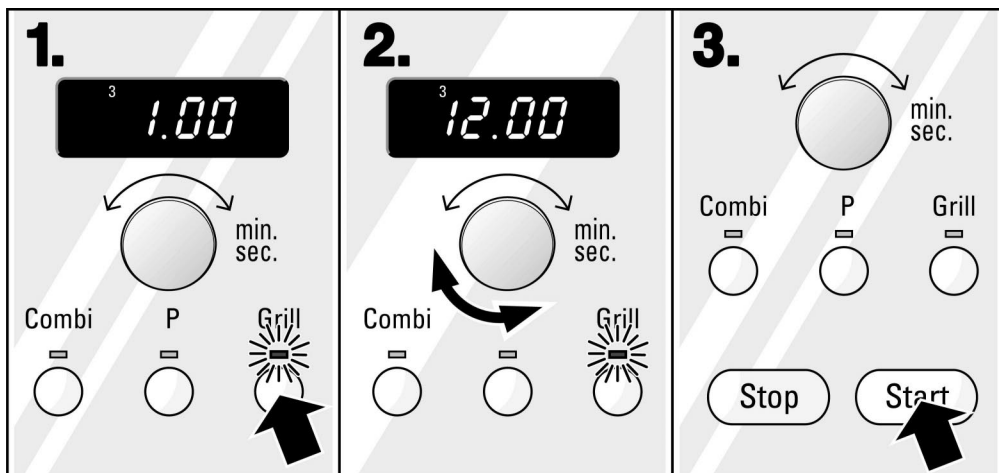
3 = täydellä teholla

2 = keskiteholla

1 = pienellä teholla

kun painat Grilli-painikkeesta kerran, grillausteho 3 ilmestyy näkyviin. Grilli-painikkeesta painamalla voit muuttaa grillaustehoa.

Toimi näin:



1. Paina Grilli-painikkeesta. Grilliteho 3 ilmestyy näkyviin. Grilli-painikkeella voit nyt valita toisen grillitehon.

2. Säädä aika aikavalitsimella.

3. Paina Start-painiketta.

Ajan päättymisen jälkeen

kuuluu äänimerkki.

Avaa laitteen ovi tai paina Stop-painikkeesta.

Kellonaika tulee taas näkyviin

Säädön muuttaminen

Grillitehoa ja kypsymisaikaa voit korjata milloin tahansa.

Asetusten poisto

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

Grillaustaulukko

- ❑ Grillaa aina rutilällä suljetussa kypsymistilassa äläkä esilämmitä.
- ❑ Kaikki annetut arvot ovat ohjearvoja, jotka vaihtelevat elintarvikkeiden laadun mukaan.
- ❑ Huuhtelee liha kylmällä vedellä ja kuivaa se keittiöpaperilla.
Suolaa liha vasta grillauksen jälkeen.
- ❑ Lihanesteen keräämiseksi, aseta rutilä uunipannulle pyörivälle alustalle.
- ❑ Käännä grillattavat palat grillipihdeillä. Jos pistät lihaan haarukalla, siitä valuu nestettä pois ja liha kuivuu.
- ❑ Tumma liha esim. naudanliha ruskistuu nopeammin kuin vaalea vasikan- tai sianliha. Älä anna sen häiritä itseäsi. Grillipalat vaaleasta lihasta tai kalafileet ovat usein pinnalta vaaleanruskeita, mutta sisältä mehukkaan kypsiä.

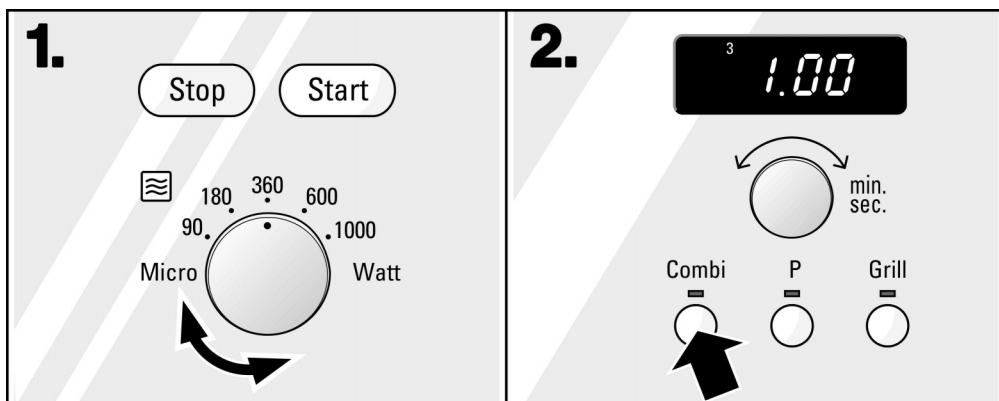
	Määrä	Paino	Grillausteho	Aika minuuteissa	Huomautuksia
Pihvit	2-3 kpl.	à noin 200 g	3	1. puoli: noin 15 minuuttia 2. puoli: noin 15 minuuttia	2 - 3 cm paksuja
Niskapihvit	3-4 kpl.	à noin 120 g	3	1. puoli: noin 20 minuuttia 2. puoli: noin 15 minuuttia	1 - 2 cm paksuja
Grillimakkarat	4-6 kpl.	à noin 150 g	3	1. puoli: noin 10 minuuttia 2. puoli: noin 10 minuuttia	
Kalapihvi	2-3 kpl.	à noin 150 g	3	1. puoli: noin 10 minuuttia 2. puoli: noin 8 - 12 minuuttia	Voitele rutilä ensin öljyllä.
Kala, kokonainen esim. taimen	2-3 kpl.	à noin 150 g	3	1. puoli: noin 10 minuuttia 2. puoli: noin 10 - 15 minuuttia	Voitele rutilä ensin öljyllä.
Paahtoleipä esipaahdettu	2-4 viipaletta		3	1. puoli: noin 2 - 3 minuuttia 2. puoli: noin 2 - 3 minuuttia	
Paahtoleipä kuorrutettuna	2-4 viipaletta		2/3	päälysteestä riippuen: noin 5 - 9 minuuttia	

Valitse säätimestä ensimmäinen kypsennysaika. Käännä grillattavat palat ja valitse sitten kypsennysaika 2. puolelle.

Mikron ja grillin yhdistelmä

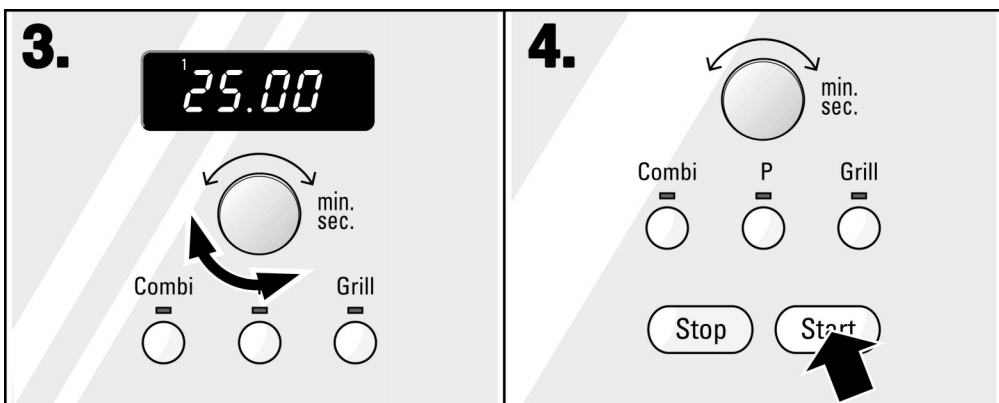
Voit säätää grillin ja mikron samanaikaisesti. Ruoasta tulee rapeaa ja ruskeaa. Se vie vähemmän aikaa ja säästää sähköä.

Toimi näin:



1. Säädä tehonvalitsimesta haluttu mikroaaltoteho.

2. Paina Combi-painikkeesta.
1.00 minuuttia ja grillausteho 3 ilmestyy näytölle.
Grilli-painikkeella voit muuttaa grillitehoa.



3. Säädä aika aikavalitsimella.

4. Paina Start-painiketta.
Sädetty aika kuluu.

Ajan päättymisen jälkeen

kuuluu äänimerkki.
Näyttöön ilmestyy ”0”.
Avaa kypsymistilan luukku tai paina
Stop-painikkeesta.

Laitteen pysäyttäminen

❑ Paina Stop-painiketta kerran tai avaa kypsymistilan ovi. Paina Start-painikkeesta sulkemisen jälkeen.

Asetusten poisto

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

Grillin ja mikron yhdistelmä

- ❑ Laita astia aina pyörivälle alustalle, älä peitä ruokaa.
- ❑ Käytä paistamiseen korkeaa vuokaa. Kypsymistila pysyy puhtaampana.
- ❑ Käytä laatikoille ja paistoksille suurta, matalaa astiaa. Kapeassa, korkeassa astiassa valmistus kestää kauemmin ja ruoasta tulee tummempaa päältä.
- ❑ Tarkista, sopiiko astia kypsymistilaan. Se ei saa olla liian suuri, pyörivän alustan täytyy pystyä pyörimään.
- ❑ Säädä aina suurin mahdollinen kypsymisaika. Tarkasta ruoka lyhyemmän annetun ajan jälkeen.
- ❑ Anna lihan vetäytyä ennen leikkaamista 5 - 10 minuuttia. Lihaneste jakautuu tasaisesti eikä valu ulos leikatessa.
- ❑ Laatikot ja paistokset annetaan jälkikypsyä sammutetussa laitteessa vielä 5 minuutin ajan.

	Määrä Paino	Mikro- aaltoteho, W	Paina Combi- painiketta	Grillausteho	Paistoaika min.	Huomautuksia
Porsaanpaisti, esim. niskapala	n. 750 g	360 W + 360 W	x x	2 2	15 min. 20-25 min.	Käännetään 15 minuutin kuluttua.
Jauhelihapihvi* maks. 7 cm korkea	n. 750 g	600 W + 600 W	– x	3	15 min. 3-5 min.	
Broileri, kokonainen	n. 1200 g	360 W + 360 W	x x	3	15 min. 20-25 min.	Paistetaan rintapuoli alaspäin käännettynä. Käännä 15 minuutin kuluttua.

	Määrä Paino	Mikro- aaltoteho, W	Paina Combi- painiketta	Grillausteho	Paistoaika min.	Huomautuksia
Broilerinpalat, esim. broilerin neljäsosa	n. 800 g	360 W	x	3	20-25 min.	Paistetaan nahkapuoli ylöspäin käännettynä. Älä käännä.
Sorsan rintapala	n. 800 g	180 W	x	3	25-30 min.	Paistetaan nahkapuoli ylöspäin käännettynä. Älä käännä.
Makarooniaatikko (esikypsennetyistä aineksista)	n. 1000 g	600 W	x	1	18 - 23 min.	Ripottele juusto päälle.
Perunagradiini (raa' oista perunoista)	n. 1100 g	600 W	x	1	20-25 min.	
Kala, kuorutettu	n. 500 g	600 W	x	3	10-15 min.	Sulata pakastekala ennen ruoan valmistusta.
Rahkalaatikko*	n. 800 g	360 W + 360 W	— x	1	15-20 min. 8-12 min.	

* Esikypsennä ruoat ensin mikrossa. Lopeta tämän jälkeen kombi-käyttö.

Ohjelma-automatiikka

Mikrossasi on 3 automaattiohjelmaa. Syötä ohjelman numero ja paino. Elektroniikka hoitaa loput.

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

Ohjelmat sulattamiseen

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

Elintarvikkeiden valmistelu

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 vetäytymisaian kuin pienet. Litteät kappaleet ja jauheliha tulee erotella ennen vetäytymisaikaa.

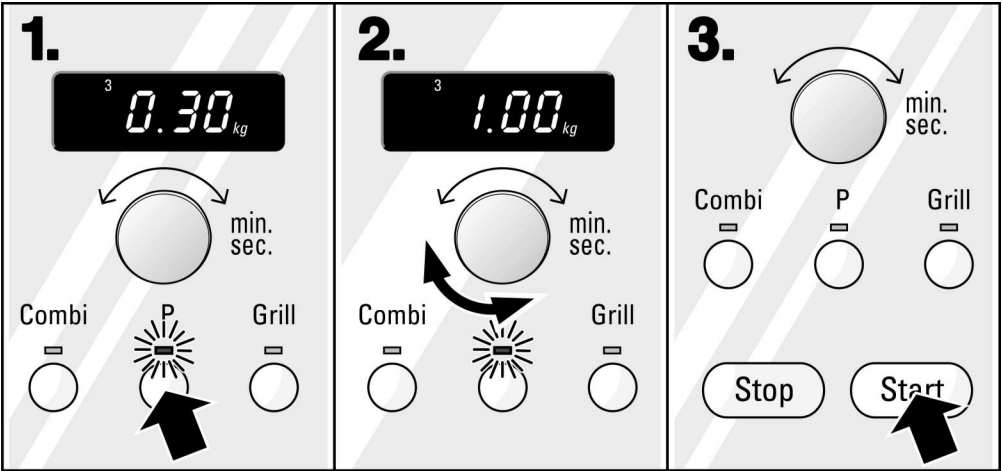
Sen jälkeen voit jatkaa ruoan valmistusta, vaikka paksuissa lihanpaloissa on vielä jäinen sydän. Siipikarjassa voit ottaa nyt sisälmykset pois.

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	P 1	
- paisti		0,2-2,0 kg
- litteät lihanpalat		0,2-1,5 kg
- jauheliha		0,2-1,0 kg
- broilerit, kananpojat, ankka		0,7-2,0 kg
Kala	P 2	0,1-1,0 kg
kokonainen kala, kalafileet, kalapihvit		
Leipä ja leivonnaiset*	P 3	0,2-1,5 kg
- leipä, kokonainen, pyöreä tai pitkänomainen, leipäviipaleet, munakakut, hiivakakut, hedelmäkakut		
* Ei sovi kermakakuille, kuorrutetuille tai hyytelökakuille.		

Toimi näin:



1. Paina P-painiketta kunnes halutun ohjelman numero ilmestyy näkyviin. Painon perusasetus näkyy myös näytössä.

2. Säädä haluttu paino valitsimella.

3. Paina Start-painiketta. Ohjelma käynnistyy muutaman sekunnin kuluttua.

Ajan päättymisen jälkeen

kuuluu äänimerkki. Paina Stop-painikkeesta tai avaa kypsymistilan luukku.

Säädön muuttaminen

Paina kaksi kertaa Stop-painikkeesta ja tee uusi asetus.

Asetusten poisto

Paina Stop-painiketta kaksi kertaa.

Huomautus

- ❑ Kun valitset ohjelman, näytössä näkyy painon perusasetus. Se on esim. 0,30 kg ohjelmassa 3.

Testatut ruoat EN 60705 mukaan

Mikroaaltolaitteiden laatu ja toiminta testataan koelaitoksissa näiden ruokien perusteella.

Kypsennys ainoastaan mikroaaltouunilla

Ruokalaji	Mikroaaltoteho W, valmistumisaika minuuteissa	Huomautuksia
Munamaito	600 W, 9 min. + 180 W, 15-20 min.	750 g in pyrexvuossa, 25x20 cm
Leivonnainen	600 W, 8-10 min.	Pyrexvuoka Ø 22 cm
Jauhelihapihvi	600 W, 23-28 min.	Pyrex-laatikkovuoka, 28 cm

Sulattaminen mikrolla solo

Ruokalaji	Mikroaaltoteho W, valmistumisaika minuuteissa	Huomautuksia
Liha	180 W, 9 min. + 90 W, 10-12 min.	Mikroon sopiva muovilautanen Ø 22 cm. Käännä 9 minuutin kuluttua

Kypsentäminen mikrolla ja grillillä

Ruokalaji	Mikroaaltotoiminto W, grilliteho, valmistumisaika minuuteissa	Huomautuksia
Perunagradiini	600 W, + grilliteho 1, 20-25 min.	Pyrexvuoka, Ø 22 cm
Kakku	-	Ei suositella
Broileri	1. puoli: 360 W + grilliteho 3, 15 min. 2. puoli: 360 W + grilliteho 3, 20-25 min.	Laitetaan sopivaan lasiastiaan. Käännä 15 min. kuluttua.

Puhdistus

Älä käytä puhdistamiseen painepesureita!

Älä käytä voimakkaita tai hankaavia puhdistusaineita. Laitteen luukun lasin puhdistamiseen ei saa käyttää metallisia lastoja tai hankaustyynejä. 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.

Kypsymistila

Pyyhi jäähtyneestä kypsymistilasta kosteus pois kypsentämisen jälkeen. Roiskeet ja likakerrokset on helppo poistaa ja ne eivät pala kiinni seuraavalla kerralla uunia käytettäessä.

Vaikeisiin pinnittymiin voidaan käyttää mietoa puhdistusainetta.

Pyyhi kypsennystila huolellisesti pehmeällä rätillä kuivaksi ettei korroosiovaurioita pääse syntymään.

Älä käytä uunisuihkeita tai muita voimakkaita uunin puhdistusaineita tai hankausaineita. Hankaustyynejä, karkeat sienet ja kattiloiden puhdistussienet eivät myöskään ole sopivia. Ne naarmuttavat pintaa.

Epämiellyttävä haju, esim. kalan valmistuksen jälkeen, on helppo poistaa. Laita muutama tippa sitruunamehua yhteen kuppiin vettä. Laita lusikka kuppiin ylikiehumisen ehkäisemiseksi. Kuumenna vettä 1 - 2 minuuttia täydellä mikroaaltoteholla.

Varusteet

Liota varusteita heti käytön jälkeen. Silloin lika irtoaa helposti harjalla tai pesusienellä. Riti­län voit puhdistaa teräksen puhdistusaineella tai tiskikoneessa.

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

Häiriö	Mahdollinen syy	Huomautuksia/toimenpide
Laite ei toimi.	Pistoke ei ole pistorasiassa.	Pane pistoke pistorasiaan.
	Sähkökatko.	Tarkista, toimiiko keittiön valo.
Mikroaaltouuni ei käynnisty.	Luukku ei ole kokonaan kiinni.	Tarkista, onko luukun väliin jäänyt ruoantähteitä.
	Start-painike ei ole alaspainettuna.	Paina Start-painiketta.
Laite ei ole käynnissä. Näytössä on ruoan kypsymisaika.	Valitsinta manipuloitiin tahattomasti.	Paina Stop-painiketta.
Ruoka lämpenee hitaammin kuin tavallisesti.	Mikroaaltoteho on säädetty liian pieneksi.	Valitse korkeampi teho.
	Ruokamäärä on tavallista suurempi.	Kaksinkertainen määrä - lähes kaksinkertainen aika.

Häiriö	Mahdollinen syy	Huomautuksia/toimenpide
	Ruoka on tavallista kylmempää.	Sekoita tai käännä ruoka välillä.
Pyörivä lautanen aiheuttaa raapivan tai hankaavan äänen.	Pyörivän lautasen käyttömekanismi on likaantunut tai sinne on joutunut vieras esine.	Puhdista rullarengas sekä kypsymistilan syvennys.

Korjaukset saa tehdä ainoastaan koulutetut huoltoteknikot. Ammattitaidottomasti tehdyistä korjauksista saattaa aiheutua vakavia vahinkoja.

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:	2620 W
Mikroaaltoteho:	1000 W
Grilli:	1300 W
Taajuus:	2450 MHz

Mitat (K x L x S)	
- laite	31 x 51 x 39 cm
- kypsymistila	21,5 x 36 x 35 cm

Paino	13 kg
VDE-hyväksyntä:	kyllä
CE-merkki:	kyllä

Tämä laite vastaa standardeja EN 55011 tai CISPR 11.

Se on ryhmän 2, luokka B tuote.

Ryhmä 2 tarkoittaa sitä, että mikroaaltoja käytetään elintarvikkeiden lämmittämiseen.

Luokka B merkitsee sitä, että laite sopii yksityisiin kotitalouksiin.

[illegible]

136