

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

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

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

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

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

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

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

Betjeningsvejledning	1-33
Bruksanvisning	34-65
Bruksanvisning	66-96
Käyttöohjeet	97-132

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
Tilbehør	12
Før brug første gang	13
Klokkeslæt indstilles	13
Mikrobølgerne	14
Således indstiller De	14
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	19
Mørkogning af mad	20
Tips til mikrobølgeovn	21
Programautomatik	22
Optøningsprogrammer	22
Stegeprogrammer	23
Således indstiller De	25

Indholdsfortegnelse

Memory	26
Indstillinger gemmes	26
Memory startes	28
Ændring af signalvarighed	29
Prøveretter i henh. til EN 60705	29
Vedligeholdelse og rengøring	30
Apparat udvendigt	30
Ovnrum	30
Drejetallerken	31
Rengøring af dørpakningerne	31
En fejl, hvad gør man?	31
Kundeservice	32
Tekniske data	33

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 10 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.

Børn og mikrobølgefunktionen



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

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

Varme overflader



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

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

Kortslutning, fare for elektrisk stød!

Anvend ikke apparatets overside som afsætningsplads. Brandfare!

Ovnrum



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

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

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

Mikrobølgeovnen må ikke anvendes uden drejetallerken.

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

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

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

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

Apparatets dør og tætning



Apparatet må ikke bruges, hvis døren er beskadiget.

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

Ovndøren skal kunne lukke rigtigt.

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

Omgivelser



Mikrobølgeovnen må aldrig udsættes for ekstrem varme eller fugt.

Rengøring



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

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

Reparationer



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

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

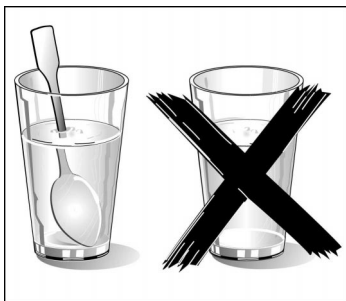
Forsøg aldrig at åbne kabinettet. Apparatet arbejder med højspænding.

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

Udskift aldrig lampen i ovnrummet selv. Kontakt kundeservice.

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

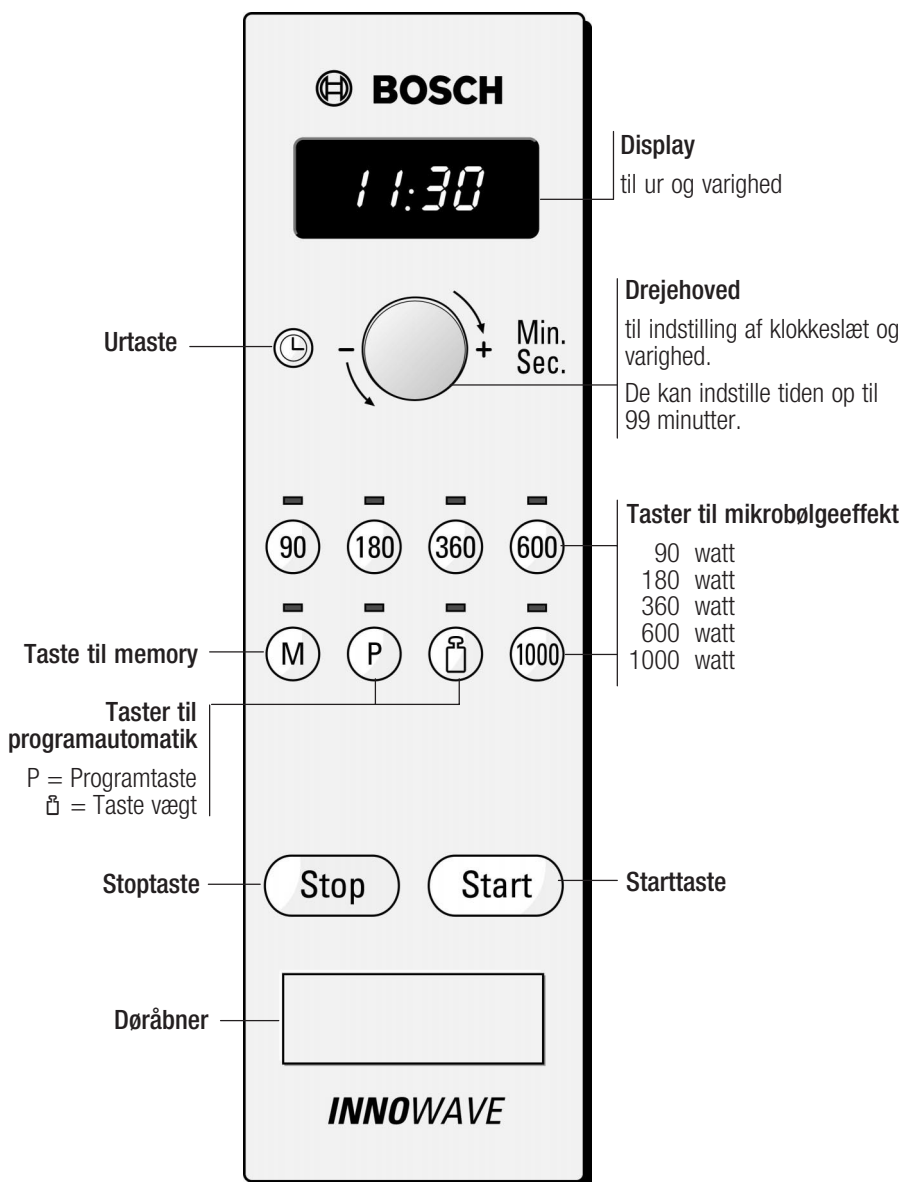
Sikkerheds- anvisninger for mikrobølgeovnen



- ❑ 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.

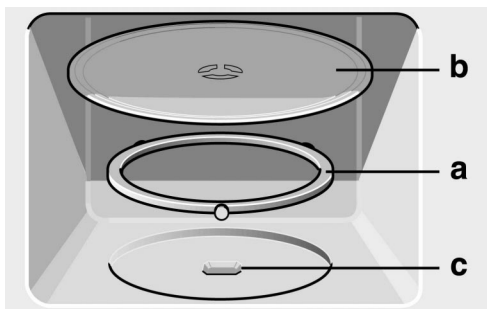
Betjeningsfeltet



Forsænkbar knap

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

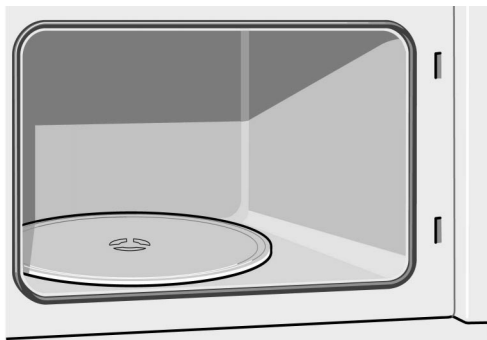
Tilbehør



Drejetallerkenen

Således indstiller De drejetallerkenen:

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



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



Tips

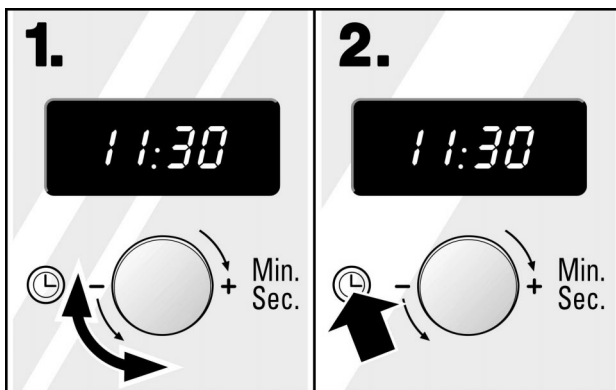
- ☐ Ovnens er udstyret med en køleventilator. Ventilatoren kører videre kort tid efter, der er blevet slukket for apparatet.
- ☐ Der kan opstå kondensvand ved dørens vindue, på væggene og i bunden. Dette er normalt og har ingen indflydelse på mikrobølgeovnens funktion. Når tilberedningen er færdig skal De blot tørre kondensvandet af.

Før brug første gang

Klokkeslæt indstilles

Tre nuller blinker i urdisplayet efter tilslutning af ovnen eller efter strømsvigt. Efter kort tid fremkommer 12:00 på displayet.

Indstil klokkeslættet.



1. Klokkeslættet indstilles med drejhovedet.

2. Tryk urtasten .

Mørklægning af klokkeslæt

Urtasten  trykkes bagefter og derefter trykkes stoptasten. Displayet bliver mørkt.

Indblænding af klokkeslættet

Tryk urtasten  og indstil, som det er beskrevet under punkt 1 og 2.

Ændring af klokkeslæt f.eks. fra sommer- til vintertid

Tryk urtasten  og indstil, som det er beskrevet under punkt 1 og 2.

Tips

- ❑ Hvis der pludselig står en varighed på displayet, er man utilsigtet kommet til at dreje på drejhovedet. Tryk stoptasten. Klokkeslættet vises atter.

Mikrobølgerne

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

Tag og prøv mikrobølgeovnen. Opvarm f.eks. en kop vand.

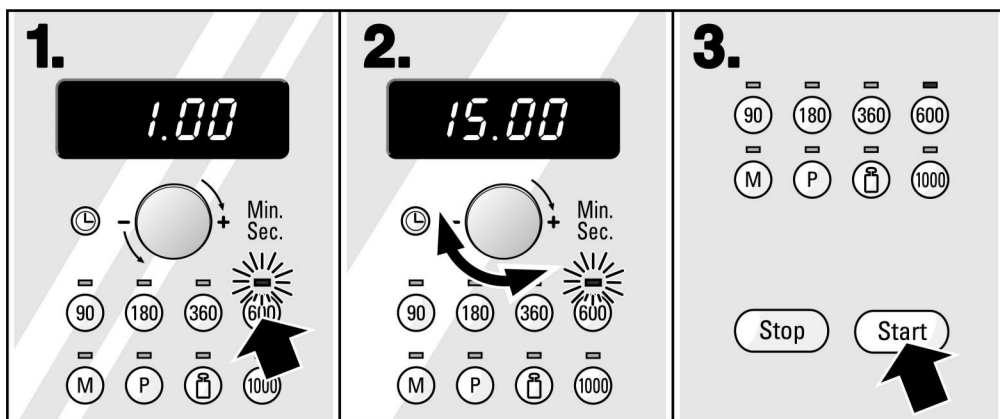
Tag en stor kop uden guld- eller sølvdekoration og kom en teske i koppen. Placer koppen med vand på drejetallerkenen.

1. Tryk på tasten mikrobølgeeffekt 1000 watt.
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.

Således indstiller De



1. Tryk tasten til den ønskede mikrobølgeeffekt. Kontrollampen over tasten blinker.

2. Varigheden indstilles via drejhovedet.

3. Starttasten trykkes.

Kontrollampen over mikrobølgeeffekten lyser.
Varigheden kan ses på displayet.

Når tiden er udløbet

lyder der et signal.
På displayet fremkommer der et 0.
Når ovndøren åbnes eller hvis stoptasten trykkes,
fremkommer klokkeslættet igen.

Korrektur

Hvis der kun er indstillet én mikrobølgeeffekt, kan
varigheden ændres til enhver tid. Hvis der er indstillet
flere mikrobølgeeffekter og -tider, kan varigheden kun
ændres inden start.

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.

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.

Der følger flere mikrobølge- effekter efter hinanden

Gå frem, som det er beskrevet under punkterne 1 og
2. Indstil derefter den 2. mikrobølgeeffekt og -tid. De
kan indstille op til 3 mikrobølgeeffekter og -tider efter
hinanden. Til sidst skal De trykke på starttasten.

- ☐ En mikrobølgeeffekt kan også vælges to gange.
f.eks. 600 W-360 W-600 W.
1000 W kan De blot vælge én gang.

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 sølvdekorationer, 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 nås 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 omstændighedertemperaturen.
Suppe, 1 kop 2 kopper	175 g 350 g	600 W, 2 - 3 min. 600 W, 3 - 4 min.	
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	600 W, 6 - 10 min.	Grøntsagerne skæres i lige store stykker. For hver 100 g grøntsager tilsættes der 1 - 2 skefuld vand.
	500 g	600 W, 10 - 15 min.	
Gemyse, f.eks. kartofler	250 g	600 W, 8 - 10 min.	Kartoflerne skæres i lige store stykker. Der tilsættes ca. 1 cm vand i beholderen, derefter røres der rundt.
	500 g	600 W, 12 - 15 min.	
	750 g	600 W, 15 - 22 min.	
Ris	125 g	600 W, 4 - 6 + 180 W 12 - 15 min.	Tilsæt den dobbelte mængde væske.
	250 g	600 W, 6 - 8 + 180 W 15 - 18 min.	
Desserter, f.eks. budding (uden kogning), frugt, kompot	500 ml	600 W, 6 - 8 min.	Budding skal røres godt igennem med et piskeris 2 - 3 gange.
	500 g	600 W, 9 - 12 min.	

Tips til mikrobølgeovn

For den tilberedte mængde mad findes der ingen indstillingsangivelse.

Øg eller reducer tilberedningstiderne efter følgende tommelfingerregel:

Dobbelt mængde = dobbelt tid

halv mængde = halv tid

Maden er blevet for tør.

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

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

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

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

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

Programautomatik

Deres mikrobølgeovn råder over 7 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 01	
- 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 02	0,1-1,0 kg
hel fisk, fiskefilet, fiskekotelet		
Brød og kage*	P 03	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.

Stegeprogrammer

Med de 4 kogeprogrammer kan De koge ris, kartofler og grøntsager.

Service

Mørkog madvarene i et fad, der er egnet til brug i mikrobølgeovn og med låg. Til ris skal De anvende en høj og stor form.

Tilberedelse af madvarer

Vej madvarene. De har brug for oplysningerne ved indstilling af programmet.

Ris: Anvend ikke ris i pose.

Tilsæt den påkrævede vandmængde i henhold til producentens oplysninger på emballagen. Normalt er det to til tre gange så meget som risvægten.

Kartofler: Til saltkartofler skal De skære friske kartofler i små, lige store stykker. Tilsæt en spiseske vand og en anelse salt for hver 100 g kartofler. Pillekartofler skal være fugtige men uden tilsat vand, når de koges. Stik et par gange i skralden.

Friskt grøntsager: Vej de friske og vaskede grøntsager. Skær grøntsagerne i små, lige store stykker. Tilsæt en spiseske vand for 100 grøntsager.

Dybfrosne grøntsager: Udelukkende grøntsager, der ikke er forkogt, egner sig til dette program. Tilsæt 2-4 spiseskeer vand. Ved spinat er der ikke behov for at tilsætte vand.

Signal

Når programmet kører, lyder der et signal efter et stykke tid. Rør rundt i maden.

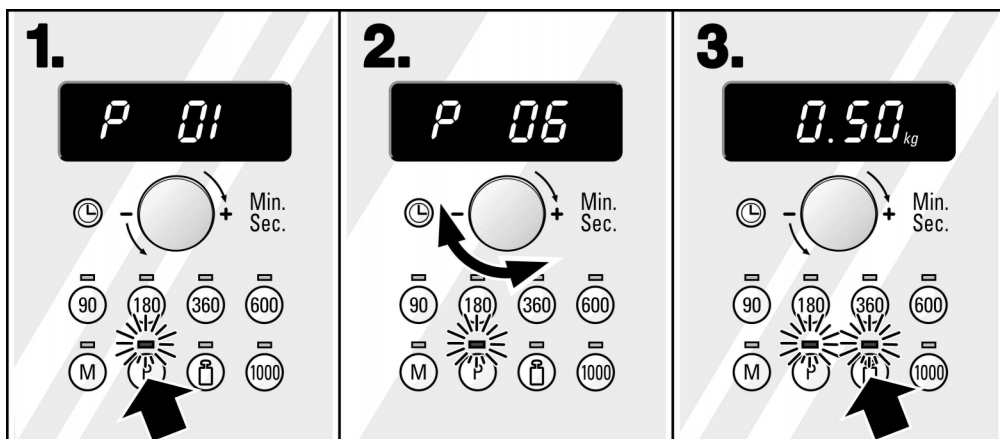
Hviletid

Når programmet er færdigt, skal De røre rundt i maden én gang til. Maden bør hvile i 5-10 minutter for at udligne temperaturen.

Resultatet afhænger af madvarens kvalitet og beskaffenhed.

Fødevarer	Program-nummer	Vægtområde	Signal til omrøring
Ris - rå ris, naturris, mælkeris basmatiris	P 04	0,1-0,3 kg	Efter ca. 2-7 minutter
Kartofler - saltkartofler, pillekartofler	P 05	0,2-1,0 kg	Fra 510 g: Efter halvdelen af kogetiden
Friske grøntsager - blomkål, borccoli, ærter, fennikel, gulerødder, kålrabi, porrer, peberfrugter, squash	P 06	0,2-1,0 kg	Efter halvdelen af kogetiden
Dybfrosne grøntsager - blomkål, broccoli, ærter, gulerødder, kålrabi, porrer, peberfrugter, rosenkål, spinat	P 07	0,15 - 1,0 kg	Efter halvdelen af kogetiden

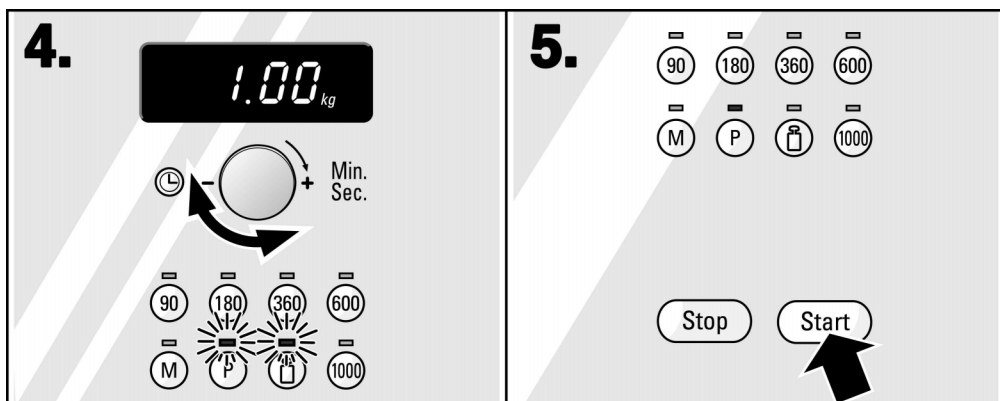
Således indstiller De



1. Tryk tasten P.
På displayet fremkommer P 01.

2. Indstil det ønskede
program med drejhovedet.

3. Tryk tasten vægt.
Grundindstillingen for vægten
fremkommer på displayet.



4. Indstil den ønskede vægt med drejhovedet.

5. Starttasten trykkes.
Programvarigheden kan aflæses på displayet.

Når tiden er udløbet

lyder der et signal.
Tryk på tasten stop eller åbn ovndøren.

Korrektur

Tryk to gange på stoptasten og indstil på ny.

Sletning

Tryk to gange på stoptasten.

Tips

- ❑ Ved nogle programmer lyder der et signal efter en bestemt tid. Åbn ovnrummet og rør rundt i maden. Efter lukning trykkes igen på starttasten.

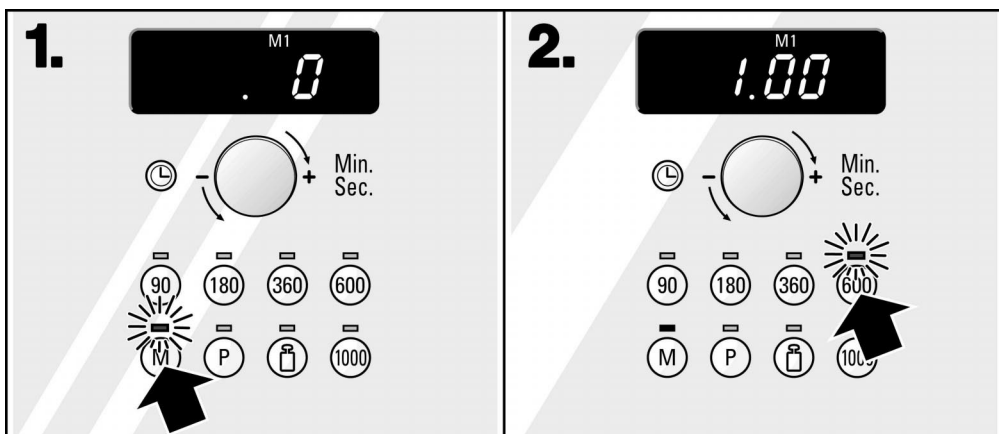
Memory

Med memory kan De gemme og til enhver tid opkalde to indstillinger, som De ofte anvender.

Hertil har De hukommelsespladserne M1 og M2 til rådighed. De vælger hukommelsespladserne med tasten M for Memory. Tryk én gang på hukommelsesplads M1 og tryk to gange på hukommelsesplads M2.

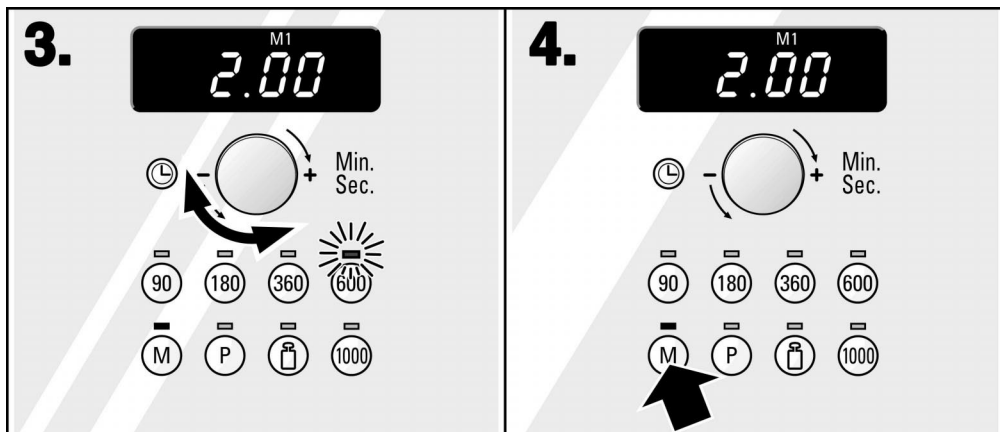
Indstillinger gemmes

Eksempel: Opvarm 1 kop suppe med 600 W i 2 minutter.



1. Tryk på tasten M for memory. Kontrollampen over tasten blinker. På displayet fremkommer M1. Til hukommelsesplads M2 skal De trykke på tasten igen.

2. Mikrobølgeeffekt 600 w trykkes.



3. Varigheden indstilles via drejhovedet.

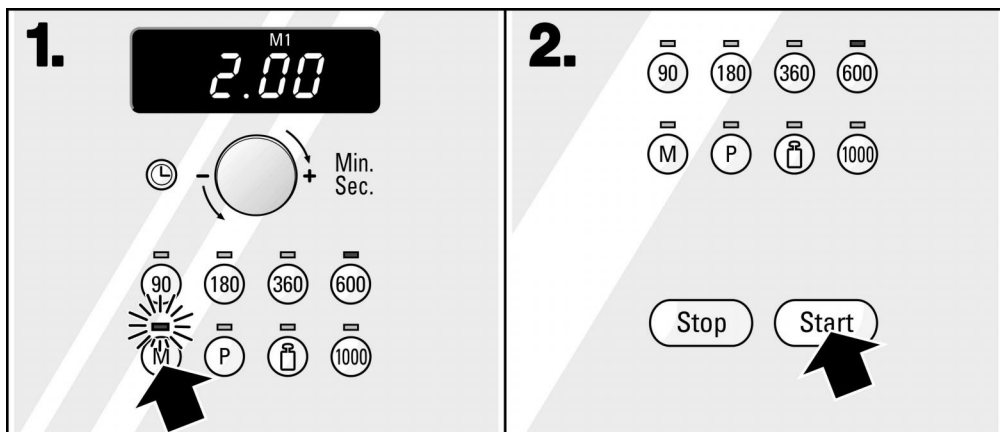
4. Tryk på tasten M for memory igen. Indstillingen er gemt. Klokkeslættet vises igen

Anvisninger

- ☐ De kan udelukkende gemme en mikrobølgeeffekt og ikke flere effekter efter hinanden.
- ☐ De kan gemme indstillingen mikrobølgeovnen, grillen eller en kombineret anvendelse.
- ☐ En gemt indstilling kan til enhver tid overskrives af en anden indstilling. Indstil, som det er beskrevet under punkt 1 til 4.

De gemte retter kan opkaldes til enhver tid.

Memory startes



1. Tryk tasten M for memory én eller to gange. Hukommelsespladsen og den gemte varighed fremkommer på displayet.

2. Starttasten trykkes. Den gemte memory-drift kører.

Når tiden er udløbet

lyder der et signal.

På displayet fremkommer der et 0.

Når ovndøren åbnes eller hvis stoptasten trykkes, fremkommer klokkeslættet igen.

Stop

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

Ændring

De kan ikke ændre memory-indstillingerne. Hvis De ønsker at gemme en anden indstilling, belægger De hukommelsespladsen M1 henh. M2 med nye indstillinger.

Sletning

Hvis De gemmer nye indstillinger, bliver de gamle indstillinger overskrevet.

Ændring af signalvarighed

Når den indstillede varighed er udløbet, fremkommer der et signal for et minut.

Signalvarigheden kan forandres mellem 60 sekunder og 4 - 5 sekunder.

Således gør De

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

Ændringen er indlæst.

Sådan kan De også stille signalvarigheden tilbage til 60 sekunder.

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

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.

Apparater med aluminiumsfront

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

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

Ovnrum

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

Drejetallerken

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

Rengøring af dørpakningerne

Sørg altid for, at dørpakningerne er rene, så ovndøren lukker rigtigt til. Ovn-tætning må ikke tages af! Varmt opvaskevand: Rengør med en opvaskesvamp. Ovn-tætningen må ikke skures.

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.
	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.

Fejl	Mulig årsag	Henvisning/afhjælpning
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	1270 w
Mikrobølgeeffekt:	1000 w
Frekvens:	2450 MHz

Mål (H x B x T)

- Ovn	31 x 51,5 x 39 cm
- Ovnrum	21,5 x 36 x 35 cm

Vægt	11,5 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	37
Före installationen	37
Uppställning och anslutning	38
Viktigt att veta	39
Säkerhetsanvisningar	39
Säkerhetsanvisningar för mikrovågsfunktionen	41
Manöverpanel	43
Vred som kan tryckas in	44
Tillbehör	44
Före första användningen	45
Ställa in klockan	45
Mikrovågsfunktionen	46
Gör så här	46
Upptining, uppvärmning och tillagning med mikrovågor	48
Kärl	48
Anvisningar till tabellerna	48
Upptining	49
Tina upp, värma eller tillaga djupfrysta maträtter ...	50
Värma upp maträtter	51
Laga till maträtter	52
Tips om mikrovågor	53
Programautomatik	54
Upptiningsprogram	54
Tillagningsprogram	55
Gör så här	57

Innehållsförteckning

Memory	58
Lagra inställningar	58
Starta Memory-funktionen	60
Ändra signalens längd	61
Provrätter enligt EN 60705	61
Skötsel och vård	62
Utvändigt	62
Ugnsutrymmet	63
Glastallrik	63
Rengöra ytorna runt tätningslisten	63
Råd vid fel	63
Service	64
Tekniska data	65

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.
- ☐ 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.

Transportskador

Uppställning och anslutning

- ☐ Se anvisningarna i den separata monteringsanvisningen.
- ☐ Enheten är bara avsedd för inbyggnad. Enheten är inte avsedd för bänklacering 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 10 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.

Barn och mikrovågsugnar



Barn får bara använda mikrovågsugnen om de fått lära sig hur den fungerar. Barn måste veta hur man gör inställningar och förstå farorna som bruksanvisningen anger. Håll barnen under uppsikt när de använder enheten, så att de inte leker med den.

Heta ytor



Ta aldrig på ytorna i ugnen och på ugnstillbehören. De blir varma under användning. Håll barn på avstånd. Risk för brännskador!

Kläm aldrig fast sladden till elprodukten i luckan. Isoleringen kan skadas. Kortslutning, risk för stötar!

Använd aldrig enhetens ovansida som avlastningsyta. Brandfara!

Ugnsutrymme



Förvara aldrig brännbara föremål inuti enheten. De kan antändas när ugnen startas. Risk för brännskador!

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

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

Använd aldrig mikron utan vridtallrik.

Lägg aldrig mat direkt på vridtallriken. Använd alltid kärl.

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

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

Alkoholen förångas vid hög temperatur.

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

Använd bara små mängder sprit och öppna ugnsluckan försiktigt.

Lucka och tätning



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

Luckan måste vara ordentligt stängd.

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

Omgivning



Exponera aldrig mikron för kraftig värme och väta.

Rengöring



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

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

Mikrovågsstrålning kan tränga ut!

Reparationer



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

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

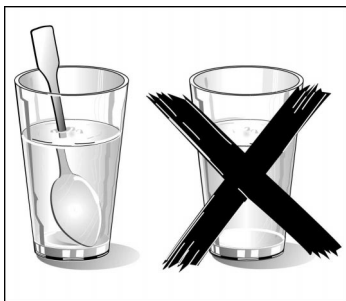
Öppna aldrig höljet. Produkten arbetar med högspänning.

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

Byt aldrig trasiga lampor inuti enheten. Kontakta service.

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

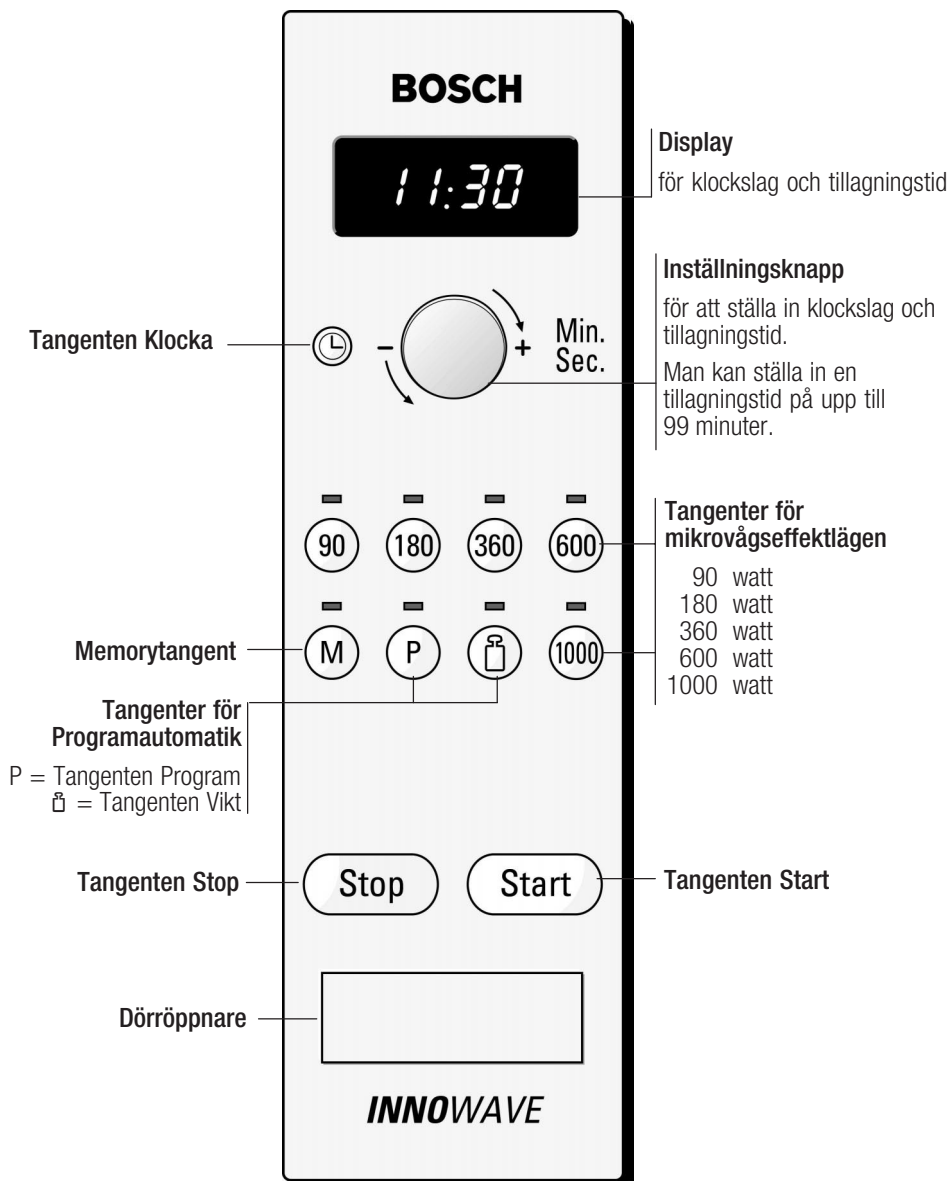
Säkerhets- anvisningar för mikrovåg- sfunktionen



- ☐ 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 värm 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.

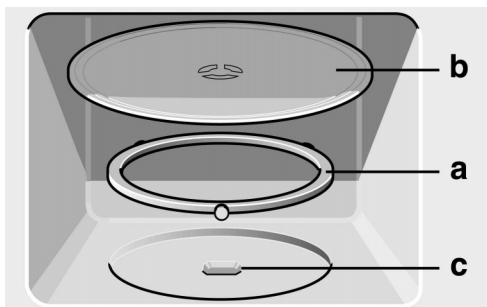
Manöverpanel



Vred som kan tryckas in

Inställningsknappen kan tryckas in i varje läge. Tryck på strömbrytarvredet för att låsa eller låsa upp det. Inställningsknappen kan vridas åt höger eller vänster.

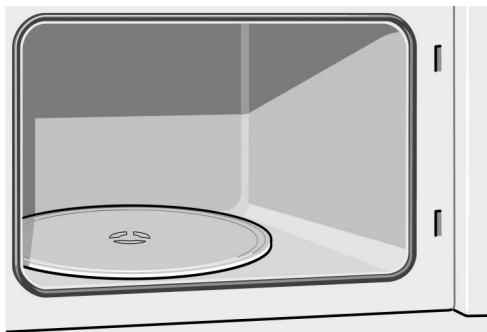
Tillbehör



Glastallriken

Så sätter du in glastallriken:

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



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



Anvisning

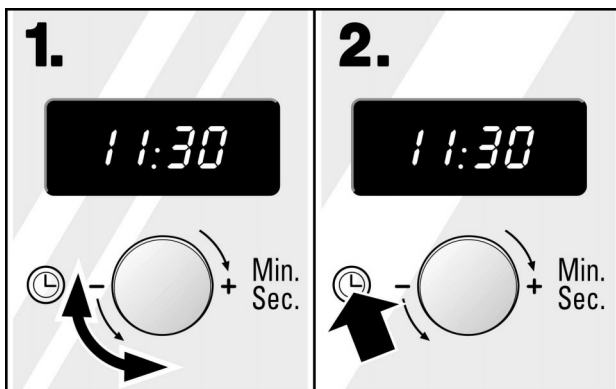
- ☐ Ugnen är utrustad med en fläkt. Fläkten kan fortsätta arbeta även om ugnen redan är avstängd.
- ☐ På ugnsfönstret, innerväggarna och botten kan det bildas kondensvatten. Detta är normalt och påverkar inte mikrovågsugns funktion. Torka bort kondensvattnet efter tillagningen.

Före första användningen

Ställa in klockan

När ugnen ansluts eller efter strömavbrott blinkar tre nollor på displayen. Efter ett ögonblick visas 12:00 i rutan.

Ställ in rätt tid på klockan.



1. Ställ in aktuellt klockslag genom att vrida inställningsknappen.

2. Tryck på  tangenten Klocka.

Koppla bort klockan

Tryck på tangenten Klocka  och därefter på Stopp-tangenten. Displayen är släckt.

Koppla till klockan

Tryck på tangenten Klocka  och ställ in enligt beskrivningen under punkt 1 och 2.

Ställa om klockan exempelvis från sommartill vintertid

Tryck på tangenten Klocka  och ställ in enligt beskrivningen under punkt 1 och 2.

Obs!

- ❑ Om en tillagningstid plötsligt visas på displayen, har inställningsknappen vridits om av misstag. Tryck på stopp-tangenten. Nu visas aktuellt klockslag igen.

Mikrovågsfunktionen

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

Testa gärna mikrovågsfunktionen genast. Värm exempelvis upp en kopp vatten.

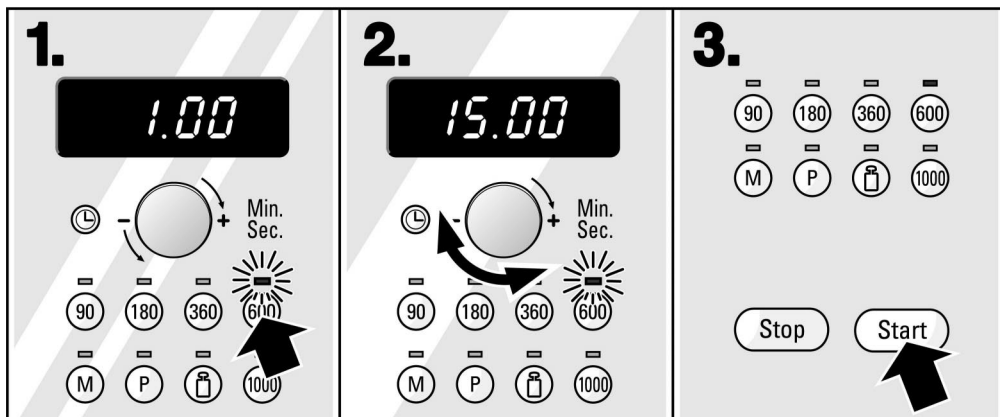
Använd en stor kopp utan guld- eller silverdekor och ställ en tesked i koppen. Placera koppen med vattnet på glastallriken.

1. Tryck på tangenten Mikrovågseffekt 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 noggrant igenom säkerhetsanvisningarna i början av bruksanvisningen.

Gör så här



1. Tryck in tangenten för önskad mikrovågseffekt. Kontrollampen över tangenten blinkar.

2. Ställ in tillagningstiden genom att vrida på inställningsknappen.

3. Tryck på Start-tangenten.

Kontrolllampan över mikrovågseffekten lyser. I teckenrutan visas alltid hur tillagningstiden räknas ned.

När tiden har gått

hörs en ljudsignal.

På displayen står det 0.

När du öppnar ugnsluckan eller trycker på Stopp-tangenten visas klockslaget igen.

Ändra

Om du endast ställt in ett mikrovågseffektläge, kan du ändra tillagningstiden när som helst. Om du ställt in flera effektlägen och tillagningstider, kan tillagningstiden endast ändras före start.

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.

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.

Ställa in flera mikrovågs-effektlägen i följd

Följ beskrivningarna för punkterna 1 och 2. Ställ sedan in nästa mikrovågseffektläge och tillagningstid. Du kan ställa in upp till 3 mikrovågseffektlägen och tillagningstider i följd. Tryck till sist på Start-tangenten.

❑ Du kan även välja samma mikrovågseffektläge två gånger: Exempelvis 600 W-360 W-600 W. 1000 W kan man endast välja en gång.

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 upptina 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, gräddde 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.	Häll 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.	
Grönsaker, färska	250 g 500 g	600 W, 6 - 10 min. 600 W, 10 - 15 min.	Dela grönsakerna i jämnstora bitar. Tillsätt 1 - 2 msk vatten per 100 g grönsaker.

	Mängd	Mikrovågseffektläge, W Tid, minuter	Anmärkning
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. Tillsätt dubbla mängden vätska.
	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.	
	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.

Programautomatik

Mikrovågsugnen har 7 automatikprogram. Mata endast in 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 01	
- 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
Fisk	P 02	0,1-1,0 kg
hel fisk, fiskfilé, fiskkotlett		
Bröd och kakor*	P 03	0,2-1,5 kg
- Bröd, helt, runt eller limpa, bröd i skivor, sockerkaka, vetebröd, fruktkaka		
* Olämpligt är gräddtårter, krämkakor, kakor med glasyr eller gelatin.		

Tillagningsprogram

Med de 4 tillagningsprogrammen kan du laga till ris, potatis och grönsaker.

Kärl

Laga till livsmedlet i ett kärl med lock lämpligt för mikrovågsugn. För ris skall man använda en stor, hög form.

Förbereda livsmedel

Väg upp livsmedlen. Uppgiften om vikt behövs för att du ska kunna ställa in programfunktionen.

Ris: Använd inte ris i kokpåse.

Håll på vatten enligt tillverkarens uppgifter på förpackningen. Normalt är det två till tre gånger så mycket vatten som ris.

Potatis: För skalad kokt potatis skär du de färska potatisarna i mindre, jämnstora bitar. Tillsätt en matsked vatten och lite salt per 100 g potatis. Skalpotatisar tillagas fuktiga men utan vatten. Stick först flera hål i skalet.

Färska grönsaker: Väg upp de färska, rensade grönsakerna. Skär grönsakerna i små, jämnstora bitar. Tillsätt en matsked vatten per 100 g grönsaker.

Djupfrysta grönsaker: För detta program lämpar sig endast förvållda, inte redan färdiglagade grönsaker. Tillsätt 2-4 matskedar vatten. För spenat behövs inget vatten.

Signal

Under programmets lopp, hörs efter en stund en ljudsignal. Rör om livsmedlet.

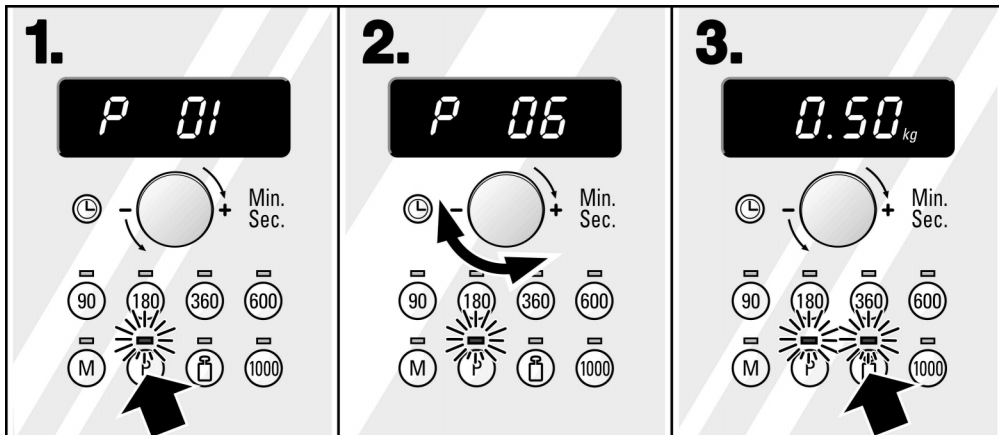
Vilotid

När programmet är avslutat, rör man om livsmedlet ännu en gång. För temperaturutjämning skall det vila i ytterligare 5-10 minuter.

Tillagningsresultatet bestäms av livsmedlets art och kvalitet.

Livsmedel	Program-nummer	Vikt område	Signal för att röra om
Ris - Långkornigt ris, råris, rundkornigt ris basmatiris	P 04	0,1-0,3 kg	Efter ca 2-7 minuter
Potatis - Skalad, kokt potatis med salt, skalpotatis	P 05	0,2-1,0 kg	Från 510 g: Efter halva tillagningstiden
Färska grönsaker - Blomkål, broccoli, ärtor, fänkål, morot, kålrabbi, purjolök, paprika, zucchini	P 06	0,2-1,0 kg	Efter halva tillagningstiden
Djupfrysta grönsaker - Blomkål, broccoli, ärtor, morötter, kålrabbi, purjolök, brysselkål, spenat	P 07	0,15 - 1,0 kg	Efter halva tillagningstiden

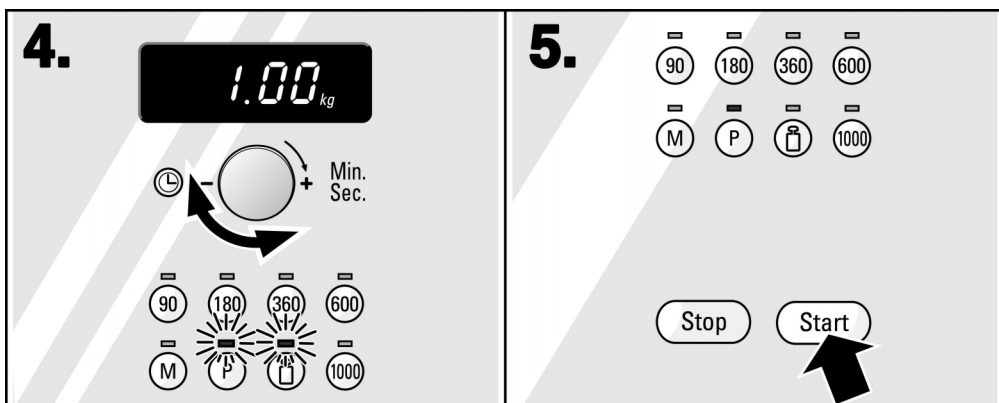
Gör så här



1. Tryck på tangenten P.
På displayen står det P 01.

2. Vrid inställningsknappen
till önskat program.

3. Tryck på tangenten Vikt.
Grundinställningen för vikten visas
på displayen.



4. Vrid inställningsknappen till önskad vikt.

5. Tryck på Start-tangenten.
I teckenrutan visas hur tillagningstiden för
programmet räknas ned.

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!

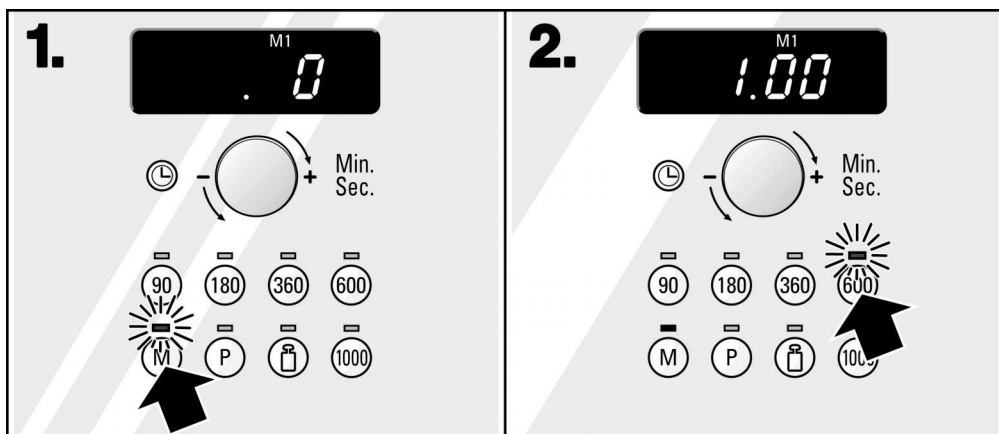
- ❑ Vid vissa program hörs en ljudsignal efter en bestämd tid. Öppna ugnsluckan och rör om i maträtten. Tryck på Start-tangenten igen efter det du stängt ugnsluckan.

Memory

Med Memory-funktionen kan du lagra inställningar för två olika maträtter som du använder ofta i ugnens minne för att sedan snabbt ta fram dem vid behov. För detta ändamål står minnesplatserna M1 och M2 till ditt förfogande. Minnesplatserna väljer man med tangenten M för Memory-funktionen. Trycker du en gång sparas det under minnesplats M1, två gånger under minnesplats M2.

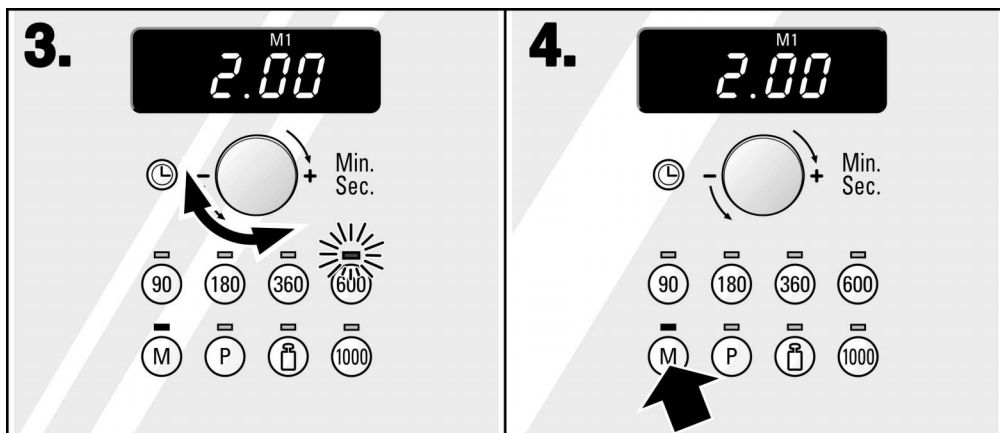
Lagra inställningar

Exempel: Värm 1 kopp soppa med 600 W i 2 minuter.



1. Tryck på tangent M för Memory-funktionen. Kontrollampan över tangenten blinkar. På displayen står det M1. För minnesplats M2 trycker du på tangenten ännu en gång.

2. Tryck på mikrovågseffektläget 600 W.



3. Ställ in tillagningstiden genom att vrida inställningsknappen.

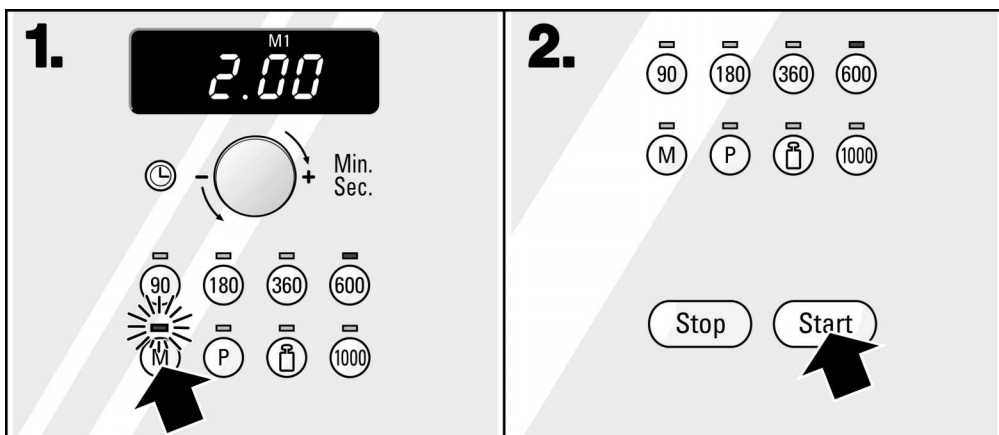
4. Tryck en gång till på tangenten M för Memory-funktionen. Inställningen har lagrats. Nu visas aktuellt klockslag igen.

Anmärkning

- ☐ Du kan bara lagra ett mikrovågseffektläge, inte flera effektlägen i följd.
- ☐ Du kan lagra mikrovågsfunktion, grill eller en kombination av dessa.
- ☐ En lagrad inställning kan ersättas av en annan när som helst. Ställ bara in enligt punkterna 1 till 4.

Starta Memory-funktionen

Den lagrade informationen kan enkelt hämtas när som helst.



1. Tryck på tangenten M för Memory-funktionen en eller två gånger. Minnesplatsen och den sparade tillagningstiden visas på displayen.

2. Tryck på Start-tangenten. Den lagrade Memory-funktionen startar.

När tiden har gått

hörs en ljudsignal.

På displayen står det 0.

När du öppnar ugnsluckan eller trycker på Stopp-tangenten visas klockslaget igen.

Avbryta

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

Ändra

Memory-funktionsinställningarna kan inte ändras. Om du vill lagra en annan inställning, tilldelas minnesplatserna M1 resp M2 med nya inställningar.

Ångra

När du lagrar nya inställningar så skrivs de gamla över.

Ändra signalens längd

När den inställda tillagningstiden gått ut hörs en ljudsignal i en minut.

Du kan ändra signalens längd från 60 sekunder till 4 - 5 sekunder.

Gör så här

- ☐ Ugnen måste vara frånkopplad.
- ☐ Håll Start-tangenten intryckt i 6 sekunder tills en signal hörs. På displayen står det 3.

Ändringen är inmatad.

På samma sätt kan du ändra tillbaka signalens längd till 60 sekunder.

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 plastkärl Ø 22 cm. Vänd efter 9 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 ugnsfronten, torka genast bort det med fuktig trasa.

Utvändigt

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

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

Produkt med front i aluminium

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

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

Ugnsutrymmet

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

Glastallrik

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

Rengöra ytorna runt tätningslisten

Håll alltid ytorna runt ugnsluckan rena så att ugnsluckan går att stänga ordentligt. Tätning ta inte bort den!
Varmt diskvatten:
Rengör med kökssvamp, skrubba inte.

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 att något föremål kläms där.
	Tangenten Start är inte intryckt	Tryck in tangenten Start.

Fel	Möjlig orsak	Åtgärd
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.
	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:	1270 W
Mikrovågseffekt:	1000 W
Frekvens:	2450 MHz

Dimensioner (H x B x D)

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

Vikt	11,5 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	68
Før montering	68
Oppstilling og tilkopling	69
Hva du må ta hensyn til	70
Sikkerhetsanvisninger	70
Sikkerhetsforskrifter ved bruk av mikrobølge	73
Betjeningsfeltet	75
Nedsenkbare brytere	76
Tilbehør	76
Før første gangs bruk	77
Stille inn klokketid	77
Mikrobølge	78
Slik stiller du inn:	78
Oppfinning, oppvarming og koking med mikrobølge	80
Kokekar	80
Veiledning til tabellene	81
Opptining	81
Opptining, oppvarming eller koking av dypfrosne matvarer	83
Oppvarming av matvarer	84
Koking av matvarer	85
Tips for mikrobølge	85
Programautomatikk	86
Opptinings- programmer	86
Kokeprogrammer	87
Slik stiller du inn:	89

Innholdsfortegnelse

Memory	90
Lagre innstillinger	90
Starte Memory	91
Endre varighet på lydsignalet	92
Testretter iht. EN 60705	93
Vedlikehold og rengjøring	93
Utsiden av apparatet	94
Ovnsrom	94
Dreietallerkenen	94
Rengjøring av tetningsflatene i døren	94
Det har oppstått en feil, hva kan du gjøre?	95
Kundeservice	96
Tekniske data	96

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.

Transportskader

- ☐ 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.

Oppstilling og tilkopling

- ☐ 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 10 Ampere (L- eller B-automat). Strømspanningen 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.

Barn og mikrobølger



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

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

Varme flater



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

Hold barn på sikker avstand. Fare for forbrenning!

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

Fare for kortslutning og elektrisk støt!

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

Ovnsrom



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

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

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

Bruk aldri apparatet uten dreietallerken.

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

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

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

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

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

Dør og tetning på apparatet



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

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 varme eller fuktighet.

Rengjøring



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

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

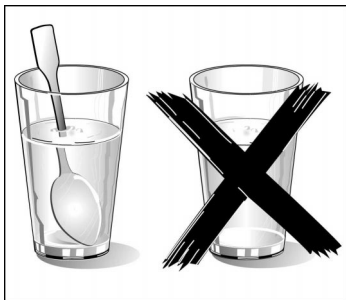
Kabinettet må aldri åpnes. Apparatet arbeider under høyspenning.

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.
- ☐ 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!**

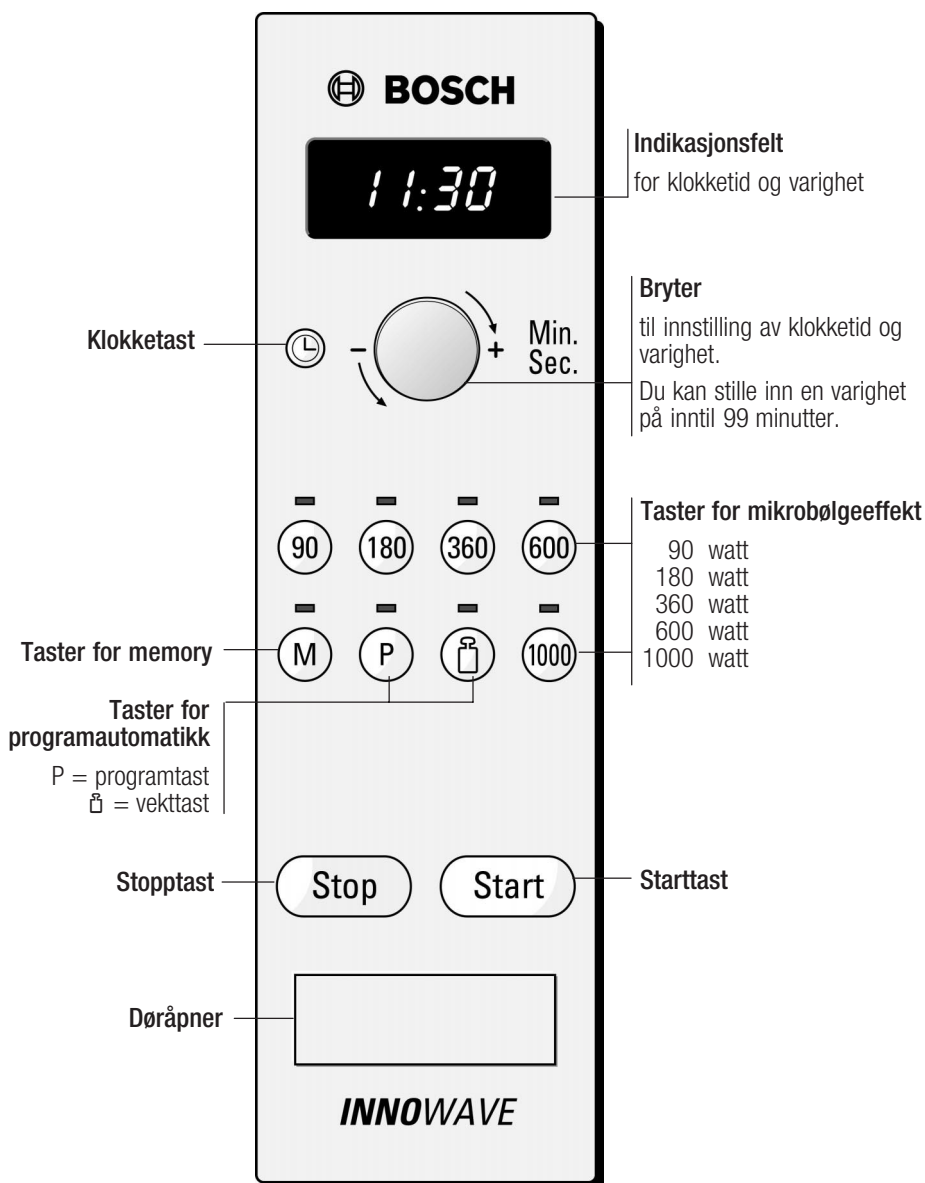
Ved oppvarming av væske bør du alltid legge en teskje med i kokekaret, for å unngå forsinket koking. Ved forsinket koking blir koketemperaturen nådd uten at de typiske dampboblene stiger opp. Bare ved en ørliten rystelse av kokekaret kan den varme væsken plutselig koke kraftig over eller sprute opp.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

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

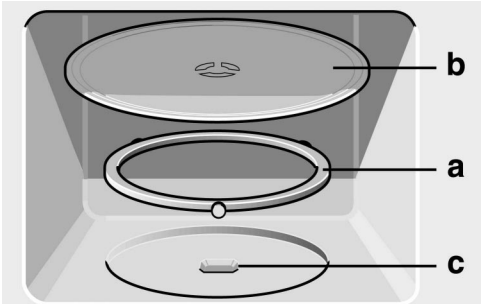
Betjeningsfeltet



Nedsenkbare brytere

Bryteren er nedsenkbar i alle stillinger. Trykk på en bryter for å senke eller heve den. Bryteren kan dreies mot høyre eller mot venstre.

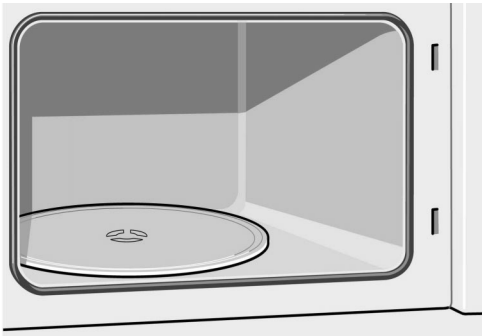
Tilbehør



Dreietallerkenen

Slik setter du inn dreietallerkenen:

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



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



Veiledning

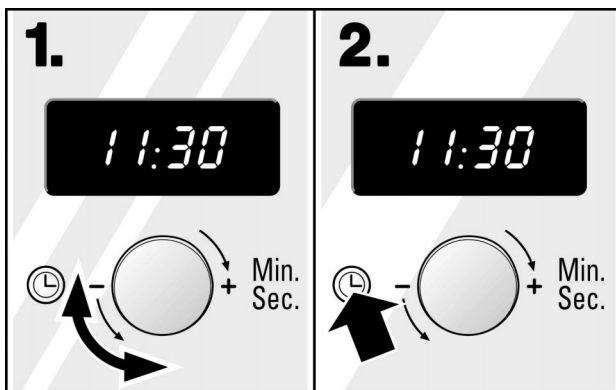
- ☐ Apparatet er utstyrt med en kjølevifte. Kjøleviften kan fortsette å være i drift selv om apparatet er slått av.
- ☐ Det kan oppstå kondens på vinduet i døren, på innvendige vegger og på bunnen. Dette er normalt, funksjonen til mikrobølgen blir ikke påvirket av dette. Tørk bort kondensvannet etter at du er ferdig med matlagingen.

Før første gangs bruk

Stille inn klokketid

Når apparatet koples til første gang, eller etter et strømbrydd, står det tre nuller i indikasjonsfeltet. Etter kort tid vises 12:00 i indikasjonen.

Still inn klokketiden.



1. Still inn klokketiden med bryteren.

2. Trykk på klokketasten ☹.

Utkopling av klokketid

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

Visning av klokketid

Trykk på klokketasten ☹ og still inn slik det er beskrevet i punkt 1 og 2.

Endre klokketid f.eks. fra sommer- til vintertid

Trykk på klokketasten ☹ og still inn slik det er beskrevet i punkt 1 og 2.

Veiledning:

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

Mikrobølge

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

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

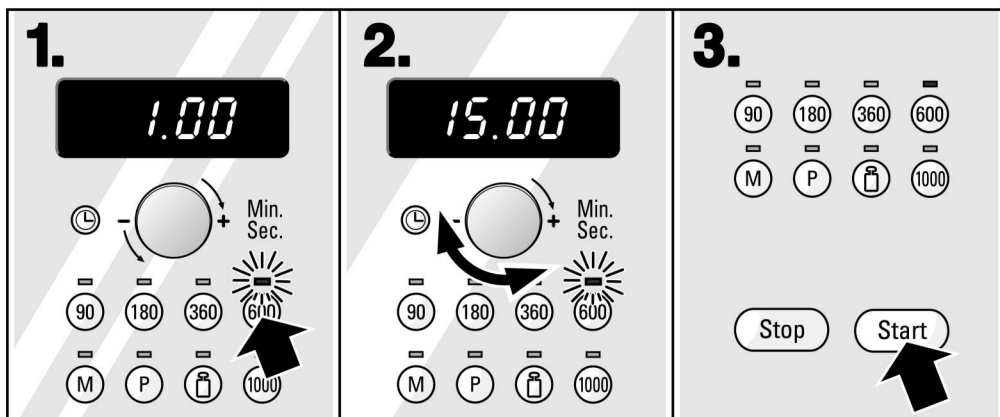
Ta en stor kopp uten gull- eller sølvdekor og legg en teskje oppi. Sett koppen med vann på dreietallerkenen.

1. Trykk på tasten for 1000 watt mikrobølgeeffekt.
2. Still inn 1 minutt med bryteren.
3. Trykk på starttasten.

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

Les nøye gjennom sikkerhetsforskriftene i begynnelsen av bruksanvisningen.

Slik stiller du inn:



1. Trykk på tasten for ønsket mikrobølgeeffekt. Kontrollampen over tasten blinker.

2. Still inn varighet med bryteren.

3. Trykk på starttasten.

Kontrolllampen over den innstilte mikrobølgeeffekten lyser. Varigheten telles ned og er synlig i indikasjonen.

Når tiden er gått

hører du et signal.

Det står 0 i indikasjonen.

Dersom du åpner ovnsromdøren eller stopptasten, vises klokketiden på nytt.

Endre innstillingen

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

Stans

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

Slette

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.
- ☐ Effektrinnet 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.

Stille inn flere mikrobølgeeffekter etter hverandre

Gå frem slik det er beskrevet i punkt 1 og 2. Still deretter inn mikrobølgeeffekt og tid nummer 2. Du kan stille inn inntil 3 mikrobølgeeffekter og -tider etter hverandre. Trykk til slutt på start-tasten.

- ☐ Du kan også velge samme mikrobølgeeffekt to ganger: f. eks. 600 W-360 W-600 W. 1000 W kan bare velges én gang.

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 blir 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.	Skill kjøttskivene fra hverandre.
Gryterett	400 g 800 g	600 W, 6 - 8 min. 600 W, 8 - 11 min.	
Grønnsaker 1 porsjon 2 porsjoner	150 g 300 g	600 W, 2 - 3 min. 600 W, 3 - 5 min.	

Koking av matvarer

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

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

Tips for mikrobølge

Du finner ingen innstillingsinformasjon angående mengden du vil tilberede.

Koketiden kan forlenges eller forkortes etter følgende enkle regel:

Dobbel mengde = dobbel tid

halv mengde = halv tid

Maten er blitt for tørr.

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

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

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

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

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

Programautomatikk

Mikrobølgeovnen har 7 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.

Opptiningsprogrammer

Klargjøring av matvarene

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

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

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

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

Kokekar

Legg matvarene i en flat form som egner seg til mikrobølge, f. eks en glass- eller 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 01	
- 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 02	0,1-1,0 kg
Hel fisk, fiskefilet, fiskekotelett		
Brød og kaker*	P 03	0,2-1,5 kg
- Brød, helt, rundt eller avlangt, brødsiver, formkake, større gjærbakst, fruktkake		
* Bløtkaker, kremkaker, kaker med gelétopp, glasur eller gelatin er ikke egnet.		

Kokeprogrammer

Kokekar

Med de 4 kokeprogrammene kan du koke ris, poteter og grønnsaker.

Kok matvarene i en form som egner seg til mikrobølgeovn. Til ris bør du bruke en stor, høy form.

Klargjøring av matvarene

Vei opp matvarene. Du trenger vekten for å kunne stille inn programmet.

Ris: Ikke bruk ferdigris i porsjonspakker. Tilsett den nødvendige vannmengden slik det er angitt på pakken. Dette tilsvarer vanligvis to til tre ganger vekten av risen.

Poteter: Til koking av skrelte poteter skjærer du opp ferske poteter i små stykker. Tilsett 1 ss vann og evt. litt salt per 100 g poteter. Uskrelte poteter kokes lettfuktet, uten ekstra vann. Stikk flere hull på skallet før de blir oppvarmet.

Ferske grønnsaker: Vei opp ferske, vaskede grønnsaker. Skjær grønnsakene i små, jevnstore stykker. Tilsett 1 ss vann per 100 g grønnsaker.

Dypfrosne grønnsaker: Til dette programmet er det bare blancherte, ikke forvellede grønnsaker som egner seg. Tilsatt 2-4 ss vann. Spinat trenger ikke ekstra vanntilsetning.

Signal

Mens programmet går, blir det etter en bestemt tid avgitt et signal. Rør om i matvarene.

Hviletid

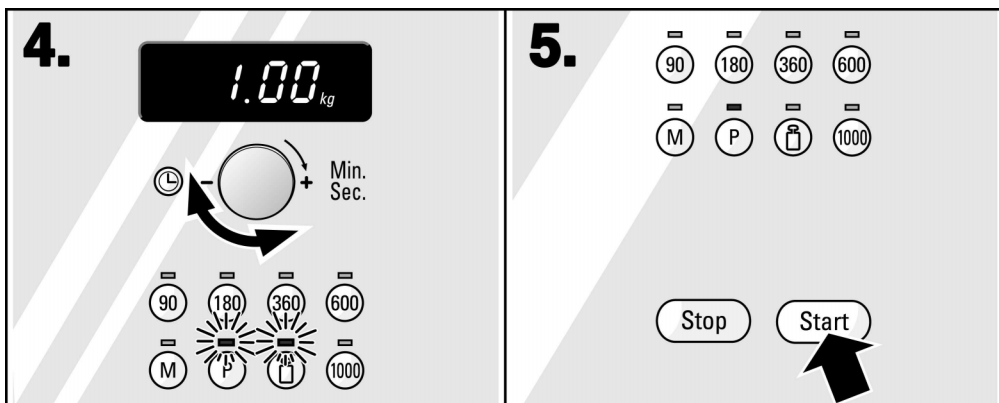
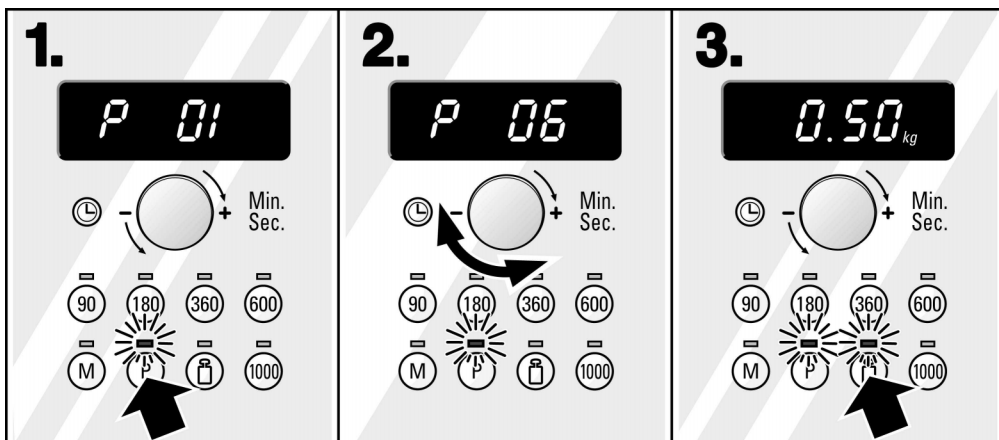
Når programmet er ferdig, rører du enda en gang rundt i matvarene. La maten hvile 5-10 minutter ekstra for å oppnå bedre temperaturutjevning.

Resultatet er avhengig av kvaliteten og beskaffenheten på matvarene.

Matvarer	Program nummer	Vekt områder	Signal til omrøring
Ris - Langkornet ris, naturris, rundkornet ris basmatis	P 04	0,1-0,3 kg	Etter ca. 2-7 minutter
Poteter - skrelte, uskrelte poteter	P 05	0,2-1,0 kg	Fra 510 g: Etter halve koketiden
Friske grønnsaker - Blomkål, brokkoli, erter, fenikkel, gulrøtter, kålrot, løk, paprika, zucchini	P 06	0,2-1,0 kg	Etter halve koketiden

Matvarer	Program nummer	Vekt områder	Signal til omrøring
Dypfrosne grønnsaker - Blomkål, brokkoli, erter, gulrøtter kålrot, løk, paprika, rosenkål, spinat	P 07	0,15-1,0 kg	Etter halve koketiden

Slik stiller du inn:



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:

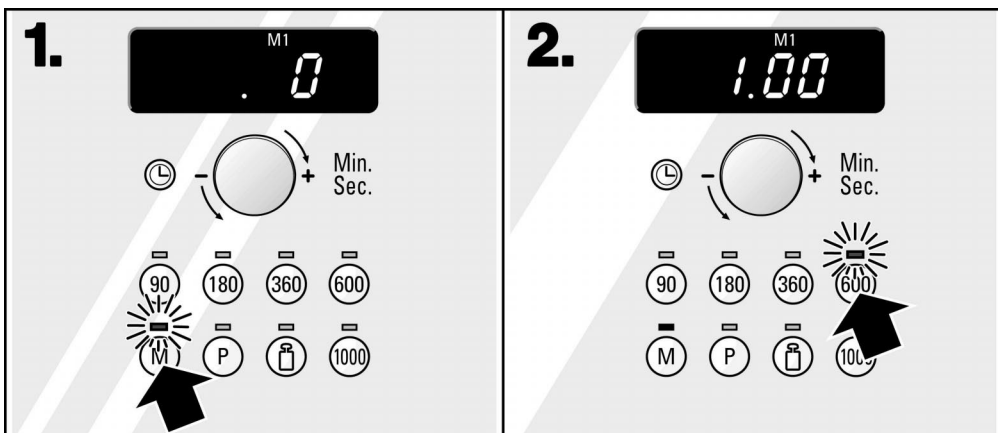
- ☐ Under noen programmer blir det etter en bestemt tid avgitt et signal. Åpne ovnsromsdøren og rør rundt i matvarene. Etter at du har lukket døren igjen, trykker du igjen på starttasten.

Memory

Med memory-funksjonen kan du lagre innstillinger du ofte bruker, og når som helst aktivere disse igjen. Du har to minneplasser til rådighet: M1 og M2. Du velger minneplass med tasten M for Memory. Trykk én gang for minneplass M1, to ganger for minneplass M2.

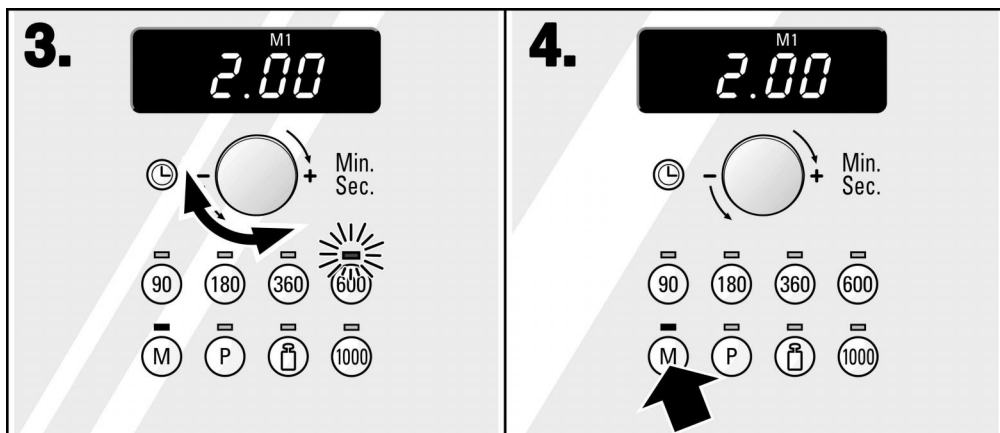
Lagre innstillinger

Eksempel: Varme opp 1 kopp suppe på 600 W i 2 minutter.



1. Trykk på tasten M for Memory. Kontrollampen over tasten blinker. I indikasjonen vises M1. For minneplass M2 trykker du én gang til på tasten.

2. Trykk på tasten for 600 W mikrobølgeeffekt.



3. Still inn varighet med bryteren.

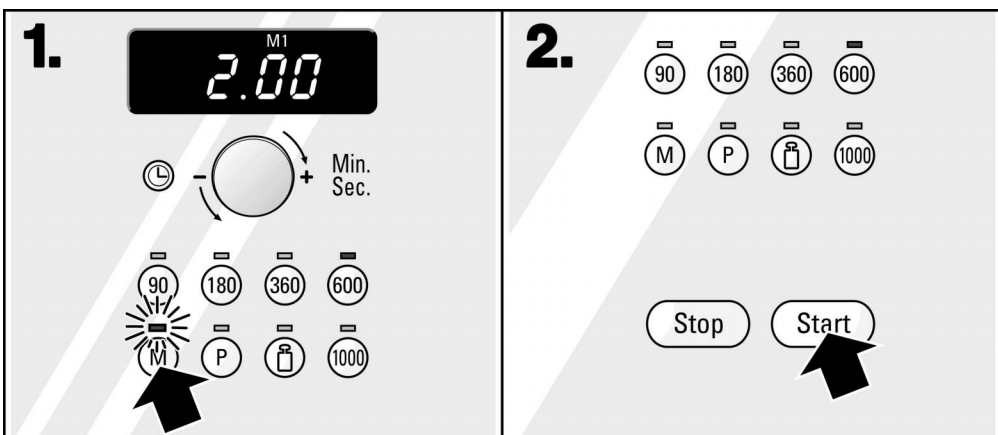
4. Trykk enda en gang på tasten M for Memory. Innstillingen er lagret. Klokken vises igjen.

Veiledning

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

Starte Memory

Du kan når som helst vise informasjon om de lagrede rettene.



1. Trykk tasten M for Memory én eller to ganger. Minneplass og lagret varighet vises i indikasjonen.

2. Trykk på starttasten. Den lagrede minneinnstillingen telles ned.

Når tiden er gått	hører du et signal. Det står 0 i indikasjonen. Dersom du åpner ovnsromdøren eller stopptasten, vises klokketiden på nytt.
Stans	Trykk én gang på stopptasten eller åpne døren til ovnen. Etter at døren er lukket, trykker du på starttasten.
Endre	Memory-innstillingene kan ikke endres. Dersom du vil lagre en annen innstilling, må du legge inn nye innstillinger i minneplass M1 eller M2.
Slette	Når du lagrer nye innstillinger, blir de gamle innstillingene overskrevet.

Endre varighet på lydsignalet

Når den innstilte varigheten er utløpt, lyder det et signal i ett minutt.

Varigheten på signalet kan endres fra 30 sekunder til 3 sekunder.

Slik går du frem:

- ☐ Apparatet må være slått av.
- ☐ Trykk på start-tasten i 6 sekunder, inntil du hører et signal. Det står 3 på displayet.

Endringen er lagt inn.

På samme måte kan du stille signalvarigheten tilbake til 30 sekunder.

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

Opptining 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

Vedlikehold og rengjøring

Det må aldri brukes høytrykksvasker eller dampstråle for rengjøring!

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

Utsiden av apparatet

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

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

Apparater med aluminiumfront

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

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

Ovnsrom

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

Ubehagelig lukt, for eksempel etter tilberedning av fisk, kan du bli kvitt på en enkel måte. Tilsett et par dråper sitronsaft i en kopp med vann. Sett en skje oppi koppen. Varm opp vannet i 1 - 2 minutter på høyeste effekttrinn. Rengjør deretter ovnsrommet med en klut.

Dreietallerkenen

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

Rengjøring av tetningsflatene i døren

Hold alltid tetningsflatene rene, slik at døren på apparatet lar seg lukke godt igjen.

Tetning må ikke tas av!

Varmt såpevann:

Rengjør med en skuresvamp, ikke bruk skuremidler.

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.
	Strømbrydd	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.
	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.
Dreietallerkenen lager skrape- eller skurelyder.	Det er kommet urenheter eller fremmedlegemer i området rundt dreietallerkenens drivmekanisme	Rengjør rulleringen og fordypningen i ovnsrommet.

Reparasjon må bare utføres av serviceteknikere med spesiell opplæring. Reparasjoner utført på ukynlig 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 produksjonsnummer (FD-nummer) på apparatet. Typeskiltet med disse nummerne finner du på høyre side når du åpne ovnsdøren. For at ikke skal bruke tid på å lete etter disse når det har oppstått en feil, bør du med én gang skrive opp disse dataene for apparatet ditt her.

E-nr.	FD
Kundeservice 🏠	

Tekniske data

Strømforsyning:	230 V, 50 Hz
Tilkoplet effekt:	1270 W
Mikrobølgeeffekt:	1000 W
Frekvens:	2450 MHz
Mål (h x b x d)	
- Apparat	31 x 51,5 x 39 cm
- Ovnsrom	21,5 x 36 x 35 cm
Vekt	11,5 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 suositusarvot säädöille. Kaikki on testattu kokeilukeittiössäme.

Jotta laitteesi pysyisi kauan siistinä, löytyy ohjeista paljon hoito- ja puhdistusvihjeitä. Jos laitteen toiminnassa ilmenee häiriötä, 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	100
Ennen asennusta	100
Sijoitus ja liitántä	100
Mitä on otettava huomioon	101
Turvallisuusohjeet	101
Mikroaaltouunia koskevia turvallisuusohjeita	103
Ohjauspaneeli	106
Alaslaskettavat katkaisijat	107
Varusteet	107
Ennen ensimmäistä käyttöä	108
Kellonajan säätö	108
Mikroaallot	109
Toimi näin:	109
Ruokien sulattaminen, kuumentaminen ja kypsytäminen mikroaaltouunissa	111
Astiat	111
Huomautuksia taulukoista	112
Sulattaminen	112
Pakasteiden sulattaminen, kuumentaminen ja kypsytäminen	114
Ruokien kuumentaminen	115
Ruokien kypsytäminen	116
Mikroaaltouunin käyttövihjeitä	117
Ohjelma-automatiikka	118
Ohjelmat sulattamiseen	118
Ohjelmat kypsytämiseen	119
Toimi näin:	121

Sisällysluettelo

Memory	122
Ohjelmointi	122
Käynnistä memory	124
Äänimerkin kesto	125
Testatut ruoat EN 60705 mukaan	126
Puhdistus	127
Laitteen ulkopinta	127
Kypsymistila	127
Pyörivä alusta	128
Ohjeita toimintahäiriöiden varalle	128
Huoltopalvelu	129
Tekniset tiedot	130

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 jätehuolto



- ☐ 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 liitántä

- ☐ 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 10 ampeeria (L- tai B-automaattisulake). Verkkojännitteen on oltava sama kuin tyyppikilvessä ilmoitetun jännitteen.
- ❑ Pistorasian saa asentaa tai liitäntäjohdon 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.

Lapset ja mikro



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

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

Kuumat pinnat



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

Pidä lapset poissa. Palovamman vaara!

Älä purista sähkölaitteiden liitäntäjohtoja laitteen kuumen 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 uunin sisätilassa. Palovamman vaara!

Käytä vain pieniä määriä väkevää alkoholia ja avaa uuniluukku varovasti.

Laitteen luukku ja tiiviste



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

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

Ympäristö



Älä altista mikroaaltolaitetta voimakkaalle kuumuudelle tai kosteudelle.

Puhdistus



Älä käytä painepesuria tai höyrysuihkua. Oikosulku, sähköiskun vaara!

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

Korjaukset



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

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

Älä avaa kuorta. Laitteessa on korkeajännitettä.

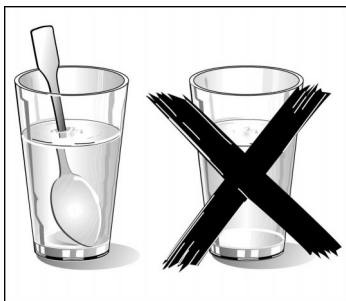
Älä kytke viallista laitetta päälle. Vedä verkkopistoke irti. Soita huoltopalveluun.

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 jyvä- tai viljapussit voivat syttyä palamaan. Palovamman vaara!

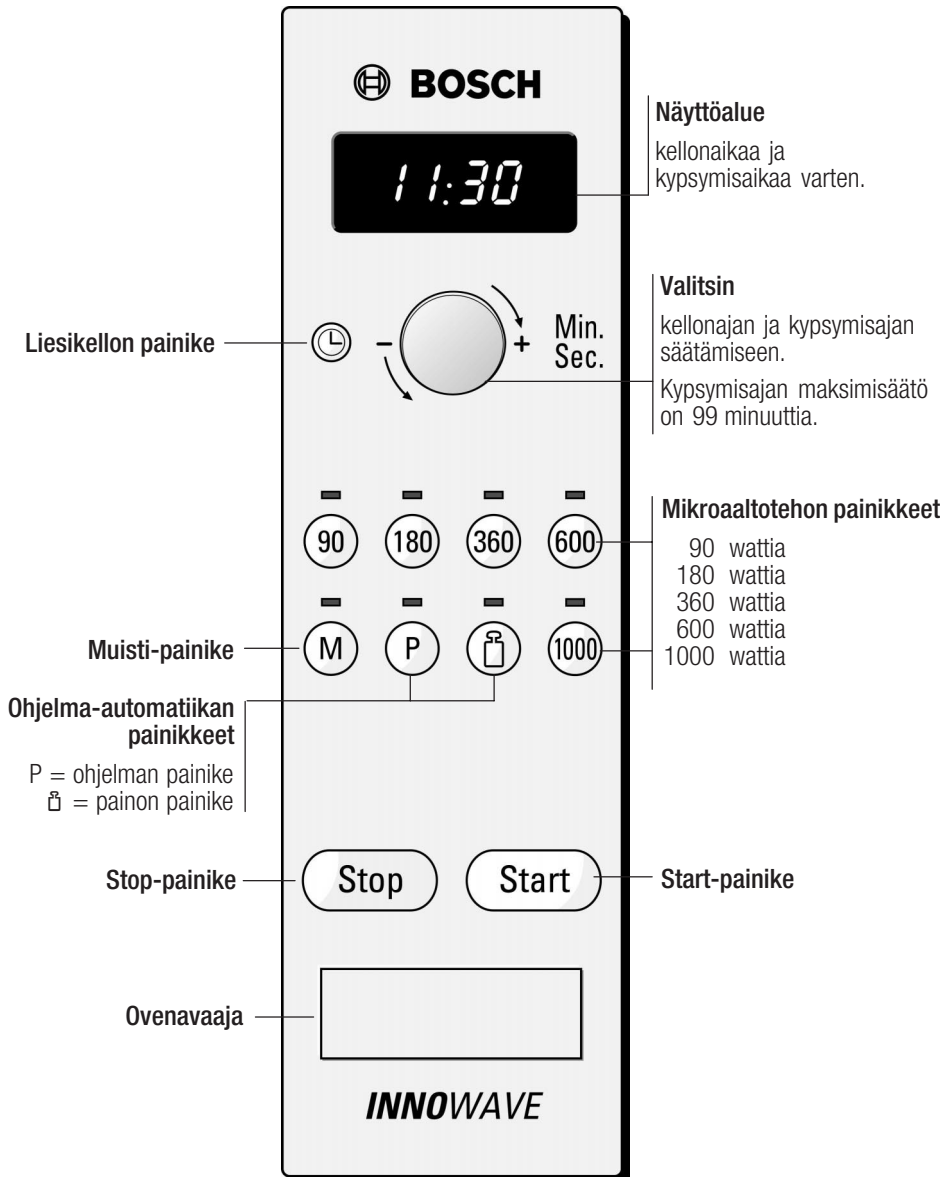
❑ **Palovamman vaara!**

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 kuumen nesteen yht'äkkisen rajun ylikiehumisen tai roiskumisen. Seurauksena voi olla loukaantumisia tai palovammoja.

- ❑ **Vauvanruoka:**
Irroita aina kannet ja tuttiesat pulloista ja lasista, ennen kuin lämmität vauvaruokaa. Sekoita tai ravista vauvanruokaa hyvin lämmittämisen jälkeen. Tällä tavalla ruoasta tulee tasaisen lämmintä. Tarkista ruoan lämpö, ennen kuin annat ruoan lapselle. Palovamman vaara!
- ❑ **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.**
- ❑ **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.
- ❑ **Älä kuumenna alkoholipitoisia juomia liian kuumiksi. Räjähdysvaara!**

- ❑ Älä lämmitä ruokia lämpimähäpitolopakkauksissa. 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.
- ❑ Älä kypsennä kuorimattomia kananmunia tai lämmitä kovaksikeitettyjä munia mikrossa. Ne saattavat haljeta räjähdysmäisesti. 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.
- ❑ 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.

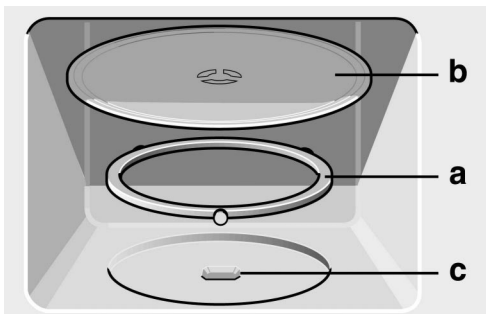
Ohjauspaneeli



Alaslaskettavat katkaisijat

Säädin on laskettavissa joka asennossa. Lukitsemiseksi ja avaamiseksi painetaan katkaisijan kahvasta. Valitsinta voidaan kääntää oikealle tai vasemmalle.

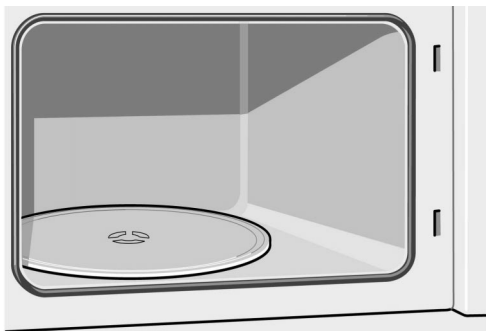
Varusteet



Pyörivä lautanen

Pyörivän lautasen asennus:

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



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



Huomautus

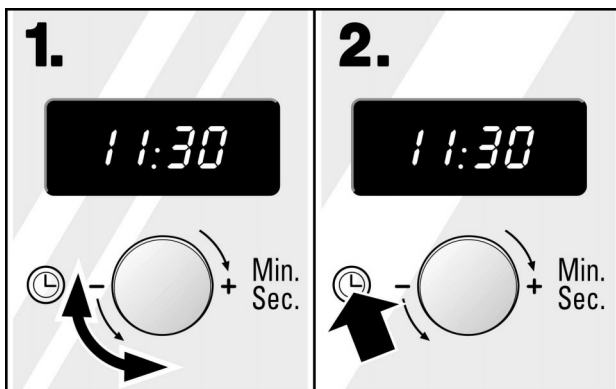
- ☐ Uuni on varustettu jäähdytyspuhaltimella. Puhallin voi olla vielä käynnissä, vaikka laite on jo kytketty pois päältä.
- ☐ Luukun lasille, sisäseinämille ja pohjalle voi muodostua kondenssivettä. Tämä on normaalia, eikä vaikuta mikroaaltouunin toimintaan. Pyyhi kondenssivesi pois kypsennyksen päätyttyä.

Ennen ensimmäistä käyttöä

Kellonajan säätö

Kun laite on liitetty sähköverkkoon tai sähkökatkon jälkeen, näyttöalueella vilkkuu kolme nollaa. Lyhyen ajan kuluttua näyttöön ilmestyy 12:00.

Säädä kellonaika.



1. Säädä kellonaika ajanvalitsimella.

2. Paina kellon  painiketta.

Kellonajan häivyttäminen

Paina kellon painiketta  ja sen jälkeen Stop-painiketta.

Näyttö pimenee.

Kellonajan palauttaminen näkyviin

Paina liesikellon painiketta  ja säädä kuten kuvattu kohdissa 1 ja 2.

Kellonajan muuttaminen esim. kesäajasta talviaikaan

Paina liesikellon painikkeesta  ja säädä kuten kuvattu kohdissa 1 ja 2.

Huomautus

☐ Jos näytössä yhtäkkiä näkyy valmistumisaika, valitsinta on vahingossa käännetty. Paina Stop-painiketta. Kellonaika näkyy uudelleen.

Mikroaallot

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

Kokeile mikroa kerran. Kuumenna esimerkiksi kupillinen vettä.

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

1. Säädä tehovalitsimella 1000 W:n teho.

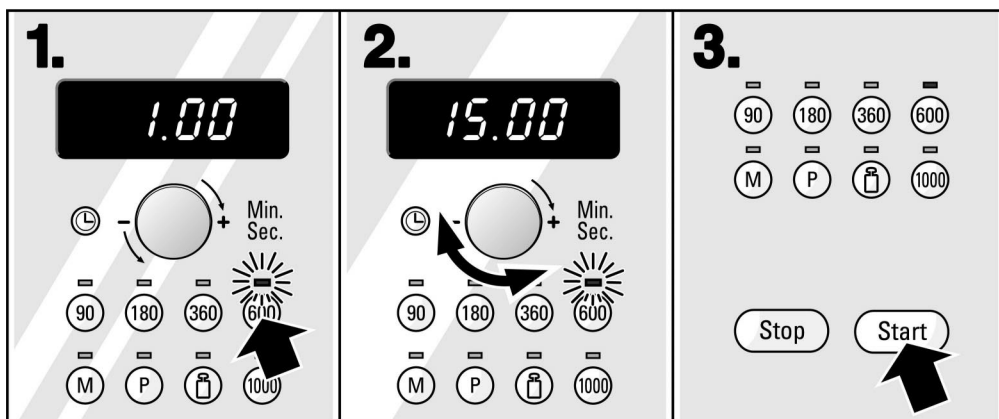
2. Säädä valitsimella ajaksi 1 minuutti.

3. Paina Start-painiketta.

1 minuutin kuluttua kuuluu äänimerkki. Vesi on kuumaa.

Lue turvallisuusohjeet käyttöohjeiden alussa huolellisesti läpi.

Toimi näin:



1. Paina halutun mikroaaltotehon painikkeesta. Painikkeen yläpuolella oleva merkkivalo vilkkuu.

2. Säädä aika aikavalitsimella.

3. Paina Start-painiketta.

Merkkivalo palaa mikroaaltotehon yläpuolella. Aika kuluu näytöllä.

Ajan päättymisen jälkeen

kuuluu äänimerkki.
Näyttöön ilmestyy ”0”.
Kun avaat uuniluukun tai painat Stop-painiketta, säädetty kellonaika ilmestyy jälleen näyttöön.

Säädön muuttaminen

Jos vain yksi mikroaaltoteho on säädettyinä, voit muuttaa toiminta-aikaa milloin tahansa. Jos on säädetty useampi mikroaaltoteho ja -aika, voit muuttaa toiminta-aikaa ainoastaan ennen laitteen käynnistämistä.

Laitteen pysäyttäminen

Paina Stop-painiketta kerran tai avaa laitteen luukku.
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.

Usean mikroaaltotehon peräkkäinen säätö

Toimi kohdissa 1 ja 2 annettujen ohjeiden mukaisesti. Säädä tämän jälkeen 2. mikroaaltoteho ja -aika. Voit säätää enintään 3 mikroaaltotehoa peräkkäin. Paina lopuksi Start-painiketta.

- ☐ Haluttaessa voidaan mikroaaltoteho valita myös kaksi kertaa: esim. 600 W-360 W-600 W. 1000 W voit valita vain yhden kerran.

Ruokien sulattaminen, kuumentaminen ja kypsentaminen mikroaaltouunissa

Astiat

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

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

Usein voit käyttää myös tarjoiluastioita, joiden käyttö on vaivatonta ja pestävien astioiden määrä vähenee. Käytä kulta- tai hopeakoristeisia astioita vain siinä tapauksessa, että niiden valmistaja takaa soveltuvuuden 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 herkimmat osat, kuten koivet ja siivet tai paistin rasvaisen reunan voit peittää alumiinifoliolla. Folio ei saa koskettaa uunin seiniä. Folion voit poistaa, kun puolet sulattamisajasta on kulunut.

	Määrä	Mikroaaltoteho,W Toiminta-aika,minuuteissa	Huomautuksia
Liha, kiinteä pala, nauta, sika, vasikka (luinen tai luuton)	800 g 1000 g 1500 g	180 W, 15 min. + 90 W, 15 - 25 min. 180 W, 20 min. + 90 W, 20 - 30 min. 180 W, 30 min. + 90 W, 25 - 35 min.	Peitä herkimmat 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 herkimmat osat alumiinifoliolla. Irroita osat toisistaan, kun käännät pakasteen.

	Määrä	Mikroaaltoteho, W Toiminta-aika, minuuteissa	Huomautuksia
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 herkkimät osat alumiinifoliolla.
Vihannekset, esim. herneet	300 g	180 W, 10 - 15 min.	
Hedelmät, esim. vadelma	300 g 500 g	180 W, 7 - 10 min. 180 W, 8 min. + 90 W, 5 - 10 min.	Sekoita 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.
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 kypsytäminen

- ❑ Ota valmisruoat pois pakkauksesta. Mikroaaltouunikäyttöön tarkoitetuissa astioissa ruoat lämpenevät nopeammin ja tasaisemmin. Ruoan eri komponenttien lämpenemisnopeudet voivat poiketa toisistaan.
- ❑ Matalien ruokien kypsyminen aika 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.
Laatikat, esim. lasagne, cannelloni	450 g	600 W, 10 - 15 min.	
Lisukkeet, Riisi, makaroni	250 g 500 g	600 W, 3 - 5 min. 600 W, 8 - 10 min.	Lisää hieman nestettä.
Vihannekset, esim. herneet, parsakaali, porkkanat	300 g 600 g	600 W, 8 - 10 min. 600 W, 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 vivästyään. Viivästynyt kiehuminen tarkoittaa, että kaasukuplia ei synny, vaikka nesteen kiehumispiste on saavutettu. Jos astiaan kohdistuu pienintäkin tärinää, voi kuuma neste yhtäkkiä kiehua yli tai räiskyä. Seurauksena voi olla loukaantumisia tai palovammoja.
- ❑ Ruoat on aina peitettävä. Mikäli sinulla ei ole sopivaa kantta astialle, voit käyttää lautasta tai mikroaaltouunikäyttöön soveltuvaa erikoisfoliota.
- ❑ Sekoita ja käännä ruokia kuumentamisen aikana useita kertoja. Tarkista lämpötila.
- ❑ Anna lämmitettyjen ruokien seistä vielä noin 2 - 5 minuuttia, jotta lämpö tasaantuisi.

	Määrä	Mikroaaltoteho, W Toiminta-aika, minuiteissa	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.
Vauvanruoka, esim. tuttipullo	50 ml 100 ml 200 ml	360 W, ½ min. 360 W, ½ - 1 min. 360 W, 1 - 2 min.	Ilman kantta ja tuttiesaa. Ravista hyvin kuumentamisen jälkeen. Tarkista ehdottomasti lämpötila!
Keitto, 1 kupillinen 2 kupillista	175 g 350 g	600 W, 2 - 3 min. 600 W, 3 - 4 min.	
Liha kastikkeessa	500 g	600 W, 8 - 11 min.	Irroita lihasiivut toisistaan.

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

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

Mikroaaltouunin käyttövihjeitä

Taulukoissa ei ole säätöohjeita valmistettavalle ruokamäärälle.

Kun ruoka on liian kuivaa.

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

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

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.

Ohjelma-automatiikka

Mikrossasi on 7 automaattiohjelmaa. Syötä ohjelman numero ja paino. Elektroniikka hoitaa loput.

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

Ohjelmat sulattamiseen

Elintarvikkeiden valmistelu

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

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

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

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

Astiat

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

Vetäytymisaika

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

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

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

Huom.!:

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

Elintarvikkeet	Ohjelma- numero	Painoalue
Liha ja siipikarja - paisti - litteät lihanpalat - jauheliha - broilerit, kananpojat, ankk	P 01	0,2-2,0 kg 0,2-1,5 kg 0,2-1,0 kg 0,7-2,0 kg
Kala kokonainen kala, kalafileet, kalapihvit	P 02	0,1-1,0 kg
Leipä ja leivonnaiset* - leipä, kokonainen, pyöreä tai pitkänomainen, leipäviipaleet, munakakut, hiivakakut, hedelmäkakut	P 03	0,2-1,5 kg
* Ei sovi kermakakuille, kuorrutetuille tai hyytelökakuille.		

Ohjelmat kypsentämiseen

Astiat

Neljällä kypsennysohjelmalla voit kypsentää riisiä, perunoita ja vihanneksia.

Kypsennä ruoka kannellisessa mikroon sopivassa astiassa. Riisille tarvitaan suuri, korkea astia.

Elintarvikkeiden valmistelu

Punnitse elintarvikkeet. Tarvitset tulosta ohjelman säätämiseen.

Riisi: Älä käytä keittopussiiriisiä.

Lisää tarvittava määrä vettä pakkauksessa olevien ohjeiden mukaan. Yleensä kaksi tai kolme kertaa enemmän kuin riisiä.

Perunat: Kuoritut perunat leikataan pieniksi, tasaisiksi paloiksi. Lisää 100 grammaan perunoita yksi rkl vettä ja vähän suolaa. Kuoriperunat kypsennät psukosteina ilman vettä. Pistelet kuoreen reikiä.

Tuoreet vihannekset: Punnitse tuoreet, puhdistetut vihannekset. Leikkaa ne pieniksi, tasaisiksi paloiksi. Lisää 100 grammaan vihanneksia yksi rkl vettä.

Pakastevihannekset: Tämä ohjelma sopii vain blanseeratuille, ei esikeitetyille vihanneksille. Lisää 2-4 rkl vettä. Pinaattiin ei tarvitse lisätä vettä.

Äänimerkki

Sillä aikaa kun ohjelma on käynnissä, jonkun ajan kuluttua kuuluu äänimerkki. Sekoita ruokaa.

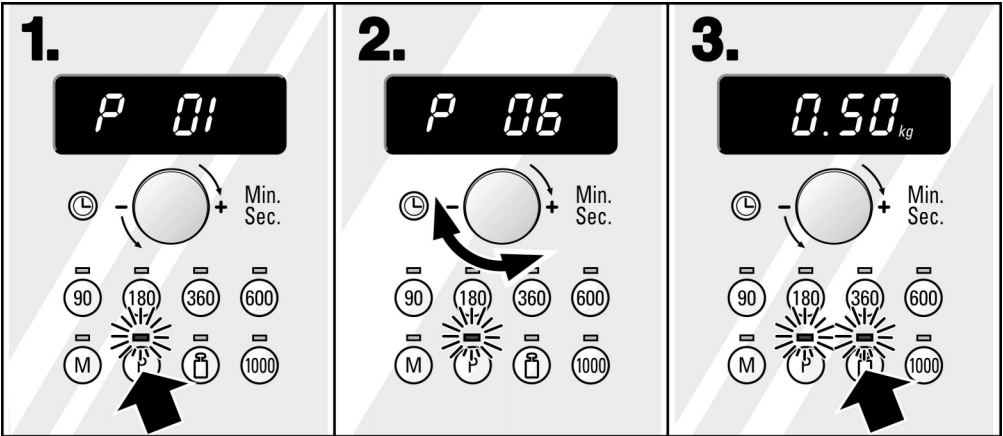
Vetäytymisaika

Kun ohjelma on päättynyt, sekoita ruokaa vielä kerran. Lämpötilan tasaantumiseksi anna sen vetäytyä vielä 5-10 minuuttia.

Kypsymistulokset riippuvat elintarvikkeiden laadusta ja ominaisuuksista.

Elintarvikkeet	Ohjelma-numero	Painoalue	Äänimerkki sekoittamiseen
Riisi - pitkäjyväinen riisi, luonnonriisi, pyöreäjyväinen riisi basmatiriisi	P 04	0,1-0,3 kg	N. 2-7 minuutin kuluttua
Perunat - kuoritut perunat, kuoriperunat	P 05	0,2-1,0 kg	510 grammasta: Puolen kypsymisajan jälkeen
Tuoreet vihannekset - kukkakaali, parsakaali, herneet, fenkoli, porkkanat, kyssäkaali, sipuli, paprika, kesäkurpitsa	P 06	0,2-1,0 kg	Puolen kypsymisajan jälkeen
Pakastevihannekset - kukkakaali, parsakaali, herneet, porkkanat, kyssäkaali, sipuli, paprika, ruusukaali, pinaatti	P 07	0,15 - 1,0 kg	Puolen kypsymisajan jälkeen

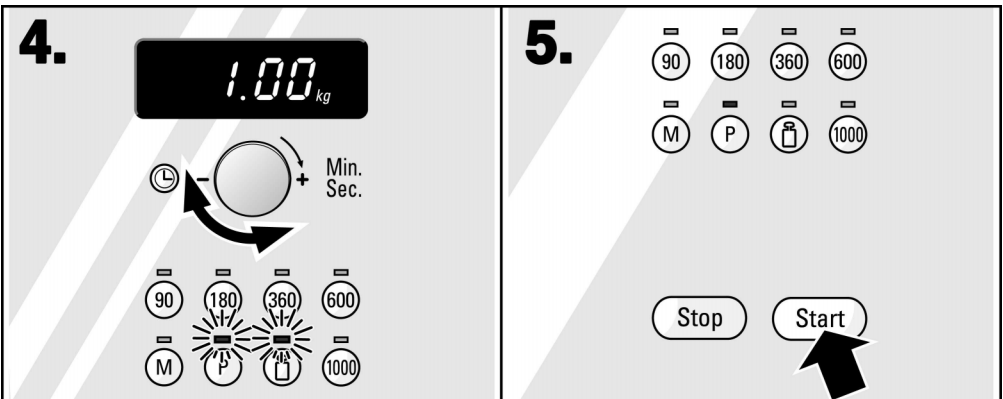
Toimi näin:



1. Paina painiketta P. Näytössä näkyy P 01.

2. Säädä haluttu ohjelma valitsimella.

3. Paina painon painiketta. Painon perusasetus näkyy näytöllä.



4. Säädä haluttu paino valitsimella.

5. Paina Start-painiketta. Ohjelman valmistumisaika kuluu näytöllä.

Ajan päättymisen jälkeen

kuuluu merkkiäänä.

Paina Stop-painikkeesta tai avaa kypsymistilan luukku.

Säädön muuttaminen

Paina kaksi kertaa painikkeesta Stop ja säädä uudelleen.

Asetusten poisto

Paina Stop-painiketta kaksi kertaa.

Huomautus

- ❑ Joidenkin ohjelmien yhteydessä kuuluu äänimerkki tietyn ajan kuluttua. Avaa kypsymistilan ovi ja sekoita elintarvikkeita. Muista painaa käynnistyspainiketta, kun suljet uuninluukun.

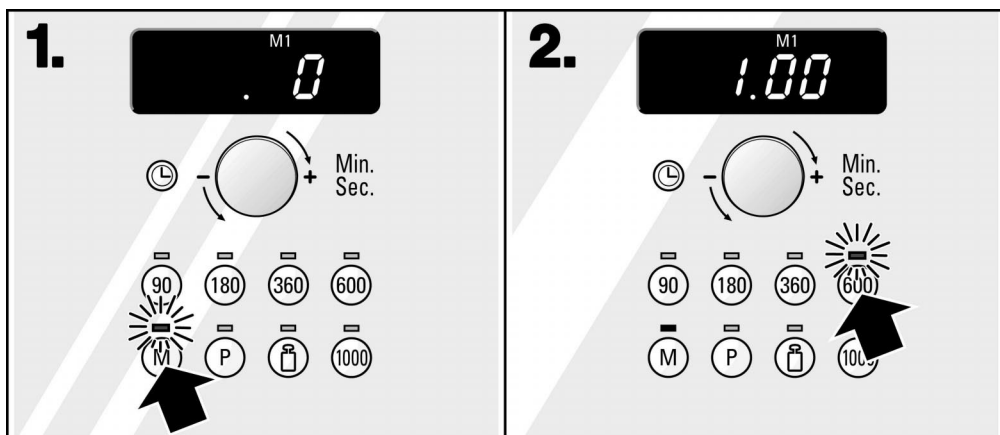
Memory

Muistitoiminnolla voit tallentaa muistiin kaksi useasti käytettyä asetusta ja palauttaa ne käyttöön milloin tahansa.

Siihen tarkoitukseen sinulla on käytössäsi muistipaikat M1 ja M2. Muistipaikat valitset painikkeella M (Memory). Yksi painallus on muistipaikka M1, kaksi painallusta on muistipaikka M2.

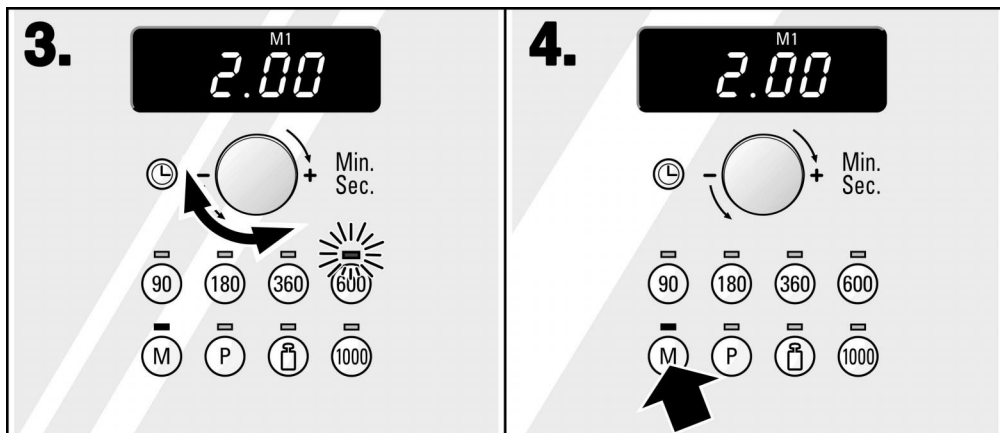
Ohjelmointi

Esimerkki: 1 kupillinen keittoa kuumennetaan 600 W:lla 2 minuuttia.



1. Paina painiketta M (Memory). Merkkivalo painikkeen yläpuolella vilkkuu. Näytössä näkyy M1. Muistipaikkaa M2 varten painat painikkeesta vielä kerran.

2. Paina mikroaaltoteho 600 W.



3. Säädä aika aikavalitsimella.

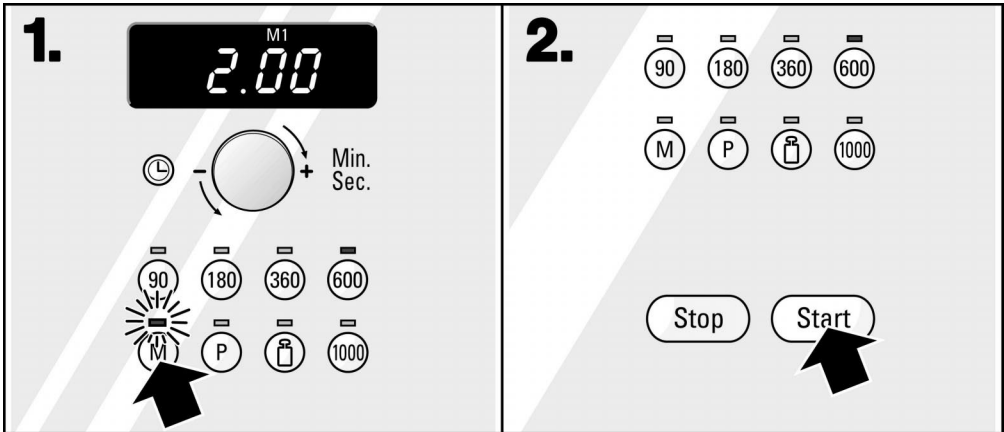
4. Paina painikkeesta M (Memory) vielä kerran. Asetus on tallennettu. Kellonaika ilmestyy taas näkyviin.

Huomautuksia

- ☐ Voit tallentaa vain yhden mikroaaltotehon. Useampien tehojen peräkkäinen tallennus on mahdotonta.
- ☐ Voit tallentaa mikroaaltotoiminnan, grillin tai yhdistelmäkäytön.
- ☐ Tallennettu asetus voidaan milloin tahansa korvata toisella. Toimi kuten kohdissa 1 - 4 neuvotaan.

Käynnistä memory

Voit kutsua tallennetun ruokalajin milloin tahansa takaisin.



1. Paina painiketta M (Memory) yksi tai kaksi kertaa. Muistipaikka ja tallennettu aika näkyvät näytössä.

2. Paina Start-painiketta.
Tallennettu Memory-käyttö alkaa käydä.

Ajan päättymisen jälkeen

kuuluu äänimerkki.
Näyttöön ilmestyy "0".
Kun avaat kypsymistilan oven tai painat Stop-painikkeesta kellonaika tulee taas näkyviin.

Laitteen pysäyttäminen

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

Muutos

Memory-asetuksia ei voida muuttaa. Jos haluat tallentaa toisen asetuksen, tallenna muistipaikkaan M1 tai M2 uudet asetukset.

Asetusten poisto

Kun tallennat uudet asetukset, vanhat poistuvat muistista.

Äänimerkin kesto

Kun säädetty kypsymisaika on umpeutunut, kuuluu äänimerkki puolen minuutin ajan.

Äänimerkin kesto voidaan muuttaa 60 sekunnista 4 - 5 sekuntiin.

Toimi näin:

- ☐ Kytke laite tarvittaessa pois päältä.
- ☐ Paina Start-painiketta 6 sekunnin ajan, kunnes kuuluu äänimerkki. Näyttöön ilmestyy luku 3.

Arvo on muutettu.

Samalla tavalla voit säätää äänimerkin keston takaisin 60 sekuntiin.

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 pyrexvuoassa, 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

Puhdistus

Älä käytä puhdistamiseen painepesureita!

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

Laitteen ulkopinta

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

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

Laitteet, joiden etupaneeli on alumiinia

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

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

Kypsymistila

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

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

Pyörivä alusta

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

Ohjeita toimintahäiriöiden varalle

Jos laitteeseen tulee häiriö, 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.
	Ruoka on tavallista kylmempää.	Sekoita tai käännä ruoka välillä.

Häiriö	Mahdollinen syy	Huomautuksia/toimenpide
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:	1270 W
Mikroaaltoteho:	1000 W
Taajuus:	2450 MHz

Mitat (K x L x S)

- laite	31 x 51,5 x 39 cm
- kypsymistila	21,5 x 36 x 35 cm

Paino	11,5 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.

This image shows a full page of blank, lined paper. It features approximately 20 evenly spaced horizontal grey lines across the entire width of the page, providing a guide for writing. The background is a clean, solid white color. There are no margins, text, or other markings present.

This image shows a single sheet of white paper with horizontal ruling lines. The lines are evenly spaced and run across the width of the page. There are no margins, text, or other markings on the paper.

132