

Bruksanvisning
Mikrovågsugn

Brugervejledning
Mikrobølgeovn



BOC 5322 AX

gorenje

Kära kund!

Innan vi går vidare skulle vi vilja tacka dig för att du valt vår produkt. Vi är säkra på att denna moderna, funktionella och praktiska mikrovågsugn, tillverkad av material med högsta kvalitet, kommer att uppfylla alla dina förväntningar.

Vi ber dig att läsa anvisningarna i detta häfte mycket noggrant eftersom det gör det möjligt för dig att få ut så mycket som möjligt av användningen av mikrovågsugnen.

SPARA DOKUMENTATIONEN TILL DENNA PRODUKT FÖR FRAMTIDA BRUK.

Förvara alltid bruksanvisningen där du lätt hittar den. Om du lånar ut mikrovågsugnen kan det vara bra att ge dem bruksanvisningen också!

Miljöskydd

Kassering av förpackningen



Förpackningen är märkt med Gröna punkten.

Släng allt förpackningsmaterial som kartong, expanderad polystyren och plastemballage i lämpliga avfallskärl. På så sätt kan du vara säker på att förpackningsmaterialet återvinns.

Kassering av utrustning som inte längre används



I enlighet med EU-direktivet 2002/96/EG angående hantering av avfall från elektrisk eller elektronisk utrustning (WEEE) får hemelektronikprodukter inte slängas i de vanliga systemen för avfall.

Gamla apparater ska samlas in separat för att optimera återanvändning och återvinning av komponentmaterialet och för att förhindra möjliga skador på människors hälsa och miljön. Symbolen med en överkorsad soptunna ska finnas på alla sådana produkter för att påminna om att det är användarnas skyldighet att se till att sådana föremål samlas in separat.

Konsumenter ska kontakta lokala myndigheter eller försäljningsstället för att få information om lämpliga platser där gammal hemelektronik kan lämnas in.

Innan du kasserar apparaten ska du se till att den är obrukbar genom att dra ut nätsladden, kapa av den och kassera den

Installationsanvisningar	3
Före installation	3
Efter installation	3
Säker användning av mikrovågsugn	4
Fördelarna med mikrovågor	6
Beskrivning av ugnen	7
Grundkontroller	8
Ställa in klockan.....	8
Dölja/visa klockan.....	8
Säkerhetslås.....	8
Grundfunktioner	9
Mikrovågsugn	9
Mikrovågsugn – snabbstart	9
Grill	10
Mikrovågor + grill	10
Varmluft	11
Mikrovågor + varmluft	11
Grill med fläkt.....	12
Upptining enligt vikt (automatisk).....	13
Upptining enligt tid (manuellt)	14
Specialfunktioner	15
Specialfunktion F1: värma mat	15
Specialfunktion F2: tillagning.....	16
Specialfunktion F3: tina och rosta.....	17
När ugnen är i gång...	18
Avbryta en tillagningscykel	18
Ändra inställningar.....	18
Slutet på en tillagningscykel	18
Upptining	19
Tillagning med en mikrovågsugn	21
Tillagning med grillen	23
Steka och baka	26
Vilken typ av ugnskärl kan användas?	29
Funktion med mikrovågor	29
Funktion med grill och varmluft.....	29
Funktion med mikrovågor + grill	29
Aluminiumbehållare och folie.....	29
Lock.....	29
Rengöring och underhåll av ugnen	31
Vad ska jag göra om ugnen inte fungerar?	33
Byta ut glödlampa.....	33
Tekniska egenskaper	34
Beskrivning av funktioner	34
Specifikationer	34
Installation	69

Installationsanvisningar

Före installation

Kontrollera att den ingående spänning som anges på märkplattan är samma som spänningen i det eluttag du kommer att använda.

Öppna ugnsluckan och **ta ur alla tillbehör** och ta bort förpackningsmaterialet.

Ta inte bort isoleringsplattan i taket inuti utrymmet! Denna platta förhindrar att fett och bitar av mat skadar mikrovågsgeneratoren.

Varning! Ugnens front kan vara täckt av **skyddsfilm**. Innan du använder ugnen för första gången ska denna film tas bort försiktigt, med början på insidan.

Se till att ugnen inte är skadad på något sätt. Kontrollera att ugnsluckan kan stängas ordentligt och att insidan av luckan och framsidan på ugnöppningen inte är skadade. Om du hittar några skador kontaktar du teknisk servicepersonal.

ANVÄND INTE UGNEN om nätsladden eller kontakten är skadade, om ugnen inte fungerar korrekt eller om den har skadats eller tappats. Kontakta teknisk servicepersonal.

Placera ugnen på en plan och stabil yta. Ugnen får inte stå nära värmekällor, radioapparater eller TV-apparater.

Under installation ser du till att nätsladden inte kommer i kontakt med fukt eller föremål med skarpa kanter bakom ugnen. Höga temperaturer kan skada sladden.

Varning: Efter att ugnen har installerats måste du se till att du kommer åt kontakten.

Efter installation

Ugnen är utrustad med en nätsladd och en kontakt för enfasström.

Om ugnen ska installeras permanent ska det göras av en kvalificerad tekniker. I sådana fall ska ugnen anslutas till en krets med en kretsbrytare för alla poler med ett minsta avstånd på 3 mm mellan kontakterna.

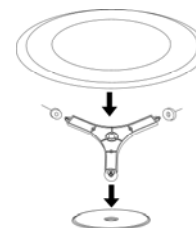
VARNING: UGNEN MÅSTE VARA JORDAD.

Tillverkaren och återförsäljarna påtar sig inget ansvar för skador som orsakas på människor, djur eller egendom om dessa installationsanvisningar inte följs.

Ugnen fungerar endast om luckan är ordentligt stängd.

Efter första användningen rengör du ugnens insida och tillbehören, enligt anvisningarna i avsnittet "Rengöring och underhåll av ugnen".

Sätt fästet för den roterande tallriken **(1)** i mitten av ugnsutrymmet och lägg ringen **(2)** och den roterande tallriken **(3)** ovanpå. Se till att de sitter korrekt. När mikrovågsugnen används måste alltid den roterande tallriken och tillbehören sitta korrekt på plats. **Den roterande tallriken kan snurra i båda riktningarna.**



Under installation ska de separat medföljande anvisningarna följas.

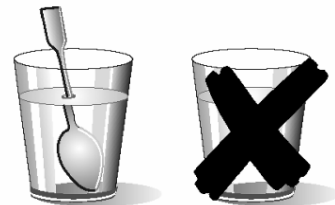


- **Varning!** Lämna aldrig ugnen oövervakad, särskilt när du använder papper, plast eller annat brännbart material. Dessa material kan brännas och ta eld. BRANDRISK!
- **Varning!** Om du ser rök eller eld ska luckan hållas stängd så att flammorna kvävs. Stäng av ugnen och dra ur kontakten ur eluttaget eller stäng av strömtillförseln.
- **Varning!** Värm inte ren alkohol eller alkoholhaltiga drycker i mikrovågsugnen. BRANDRISK!
- **Varning!** Värm inte vätskor eller andra livsmedel i stängda behållare eftersom dessa kan explodera snabbt.
- **Varning!** Barn får endast använda ugnen utan vuxens uppsikt om de har fått anvisningar om hur ugnen används på ett säkert sätt och om de känner till farorna med att använda ugnen på ett felaktigt sätt.
- **Varning!** Om ugnen har ett kombinerat funktionsläge (mikrovågor och en annan uppvärmningsmetod) får barn inte använda ugnen utan vuxens uppsikt på grund av de höga temperaturer som uppstår.
- **Varning!** Ugnen får inte användas om:
 - luckan inte är ordentligt stängd,
 - luckans gångjärn är skadade,
 - kontaktytorna mellan luckan och ugnens front är skadade,
 - glaset i ugnsluckan är skadat,
 - det förekommer täta elektriska blixtar inuti ugnen trots att det inte finns något metallföremål i ugnen.

Ugnen **får endast användas igen** efter att den har reparerats av teknisk servicepersonal.

Se upp!

- **Värm aldrig barnmat eller -drycker i flaskor med nappen eller locken på. Efter att maten har värmts ska den röras om eller skakas väl så att värmen sprids jämnt. Kontrollera matens temperatur innan den ges til barnet. RISK FÖR BRÄNNSKADOR!**
- För att undvika att maten blir för varm eller bränns är det mycket viktigt att inte välja långa tider eller effektnivåer som är för höga när **små mängder mat värms**. Småfranska kan exempelvis brännas efter 3 minuter om den valda effekten är för hög.
- Använd endast grillfunktionen vid rostning och håll uppsikt över ugnen hela tiden. Om du använder en kombinerad funktion för att rosta bröd tar det eld på mycket kort tid.
- Se till att sladdar till andra elektriska apparater aldrig fastnar i den varma luckan eller ugnen. Sladdens isolering kan smälta. **Risk för kortslutning!**



Var försiktig när vätskor värms!

När vätskor (vatten, kaffe, te, mjölk osv.) närmar sig kokpunkten inuti ugnen och sedan plötsligt tas ut, kan de skvätta upp ur behållaren. **RISK FÖR PERSONSKADA OCH BRÄNNSKADA!**

För att undvika detta vid uppvärmning av vätskor kan du sätta en tesked eller en glasstav i behållaren.

Denna maskin är en avancerad apparat, denna skall endast användas av personer som noggrant har läst igenom och förstått bruksanvisningen och som har möjlighet och kunskap till att följa anvisningarna i denna. På så sätt undviks skador på både produkt och apparat.

Håll alltid barn under uppsikt som befinner sig i apparatens närhet och låt dem aldrig leka med eller använda apparaten.

Säker användning av mikrovågsugn

Denna ugn är endast för hushållsbruk!

Använd endast ugnen till att förbereda mat.

Undvik skador på ugnen och andra farliga situationer genom att följa dessa anvisningar:

- Sätt inte på ugnen utan att **fästet för den roterande tallriken, ringen för den roterande tallriken** och respektive **tallrik** är på plats.
- **Sätt aldrig på mikrovågsugnen när den är tom.** Om det inte finns någon mat inuti kan en elektrisk överladdning uppstå och ugnen kan skadas. RISK FÖR SKADA!
- **Om du vill utföra programmeringstester** kan du ställa ett glas vatten i ugnen. Vattnet absorberar mikrovågorna och ugnen skadas inte.
- Se till att **ventilationsöppningarna** inte täcks över eller blockeras.
- Använd endast **kärl som tål** mikrovågor. Innan du använder kärl och behållare i mikrovågsugnen kontrollerar du att de är lämpliga (se avsnittet om typer av kärl).
- **Ta aldrig bort isoleringsplattan i taket inuti ugnsutrymmet!** Denna platta förhindrar att fett och bitar av mat skadar mikrovågsgeneratoren.
- Förvara inte något **lättantändligt föremål** inuti ugnen eftersom det kan börja brinna om ugnen sätts på.
- Använd inte ugnen som ett **skafferi**.
- **Ägg med skal på** och **hela kokta ägg** får inte värmas i mikrovågsugnar eftersom de kan explodera.
- Använd inte ugnen för **fritering** eftersom det är omöjligt att kontrollera temperaturen på olja som värms med mikrovågor.
- **Undvik att bränna dig** genom att alltid använda grytlappar för att ta i kärl och behållare samt vidröra ugnen.
- **Luta dig inte emot och sitt inte på den öppna ugnsluckan.** Det kan skada ugnen, särskilt kring gångjärnen. Dörren tål en högsta vikt på 8 kg.

- **Den roterande tallriken och grillgallren tål en maximal belastning på 8 kg.** Undvik att skada ugnen genom att inte överstiga denna belastning.

Rengöring:

- **Varning!** Mikrovågsugnen måste rengöras regelbundet. Alla matrester måste tas bort (se avsnittet om rengöring av ugnen). Om mikrovågsugnen inte hålls ren kan det hända att ytan försämras, **vilket kan förkorta ugnens hållbarhetstid och kan till och med leda till fara.**
- Dörrens kontaktytor (framsidan på ugnsutrymmet och den inre delen av dörrarna) måste hållas mycket rena för att ugnen ska fungera korrekt.
- Följ anvisningarna om rengöring i avsnittet "Rengöring och underhåll av ugnen".

Reparationer:

- **Varning – mikrovågor! Ugnens yttre skydd får inte tas bort.** Det är farligt för alla som inte auktoriserats av tillverkaren att utföra någon typ av reparations- eller underhållsarbete.
- Om nätsladden skadas ska den bytas ut av tillverkaren, auktoriserad agent eller tekniker som kvalificerats för detta för att undvika fara. Dessutom krävs särskilda verktyg för denna uppgift.
- Reparations- och underhållsarbete, särskilt på strömförande delar, får endast utföras av tekniker som auktoriserats av tillverkaren.

I traditionella ugnar penetrerar värme som utstrålas från elektriska element eller gasbrännare långsamt maten från ut- till insida. Till följd av detta går stora mängder energi till spillo i luften, ugnens komponenter och i matkärnen.

I en mikrovågsugn genereras värme av själva maten och värmen förflyttar sig från insidan till utsidan. Ingen värme försvinner i luften, ugnsutrymmets väggar eller kärnen och behållarna (om dessa lämpar sig för användning i mikrovågsugn). Med andra ord värms endast maten.

Mikrovågsugnar har följande fördelar:

1. Kortare tillagningstid, den är i allmänhet upp till 3/4 kortare än den tid som krävs för traditionell tillagning.
2. Mycket snabb upptining av livsmedel, vilket minskar risken för att bakterier frodas.
3. Energibesparing.
4. Näringsvärdet i maten bevaras tack vare den kortare tillagningstiden.
5. Lätt att rengöra.

Så fungerar en mikrovågsugn

I en mikrovågsugn finns det en högspänningsventil som kallas för en magnetron, som omvandlar elektrisk energi till mikrovågsenergi. Dessa elektromagnetiska vågor leds till ugnens inre genom en vågledare och distribueras av en metallspridare eller genom en roterande tallrik.

Inuti ugnen rör sig mikrovågorna i alla riktningar och reflekteras av metallväggarna, så att de penetrerar maten jämnt.

Varför maten blir varm

Nästan alla livsmedel innehåller vatten och vattenmolekyler vibrerar när de utsätts för mikrovågor.

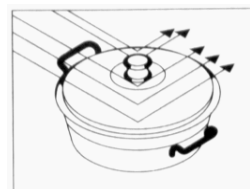
Friktionen mellan molekylerna producerar värme som höjer livsmedlets temperatur, tinar den, tillagar den eller håller den varm.

Eftersom värmen uppstår inuti livsmedlet:

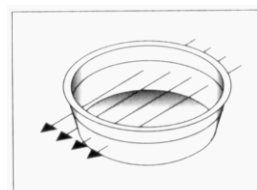
- kan det tillagas med lite eller ingen vätska eller fett/oljor,
- går upptining, uppvärmning eller tillagning i en mikrovågsugn snabbare än i en traditionell ugn,
- bevaras vitaminerna, mineralerna och näringsämnen i maten,
- ändras inte matens naturliga färg och arom.

Mikrovågor går igenom porslin, glas, kartong och plast, men går inte igenom metall. Av denna anledning får metallbehållare eller behållare med metalldelar inte användas i en mikrovågsugn.

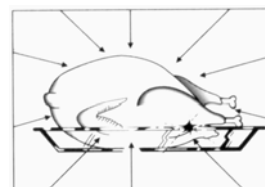
Mikrovågor reflekteras av metall...



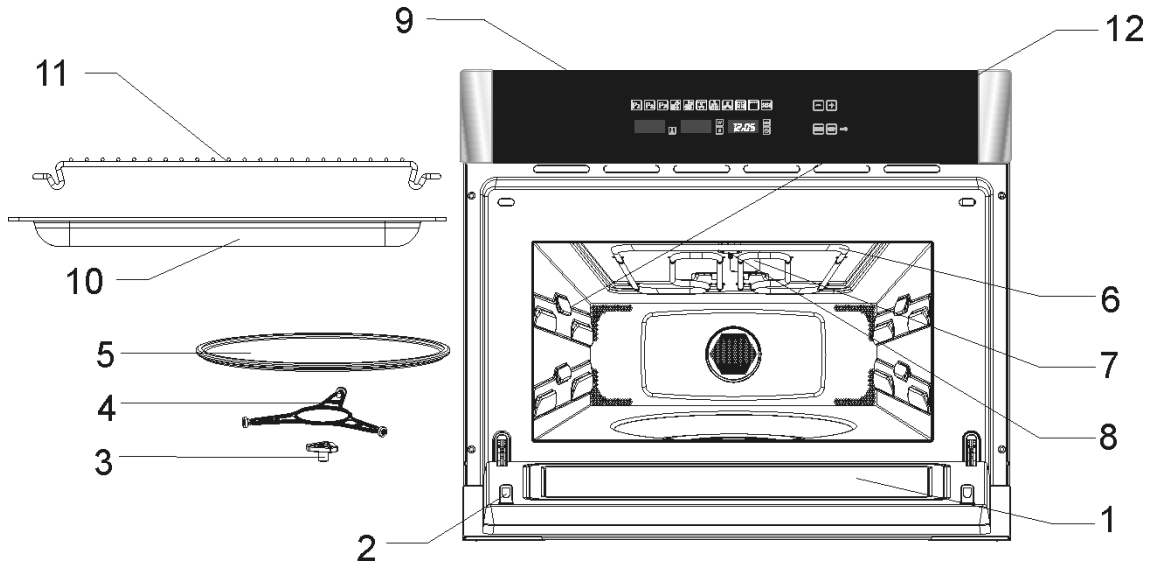
... men går igenom glas och porslin...



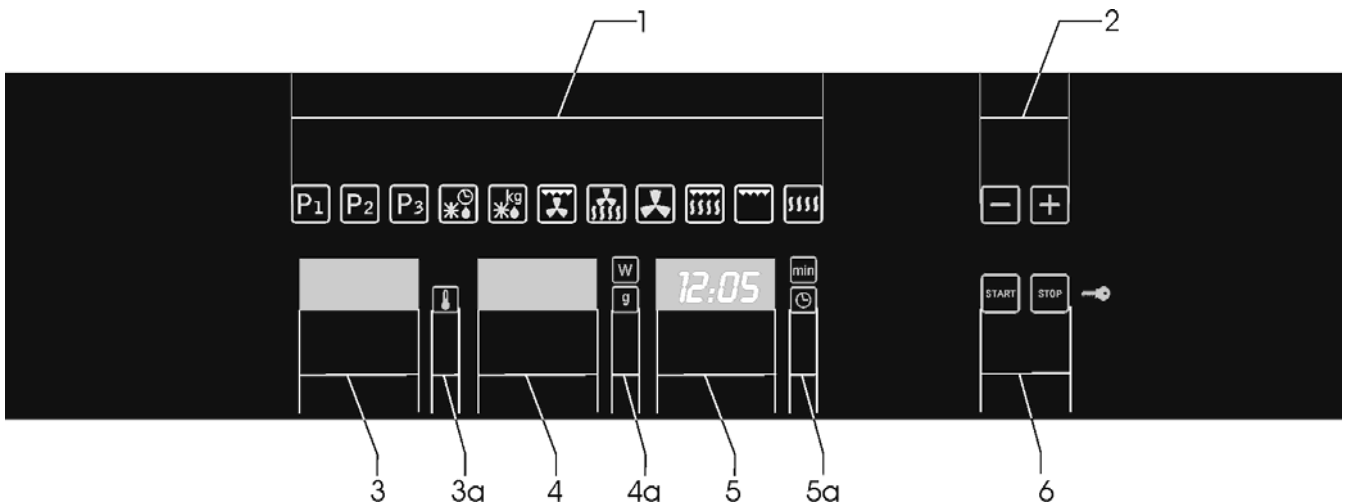
... och absorberas av mat.



Beskrivning av ugnen



- | | |
|----------------------------------|--------------------------|
| 1. – Dörrens fönsterglas | 8. – Glödlampa |
| 2. – Hakar | 9. – Kontrollpanel |
| 3. – Fäste för roterande tallrik | 10. – Emaljerad bakplåt |
| 4. – Ring för roterande tallrik | 11. – Rektangulärt ställ |
| 5. – Roterande tallrik | 12. – Rostningsfat |
| 6. – Nedsänkbara grill | 13. – Sidostöd |
| 7. – Isoleringsskiva | |



- | | |
|--------------------------------------|---|
| 1. – Funktionslampor | 4a. – Effekt-/viktindikatorer |
| 2. – Knapp för val av funktion | 5. – Klocka/knapp för val av tid |
| 3. – Knapp för val av ugnstemperatur | 5a. – Klocka/tidsindikatorer |
| 3a. – Ugnstemperaturindikator | 6. – Knappar för start och stopp/säkerhetslås |
| 4. – Knapp för val av effekt/vikt | |

Ställa in klockan



När mikrovågsugnen kopplas in för första gången eller om det har varit strömavbrott blinkar klockan för att ange att den tid som visas inte är korrekt. Ställ in klockan på följande sätt:

1. Tryck på **Klock**-knappen. Siffrorna för timmar börjar blinka.
2. Tryck på knapparna "-" och "+" för att ställa in timmarna.

3. Tryck en gång till på **Klock**-knappen för att ställa in minuterna. Siffrorna för minuter börjar blinka.
4. Tryck på knapparna "-" och "+" för att ställa in minuterna.
5. Avsluta genom att trycka på Klock-knappen igen.

Dölja/visa klockan

Om du störs av att klockan visas kan du dölja den genom att trycka på **Klock**-knappen i 3 sekunder. Punkterna som separerar timmar och minuter blinkar men resten av klockvisningen döljs.

Om du vill visa klockan igen trycker du på **Klock**-knappen igen i 3 sekunder.

Säkerhetslås



Det går att låsa användningen av ugnen (t.ex. för att hindra att barn använder den).

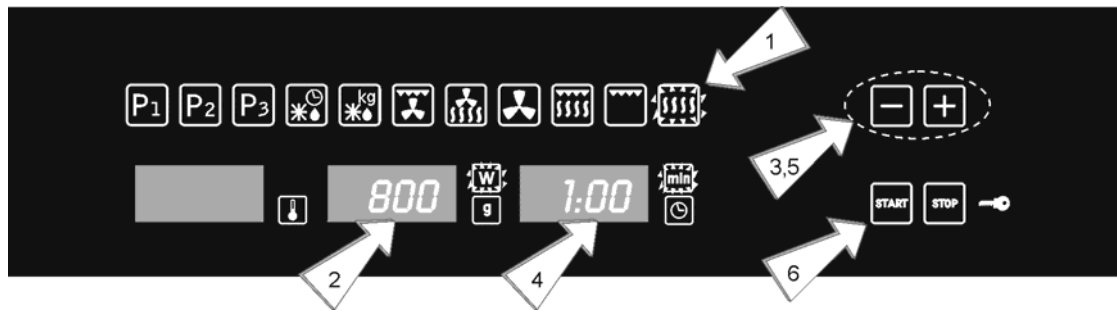
1. Om du vill låsa ugnen trycker du på Stopp-knappen i 3 sekunder. En ljudsignal hörs och displayen visar ordet "SAFE". Ugnen är nu låst och kan inte användas.

2. Om du vill låsa upp ugnen trycker du på Stopp-knappen igen i 3 sekunder. En ljudsignal hörs och displayen visar återigen tiden.

Grundfunktioner

Mikrovågsugn

Använd denna funktion för att tillaga och värma grönsaker, potatis, ris, fisk och kött.

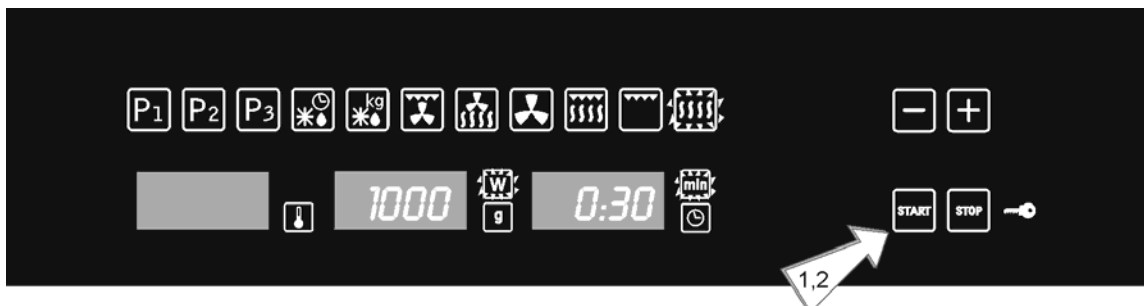


1. Tryck på funktionsknappen för mikrovågor. Funktionsknappen tänds.
2. Tryck på knappen för val av effekt för att ändra mikrovågseffekten. Motsvarande lampa börjar blinka. Om du inte trycker på denna knapp använder ugnen effekten 800 W.
3. Om du vill ändra mikrovågseffekten trycker du på knapparna "-" och "+".
4. Tryck på knappen för val av tid för att ändra driftstiden. Motsvarande lampa börjar blinka.
5. Tryck på knapparna "-" och "+" för att ändra funktionstiden (t.ex. 1 minut).
6. Tryck sedan på START-knappen. Ugnen startar.

Obs! Om effekten 1 000 W väljs är driftstiden begränsad till högst 15 minuter.

Mikrovågsugn – snabbstart

Använd denna funktion för att snabbt värma livsmedel med högt vatteninnehåll, t.ex. vatten, kaffe, te eller tunn soppa.



1. Tryck på Start-knappen. Ugnen börjar arbeta med mikrovågsfunktionen på högsta effekt i 30 sekunder.
2. Om du vill öka driftstiden trycker du på Start-knappen igen. Varje gång du trycker på denna knapp ökas driftstiden med 30 sekunder.

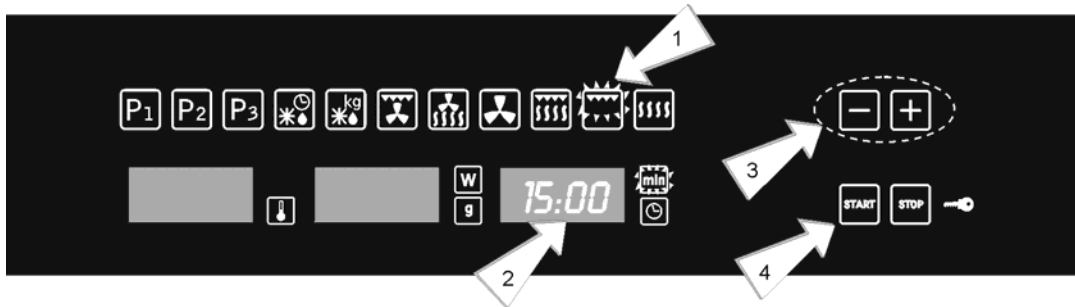
Obs! Om effekten 1 000 W väljs är driftstiden begränsad till högst 15 minuter.

SV

Grundfunktioner

Grill

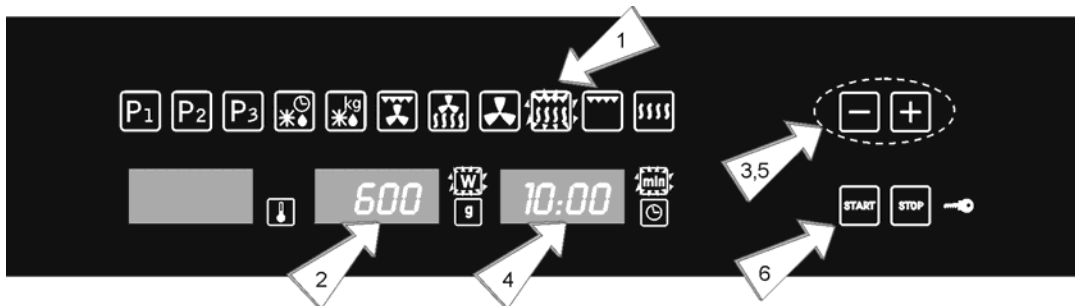
Använd denna funktion för att snabbt ge ovansidan på maten en brun färg.



1. Tryck på funktionsknappen för grill. Funktionsknappen tänds.
2. Tryck på knappen för val av tid för att ändra driftstiden. Motsvarande lampa börjar blinka.
3. Tryck på knapparna "-" och "+" för att ändra funktionstiden (t.ex. 15 minuter).
4. Tryck på Start-knappen. Ugnen startar.

Mikrovågor + grill

Använd denna funktion för att laga lasagne, fågel, ugnsstekt potatis och rostad mat.

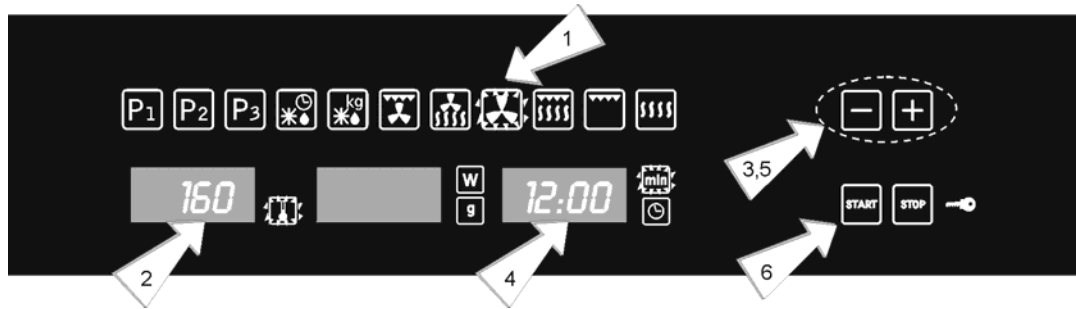


1. Tryck på funktionsknappen för mikrovågor + grill. Funktionsknappen tänds.
 2. Tryck på knappen för val av effekt för att ändra mikrovågseffekten. Respektive lampor blinkar. Om du inte trycker på denna knapp använder ugnen effekten 600 W.
 3. Om du vill ändra mikrovågseffekten trycker du på knapparna "-" och "+".
 4. Tryck på knappen för val av tid för att ändra driftstiden. Motsvarande lampa börjar blinka.
 5. Tryck på knapparna "-" och "+" för att ändra funktionstiden (t.ex. 10 minuter).
 6. Tryck på Start-knappen. Ugnen startar.
- I det kombinerade läget är mikrovågseffekten begränsad till 600 W.

Grundfunktioner

Varmluft

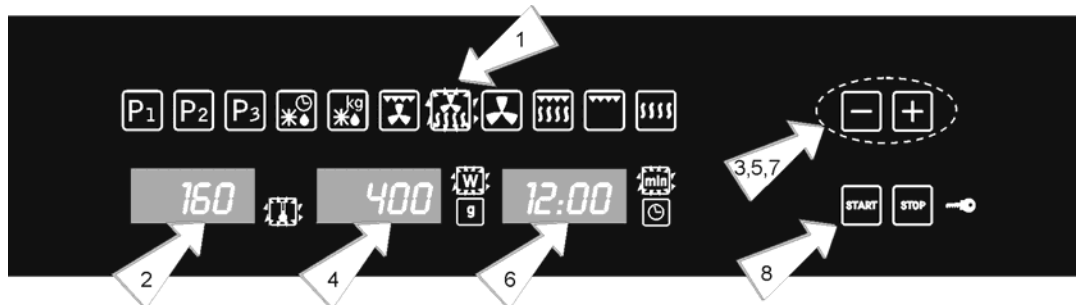
Använd denna funktion till att baka och steka.



1. Tryck på funktionsknappen för **varmluft**. Funktionsknappen tänds.
2. Tryck på temperaturknappen för att ändra temperaturen. Respektive lampor blinkar. Om du inte trycker på denna knapp använder ugnen temperaturen 160 °C.
3. Om du vill ändra temperaturen trycker du på knapparna "-" och "+".
4. Tryck på knappen för **val av tid** för att ändra driftstiden. Motsvarande lampa börjar blinka.
5. Tryck på knapparna "-" och "+" för att ändra funktionstiden (t.ex. 12 minuter).
6. Tryck på **Start**-knappen. Ugnen startar.

Mikrovågor + varmluft

Använd denna funktion till att baka och steka.



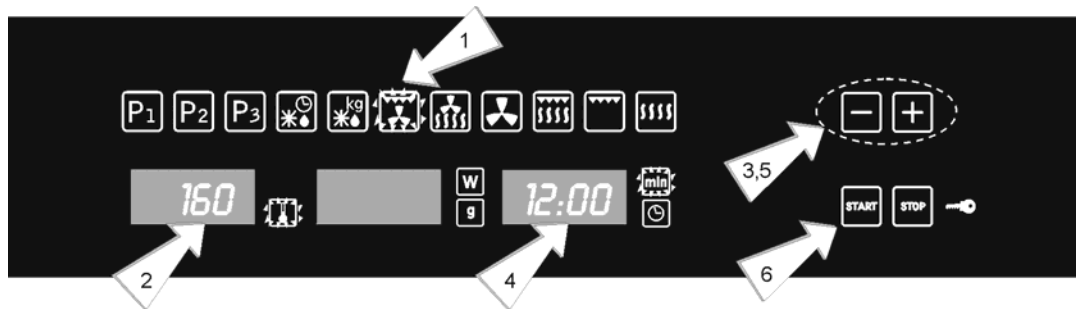
1. Tryck på funktionsknappen för **mikrovågor + varmluft**. Funktionsknappen tänds.
 2. Tryck på knappen för val av effekt för att ändra mikrovågseffekten. Respektive lampor blinkar. Om du inte trycker på denna knapp använder ugnen effekten 400 W.
 3. Om du vill ändra mikrovågseffekten trycker du på knapparna "-" och "+".
 4. Tryck på knappen för **val av temperatur** för att ändra temperaturen. Motsvarande lampa börjar blinka. Om du inte trycker på denna knapp använder ugnen temperaturen 160 °C.
 5. Tryck på knapparna "-" och "+" för att ändra temperaturen.
 6. Tryck på knappen för **val av tid** för att ändra driftstiden. Motsvarande lampa börjar blinka.
 7. Tryck på knapparna "-" och "+" för att ändra funktionstiden (t.ex. 12 minuter).
 8. Tryck på **Start**-knappen. Ugnen startar.
- I det kombinerade läget är mikrovågseffekten begränsad till 600 W.

SV

Grundfunktioner

Grill med fläkt

Använd denna funktion för att få knaprigt stekt kött, fisk, fågel eller pommes frites.

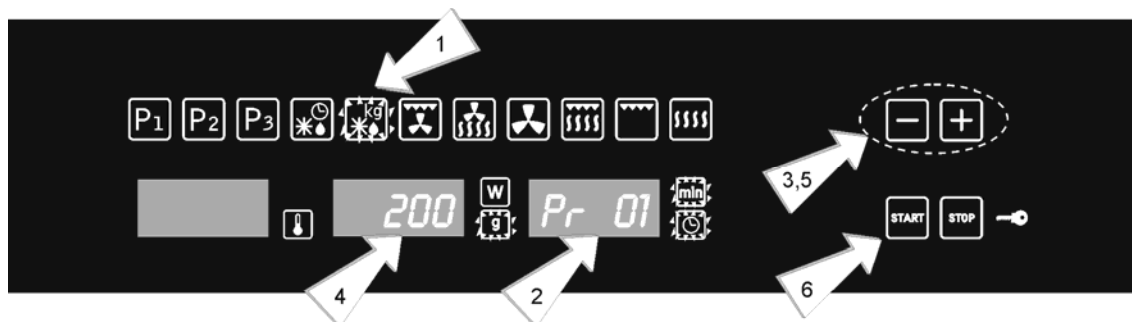


1. Tryck på funktionsknappen för **grill med fläkt**. Funktionsknappen tänds.
2. Tryck på temperaturknappen för att ändra temperaturen. Respektive lampor blinkar. Om du inte trycker på denna knapp använder ugnen temperaturen 160 °C.
3. Om du vill ändra temperaturen trycker du på knapparna "-" och "+".
4. Tryck på knappen för **val av tid** för att ändra driftstiden. Motsvarande lampa börjar blinka.
5. Tryck på knapparna "-" och "+" för att ändra funktionstiden (t.ex. 12 minuter).
6. Tryck på Start-knappen. Ugnen startar.

Grundfunktioner

Upptining enligt vikt (automatisk)

Använd denna funktion för att snabbt tina kött, fågel, fisk, frukt och bröd.



1. Tryck på funktionsknappen för **upptining enligt vikt**. Funktionsknappen tänds.
2. Tryck på knappen för val av **livsmedelstyp** för att ändra livsmedelstypen. Respektive lampor blinkar.
3. Tryck på "-" och "+" för att ändra programmet, t.ex. "Pr 01" (se tabellen nedan).
4. Tryck på knappen för val av **vikt** för att ange matens vikt. Respektive lampor blinkar.
5. Tryck på knapparna "-" och "+" för att ändra vikten.
6. Tryck på **Start**-knappen. Ugnen startar.

Följande tabell visar programmen för upptining enligt vikt. Den visar viktintervall och tider för upptining och vila (för att se till att maten har en jämn temperatur).

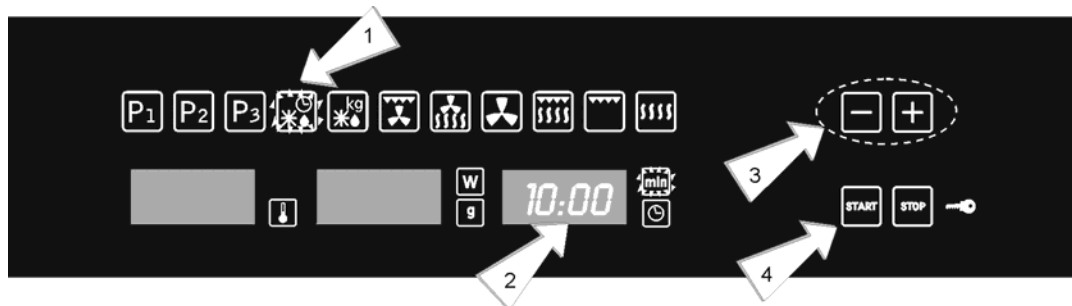
Program	Livsmedel	Vikt (g)	Tid (min)	Vilotid (min)
Pr 01	Kött	100 – 2 000	2 – 43	20 – 30
Pr 02	Fågel	100 – 2 500	2 – 58	20 – 30
Pr 03	Fisk	100 – 2 000	2 – 40	20 – 30
Pr 04	Frukt	100 – 500	2 – 13	10 – 20
Pr 05	Bröd	100 – 800	2 – 19	10 – 20

Viktig anmärkning: se "Allmänna anvisningar för upptining".

SV Grundfunktioner

Upptining enligt tid (manuellt)

Använd denna funktion för att snabbt tina alla typer av livsmedel.

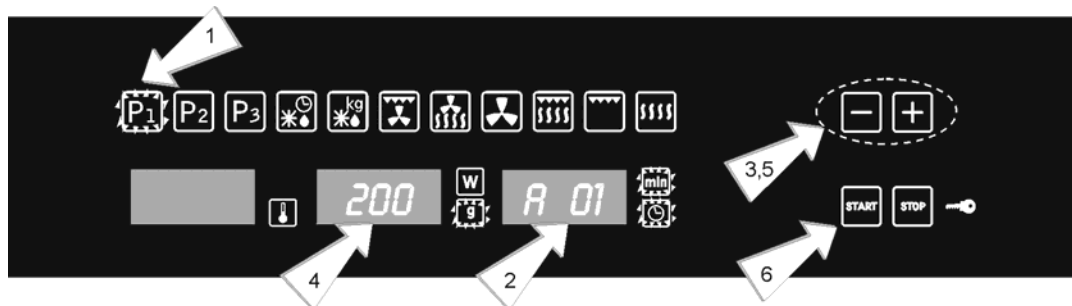


1. Tryck på funktionsknappen för upptining enligt tid. Funktionsknappen tänds.
2. Tryck på knappen för val av tid för att ändra funktionstiden. Respektive lampor blinkar.
3. Tryck på knapparna "-" och "+" för att ändra funktionstiden (t.ex. 10 minuter).
4. Tryck på Start-knappen. Ugnen startar.

Specialfunktioner

Specialfunktion F1: värma mat

Använd denna funktion för att värma olika typer av livsmedel.



1. Tryck på funktionsknappen för **specialfunktion 1**. Funktionsknappen tänds.
2. Tryck på knappen för val av **livsmedelstyp** för att ändra livsmedelstypen. Respektive lampor blinkar.
3. Tryck på "-" och "+" för att ändra programmet, t.ex. "A 01" (se följande tabell).
4. Tryck på knappen för val av **vikt** för att ange matens vikt. Respektive lampor blinkar.
5. Tryck på knapparna "-" och "+" för att ändra vikten.
6. Tryck på **Start**-knappen. Ugnen startar.

Följande tabell visar programmen för specialfunktion F1. Den visar viktintervall och tider för upptining och vila (för att se till att maten har en jämn temperatur).

Program	Livsmedel	Vikt (kg)	Tid (min)	Vilotid (min)
A 01	Soppa	200 – 1 500	3 – 15	Vänd 1-2 ggr, täck över, 1-2 min.
A 02	Färdiglagade rätter, kompakta livsmedel	200 – 1 500	3 – 20	Vänd 1-2 ggr, täck över, 1-2 min.
A 03	Färdiglagade rätter, t.ex. köttgryta	200 – 1 500	3 – 18	Vänd 1-2 ggr, täck över, 1-2 min.
A 04	Grönsaker	200 – 1 500	2,6 – 14	Vänd 1-2 ggr, täck över, 1-2 min.

Viktiga anmärkningar:

- Använd alltid kärl som är lämpliga för mikrovågsugn och ett lock för att undvika att vätska försvinner.
- Rör om eller blanda maten flera gånger under uppvärmning, särskilt när ugnen avger ett pipjud och displayen blinkar med **turn**.
- Tiden som krävs för att värma maten beror på dess ursprungliga temperatur. Mat som kommer direkt från kylskåpet tar längre tid att värma än mat med rumstemperatur. Om

maten inte har den temperatur som önskas väljer du en större eller mindre vikt nästa gång du värmer det livsmedlet.

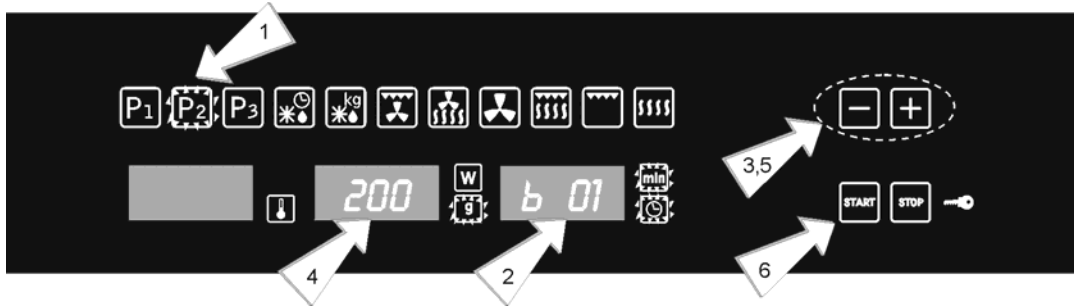
- Efter uppvärmning rör du om i maten eller skakar behållaren innan du låter maten vila en stund för att låta temperaturen fördelas jämnt i maten.

Varning! Behållaren kan vara mycket varm efter uppvärmning. Även om mikrovågor inte värmer upp de flesta behållare kan de ändå bli varma genom att värmen överförs från livsmedlet.

SV Specialfunktioner

Specialfunktion F2: tillagning

Använd denna funktion för att tillaga råvaror.



1. Tryck på funktionsknappen för **specialfunktion**. Funktionsknappen tänds.
2. Tryck på knappen för val av **livsmedelstyp** för att ändra livsmedelstypen. Respektive lampor blinkar.
3. Tryck på "-" och "+" för att ändra programmet, t.ex. "b 01" (se följande tabell).
4. Tryck på knappen för val av **vikt** för att ange matens vikt. Respektive lampor blinkar.
5. Tryck på knapparna "-" och "+" för att ändra vikten.
6. Tryck på **Start**-knappen. Ugnen startar.

Följande tabell visar programmen för specialfunktion F2. Den visar viktintervall och tider för upptining och vila (för att se till att maten har en jämn temperatur).

Program	Livsmedel	Vikt (kg)	Tid (min)	Anm.
b 01	Potatis	200 – 1 000	4 – 17	Vänd 1-2 ggr, täck över
b 02	Grönsaker	200 – 1 000	4 – 15	Vänd 1-2 ggr, täck över
b 03	Ris	200 – 500	13 – 20	En del ris, två delar vatten, täck över
b 04	Fisk	200 – 1 000	4 – 13	Täck över

Viktiga anmärkningar:

- Använd alltid kärl som är lämpliga för mikrovågsugn och ett lock för att undvika att vätska försvinner.
- Rör om eller blanda maten flera gånger under uppvärmning, särskilt när ugnen avger ett pip ljud och displayen blinkar med **turn**.

Varning! Behållaren kan vara mycket varm efter uppvärmning. Även om mikrovågor inte värmer upp de flesta behållare kan de ändå bli varma genom att värmen överförs från livsmedlet.

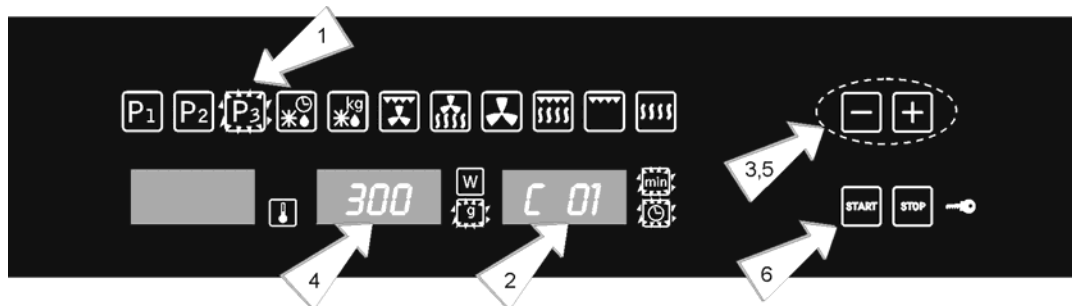
Anvisningar för förberedelser:

- Bitar av fisk – tillsätt 1 till 3 sopspslevar vatten eller citronsaft.
- Ris – tillsätt en mängd vatten som motsvarar två eller tre gånger rismängden.
- Oskalad potatis – använd potatisar med liknande storlek. Tvätta dem och stick flera hål i skalet. Tillsätt inte vatten.
- Skalad potatis och färska grönsaker – skär i bitar med liknande storlek. Tillsätt en sopspslev vatten för varje 100 g grönsaker och salta.

Specialfunktioner

Specialfunktion F3: tina och rosta

Använd denna funktion för att tillaga och rosta olika typer av livsmedel.



1. Tryck på funktionsknappen för **specialfunktion 3**. Funktionsknappen tänds.
2. Tryck på knappen för val av **livsmedelstyp** för att ändra livsmedelstypen. Respektive lampor blinkar.
3. Tryck på "-" och "+" för att ändra programmet, t.ex. "C 01" (se följande tabell).
4. Tryck på knappen för val av **vikt** för att ange matens vikt. Respektive lampor blinkar.
5. Tryck på knapparna "-" och "+" för att ändra vikten.
6. Tryck på **Start**-knappen. Ugnen startar.

Följande tabell visar programmen för specialfunktion P1. Den visar viktintervall och tider för upptining och vila (för att se till att maten har en jämn temperatur).

Program	Livsmedel	Vikt (kg)	Tid (min)	Anm.
C 01	Pizza	300 – 550	3 – 9	Förvärm pannan
C 02	Djupfryst mat	400 – 1 000	8 – 14	Vänd 2 ggr, täck över
C 03	Potatisrätter, djupfrysta	200 – 450	10 – 12	Vänd 1 gång

Viktiga anmärkningar:

- Använd alltid kärl som är lämpliga för mikrovågsugn och ett lock för att undvika att vätska försvinner.
- Rör om eller blanda maten flera gånger under uppvärmning, särskilt när ugnen avger ett pip ljud och displayen blinkar med **turn**.

Varning! Behållaren kan vara mycket varm efter uppvärmning. Även om mikrovågor inte värmer upp de flesta behållare kan de ändå bli varma genom att värmen överförs från livsmedlet.

Anvisningar för förberedelser:

- Djupfryst pizza – använd färdiglagade djupfrysta pizzor och piroger.
- Djupfryst mat – använd djupfryst lasagne, cannelloni, räksufflé. Täck över.
- Potatisrätter, djupfrysta – pommes frites, potatiskroketter och stekt potatis måste vara lämpliga för tillagning i ugn.

Avbryta en tillagningscykel

Du kan stoppa tillagningen när som helst genom att trycka på **Stopp**-knappen en gång eller genom att öppna ugnsluckan.

I båda fallen:

- **Utstrålningen av mikrovågor stoppas omedelbart.**
- Grillen avaktiveras men är **fortfarande mycket varm. Risk för brännskador!**
- Timern stannar och **displayen** visar återstående drifttid.

Om du så önskar kan du nu:

1. Vända eller röra om i maten för att se till att den blir jämnt tillagad.
2. Ändra processens inställningar.
3. Avbryta processen genom att trycka på **Stopp**-knappen.

Om du vill starta processen igen stänger du luckan och trycker på **Start**-knappen.

Ändra inställningar

Användningsinställningarna (tid, vikt, effekt osv.) kan ändras när ugnen är i gång eller när tillagningen har avbrutits på följande sätt:

1. Om du vill ändra tiden trycker du på **knapparna "-" och "+"**. Den nya tiden gäller direkt.
2. Om du vill ändra effekten trycker du på knappen för val av effekt. Displayen och respektive lampa börjar blinka. Ändra inställningen genom att trycka på knapparna "-" och "+", och bekräfta genom att trycka på knappen för val av effekt igen.

Avbryta en tillagningscykel

Om du vill avbryta tillagningen trycker du på **Stopp**-knappen i 3 sekunder.

En ljudsignal hörs och tiden visas på **displayen**.

Slutet på en tillagningscykel

Vid slutet av processen hörs tre ljudsignaler och displayen visar ordet **"End"**.

Ljudsignalerna upprepas var 30:e sekund tills dörren öppnas eller **Stopp-knappen trycks in**.

Upptining

Tabellen nedan visar olika tider för upptining och vila (för att se till att maten har en jämn

temperatur) för olika typer och vikter på livsmedel, tillsammans med rekommendationer.

Livsmedel	Vikt (g)	Upptiningstid (min)	Vilotid (min)	Rekommendation
Bitar av kött, kalv, nöt, fläsk	100	2-3	5-10	Vänd en gång
	200	4-5	5-10	Vänd en gång
	500	10-12	10-15	Vänd två gånger
	1 000	21-23	20-30	Vänd två gånger
	1 500	32-34	20-30	Vänd två gånger
	2 000	43-45	25-35	Vänd tre gånger
Köttgryta	500	8-10	10-15	Vänd två gånger
	1 000	17-19	20-30	Vänd tre gånger
Köttfärs	100	2-4	10-15	Vänd en gång
	500	10-14	20-30	Vänd två gånger
Korv	200	4-6	10-15	Vänd en gång
	500	9-12	15-20	Vänd två gånger
Fågel (bitar)	250	5-6	5-10	Vänd en gång
Kyckling	1 000	20-24	20-30	Vänd två gånger
Höns	2 500	38-42	25-35	Vänd tre gånger
Fiskfilé	200	4-5	5-10	Vänd en gång
Öring	250	5-6	5-10	Vänd en gång
Räkor	100	2-3	5-10	Vänd en gång
	500	8-11	10-20	Vänd två gånger
Frukt	200	4-5	5-10	Vänd en gång
	300	8-9	5-10	Vänd en gång
	500	11-14	10-20	Vänd två gånger
Bröd	200	4-5	5-10	Vänd en gång
	500	10-12	10-15	Vänd en gång
	800	15-17	10-20	Vänd två gånger
Smör	250	8-10	10-15	
Mjukost	250	6-8	10-15	
Gräddprodukter	250	7-8	10-15	

Allmänna anvisningar för upptining

1. Använd endast kärl som är lämpliga för mikrovågsugn vid upptining (porslin, glas, lämplig plast).
2. Upptiningsfunktionen enligt vikt och tabellerna syftar på upptining av råvaror.
3. Upptiningstiden beror på livsmedlets mängd och tjocklek. Tänk på upptiningen när du fryser in mat. Fördela maten jämnt i behållaren.
4. Fördela maten på bästa sätt i ugnen. De tjockaste delarna av fisk eller kyckling ska vara vända utåt. Du kan skydda de känsligaste delarna av maten med aluminiumfolie. Viktigt! Aluminiumfolien får inte komma i kontakt med insidan på ugnsutrymmet eftersom detta kan orsaka elektriska blixtrar.
5. Tjocka matportioner bör vändas flera gånger.
6. Fördela den djupfrysade maten så jämnt som möjligt, eftersom smala och tunna bitar tinar snabbare än tjocka och breda delar.
7. Fet mat som smör, mjukost och grädde bör inte tinas helt. Om de får stå i rumstemperatur är de färdiga att servera inom några minuter. Om du hittar små isbitar i grädde som har varit djupfrysad bör du röra om så att dessa försvinner före servering.
8. Lägg fågel på en upp och ned-vänd tallrik så att köttsafterna lätt kan rinna av.
9. Bröd bör slås in i lite hushållspapper så att det inte blir för torrt.
10. Vänd maten när ugnen avger en ljudsignal och displayen blinkar med ordet **turn**.
11. Ta bort emballaget från djupfrysad mat och glöm inte att ta bort eventuella metalklämmor. Om du har behållare för djupfrysad mat i frysen och som även kan användas för uppvärmning och tillagning behöver du bara ta av locket. I alla andra fall bör maten läggas i behållare som är lämpliga för mikrovågsugn.
12. Vätskan som kommer från upptining, särskilt vid upptining av fågel, ska hällas bort. Sådana vätskor får inte under några omständigheter komma i kontakt med andra livsmedel.
13. Glöm inte att när du använder upptiningsfunktionen måste du låta maten vila en stund så att den blir helt upptinad.

Tillagning med en mikrovågsugn

Varning! Läs avsnittet ”Säker användning av mikrovågsugn” innan du lagar mat med mikrovågsugnen.

Följ dessa rekommendationer när du lagar mat med mikrovågsugnen:

- Innan du värmer eller tillagar livsmedel med skinn eller **skal** (t.ex. äpplen, tomater, potatis, korv) bör du **sticka hål på dem** så att de inte spricker. Skär maten i bitar innan du börjar tillaga den.
- Innan du använder en behållare eller ett kärl ser du till att det är lämpligt för användning i mikrovågsugn (se avsnittet om typer av ugnskärl).
- Om du tillagar mat som innehåller mycket lite fukt (t.ex. vid **upptining av bröd** eller poppning av popcorn) sker avdunstningen mycket fort. Ugnen arbetar sedan som om den var tom och maten kan brännas. I en sådan situation kan ugnen och behållaren skadas. Du bör därför endast ställa in den tillagningstid som behövs och hålla noggrann uppsikt över tillagningen.
- Det går inte att värma stora mängder olja (**för fritering**) i mikrovågsugnen.
- Ta bort **färdiglagad mat** från behållarna som den levereras i, eftersom dessa inte alltid är värmetåliga. Följ tillverkarens anvisningar.
- **Om du har flera behållare**, t.ex. koppar, placerar du dem med jämna avstånd på den roterande tallriken.
- Stäng inte **plastpåsar** med metallklämmor. Använd plastklämmor i stället. Stick flera hål på påsarna så att ångan lätt kommer ut.
- Vid uppvärmning eller tillagning av mat bör du kontrollera att maten uppnår **en temperatur på minst 70 °C**.
- Under tillagningen kan det hända att **ånga** bildas på ugnsluckans fönster och börjar droppa. Detta är normalt och kan bli mer märkbart om rumstemperaturen är låg. En säker användning av ugnen påverkas inte av detta. När tillagningen är färdig torkar du upp vattnet som kommer från kondenseringen.

- Vid uppvärmning av vätskor bör du **använda behållare med en stor öppning**, så att ångan lätt kan avdunsta.
- Förbered maten enligt anvisningarna och tänk på tillagningstiderna och effektnivåerna som anges i tabellerna.

Tänk på att siffrorna som anges endast är ungefärliga och kan variera beroende på ursprungsstadium, temperatur, fukt och livsmedelstyp. Vi rekommenderar att du justerar tiden och effektnivån efter olika situationer. Beroende på livsmedlets exakta egenskaper kan du behöva öka eller minska tillagningstiden eller öka eller minska effektnivån.

Nedkyllning med mikrovågor...

1. Ju större mängd mat som tillagas, desto längre tid tar det. Tänk på följande:

Dubbla mängden » dubbla tiden

Halva mängden » halva tiden

2. Ju lägre temperatur, desto längre tillagningstid.
3. Livsmedel som innehåller mycket vätska värms snabbare.
4. Tillagningen blir jämnare om maten är jämnt fördelad på den roterande tallriken. Om du lägger kompakt mat längs den yttre delen av tallriken och mindre kompakt mat mot mitten kan du värma olika typer av livsmedel samtidigt.
5. Du kan öppna ugnsluckan när som helst. När du gör det stängs ugnen av automatiskt. Mikrovågsugnen sätter igång igen när du stänger luckan och trycker på startknappen.
6. Livsmedel som är övertäckta kräver kortare tillagningstid och bibehåller sina egenskaper bättre. Locken måste släppa igenom mikrovågorna och ha små hål som släpper ut ånga.

Tillagning med en mikrovågsugn

Tabeller och förslag – tillaga grönsaker

Livsmedel	Mängd (g)	Tillsatt vätska	Effekt (watt)	Tid (min)	Vilotid (min)	Anvisningar
Blomkål	500	100 ml	800	9-11	2-3	Skär i skivor.
Broccoli	300	50 ml	800	6-8	2-3	Täck över
Svamp	250	25 ml	800	6-8	2-3	Vänd en gång
Ärtor och morötter	300	100 ml	800	7-9	2-3	Skär i bitar eller skivor. Täck över
Djupfrysta morötter	250	25 ml	800	8-10	2-3	Vänd en gång
Potatis	250	25 ml	800	5-7	2-3	Skala och skär i bitar med samma storlek. Täck över
						Vänd en gång
Paprika	250	25 ml	800	5-7	2-3	Skär i bitar eller skivor. Täck över
Purjolök	250	50 ml	800	5-7	2-3	Vänd en gång
Djupfryst brysselkål	300	50 ml	800	6-8	2-3	Täck över
						Vänd en gång
Surkål	250	25 ml	800	8-10	2-3	Täck över
						Vänd en gång

Tabeller och förslag – tillaga fisk

Livsmedel	Mängd (g)	Effekt (watt)	Effektnivå	Tid (min)	Vilotid (min)	Anvisningar
Fiskfiléer	500	600	10-12	3	3	Täck över vid tillagning. Vänd efter halva tillagningstiden.
Hel fisk	800	800	2-3	2-3	2-3	Täck över vid tillagning. Vänd efter halva tillagningstiden. Det kan vara bra att täcka över fiskens tunnare delar.
		400	7-9			

Tillagning med grillen

Använd grilljärnet som medföljer ugnen för att få bästa resultat med grillen.

Passa in grilljärnet så att det inte kommer i kontakt med ugnsutrymmets metallytor, eftersom det då finns risk för elektriska blixtar som kan skada ugnen.

VIKTIGA PUNKTER:

1. När mikrovågsugnsens grill används för första gången kan det komma rök och lukt från de oljor som används när ugnen tillverkas.
2. Ugnsluckan blir mycket varm när grillen är igång. **Håll barn på avstånd.**
3. När grillen är igång blir ugnsutrymmets väggar och grilljärnet mycket varma. Använd grytlappar.
4. Om grillen används under en längre tid är det normalt att säkerhetstermostaten stänger av elementen tillfälligt.
5. **Viktigt!** När mat ska grillas eller tillagas i behållare måste du kontrollera att behållaren är lämplig för användning i mikrovågsugn. Se avsnittet om typer av ugnskärl!
6. När grillen används kan det hända att fettstänk hamnar på elementen och bränns. Detta är normalt och innebär inte att det är något fel.
7. När tillagningen är klar rengör du ugnens inre och tillbehören så att matrester inte torkar in.

Tabeller och förslag – grilla utan mikrovågor

Fisk	Mängd (g)	Tid (min)	Anvisningar
Fisk			
Havsabborre	800	18-24	Bred lite smör på. Vänd och krydda efter halva tillagningstiden.
Sardiner	6-8 fiskar.	15-20	
Kött			
Korv	6-8 korvar	22-26	Stick hål på korven efter halva tillagningstiden och vänd.
Djupfrysta hamburgare	3 hamburgare	18-20	Stick hål på hamburgarna efter halva tillagningstiden.
Revbensspjäll (ca 3 cm tjocka)	400	25-30	Pensla med olja. Ös revbensspjällen och vänd efter tillagningstiden.
Annat			
Rostat bröd	4 skivor	1½-3	Håll ett öga på rostningen. Vänd
Varma mackor	2 skivor	5-10	Håll ett öga på rostningen.

Förvärm grillen i 2 minuter. Använd grilljärnet såvida inget annat anges. Placera gallret på en skål så att vatten och fett kan droppa ned. Tiderna som visas är ungefärliga och kan variera till följd av livsmedlets sammansättning och mängd, samt det slutresultat som önskas. Fisk och kött smakar utmärkt om du före grillning penslar dem med vegetabilisk olja, kryddor och örtekryddor och låter dem marineras några timmar. Tillsätt salt först efter grillning.

Korvar spricker inte om du sticker hål på dem med en gaffel före grillning.

När halva tillagningstiden har gått kontrollerar du hur tillagningen har fortskridit och vänder vid behov maten eller penslar med lite olja.

Grillen lämpar sig särskilt väl för att tillaga tunna bitar av kött och fisk. Tunna bitar av kött behöver endast vändas en gång, men tjockare bitar bör vändas flera gånger. Vid tillagning av fisk bör du sätta samman fiskens ändrar, så att stjärten är i fiskens mun, och sedan lägga fisken på grilljärnet.

Tillagning med grillen

Tabeller och förslag – mikrovågor + grill

Funktionen med mikrovågor + grill är perfekt för att laga mat snabbt och samtidigt ge maten färg. Dessutom kan du grilla och tillaga mat som är täckt med ost.

Mikrovågorna och grillen arbetar samtidigt. Mikrovågorna tillagar och grillen rostar.

Livsmedel	Mängd (g)	Kärl	Effekt (watt)	Tid (min)	Vilotid (min)
Pasta med osttäcke	500	Lågt kärl	400	12-17	3-5
Potatis med osttäcke	800	Lågt kärl	600	20-22	3-5
Lasagne	ca 800	Lågt kärl	600	15-20	3-5
Grillad mjukost	ca 500	Lågt kärl	400	18-20	3-5
2 färska kycklinglår (grillade)	200 vardera	Lågt kärl	400	10-15	3-5
Kyckling	ca 1 000	Lågt och brett kärl	400	35-40	3-5
Löksoppa med osttäcke	2 x 200 g skålar	Soppskålar	400	2-4	3-5

Innan du använder ett kärl i mikrovågsugnen kontrollerar du att det är lämpligt för användning i mikrovågsugn. Använd endast kärl och behållare som lämpar sig för mikrovågsugn.

Det kärl som ska användas för den kombinerade funktionen måste vara lämpligt för både mikrovågsugn och grill. Se avsnittet om typer av ugnskärl!

Tänk på att siffrorna som anges endast är ungefärliga och kan variera beroende på ursprungsstadium, temperatur, fukt och livsmedelstyp.

Om tiden inte räcker till för att ge maten fin färg kan du sätta den under grillen i ytterligare 5 till 10 minuter.

Följ vilotiderna och glöm inte att vända köttbitarna.

Såvida inget annat anges ska den roterande tallriken användas vid tillagning.

Värdena i tabellen gäller när ugnsutrymmet är kallt (det är inte nödvändigt att förvärma ugnen).

SV

Steka och baka

Tabell och råd – tillaga kött och kakor

Mikrovågor/varmluft

Livsmedel	Mängd (g)	Effekt (W)	Temperatur °C	Tid (min)	Vilotid (min)	Anvisningar
Rostbiff	1 000-1 500	400	200	30-40	20	Sätt inget lock på behållaren Vänd en gång
Fläskkarré/kotlett eller ben Fläskstek	800-1 000	200	180-190	50-60	20	Sätt inget lock på behållaren Vänd en gång
Hel kyckling	1 000/1 200	400	200	30-40	10	Sätt inget lock på behållaren. Vänd kycklingbrösten nedåt. Vänd en gång.
Halv kyckling	500-1 000	400	200	25-35	10	Sätt inget lock på behållaren. Lägg delarna med skinnet nedåt. Vänd en gång.
Kalvstek	1 500/2 000	200	180	60-65	20	Sätt inget lock på behållaren. Vänd en eller två gånger. Lägg inte på lock efter vändning
Nötinnanlår	1 500-1 800	200	200	80-90	20	Sätt inget lock på behållaren. Vänd en eller två gånger.

Mikrovågor/bakning

Bakverk	Effekt (W)	Temperatur °C	Tid (min)	Vilotid (min)	Anvisningar
Choklad- och körsbärspaj	200	200	30	5-10	Roterande tallrik, liten grill, springform, Ø 28 cm
Cheesecake med frukt	400	180	40-45	5-10	Roterande tallrik, liten grill, springform, Ø 28 cm
Äppelpaj	200	185	40-45	5-10	Roterande tallrik, liten grill, springform, Ø 28 cm
Gräddtårta med frukt	400	180	35-40	5-10	Roterande tallrik, liten grill, springform, Ø 28 cm
Cheesecake med strössel	400	180	40-50	5-10	Roterande tallrik, liten grill, springform, Ø 26 cm
Nötkaka	200	170	30-35	5-10	Roterande tallrik, kakform

Steka och baka

Råd vid stekning och bakning

Vänd köttbitarna efter halva tillagningstiden. När det stekta köttet är färdigt bör du låta det stå i 20 minuter i ugnen, med ugnen avstängd och luckan stängd. Det gör att köttsafterna fördelas jämnt.

Stektemperaturen och tiden som krävs beror på den typ och mängd med kött som tillagas.

Om vikten på köttet som ska stekas inte finns med i tabellen väljer du inställningarna för vikten direkt under och förlänger tillagningstiden.

Råd om ugnskärl

Kontrollera att ugnskärlet får plats i ugnen.

Varma glasbehållare ska ställas på en torr kökshanduk. Om sådana behållare ställs på en kall eller blöt yta kan glaset spricka och gå sönder. Använd grytlappar för att ta ut ugnskärlet ur ugnen.

Viktigt!

När du använder funktionen varmluft/mikrovågor ska du alltid använda den lilla runda grillen. Sätt grillen på den roterande tallriken. Sätt alltid springformar, kakformar och skålar på den runda grillen.

Undantag: sätt bakformar av springformstyp direkt på den roterande tallriken.

Tabeller och råd – bakning/varmluft

Typ	Behållare	Nivå	Temperatur	Tid (min)
Valnötskaka	Bakform av springformstyp	Roterande tallrik	170/180	30/35
Mördegstårta med frukt	Bakform av springformstyp Ø 28 cm	Roterande tallrik, liten rund grill	150/160	35/45
Kaka i ringform	Bakform av springformstyp	Roterande tallrik	170/190	30/45
Matbakverk, t.ex. pizza lagad med potatis	Rund glasform	Roterande tallrik, liten rund grill	160/180	50/70
Socketkaka	Bakform av springformstyp Ø 26 cm	Roterande tallrik, liten rund grill	160/170	40/45
Rulltårta	Glasgrill	1	110	35/45
Körsbärspaj	Glasgrill	1	170/180	35/45

Råd om kakformar

De vanligaste bakformarna är svarta metallformar. Om du tänker använda formarna i mikrovågsugnen ska du välja formar av glas, keramik eller plast. De måste tåla temperaturer på upp till 250 °C. Om du använder dessa typer av kakformar får kakorna inte lika mycket färg.

Råd om att baka kakor

Olika mängder och typer av smet/deg kräver olika temperaturer och baktider. Prova först en låg inställning och använd sedan en högre temperatur nästa gång, om så behövs. En lägre temperatur ger en jämnare bakning. Ställ alltid kakformen på mitten av den roterande tallriken.

Förslag för bakning

Kontrollera att kakan är färdig

Börja sticka en provsticka i kakans högsta del 10 minuter innan baktidens slut. Om ingen deg fastnar på provstickan är kakan färdig.

Kakan blir mycket mörk:

Välj en lägre temperatur nästa gång och låt kakan bakas längre.

Kakan blir mycket torr

Gör små hål i kakan med en provsticka efter att den har bakats färdigt. Fukta sedan kakan med lite fruktjuice eller en alkoholhaltig dryck. Nästa gång ökar du temperaturen med ca 10° och minskar baktiden.

Kakan lossnar inte när du vänder på den

Låt kakan svalna 5 till 10 minuter efter bakning så lossnar den lättare ur formen. Om kakan fortfarande inte lossnar kan du försiktigt skära med en kniv runt kanterna. Smörj formen noggrant nästa gång.

Råd om att spara energi

Om du bakar mer än en kaka kan det vara bra att baka dem efter varandra, medan ugnen fortfarande är varm. På så sätt blir baktiden för de efterföljande kakorna kortare.

Vi rekommenderar att du använder färgade bakformar, målade eller med svart emalj, eftersom sådana formar absorberar värmen bättre.

Vid långa baktider kan du stänga av ugnen 10 minuter innan tidens slut och utnyttja restvärmen för att baka färdigt.

Vilken typ av ugnskärl kan användas?

Funktion med mikrovågor

Vid mikrovågsfunktionen ska du tänka på att mikrovågorna reflekteras av metallytor. Glas, porslin, keramik, plast och papper släpper igenom mikrovågor.

Av denna anledning **kan inte formar eller kärl i metall eller med metalldekoration användas i mikrovågsugnen**. Kärl av glas eller keramik med **metalldekoration eller -innehåll** (t.ex. blykristaller) kan inte användas i mikrovågsugnar.

De **bästa** materialen att använda i mikrovågsugnar är glas, elfast porslin eller keramik, eller värmetålig plast. Mycket tunt och ömtåligt glas eller porslin bör endast användas under korta tidsperioder (t.ex. vid uppvärmning).

Varm mat överför värme till kärlen som kan bli mycket varma. Du bör därför alltid använda **grytlappar!**

Testa ugnskärnen du vill använda

Ställ det föremål du vill använda i ugnen i 20 sekunder på högsta mikrovågeffekt. Om det därefter är kallt eller bara något varmt är det lämpligt att använda. Om det däremot blir mycket varmt eller orsakar elektriska blixtar är det inte lämpligt för användning i mikrovågsugn.

Funktion med grill och varmluft

När du använder grillfunktionen måste ugnskärnen tåla temperaturer på minst 300 °C.

Plastkärl är inte lämpliga att användas i grillen.

Funktion med mikrovågor + grill

När funktionen med mikrovågor + grill används måste ugnskärnen vara lämpliga för både mikrovågsugn och grill.

Aluminiumbehållare och folie

Färdiglagad mat i aluminiumbehållare eller i aluminiumfolie kan sättas i mikrovågsugnen om följande riktlinjer följs:

Läs tillverkarens rekommendationer på förpackningen.

Aluminiumbehållarna får inte vara mer än 3 cm höga eller komma i kontakt med ugnsutrymmets väggar (**minsta avstånd 3 cm**). Eventuella lock eller överdelar i aluminium måste tas bort.

Ställ aluminiumbehållaren direkt på den roterande tallriken. Om du använder grilljärnet ställer du behållaren på en porslinstallrik. Ställ aldrig behållaren direkt på grilljärnet!

Tillagningstiden blir längre eftersom mikrovågorna endast går in i maten från ovansidan. Om du är osäker är det bäst att bara använda kärl som är lämpliga för mikrovågsugn.

Aluminiumfolie kan användas för att reflektera mikrovågor under upptining. Känsliga livsmedel, t.ex. fågel eller köttfärs, kan skyddas från för stark värme genom att extremiteterna/kanterna täcks.

Viktigt! Aluminiumfolien får inte komma i kontakt med ugnsutrymmets väggar, eftersom det kan leda till elektriska blixtar.

Lock

Vi rekommenderar att du använder lock av glas eller plast eller plastfolie eftersom:

1. det hindrar allt för stor avdunstning (särskilt under mycket långa tillagningstider),
2. tillagningstiden blir kortare,
3. maten blir inte torr,
4. aromen bevaras.

Locket måste ha hål eller öppningar så att inget tryck bildas. Plastpåsar måste vara öppna. Nappflaskor eller barnmatsburkar och liknande behållare får endast värmas utan överdel/lock eftersom de annars kan sprängas.

Vilken typ av ugnskärl kan användas?

Tabell över ugnskärl

Tabellen nedan ger en översikt över vilka typer av ugnskärl som passar för olika situationer.

Typ av ugnskärl	Driftläge	Mikrovågor		Grill	Mikrovågor + grill
		Upptining/ uppvärmning	Tillagning		
Glas och porslin 1) Hushållsbruk, ej eldfast, kan diskas i diskmaskin		Ja	Ja	Nej	Nej
Glaserat porslin Eldfast glas och porslin		Ja	Ja	Ja	Ja
Porslin, stengods 2) Glaserad eller ej glaserad utan metalldekoration		Ja	Ja	Nej	Nej
Keramikkärl 2) Glaserade Ej glaserade		Ja Nej	Ja Nej	Nej Nej	Nej Nej
Plastkärl 2) Värmetåliga till 100 °C Värmetåliga till 250 °C		Ja Ja	Nej Ja	Nej Nej	Nej Nej
Plastfilm 3) Plastfilm för mat Cellofan		Nej Ja	Nej Ja	Nej Nej	Nej Nej
Papper, kartong, pergament 4)		Ja	Nej	Nej	Nej
Metall Aluminiumfolie Aluminiumomslag 5) Tillbehör (grilljärn)		Ja Nej Nej	Nej Ja Nej	Ja Ja Ja	Nej Ja Ja

1. Utan guld- eller silverkanter, inga blykristaller.
2. Läs tillverkarens anvisningar!
3. Använd inte metallklämmor för att stänga påsar. Gör hål i påsarna. Använd endast filmen till att täcka maten.

4. Använd inte papperstallrikar.
5. Använd endast grunda aluminiumbehållare utan lock/överdelar. Aluminiumet får inte komma i kontakt med ugnsutrymmets väggar.

Rengöring och underhåll av ugnen

Rengöring är normalt det enda underhåll som behövs.

Varning! Mikrovågsugnen bör rengöras regelbundet, så att alla matrester tas bort. Om mikrovågsugnen inte hålls ren kan ytorna försämrats, vilket **förkortar ugnens hållbarhetstid och kan eventuellt leda till fara.**

Varning! Rengöring ska genomföras med ugnens ström avstängd. Koppla bort kontakten från eluttaget eller stäng av ugnens strömkrets.

Använd inte starka eller slipande rengöringsprodukter, skursvampar som repar ytorna eller vassa föremål, eftersom det kan leda till fläckar.

Använd inte rengöringsapparater med högt tryck eller jetström.

Frontens yta

Ugnen behöver normalt endast rengöras med en fuktig trasa. Om den är mycket smutsig kan du tillsätta några droppar diskmedel i vattnet som används för rengöringen. Torka sedan av ugnen med en torr trasa.

Om du har en ugn med aluminiumfront använder du en produkt för glasrengöring och en mjuk trasa som inte avger några fibrer eller trådar. Torka från sida till sida utan att trycka på ytan.

Ta genast bort fläckar från kalk, fett, stärkelse eller äggvita. Sådana fläckar kan orsaka korrosion.

Låt inget vatten komma in i ugnen.

Ugnens inre

Torka av de inre väggarna varje gång efter att ugnen har använts, eftersom detta är det lättaste sättet att ta bort stänk eller matfläckar som kan ha fastnat på insidan.

Om du vill ta bort smuts som är svår att få bort använder du en rengöringsprodukt som inte är stark. **Använd inte ugnssprayer eller andra starka eller slipande rengöringsprodukter.**

Se alltid till att luckan och ugnens front är mycket rena så att luckan kan öppnas och stängas ordentligt.

Se till att inget vatten kommer in i mikrovågsugns ventilationshål.

Ta regelbundet ut den roterande plattan och dess fäste och rengör ugnsutrymmets botten, särskilt om vätska har spillts ut.

Sätt inte på ugnen utan att den roterande tallriken och dess fäste är på plats.

Om ugnsutrymmet är mycket smutsigt kan du ställa ett glas med vatten på den roterande tallriken och sätta på mikrovågsugnen i 2 eller 3 minuter på högsta effekt. Ångan som avges löser upp smutsen som sedan enkelt kan tas bort med en mjuk trasa.

Otrevliga lukter (t.ex. efter tillagning av fisk) går lätt att ta bort. Häll några droppar citronsaft i en kopp med vatten. Ställ en sked i koppen för att förhindra att vattnet kokar över. Värm vattnet i 2 till 3 minuter på högsta mikrovågseffekt.

Ugnens tak

Om ugnens tak är smutsigt kan grillen sänkas ned för att förenkla rengöringen.

Vänta tills grillen har svalnat innan du sänker ned den, för att undvika att bränna dig. Gör på följande sätt:

1. Vrid grillstödet 90° (1).
2. Sänk försiktigt ned grillen (2). **Ta inte i, eftersom det kan orsaka skada.**
3. När du har rengjort taket sätter du tillbaka grillen (2) på sin plats, på samma sätt som du tog bort den.

Isoleringsplattan (3) som sitter i taket måste alltid hållas ren. Eventuella matrester som samlas på isoleringsplattan kan orsaka skador eller gnistor.

Använd inte slipande rengöringsmedel eller vassa föremål.

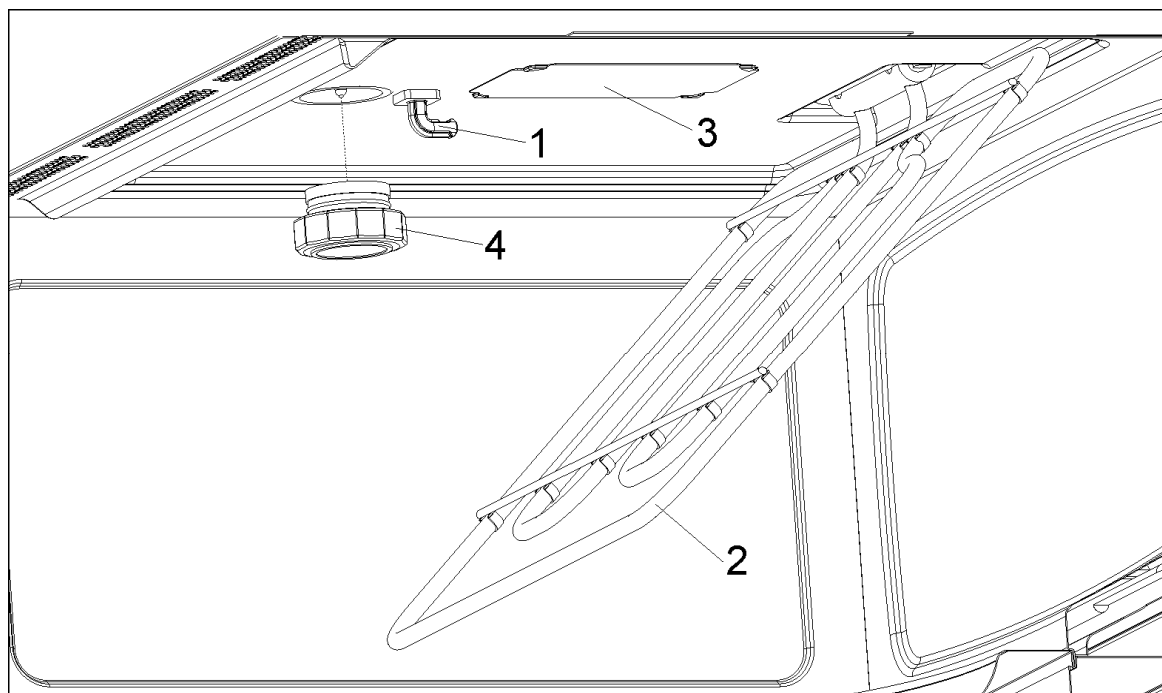
Ta inte bort isoleringsplattan, eftersom det kan leda till fara.

Lampskyddet i glas (4) sitter i ugnens tak och kan lätt tas bort vid rengöring. Det enda du behöver göra är att skruva loss det och rengöra det med vatten och diskmedel.

Tillbehör

Rengör tillbehören efter varje användning. Om de är mycket smutsiga blötlägger du dem först och använder sedan en diskborste och svamp. Tillbehören kan diskas i diskmaskin.

Se till att den roterande tallriken och dess fäste alltid är rena. Sätt inte på ugnen utan att den roterande tallriken och dess fäste är på plats.



Vad ska jag göra om ugnen inte fungerar?

VARNING! Alla typer av reparationer måste utföras av en specialutbildad tekniker. Reparationer som utförs av en person som inte auktoriserats av tillverkaren är farliga.

Du behöver inte kontakta teknisk personal för att lösa följande problem:

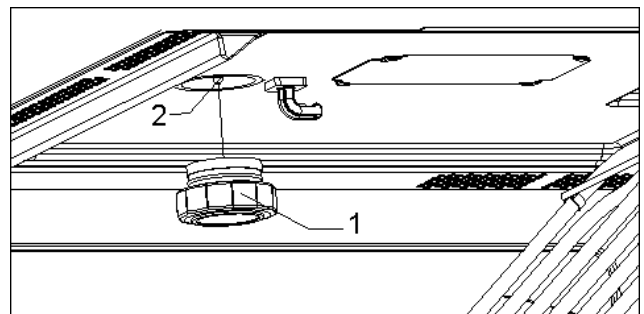
- **Displayen visar ingenting!** Kontrollera om:
 - Tidsvisningen har stängts av (se avsnittet Grundläggande inställningar).
- **Ingenting händer när jag trycker på knapparna!** Kontrollera om:
 - Säkerhetslåset är aktiverat (se avsnittet Grundläggande inställningar).
- **Ugnen fungerar inte!** Kontrollera om:
 - Kontakten sitter korrekt i uttaget.
 - Ugnens ström är på.
 - Luckan är helt stängd. Luckan ska stängas med ett hörbart klickljud.
 - Det finns främmande föremål mellan luckan och ugnens front.
- **Konstiga ljud hörs när ugnen är igång!** Kontrollera om:
 - Det uppstår elektriska blixtar i ugnen till följd av främmande metallföremål (se avsnittet om ugnskär).)
 - Ugnskärlet vidrör ugnens väggar.
 - Det finns lösa bestick eller hushållsredskap inuti ugnen.
- **Maten blir inte varm eller värms mycket långsamt!** Kontrollera om:
 - Du har råkat använda ugnskär i metall.
 - Du har valt rätt driftstid och effektnivå.
 - Maten som har satts in i ugnen är en större mängd eller kallare än du normalt sätter in.

- **Maten är för varm, torkad eller bränd!** Kontrollera att du har valt rätt driftstid och effektnivå.
- **Ljud hörs efter att tillagningen är klar!** Detta är inget fel. Kylfläkten fortsätter arbeta en stund. När temperaturen har sjunkit tillräckligt stängs fläkten av automatiskt.
- **Ugnen sätts igång men den inre lampan tänds inte!** Om alla funktioner fungerar korrekt har troligtvis lampan gått sönder. Du kan fortsätta använda ugnen.

Byta ut glödlampa







Byt ut glödlampen på följande sätt:

- Koppla bort ugnens strömtillförsel. Koppla bort kontakten från eluttaget eller stäng av ugnens strömkrets.
- Skruva loss och ta bort lampskyddet **(1)**.
- Ta bort halogenlampan **(2)**. **Varning! Lampan kan vara mycket varm.**
- Sätt in en ny 12 V/10 W halogenlampa. **Varning! Vidrör inte glödlampans yta direkt med fingrarna, eftersom det kan skada lampan.** Följ lamptillverkarens anvisningar.
- Skruva fast lampskyddet igen **(1)**.
- Anslut ugnen till strömtillförseln igen.



Tekniska egenskaper

Beskrivning av funktioner

Symbol	Funktion	Mikrovågseffekt	Livsmedel
	Mikrovågor	200 W	Långsam upptining för känsliga livsmedel, varmhållning av mat
		400 W	Tillagning på låg värme, koka ris Snabb upptining, värma barnmat
		600 W	Värma och tillaga mat
		800 W	Tillaga grönsaker och mat Tillaga och värma försiktigt Värma och tillaga små portioner
		1000 W	Snabb uppvärmning av vätskor
	Mikrovågor + grill	200 W	Steka mat
		400 W	Grilla fågel och kött
		600 W	Tillaga pajer och rätter med osttäck
	Grill		Grilla mat
	Grill + fläkt	---	Grilla kött och fisk
			Grilla fågel
			Tina och steka djupfryst potatis
	Varmluft	---	Steka och baka
	Mikrovågor + varmluft	200-600 W	Snabb stekning av kött, fisk och fågel Baka kakor

Specifikationer

- Växelström (se märkplatta)
- Nödvändig ström 3 400 W
- Grilleffekt 1 500 W
- Varmluftseffekt 1 500 W
- Mikrovågseffekt 1 000 W
- Mikrovågsfrekvens 2 450 MHz
- Yttermått (B×H×D) 595 × 455 × 542 mm
- Innermått (B×H×D) 420 × 210 × 390 mm
- Ugnskapacitet 32 liter
- Vikt 38 kg

Kære kunde:

Før du tager ovnen i brug, vil vi gerne takke dig, fordi du har valgt vores produkt. Vi er overbeviste om, at denne moderne, funktionelle og praktiske mikrobølgeovn, der er fremstillet af materialer af højeste kvalitet, fuldt ud vil leve op til dine forventninger.

Vi vil gerne bede dig om at læse anvisningerne i denne vejledning meget omhyggeligt, da dette sikrer, at du opnår de bedste resultater med mikrobølgeovnen.

SØRG FOR AT OPBEVARE DOKUMENTATIONEN TIL PRODUKTET, SÅ DU HAR DET SOM FREMTIDIG REFERENCE.

Opbevar brugervejledningen et praktisk sted. Hvis du låner mikrobølgeovnen ud til andre, skal du sørge for også at give dem vejledningen med!

Miljøbeskyttelse

Bortskaffelse af emballage

Emballagen bærer mærket Green Point.

Bortskaf alt emballagemateriale såsom pap, ekspanderet polystyren og plast i de relevante affaldscontainere. På denne måde kan du sikre, at emballagematerialerne genbruges.

Bortskaffelse af udstyr, der ikke længere bruges



I henhold til EU-direktivet 2002/96/EF om affald af elektrisk og elektronisk udstyr (WEEE), må husholdningsapparater ikke indgå i de normale systemer til bortskaffelse af fast byaffald.

Forældede apparater skal indsamles separat for at optimere genvindingen af komponentmateriale og genbrugsrater og for at forhindre potentiel skade på den menneskelige sundhed og miljøet. Symbolet med en overkrydset affaldscontainer skal mærkes på alle produkter af denne type for at minde folk om, at de er forpligtet til at sørge for, at disse produkter indsamles separat.

Forbrugere skal kontakte de lokale myndigheder eller den forretning, der har solgt produktet, og udbede sig oplysninger om, hvor deres gamle elektriske husholdningsprodukter skal bortskaffes.

Før du bortskaffer et apparat, skal du gøre det ubrugeligt, f.eks. ved at trække ledningen ud, klippe den af og smide den ud.

Installationsanvisninger	37
Før installation.....	37
Efter installation.....	37
Mikrobølgeovnen og sikkerhed	38
Fordelene ved mikrobølgeovne	40
Beskrivelse af ovnen	41
Grundlæggende betjeningsfunktioner	42
Indstilling af uret.....	42
Børnesikring.....	42
Grundlæggende funktioner	43
Mikrobølgeovn.....	43
Mikrobølgeovn – hurtig start.....	43
Grill.....	44
Mikrobølger + grill.....	44
Varm luft.....	45
Mikrobølger + varm luft.....	45
Grill med blæser.....	46
Optøning efter vægt (automatisk).....	47
Optøning efter tid (manuel).....	48
Specialfunktioner	49
Specialfunktion F1: Opvarmning af mad.....	49
Specialfunktion F2: Tilberedning.....	50
Specialfunktion F3: Optøning og ristning.....	51
Når ovnen kører	52
Afbrydelse af en tilberedningscyklus.....	52
Ændring af parametre.....	52
Annullering af en tilberedningscyklus.....	52
Afslutning af en tilberedningscyklus.....	52
Optøning	53
Madlavning i en mikrobølgeovn	55
Madlavning med grillen	57
Stegning og bagning	60
Hvilken type ovnudstyr kan bruges?	63
Mikrobølgefunktionen.....	63
Funktionen Grill og varm luft.....	63
Mikrobølger + grill.....	63
Aluminiumsbeholdere og folie.....	63
Låg.....	63
Rengøring og vedligeholdelse af ovnen	65
Hvad gør jeg, hvis ovnen ikke virker?	67
Udskiftning af pære.....	67
Tekniske specifikationer	68
Beskrivelse af funktioner.....	68
Specifications.....	68
Installation	69

Installationsanvisninger

Før installation

Kontrollér, at indgangsspændingen på typeskiltet svarer til spændingen i den stikkontakt, som mikrobølgeovnen skal sluttes til.

Åbn ovnlågen, og **tag alt tilbehøret ud**, og fjern emballagen.

Fjern ikke mica-pladen indvendig i toppen af mikrobølgeovnen! Denne plade forhindrer, at fedt og madrester beskadiger mikrobølgeovnens generator.

Advarsel! Den forreste flade på ovnen kan være belagt med en **beskyttende film**. Før du bruger ovnen første gang, skal du forsigtigt fjerne denne film, idet du starter fra indersiden.

Kontrollér, at ovnen ikke er beskadiget. Kontrollér, at ovnlågen lukker korrekt, at indersiden af lågen og forsiden af ovnåbningen er ubeskadiget. Hvis du finder tegn på skader, skal du kontakte afdelingen for teknisk service.

BRUG IKKE OVNEN, hvis strømkablet eller stikket er beskadiget, hvis ovnen ikke fungerer korrekt, eller hvis den er beskadiget eller har været tabt på gulvet. Kontakt afdelingen for teknisk service.

Placer ovnen på en flad og stabil overflade. Ovnen må ikke placeres tæt på varmekilder, radioer eller fjernsyn.

Ved installation af ovnen skal det kontrolleres, at strømkablet ikke kommer i kontakt med fugt eller genstande med skarpe kanter bag ved ovnen. Høje temperaturer kan beskadige kablet.

Advarsel! Når ovnen er installeret, skal du kontrollere, at du har fri adgang til stikket.

Efter installation

Ovnen er udstyret med et strømkabel og et stik, der udelukkende er beregnet til enfaset strøm.

Hvis ovnen skal installeres på permanent basis, skal den installeres af en kvalificeret fagmand. I så fald skal den sluttes til et kredsløb, der er forsynet med en flerpolet afbryder med en minimum adskillelse på 3 mm mellem kontakterne.

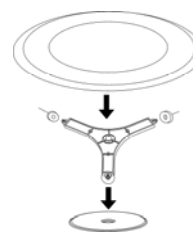
ADVARSEL! OVNE N SKAL VÆRE JORDET.

Producenten og forhandlerne hæfter ikke for skader forvoldt på personer, dyr eller ejendom, hvis disse installationsanvisninger ikke er fulgt.

Ovnen virker kun, når ovnlågen er lukket korrekt.

Efter at ovnen har været i brug første gang, skal indersiden af ovnen og tilbehøret rengøres i henhold til anvisningerne i afsnittet "Rengøring og vedligeholdelse af ovnen".

Monter holderen til drejetallerkenen **(1)** i midten af ovnrummet, og placer ringen til drejetallerkenen **(2)** og selve drejetallerkenen **(3)** oven på holderen. Når du bruger mikrobølgeovnen, skal drejetallerkenen og tilbehørsdelene altid være indsat i ovnen og monteret korrekt. **Drejetallerkenen kan rotere i begge retninger.**



Under installationen skal du følge de anvisninger, der medfølger separat.



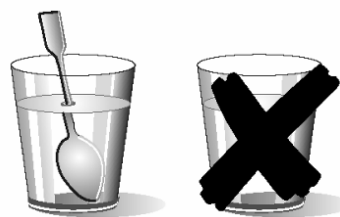
- **Advarsel!** Lad aldrig ovnen være tændt uden opsyn, især ikke ved brug af papir, plastik eller andre brændbare materialer. Disse materialer kan forkulle og antændes. **BRANDRISIKO!**
- **Advarsel!** Hvis du ser røg eller ild, skal du lukke ovnlågen for at kvæle flammerne. Sluk for ovnen, og tag stikket ud af stikkontakten, eller afbryd strømforsyningen til ovnen.
- **Advarsel!** Ren alkohol eller alkoholiske drikke må ikke opvarmes i mikrobølgeovnen. **BRANDRISIKO!**
- **Advarsel!** Opvarm ikke flydende eller faste fødevarer i lukkede beholdere, da disse nemt kan eksplodere.
- **Advarsel!** Børn må kun bruge ovnen uden voksenopsyn, hvis de har fået vejledning i sikker brug af ovnen og i, hvilke farer der kan opstå ved forkert brug af ovnen.
- **Advarsel!** Hvis ovnen har en kombineret funktionstilstand (mikrobølgeovn kombineret med andre opvarmningsmetoder), må børn ikke bruge ovnen uden at være under opsyn af voksne på grund af de høje temperaturer, der dannes.
- **Advarsel!** Ovnen må ikke bruges, hvis:
 - lågen ikke er lukket korrekt;
 - lågehængslerne er beskadigede;
 - kontaktfladerne mellem lågen og ovnen er beskadigede;
 - lågglaset er beskadiget;
 - der forekommer hyppig buedannelse inde i ovnen, selv om den ikke indeholder metalgenstande.
- Ovnen **må først bruges igen**, når den er blevet repareret af en kvalificeret servicetekniker.

Bemærk!

- **Opvarm aldrig babymad eller -drikke i flasker eller glas med sutten eller låget skruet på. Efter opvarmning skal maden/drikkelsen blandes eller omrystes godt, så varmen fordeles jævnt.**

Kontrollér madens temperatur, før du mader barnet. FARE FOR FORBRÆNDINGER!

- For at undgå, at maden overophedes eller brænder på, er det meget vigtigt ikke at vælge for lang opvarmningstid eller for høj opvarmningseffekt ved **opvarmning af små mængder mad**. Eksempelvis kan der gå ild i et rundstykke efter 3 minutter, hvis effekten er indstillet for højt.
- Ved ristning af brød skal du bruge grillfunktionen og hele tiden holde øje med ovnen. Hvis du bruger en kombineret funktion, når du rister brød, kan brødet bryde i brand på meget kort tid.
- Kontrollér, at strømkabler eller andet elektrisk udstyr aldrig kan komme i klemme i den varme ovnlåge eller i ovnen. Kabelisoleringen kan smelte. **Fare for kortslutning!**



Vær påpasselig ved opvarmning af væsker!

Når væsker (vand, kaffe, te, mælk osv.) er tæt på kogepunktet inde i ovnen, og de tages ud pludseligt, kan de boble ud over deres beholdere. **FARE FOR SKADER OG FORBRÆNDINGER!**

For at undgå en situation som denne kan du ved opvarmning af væsker sætte en teske eller glasstang ned i beholderen.

Denne maskine er et avanceret apparat, som udelukkende bør betjenes af personer, som har læst brugsvejledningen nøje, har vilje, forståelse og evne til at følge de deri anførte anvisninger nøjagtigt. Derved undgås skader på både personer og apparat.

Hold altid øje med børn, der opholder sig i nærheden af apparatet og lad dem aldrig lege med eller betjene apparatet.

Mikrobølgeovnen og sikkerhed

Denne ovn er udelukkende beregnet til husholdningsbrug!

Brug kun ovnen til tilberedning af måltider.

Undgå at beskadige ovnen, og undgå andre farlige situationer ved at følge disse anvisninger:

- Tænd aldrig for ovnen, uden at holderen til drejetallerkenen, ringen til drejetallerkenen og selve tallerkenen er monteret.
- **Tænd aldrig mikrobølgeovnen, når den er tom.** Hvis der ikke er mad i ovnen, kan der opstå overladning, og ovnen kan beskadiges. RISIKO FOR SKADER!
- **Når du skal afprøve ovnens programmeringsindstillinger,** skal du sætte et glas vand ind i ovnen. Vandet absorberer mikrobølgerne, og ovnen beskadiges ikke.
- **Ventilationsåbningerne** må ikke tildækkes eller blokeres.
- Brug kun **køkkentøj, der er egnet** til mikrobølgeovne. Før du bruger køkkentøj i mikrobølgeovnen, skal du kontrollere, om det er egnet til mikrobølgeovn (se afsnittet om typer af køkkentøj).
- **Fjern aldrig mica-pladen indvendig i toppen af mikrobølgeovnen!** Denne plade forhindrer, at fedt og madrester beskadiger mikrobølgeovnens generator.
- Opbevar ikke **brændbare genstande** inde i ovnen, da disse kan brænde, hvis ovnen tændes.
- Brug ikke ovnen til opbevaring af madvarer.
- **Æg med skal og hele kogte æg** må ikke opvarmes i mikrobølgeovnen, da de kan eksplodere.
- Brug ikke ovnen til **stegning**, da det er umuligt at styre temperaturen på olie, der opvarmes i en mikrobølgeovn.
- **Undgå at blive forbrændt,** brug altid ovnhandsker, når du skal røre ved tallerkener og beholdere eller ovnen.
- **Du må ikke læne dig ind over eller sidde på den åbne ovenlåge.** Dette kan beskadige

ovnen, især i hængselområdet. Døren kan bære en maksimal vægt på 8 kg.

- Drejetallerkenen og ristene kan klare en maksimal belastning på 8 kg. For at undgå at beskadige ovnen må denne vægt ikke overskrides.

Rengøring:

- **Advarsel!** Din mikrobølgeovn skal rengøres regelmæssigt. Alle madrester skal fjernes (se afsnittet om rengøring af ovnen). Hvis mikrobølgeovnen ikke holdes ren, kan overfladen forringes, **og dette kan afkorte ovnens levetid og også resultere i farlige situationer.**
- Lågens kontaktflader (ovnrummets front og den indvendige del af lågen) skal holdes meget rene for at sikre, at ovnen fungerer korrekt.
- Følg anvisningerne vedrørende rengøring af ovnen i afsnittet "Rengøring og vedligeholdelse af ovnen".

Reparationer:

- **Advarsel – mikrobølgeovn! Den udvendige beskyttelse af ovnen må ikke fjernes.** Det er farligt for personer, der ikke er godkendt af producenten, at udføre reparations- eller vedligeholdelsesarbejde på ovnen.
- Hvis strømkablet er defekt, skal det erstattes af producenten, en autoriseret forhandler eller af en kvalificeret fagmand for at undgå farlige situationer. Denne opgave kræver endvidere brug af specialværktøj.
- Reparations- og vedligeholdelsesarbejde, navnlig i forbindelse med de strømførende dele, må kun udføres af en tekniker, der er godkendt af producenten.

I konventionelle ovne gennemtrænger varme fra de elektriske elementer eller gasbrændere langsomt maden fra ydersiden til indersiden. Dette medfører, at en stor mængde energi går til spilde til opvarmning af luft, ovnens komponenter og de beholdere, maden tilberedes i.

I en mikrobølgeovn genereres varmen af selve maden, og varmen går fra indersiden til ydersiden. Der går ikke varme til spilde til luften, væggene i ovnrummet eller til tallerkener og beholdere (hvis disse egner sig til brug i mikrobølgeovn), med andre ord er det kun maden, der opvarmes.

Mikrobølgeovnen giver følgende fordele:

1. Kortere tilberedningstid; generelt er tilberedningstiden 3/4 kortere end den tid, der kræves til almindelig madlavning.
2. Ultrahurtig optøning, hvilket mindsker faren for udvikling af bakterier.
3. Energibesparelser.
4. Bevarelse af den ernæringsmæssige værdi i fødevarerne som følge af kortere tilberedningstid.
5. Nem at gøre ren.

Sådan virker en mikrobølgeovn

I en mikrobølgeovn sidder der en højspændingsventil kaldet en magnetron, der omdanner elektrisk energi til mikrobølgeenergi. Disse elektromagnetiske bølger kanaliseres til ovnens indre via en bølgeleder og distribueres via en metallisk fordeler eller via drejetallerkenen.

Inde i ovnen forplantes mikrobølgerne i alle retninger og reflekteres af metalvæggene, så de gennemtrænger maden med ensartet fordeling.

Derfor opvarmes maden

De fleste fødevarer indeholder vand, og vandmolekyler vibrerer, når de udsættes for mikrobølger.

Friktionen mellem molekylerne producerer varme, der får madens temperatur til at stige, så maden optøs, tilberedes eller holdes varm.

Eftersom varmen opstår inde i maden:

kan maden laves med meget lidt eller ingen væske eller fedtstof/olie;

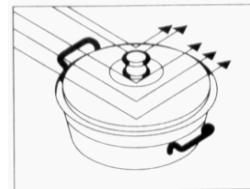
sker optøning, opvarmning eller tilberedning i en mikrobølgeovn hurtigere end i en konventionel ovn;

bevares vitaminer, mineraler og næringsstoffer i maden;

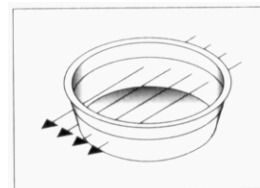
Madens naturlige farve og aroma bevares uforandret.

Mikrobølger kan passere igennem porcelæn, glas, pap eller plastik, men kan ikke trænge igennem metal. Derfor må du ikke bruge metalbeholdere eller beholdere med metaldele i en mikrobølgeovn.

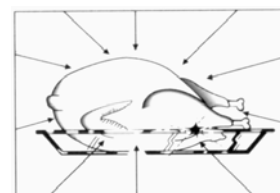
Mikrobølger reflekteres af metal ...



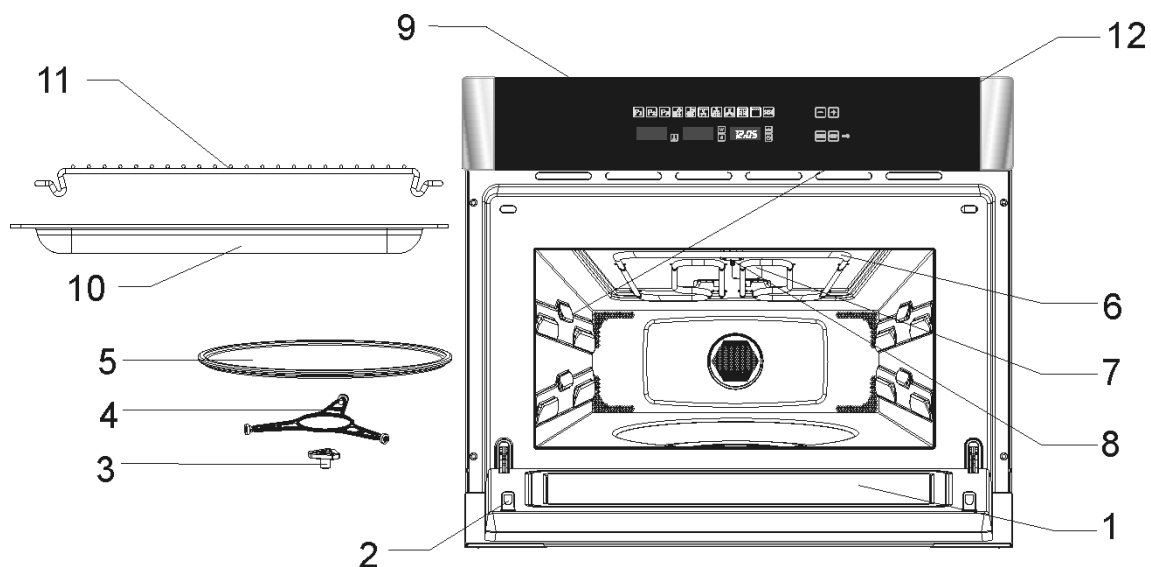
... men passerer igennem glas og porcelæn ...



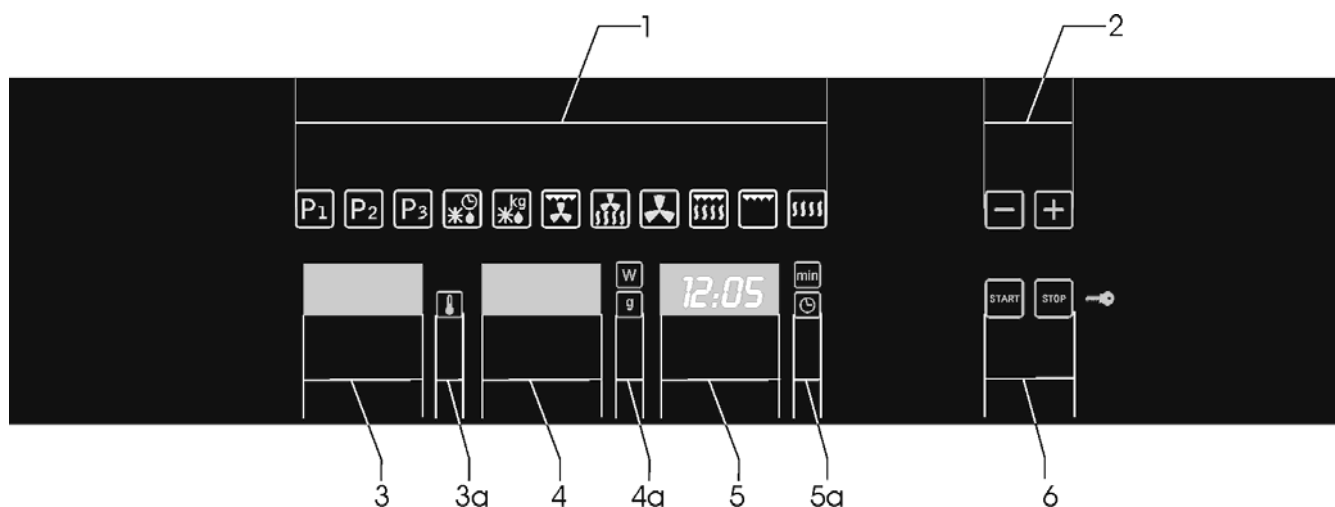
... og absorberes af fødevarerne.



Beskrivelse af ovnen



- | | |
|--------------------------------|---------------------------|
| 1. – Ovnlågeglas | 8. – Lampepære |
| 2. – Gribere | 9. – Betjeningspanel |
| 3. – Holder til drejetallerken | 10. – Emaljeret bageplade |
| 4. – Ring til drejetallerken | 11. – Rektangulær rist |
| 5. – Drejetallerken | 12. – Stegefad |
| 6. – Nedfældeligt grillelement | 13. – Vandrette holdere |
| 7. – Mica-plade | |



- | | |
|--|---|
| 1. – Funktionslamper | 4a. – Indikatorlamper for effekt/vægt |
| 2. – Funktionsvælgerknap | 5. – Knap til indstilling af klokkeslæt/tid |
| 3. – Knap til indstilling af ovntemperatur | 5a. – Indikatorlamper for klokkeslæt/tid |
| 3a.- Indikatorlampe for ovntemperatur | 6. – Knapper til start og stop/børnesikring |
| 4. – Knap til indstilling af effekt/vægt | |

Indstilling af uret



Når du har sat din mikrobølgeovn til for første gang eller efter en strømafbrydelse, blinker urdisplayet for at angive, at det viste klokkeslæt ikke er korrekt. For at indstille klokkeslættet skal du gøre som følger:

1. Tryk på knappen **Ur**. Timetallene begynder at blinke.

2. Tryk på knappen "-" og "+" for at indstille timetallet.
3. Tryk på knappen **Ur** igen for at indstille minuttallet. Minuttallet begynder at blinke.
4. Tryk på knappen "-" og "+" for at indstille minutterne.
5. Tryk på knappen **Ur** igen for at afslutte.

Skjulning/visning af klokkeslættet

Hvis visningen af klokkeslættet distraherer dig, kan du skjule det ved at trykke på knappen **Ur** i 3 sekunder. De prikker, der adskiller timer og minutter, blinker, men resten af klokkeslætsvisningen vil være skjult.

Hvis du gerne vil have vist klokkeslættet igen, skal du igen trykke på knappen **Ur** i 3 sekunder.

Børnesikring



Ovnfunktionen kan børnesikres (f.eks. for at undgå, at den bliver brugt af børn).

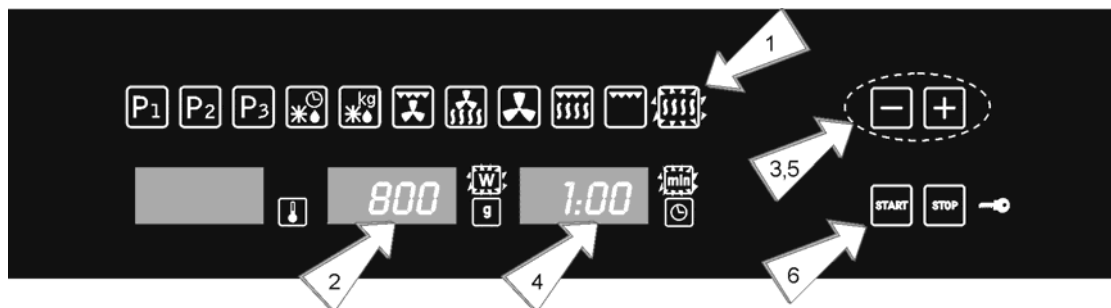
2. For at ophæve børnesikringen af ovnen skal du igen trykke på knappen **Stop** i 3 sekunder. Du vil høre et lydssignal, og **displayet** viser klokkeslættet igen.

1. For at børnesikre ovnen skal du trykke på knappen **Stop** i 3 sekunder. Du vil høre et lydssignal, og **displayet** viser ordet "SAFE" (SIKKER). I denne tilstand er ovnen børnesikret og kan ikke bruges.

Grundlæggende funktioner

Mikrobølgeovn

Brug denne funktion til tilberedning og opvarmning af grøntsager, kartofler, ris, fisk og kød.

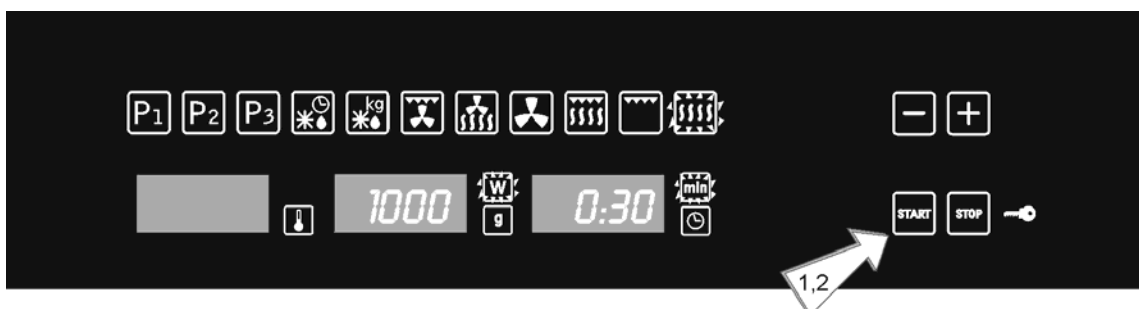


1. Tryk på funktionsknappen Mikrobølger. Funktionsknappen lyser.
2. Tryk på knappen Effektindstilling for at ændre mikrobølgeeffekten. Den respektive lampe begynder at blinke. Hvis du ikke trykker på denne knap, kører ovnen med en effekt på 800 W.
3. For at ændre mikrobølgeeffekten skal du trykke på knapperne "-" og "+".
4. Tryk på knappen Effektindstilling for at ændre mikrobølgeeffekten. Den tilsvarende lampe begynder at blinke.
5. Tryk på knapperne "-" og "+" for at ændre funktionstiden (f.eks. 1 minut).
6. Tryk på knappen START. Ovnen begynder at køre.

BEMÆRK! Når effekten på 1000 W vælges, begrænses driftstiden til maksimalt 15 minutter.

Mikrobølgeovn – hurtig start

Brug denne funktion til hurtig opvarmning af fødevarer med højt vandindhold, som f.eks. vand, kaffe, te eller tynd suppe.



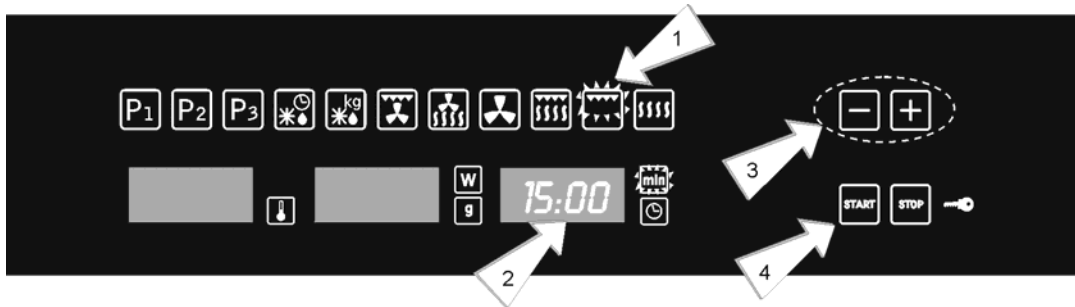
1. Tryk på knappen **Start**. Ovnen begynder at køre i funktionen Mikrobølger ved maksimal effekt i 30 sekunder.
2. Hvis du vil øge driftstiden, skal du trykke på knappen **Start** igen. Hver gang, du trykker på denne knap, øges driftstiden med 30 sekunder.

BEMÆRK! Når effekten på 1000 W vælges, begrænses driftstiden til maksimalt 15 minutter.

Grundlæggende funktioner

Grill

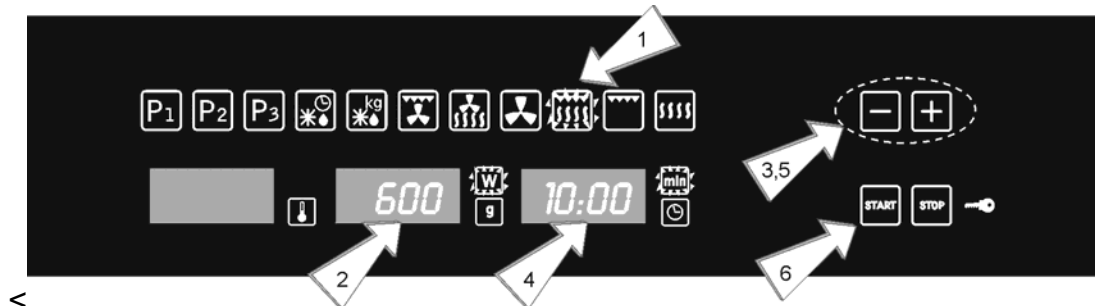
Brug denne funktion til hurtigt at brune madens overflade.



1. Tryk på funktionsknappen **Grill**. Funktionsknappen lyser.
2. Tryk på knappen **Effektindstilling** for at ændre mikrobølgeeffekten. Den tilsvarende lampe begynder at blinke.
3. Tryk på knapperne "-" og "+" for at ændre funktionstiden (f.eks. 15 minutter).
4. Tryk på knappen **Start**. Ovnens begynder at køre.

Mikrobølger + grill

Brug denne funktion når du skal lave lasagne, fjerkræ, steg, stegte kartofler eller ristet mad.

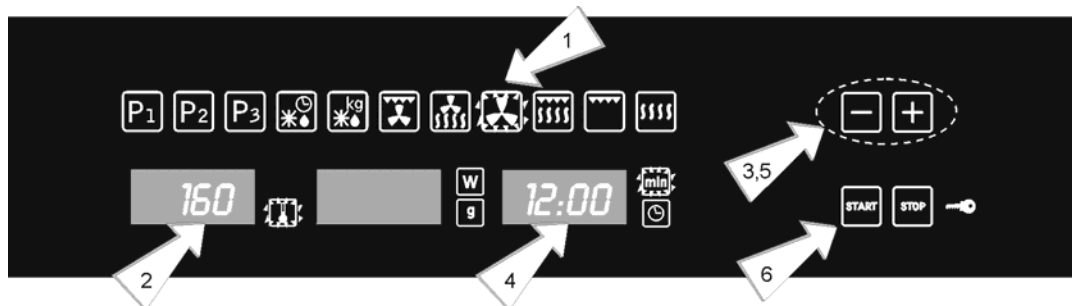


1. Tryk på funktionsknappen **Mikrobølger + grill**. Funktionsknappen lyser.
 2. Tryk på knappen **Effektindstilling** for at ændre mikrobølgeeffekten. Den respektive lampe blinker. Hvis du ikke trykker på denne knap, kører ovnen med en effekt på 600 W.
 3. For at ændre mikrobølgeeffekten skal du trykke på knapperne "-" og "+".
 4. Tryk på knappen **Effektindstilling** for at ændre mikrobølgeeffekten. Den respektive lampe begynder at blinke.
 5. Tryk på knapperne "-" og "+" for at ændre funktionstiden (f.eks. 10 minutter).
 6. Tryk på knappen **Start**. Ovnens begynder at køre.
- I kombineret funktionstilstand er mikrobølgeovnsens effekt begrænset til 600 W.

Grundlæggende funktioner

Varm luft

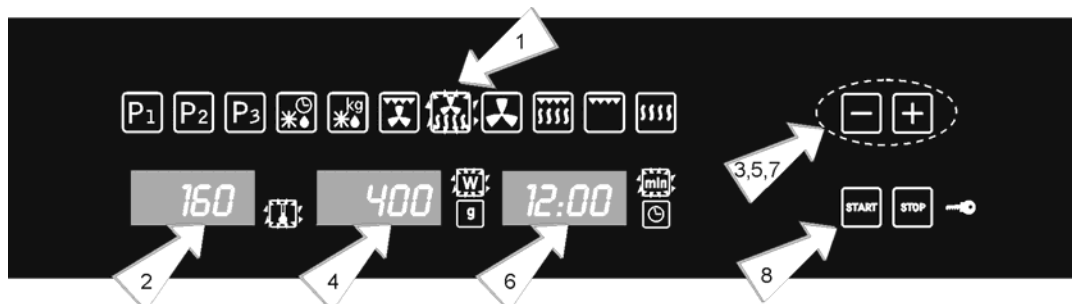
Brug denne funktion, når du skal bage og stege.



1. Tryk på funktionsknappen Varmluft. Funktionsknappen lyser.
2. Tryk på temperaturknappen for at ændre temperaturen. Den respektive lampe blinker. Hvis du ikke trykker på denne knap, kører ovnen på 160 °C.
3. For at ændre temperaturen skal du trykke på knapperne "-" og "+".
4. Tryk på knappen Effektindstilling for at ændre mikrobølgeeffekten. Den respektive lampe begynder at blinke.
5. Tryk på knapperne "-" og "+" for at ændre funktionstiden (f.eks. 12 minutter).
6. Tryk på knappen Start. Ovnen begynder at køre.

Mikrobølger + varmluft

Brug denne funktion, når du skal bage og stege.

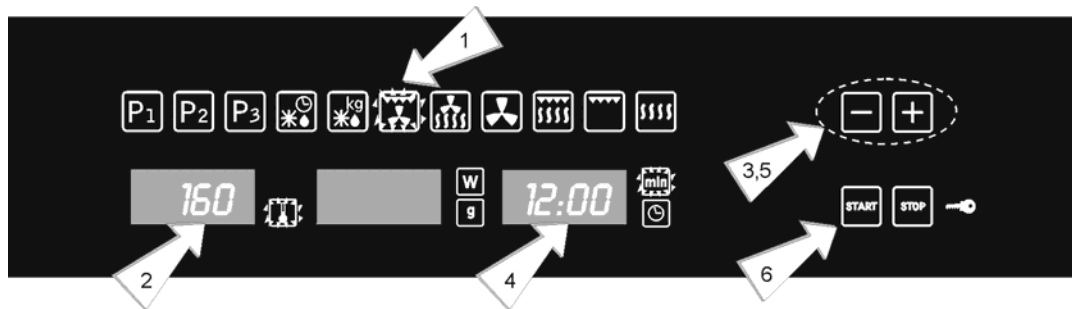


1. Tryk på funktionsknappen Mikrobølger + varmluft. Funktionsknappen lyser.
 2. Tryk på knappen Effektindstilling for at ændre mikrobølgeeffekten. Den respektive lampe blinker. Hvis du ikke trykker på denne knap, kører ovnen med en effekt på 400 W.
 3. For at ændre mikrobølgeeffekten skal du trykke på knapperne "-" og "+".
 4. Tryk på knappen Temperaturindstilling for at ændre temperaturen. Den respektive lampe begynder at blinke. Hvis du ikke trykker på denne knap, kører ovnen på 160 °C.
 5. Tryk på knapperne "-" og "+" for at ændre temperaturen.
 6. Tryk på knappen **Effektindstilling** for at ændre mikrobølgeeffekten. Den respektive lampe begynder at blinke.
 7. Tryk på knapperne "-" og "+" for at ændre funktionstiden (f.eks. 12 minutter).
 8. Tryk på knappen **Start**. Ovnen begynder at køre.
- I kombineret funktionstilstand er mikrobølgeovnens effekt begrænset til 600 W.

Grundlæggende funktioner

Grill med blæser

Brug denne funktion til sprød steg, fisk, fjerkræ eller pomfritter.

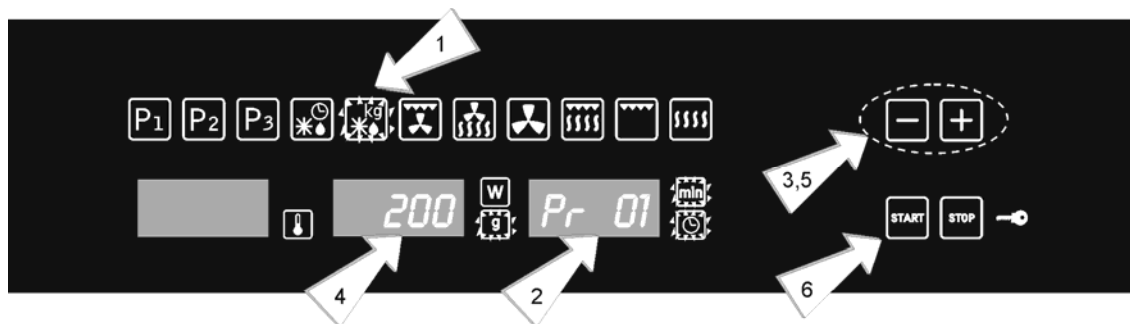


1. Tryk på funktionsknappen Grill med blæser. Funktionsknappen lyser.
2. Tryk på temperaturknappen for at ændre temperaturen. Den respektive lampe blinker. Hvis du ikke trykker på denne knap, kører ovnen på 160 °C.
3. For at ændre temperaturen skal du trykke på knapperne "-" og "+".
4. Tryk på knappen **Effektindstilling** for at ændre mikrobølgeeffekten. Den respektive lampe begynder at blinke.
5. Tryk på knapperne "-" og "+" for at ændre funktionstiden (f.eks. 12 minutter).
6. Tryk på knappen **Start**. Ovnen begynder at køre.

Grundlæggende funktioner

Optøning efter vægt (automatisk)

Brug denne funktion til hurtig optøning af kød, fjerkræ, fisk, frugt og brød.



1. Tryk på funktionsknappen **Optøning efter vægt**. Funktionsknappen lyser.
2. Tryk på vælgerknappen **Madtype** for at ændre madtypen. De respektive lamper blinker.
3. Tryk på knapperne "-" og "+" for at ændre programmet, f.eks. "Pr 01" (se følgende tabel).
4. Tryk på knappen **Vægtindstilling** for at angive madvarens vægt. Den respektive lampe blinker.
5. Tryk på knapperne "-" og "+" for at ændre vægten.
6. Tryk på knappen **Start**. Ovnen begynder at køre.

Nedenstående tabel viser funktionsprogrammerne for optøning efter vægt med angivelse af vægtintervaller samt optønings- og hviletider (for at sikre, at madens temperatur er jævnt fordelt).

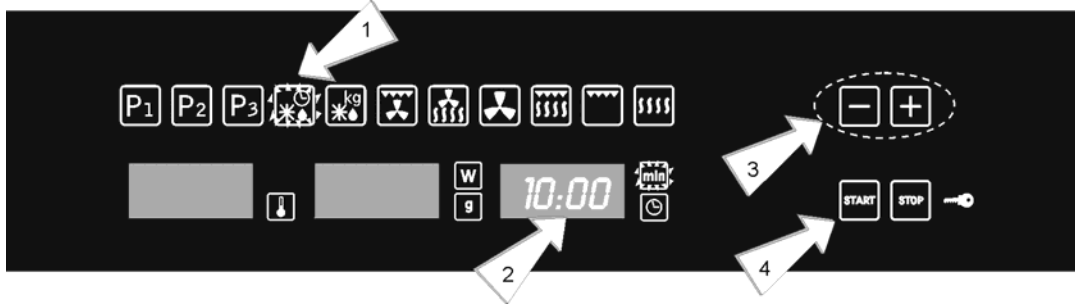
Program	Madvare	Vægt (g)	Tid (min.)	Hviletid (min.)
Pr 01	Kød	100 – 2000	2 – 43	20 – 30
Pr 02	Fjerkræ	100 – 2500	2 – 58	20 – 30
Pr 03	Fisk	100 – 2000	2 – 40	20 – 30
Pr 04	Frugt	100 – 500	2 – 13	10 – 20
Pr 05	Brød	100 – 800	2 – 19	10 – 20

Vigtigt! Se "Generel vejledning i optøning".

Grundlæggende funktioner

Optøning efter tid (manuel)

Brug denne funktion til hurtig optøning af en hvilken som helst madvare.

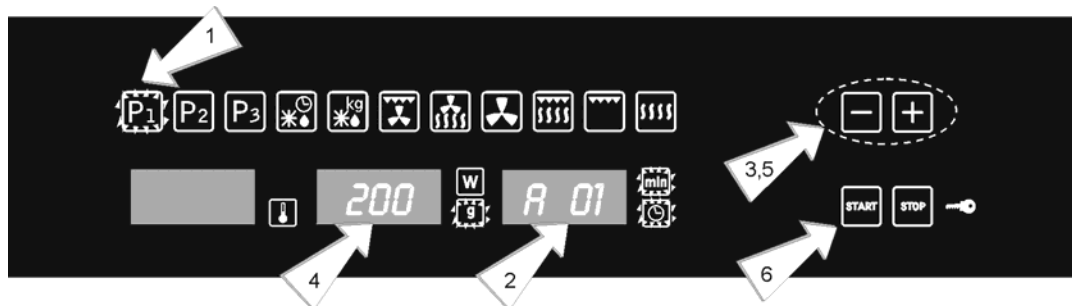


1. Tryk på funktionsknappen **Optøning efter tid**. Funktionsknappen lyser.
2. Tryk på knappen **Tidsindstilling** for at ændre funktionstiden. Den respektive lampe blinker.
3. Tryk på knapperne "-" og "+" for at ændre funktionstiden (f.eks. 10 minutter).
4. Tryk på knappen **Start**. Ovnen begynder at køre.

Specialfunktioner

Specialfunktion F1: Opvarmning af mad

Brug denne funktion til opvarmning af forskellige typer mad.



1. Tryk på funktionsknappen **Specialfunktion**. Funktionsknappen lyser.
2. Tryk på vælgerknappen **Madtype** for at ændre madtypen. De respektive lamper blinker.
3. Tryk på knapperne "-" og "+" for at ændre programmet, f.eks. "A 01" (se følgende tabel).
4. Tryk på knappen **Vægtindstilling** for at angive madvarens vægt. Den respektive lampe blinker.
5. Tryk på knapperne "-" og "+" for at ændre vægten.
6. Tryk på knappen **Start**. Ovnens begynder at køre.

Nedenstående tabel viser programmerne under Specialfunktion F1, der angiver vægtintervaller samt optønings- og hviletider (for at sikre, at madens temperatur er jævnt fordelt).

Program	Madvare	Vægt (kg)	Tid (min.)	Hviletid (min.)
A 01	Suppe	200 – 1500	3 – 15	Vendes 1-2 x, holdes tildækket, 1-2 min.
A 02	Færdigretter tæt konsistens	200 – 1500	3 – 20	Vendes 1-2 x, holdes tildækket, 1-2 min.
A 03	Færdigretter f.eks. gullasch	200 – 1500	3 – 18	Vendes 1-2 x, holdes tildækket, 1-2 min.
A 04	Grøntsager:	200 – 1500	2,6 – 14	Vendes 1-2 x, holdes tildækket, 1-2 min.

Vigtigt!

- Brug altid tallerkener, der er beregnet til brug i mikroovn, samt låg for at undgå væskespild.
- Omrør og bland madvaren flere gange under opvarmningen, især når ovnen afgiver en bippelyd, og displayet blinker med teksten: **Ævnr** (vend).
- Den tid, det tager at opvarme madvaren, afhænger af den oprindelige temperatur. En madvare, der tages direkte fra køleskabet, er længere om at blive varm, en madvare, der har stuetemperatur. Hvis

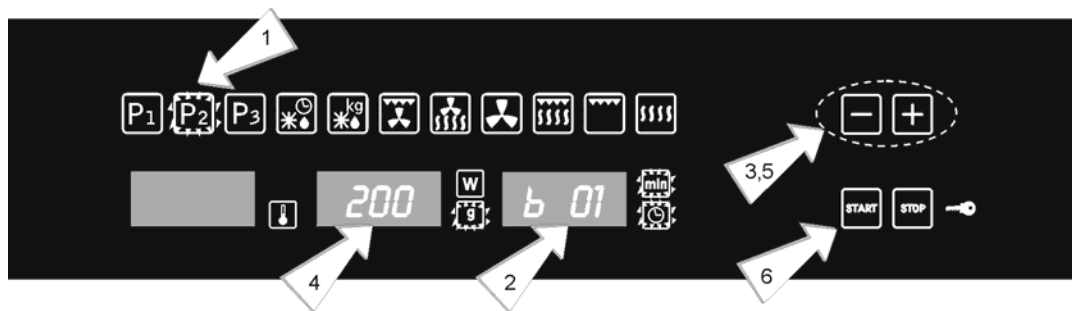
madvaren ikke har den ønskede temperatur, skal du vælge en større eller mindre vægt, næste gang du opvarmer denne type.

- Efter opvarmning skal du røre rundt i maden, eller ryste beholderen og derefter lade maden stå i et stykke tid for at lade temperaturen fordele sig jævnt i hele madvaren.

Advarsel! Efter opvarmning kan beholderen være meget varm. Selv om mikrobølger generelt ikke opvarmer beholdere, kan disse blive varme, fordi maden leder varmen til beholderen.

Specialfunktion F2: Tilberedning

Brug denne funktion til tilberedning af friske madvarer.



1. Tryk på funktionsknappen Specialfunktion 2. Funktionsknappen lyser.
2. Tryk på vælgerknappen Madtype for at ændre madtypen. De respektive lamper blinker.
3. Tryk på knapperne "-" og "+" for at ændre programmet, f.eks. "b 01" (se følgende tabel).
4. Tryk på knappen Vægtindstilling for at angive madvarens vægt. Den respektive lampe blinker.
5. Tryk på knapperne "-" og "+" for at ændre vægten.
6. Tryk på knappen Start. Ovnens begynder at køre.

Nedenstående tabel viser programmerne under Specialfunktion F2, der angiver vægtintervaller samt opvarmings- og hviletider (for at sikre, at madens temperatur er jævnt fordelt).

Program	Madvare	Vægt (kg)	Tid (min.)	Bemærk!
b 01	Kartofler	200 – 1000	4 – 17	Vendes 1-2 x, holdes tildækket
b 02	Grøntsager:	200 – 1000	4 – 15	Vendes 1-2 x, holdes tildækket
b 03	Ris	200 – 500	13 – 20	En del ris, to dele vand, holdes tildækket
b 04	Fisk	200 – 1000	4 – 13	Holdes tildækket

Vigtigt!

Brug altid tallerkener, der er beregnet til brug i mikroovn, samt låg for at undgå væskespild.

Omrør og bland madvaren flere gange under opvarmningen, især når ovnen afgiver en bippelyd, og displayet blinker med teksten: **turn** (vend).

Advarsel! Efter opvarmning kan beholderen være meget varm. Selv om mikrobølger generelt ikke opvarmer beholdere, kan disse blive varme, fordi maden leder varmen til beholderen.

Klargøringsanvisninger:

Fiskestykker – Tilsæt 1 til 3 spiseskefulde vand eller citronsaft.

Ris – Tilsæt vand svarende til to eller tre gange mængden af ris.

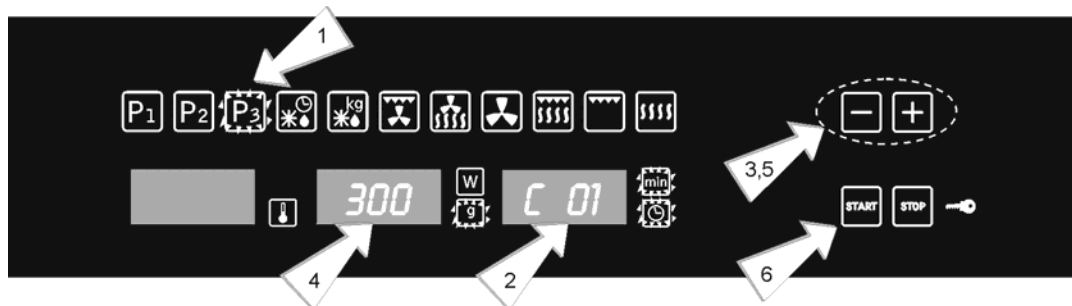
Uskrællede kartofler – Brug kartofler af samme størrelse. Vask dem, og prik skindet adskillige gange. Tilsæt ikke vand.

Skrællede kartofler og Friske grøntsager – Skær dem i stykker af ens størrelse. Tilsæt en spiseskefuld vand for hver 100 g grøntsager, og smag til med salt.

Specialfunktioner

Specialfunktion F3: Optøning og ristning

Brug denne funktion, når du skal tilberede og riste forskellige typer mad.



1. Tryk på funktionsknappen **Specialfunktion 3**. Funktionsknappen lyser.
2. Tryk på vælgerknappen **Madtype** for at ændre madtypen. De respektive lamper blinker.
3. Tryk på knapperne "-" og "+" for at ændre programmet, f.eks. "C 01" (se følgende tabel).
4. Tryk på knappen **Vægtindstilling** for at angive madvarens vægt. Den respektive lampe blinker.
5. Tryk på knapperne "-" og "+" for at ændre vægten.
6. Tryk på knappen **Start**. Ovnen begynder at køre.

Nedenstående tabel viser programmerne under Specialfunktion P3, der angiver vægtintervaller samt optønings- og hviletider (for at sikre, at madens temperatur er jævnt fordelt).

Program	Madvare	Vægt (kg)	Tid (min.)	Bemærk!
C 01	Pizza	300 – 550	3 – 9	Forvarm bagepladen
C 02	Dybfrossen mad	400 – 1000	8 – 14	Vend 2 x, holdes tildækket
C 03	Frosne kartoffelretter	200 – 450	10 – 12	Vend 1 x

Vigtigt!

Brug altid tallerkener, der er beregnet til brug i mikroovn, samt låg for at undgå væskespild.

Omrør og bland madvaren flere gange under opvarmningen, især når ovnen afgiver en bippelyd, og displayet blinker med teksten: **Turn** (vend).

Advarsel! Efter opvarmning kan beholderen være meget varm. Selv om mikrobølger generelt ikke opvarmer beholdere, kan disse blive varme, fordi maden leder varmen til beholderen.

Klargøringsanvisninger:

Frossen pizza – Brug forlavede frosne pizzaer og pizzaboller.

Dybfrossen mad – Brug frossen lasagne, cannelloni, rejesoufflé eller andre dybfrostretter. Hold tildækket.

Kartoffelretter, frosne – Kartoffelbåde, kroketter og stege kartofler skal være beregnet til tilberedning i mikrobølgeovnen.

Afbrydelse af en tilberedningscyklus

Du kan stoppe tilberedningsprocessen på et hvilket som helst tidspunkt ved at trykke på knappen **Stop** én gang eller ved at åbne ovnlågen.

I begge tilfælde gælder følgende:

Udsendelsen af mikrobølger standser øjeblikkeligt.

Grillen deaktiveres, men er stadig meget varm. Fare for forbrændinger!

Timeren stopper, og **displayet** viser den resterende driftstid.

På dette trin i processen kan du efter behov:

1. Vende eller røre i maden for at sikre, at den tilberedes jævnt.
2. Ændre procesparametrene.
3. Annullere processen ved at trykke på knappen **Stop**.

For at genstarte processen skal du lukke lågen og trykke på knappen **Start**.

Ændring af parametre

Driftsparametrene (tid, vægt, effekt osv.) kan ændres, når ovnen kører, eller når tilberedningsprocessen er blevet afbrudt, ved at følge nedenstående fremgangsmåde:

For at ændre tidsindstillingen skal du trykke på "-" og "+". Den nye tidsindstilling gælder med det samme.

For at ændre effekten skal du trykke på knappen **Effektindstilling**. Displayet og den respektive lampe begynder at blinke. Du ændrer parameteret ved at trykke på knapperne "-" og "+F" og bekræfter ved at trykke på knappen **Effektindstilling** igen.

Annullering af en tilberedningscyklus

Hvis du vil annullere tilberedningsprocessen, skal du trykke på knappen **Stop** i 3 sekunder.

Du hører derefter et bip, og klokkeslættet vises på **displayet**.

Afslutning af en tilberedningscyklus

I slutningen af processen hører du tre bip, og displayet viser ordet **"End"** (slut).

Bippene gentages for hver 30 sekunder, indtil lågen åbnes, eller du trykker på knappen **Stop**.

Optøning

Tabellen nedenfor viser forskellige optønings- og hviletider (der skal sikre, at madtemperaturen fordeles jævnt). Tabellen gælder for forskellige

typer madvarer og vægt og indeholder også gode råd.

Madvare	Vægt (g)	Optøningstid (min.)	Hviletid (min.)	Gode råd
Kødderter, kalve-, okse- og svinekød	100	2-3	5-10	Vend én gang
	200	4-5	5-10	Vend én gang
	500	10-12	10-15	Vend to gange
	1000	21-23	20-30	Vend to gange
	1500	32-34	20-30	Vend to gange
	2000	43-45	25-35	Vend tre gange
Gullasch	500	8-10	10-15	Vend to gange
	1000	17-19	20-30	Vend tre gange
Farskød	100	2-4	10-15	Vend én gang
	500	10-14	20-30	Vend to gange
Pølser	200	4-6	10-15	Vend én gang
	500	9-12	15-20	Vend to gange
Fjerkræ (portioner)	250	5-6	5-10	Vend én gang
Kylling	1000	20-24	20-30	Vend to gange
Poulard	2500	38-42	25-35	Vend tre gange
Fiskefilet	200	4-5	5-10	Vend én gang
Ørred	250	5-6	5-10	Vend én gang
Rejer	100	2-3	5-10	Vend én gang
	500	8-11	10-20	Vend to gange
Frukt	200	4-5	5-10	Vend én gang
	300	8-9	5-10	Vend én gang
	500	11-14	10-20	Vend to gange
Brød	200	4-5	5-10	Vend én gang
	500	10-12	10-15	Vend én gang
	800	15-17	10-20	Vend to gange
Smør	250	8-10	10-15	
Flødeost	250	6-8	10-15	
Cremer	250	7-8	10-15	

Generel vejledning i optøning

1. Når du skal tømme mad op, må du kun bruge tallerkener, der er egnede til mikrobølger (porcelæn, glas eller egnede plastikmaterialer).
2. Optøningsfunktionen efter vægt og tabellerne henviser til optøning af ikke-tilberedt mad.
3. Optøningstiden afhænger af mængden og tykkelsen af madvaren. Når du skal fryse mad ned, skal du altid have optøningsprocessen i tankerne. Fordel maden jævnt i beholderen.
4. Fordel maden så godt som muligt inde i ovnen. Den tykkeste del af fisken, eller f.eks. lårbenet på en kylling, skal vende ud mod ovnlågen. Du kan beskytte de fineste dele af maden med stykker af alufolie. **Vigtigt!** Alufolien må ikke komme i kontakt med de indvendige dele i ovnrummet, da der kan dannes elektrisk bue.
5. Meget tykke dele skal vendes flere gange.
6. Fordel den frosne mad så jævnt som muligt, da smalle og tynde dele tør hurtigere op end kraftige og brede dele.
7. Fede madvarer som f.eks. smør, flødeost og flødecreme bør ikke optøes helt. Hvis disse produkter står et lille stykke tid i stuetemperatur, vil de være klar til at servere i løbet af nogle få minutter. Creme, der har været dybfrossen, kan indeholde små stykker is, og du skal derfor blande den rundt, før den serveres.
8. Anbring fjerkræ på en tallerken med opadvendte kanter, så kødsaften nemmere kan løbe ud.
9. Brød skal pakkes ind i en serviet, så det ikke bliver for tørt.
10. Vend maden, hver gang ovnen bipper og displayet blinker med ordet: **turn**.
11. Tag den frosne mad ud af emballagen, og husk at fjerne eventuelle clipslukninger af metal. Ved nedfrysning af mad i beholdere, der tåler opvarmning og tilberedning i mikrobølgeovn, er det eneste, du skal gøre, at tage låget af. Ved alle andre frostvarer skal du sørge for først at lægge produktet i en beholder, der egner sig til brug i mikrobølgeovn.
12. Den saft, der dannes under optøningen, især saft fra fjerkræ, skal smides ud. Kødsaften må under ingen omstændigheder komme i kontakt med andre madvarer.
13. Husk, at du skal lade maden hvile, efter at du har brugt optøningsfunktionen, for at sikre at maden er tøet helt op.

Madlavning i en mikrobølgeovn

Advarsel! Læs afsnittet "Mikrobølgeovnen og sikkerhed", før du laver mad i mikrobølgeovnen.

Følg disse anbefalinger, når du laver mad i mikrobølgeovnen:

Før du opvarmer eller tilbereder madvarer med skræl eller **skind** (f.eks. æbler, tomater, kartofler, pølser), skal du **prikke dem**, så de ikke sprænger. Skær maden ud, før du begynder at tilberede den.

Før du anbringer maden i en beholder eller på en tallerken, skal du sikre dig, at den er egnet til brug i mikrobølgeovn (se afsnittet om egnet køkkentøj).

Når du tilbereder madvarer, der afgiver meget lidt fugt (f.eks. når du **optør brød**, laver popcorn osv.), sker fordampningen meget hurtigt. Ovnene kører derefter, som om den er tom, og madvaren kan brænde på. I denne situation kan ovnen og beholderen tage skade. Du skal derfor kun indstille den nødvendige tilberedningstid, og du skal hele tiden holde øje med madvaren i ovnen.

Det er ikke muligt at opvarme store mængder af olie (**stegeolie**) i mikrobølgeovnen.

Fjern **færdiglavet mad** fra de beholdere, de er købt i, da disse ikke altid er varmebestandige. Følg producentens anvisninger.

Hvis du har flere beholdere, f.eks. kopper, skal du placere dem jævnt fordelt på drejetallerkenen.

Plastikposer må aldrig lukkes med metalclips. Brug plastikclips i stedet for. Prik adskillige huller i plastikposen, så dampen nemt kan komme ud.

Når du opvarmer eller tilbereder madvarer, skal du kontrollere, at de har opnået en temperatur **på mindst 70 °C**.

Under tilberedningen kan der dannes **damp** på glasset i ovnlågen, der kan begynde at dryppe. Dette er helt normal og er mere tydeligt, hvis temperaturen i lokalet er lav. Dette har ingen betydning for, om ovnen fungerer sikkert. Når du er færdig med tilberedningen, skal du tørre kondensvand væk.

Ved opvarmning af væsker skal du bruge **beholdere med bred åbning**, så dampen nemt kan komme væk.

Tilbered maden i henhold til anvisningerne, og vær opmærksom på de tilberedningstider og effektniveauer, der er angivet i tabellerne.

Husk, at de angivne tal kun er vejledende, og at de kan variere afhængigt af madvarens tilstand, temperatur, vandindhold og type. Det er en god ide at indstille tider og effektniveauer efter den enkelte madvare. Afhængigt af madvarens karakter kan det være nødvendigt at øge eller afkorte tilberedningstiden eller at øge eller mindske effektniveauet.

Køling med mikrobølger...

1. Jo større mængde mad, desto længere tilberedningstid. Husk på følgende:

Dobbelt mængde » dobbelt tilberedningstid

Halv mængde » halv tilberedningstid

2. Jo lavere temperatur, desto længere tilberedningstid.

3. Madvarer, der indeholder en masse væske, opvarmes hurtigere.

4. Tilberedningen vil være mere ensartet, hvis maden fordeles jævnt på drejetallerkenen. Hvis du anbringer kompakte madvarer på den yderste del af pladen og mindre kompakte madvarer på midten af pladen, kan du opvarme forskellige madvarer samtidig.

5. Du kan til enhver tid åbne ovnlågen. Når du gør dette, slukkes ovnen automatisk. Mikrobølgeovnen kører først igen, når du lukker lågen og trykker på knappen.

6. Mad, der er tildækket, kræver mindre tilberedningstid og bevarer i højere grad sin karakter. De låg, der bruges, skal være gennemtrængelige for mikrobølger og have små huller, der gør det muligt for damp at slippe ud.

Madlavning med en mikrobølgeovn

Tabeller og forslag – Tilberedning af grøntsager

Madvare	Mængde (g)	Tilsætning af væske	Effekt (Watt)	Tid (min.)	Hviletid (min.)	Anvisninger
Blomkål	500	100 ml	800	9-11	2-3	Skæres i småstykker.
Broccoli	300	50 ml	800	6-8	2-3	Holdes tildækket
Champignoner	250	25 ml	800	6-8	2-3	Vendes én gang
Ærter og gulerødder	300	100 ml	800	7-9	2-3	Skæres i stykker eller skiver. Holdes tildækket
Frosne gulerødder	250	25 ml	800	8-10	2-3	Vendes én gang
Kartofler	250	25 ml	800	5-7	2-3	Skrælles og skæres i lige store stykker. Holdes tildækket Vendes én gang
Grøn peber	250	25 ml	800	5-7	2-3	Skæres i stykker eller skiver.
Porrer	250	50 ml	800	5-7	2-3	Holdes tildækket. Vend én gang
Frosne rosenkål	300	50 ml	800	6-8	2-3	Holdes tildækket Vendes én gang
Surkål	250	25 ml	800	8-10	2-3	Hold tildækket Vendes én gang

Tabeller og forslag – Tilberedning af fisk

Madvare	Mængde (g)	Effekt (Watt)	Effekt-niveau	Tid (min.)	Hviletid (min.)	Anvisninger
Fiskefileter	500	600	10-12	3	3	Tilberedes under låg. Vendes efter halvdelen af tilberedningstiden.
Hele fisk	800	800 400	2-3 7-9	2-3	2-3	Tilberedes under låg. Vendes efter halvdelen af tilberedningstiden. Du kan tildække de små kanter på fisken.

Madlavning med grillen

For at opnå gode resultater med grillen skal du bruge den rist, der følger med ovnen.

Placer risten, så den ikke kommer i kontakt med ovnrummets metalflader, da dette kan skabe buedannelse, der kan beskadige ovnen.

VIGTIGE PUNKTER:

1. Når mikrobølgeovnens grill bruges første gang, vil der komme røg og lugt fra de olietyper, der er brugt til fremstilling af ovnen.
2. Glasset i ovnlågen bliver meget varm, når grillen er tændt. Hold børn væk.
3. Når grillen kører, bliver væggene i ovnrummet og selve risten meget varme. Du skal bruge ovnhandsker.
4. Hvis grillen bruges i længere tid ad gangen, er det normalt, at elementerne slukker midlertidigt på grund af sikkerhedstermostaten.
5. Vigtigt! Når du skal grille eller tilberede mad i en beholder, skal du kontrollere, at beholderen er egnet til brug i en mikrobølgeovn. Se afsnittet om egnet køkkentøj!
6. Når grillen bruges, kan fedtstænk ramme grillelementerne og brænde sig fast. Dette er normalt og er ikke tegn på funktionsfejl.
7. Når du er færdig med tilberedningen, skal du rengøre mikrobølgeovnen indvendigt samt rengøre tilbehøret, så eventuelle madrester ikke sætter sig fast.

Madlavning med grillen

Tabeller og forslag – Grill uden mikrobølgeovn

Fisk	Mængde (g)	Tid (min.)	Anvisninger
Fisk			
Bars	800	18-24	Smør fisken med et tyndt lag smør. Efter halvdelen af tilberedningstiden vendes fisken og drysses med krydderi.
Sardiner/knurhane	6-8 fisk.	15-20	
Kød			
Pølser	6-8 stk.	22-26	Prikkes efter halvdelen af tilberedningstiden og vendes.
Frosne hamburgere	3 stk.	18-20	Prikkes efter halvdelen af tilberedningstiden.
Ribben (ca. 3 cm tykke)	400	25-30	Smøres med olie. Dyppes og vendes efter halvdelen af tilberedningstiden.
Andet			
Ristet brød	4 stk.	1½-3	Hold øje med brødet. Vend det.
Toastsandwich	2 stk.	5-10	Hold øje med sandwichbrødet, mens det ristes.

Forvarm grillen i 2 minutter. Brug risten, medmindre andet er angivet. Placer risten over en skål, så vand og fedt kan dryppe af. De angivne tider er udelukkende vejledende og kan variere alt efter rettens sammensætning, mængden af mad samt den ønskede konsistens. Fisk og kød smager ekstra godt, hvis du pensler det med vegetabilsk olie, krydderier og urter og lader kødet marinere i et par timer, før det grilles. Efter at kødet er grillet, skal der kun tilsættes salt.

Pølser revner ikke, hvis du prikker dem med en gaffel, før de grilles.

Når kødet er grillet halvdelen af tiden, skal du se efter, hvordan det ser ud og efter behov vende kødet eller pensle det med olie.

Grillen er især egnet til tilberedning af tynde portionsstykker af kød og fisk. Et tyndt stykke kød skal kun vendes én gang, hvor imod tykkere stykker skal vendes flere gange. Når du griller fisk, bør du lukke fiskens ender sammen ved at putte halen i munden og derefter lægge fisken på risten.

Madlavning med grillen

Tabeller og forslag – Mikrobølger + grill

Funktionen Mikrobølger + grill er ideel til hurtig madlavning og samtidig til brunning af retter. Du kan også grille og tilberede retter, der er dækket med ost.

Mikrobølgerne og ovnen arbejder samtidigt. Mikrobølgerne tilbereder, og grillen rister.

Madvare	Mængde (g)	Fad	Effekt (Watt)	Tid (min.)	Hviletid (min.)
Pasta med ostetopping	500	Fladt fad	400	12-17	3-5
Kartofler med ostetopping	800	Fladt fad	600	20-22	3-5
Lasagne	ca. 800	Fladt fad	600	15-20	3-5
Grillet flødeost	ca. 500	Fladt fad	400	18-20	3-5
2 friske kyllingelår (grillet)	200 hver	Fladt fad	400	10-15	3-5
Kylling	ca. 1000	Lavt og bredt fad	400	35-40	3-5
Løgssuppe med ostetopping	2 x 200 g kopper	Suppeskåle	400	2-4	3-5

Før du bruger et fad i mikrobølgeovnen, skal du kontrollere, at det egner sig til brug i en mikrobølgeovn. Brug kun fad eller beholdere, der egner sig til brug i mikrobølgeovn.

Det fad, der skal bruges til den kombinerede funktion, skal være egnet både til mikrobølgeovn og grill. Se afsnittet om egnet køkkentøj!

Husk, at de angivne tal udelukkende er vejledende, og at de kan variere afhængigt af madvarens tilstand, temperatur, vandindhold og type.

Hvis den angivne tid ikke er nok til, at maden brunes godt, skal du grille maden i yderligere 5-10 minutter.

Overhold hviletiderne, og husk at vende kødstykkerne.

Medmindre andet er angivet, skal du bruge drejetallerkenen til madlavningen.

De værdier, der er angivet i tabellerne, gælder for en kold ovn (det er ikke nødvendigt at forvarme ovnen).

Stegning og bagning

Tabeller og råd – Tilberedning af kød og kager

Mikrobølger / varmluft

Madvare	Mængde (g)	Effekt (W)	Temperatur °C	Tid (min.)	Hviletid (min.)	Anvisninger
Roastbeef	1000-1500	400	200	30-40	20	Må ikke tilberedes under låg. Vendes én gang.
Stegeflæsk/kotelet eller ben Flæskesteg	800-1000	200	180-190	50-60	20	Må ikke tilberedes under låg. Vendes én gang.
Hel kylling	1000/1200	400	200	30-40	10	Må ikke tilberedes under låg. Steges med kyllingebrystet nedad. Vendes én gang.
Halv kylling	500-1000	400	200	25-35	10	Må ikke tilberedes under låg. Stykkerne vendes med skindet nedad. Vendes én gang.
Flæske- eller kalvesteg	1500/2000	200	180	60-65	20	Må ikke tilberedes under låg. Vendes én eller to gange. Steges videre uden låg efter vending.
Okseinderlår	1500-1800	200	200	80-90	20	Må ikke tilberedes under låg. Vendes én eller to gange.

Mikrobølger / bagning

Type bagværk	Effekt (W)	Temperatur °C	Tid (min.)	Hviletid (min.)	Anvisninger
Chokolade- kirsebærtærte	200	200	30	5-10	Drejetallerken, lille rist, springform, Ø 28 cm
Ostekage med frugt	400	180	40-45	5-10	Drejetallerken, lille rist, springform, Ø 28 cm
Æbletærte	200	185	40-45	5-10	Drejetallerken, lille rist, springform, Ø 28 cm
Kvarkkage med frugt	400	180	35-40	5-10	Drejetallerken, lille rist, springform, Ø 28 cm
Ostekage med drys	400	180	40-50	5-10	Drejetallerken, lille rist, springform, Ø 26 cm
Nøddekage	200	170	30-35	5-10	Drejetallerken, kageform

Stegning og bagning

Råd vedrørende stegning og bagning

Vend kødstykkerne efter halvdelen af tilberedningstiden. Når stegen er klar, skal du lade den hvile i 20 minutter i ovnen, som skal være slukket og lukket. Dette sikrer, at kødsaften fordeles jævnt i kødet.

Stegetemperaturen og den nødvendige stegetid afhænger af kødtype og den mængde kød, der skal steges.

Hvis vægten af det kød, du skal stege, ikke fremgår af tabellen, skal du vælge indstillingen for den vægt, der kommer tættest på og forlænge stegetiden.

Råd om køkkentøj

Kontrollér, at køkkentøjet kan gå ind i ovnen.

Varme glasskåle skal placeres på et tørt viskestykke. Hvis denne type skåle placeres på en kold eller våd overflade, kan glasset revne og gå i stykker. Brug ovnhandsker, når du skal tage køkkentøj ud af ovnen.

Vigtigt!

Når du bruger funktionen Varmluft / Mikrobølger, skal du altid bruge den lille runde grillrist. Placer risten på drejetallerkenen. Placer altid springforme, kageforme og skåle på den runde rist.

Undtagelse: Placer den springforms-lignende form direkte på drejetallerkenen.

Tabeller og råd – bagning/varmluft

Type	Beholder	Niveau	Temperatur	Tid (min.)
Valnøddekage	Springforms lignende form	Drejetallerken	170/180	30/35
Frugtterne	Springforms lignende form Ø 28 cm	Drejetallerken, lille rund rist	150/160	35/45
Kage i rund form	Springforms lignende form	Drejetallerken	170/190	30/45
Specialbrød, f.eks. pizza lavet af kartofler	Rund glasform	Drejetallerken, lille rund rist	160/180	50/70
Sukkerbrøds kage	Springforms lignende form Ø 26 cm	Drejetallerken, lille rund rist	160/170	40/45
Marmeladehorn*	Glasbageplade	1	110	35/45
Kirsebærtærte	Glasbageplade	1	170/180	35/45

Råd om bageudstyr

Det hyppigst anvendte bageudstyr er sorte metalforme. Hvis du skal bruge mikrobølgeovnen, skal du bruge bageudstyr af glas, keramik eller plastik. Udstyret skal kunne tåle temperaturer på op til 250 °C. Hvis du bruger denne type bageudstyr, brunes kagerne ikke så meget.

Råd om bagning af kager

Forskellige mængder og typer af bagværk kræver forskellige temperaturer og bagetider. Prøv at bage ved lav temperatur først gang, og øg om nødvendigt temperaturen næste gang. En lavere temperatur giver en mere ensartet bagning. Placer altid bagepladen midt på drejetallerkenen.

Bageråd

Sådan ved du, om kagen er gennembagt

Stik en tandstikker i den tykkeste del af kagen, 10 minutter før bagetiden slutter. Når der ikke sidder dej på tandstikkeren, er kagen færdig.

Kagen bliver meget mørk

Vælg en lavere temperatur næste gang, og lad kagen bage i længere tid.

Kagen er meget tør

Prik små huller i kagen med en tandstikker, når den er færdigbagt. Stænk derefter kagen over med frugtjuice eller alkohol. Næste gang skal du øge temperaturen med ca. 10° og afkorte bagetiden.

Hvis kagen ikke slipper formen, når den skal vendes ud

Lad kagen køle af i 5-10 minutter efter bagningen. Herefter er det nemmere at få den til at slippe formen. Hvis kagen stadig ikke slipper, kan du forsigtigt føre en kniv rundt langs kanterne. Smør kageformen godt, næste gang du skal bage.

Energispareråd

Når du bager mere end én gang, er det en god idé at bage dem i ovnen én efter én, mens ovnen stadig er varm. Dermed nedsætter du bagetiden for den kage, der bages sidst.

Det anbefales at bruge bageforme i mørke former, enten sortmalet eller emaljeret, da disse former er bedre til at absorbere varmen.

Når bagetiden er meget lang, kan du slukke for ovnen 10 minutter før afslutning af bagetiden og bage kagen færdig i eftervarmen.

Hvilken type ovnudstyr kan bruges?

Mikrobølgefunktionen

Når du bruger mikrobølgefunktionen, skal du huske på, at mikrobølger reflekteres af metalflader. Glas, porcelæn, lertøj, plastik og papir lader mikrobølgerne trænge igennem.

Derfor er det ikke muligt at bruge metalpander og -fade eller beholdere med metaldele eller -dekorationer i mikrobølgeovnen. Glasskåle og lertøj med metaldekorationer eller -indhold (f.eks. blykrystal) kan ikke bruges i mikrobølgeovne.

De **ideelle** materialer til brug i mikrobølgeovne er glas, ildfast porcelæn eller varmebestandigt plastik. Meget tyndt, skrøbeligt glas eller porcelæn bør kun bruges i meget kort tid (f.eks. ved opvarmning).

Varmt mad overfører varme til fade, der kan blive meget varme. Du skal derfor altid bruge en **ovnhandske!**

Sådan tester du det køkkenudstyr, du vil bruge

Sæt den genstand, du skal bruge, i ovnen i 20 sekunder ved maksimal mikrobølgeeffekt. Hvis genstanden stadig er kold og kun en anelse varm, er den egnet til brug. Hvis den bliver meget varm eller skaber elektrisk buedannelse, er den ikke egnet til mikrobølgebrug.

Funktionen Grill og varmluft

Hvad angår grillfunktionen skal det køkkenudstyr, der bruges i ovnen, kunne tåle en temperatur på mindst 300°C.

Plastiktallerkener egner sig ikke til brug i grillen.

Mikrobølger + grill

Ved brug af funktionen Mikrobølger + grill skal det udstyr, der bruges i ovnen, egne sig til både mikrobølger og grill.

Aluminiumsbeholdere og folie

Færdigretter i aluminiumsbeholdere eller i alufolie kan sættes i mikrobølgeovnen, hvis du overholder følgende betingelser:

Læs producentens anvisninger på emballagen.

Aluminiumsbeholderne må ikke være mere end 3 cm høje eller komme i kontakt med væggene i ovnrummet (**der skal være en afstand til siderne på mindst 3 cm**). Aluminiumslåg skal altid fjernes.

Placer aluminiumsbeholderen direkte oven på drejetallerkenen. Hvis du bruger risten, skal du placere beholderen på en tallerken. Placer aldrig beholderen direkte på risten!

Tilberedningstiden er længere, fordi mikrobølgerne gennemtrænger maden fra oven. Hvis du er i tvivl, er det bedst kun at bruge tallerkener, der egner sig til brug i mikrobølgeovne.

Alufolie kan bruges til reflektering af mikrobølgerne under optøningsprocessen. Fint kød, som f.eks. fjerkræ eller fars, kan beskyttes mod kraftig varme ved at tildække de yderste områder/kanter.

Vigtigt! Alufolie må ikke berøre væggene i ovnrummet, da dette kan medføre elektrisk buedannelse.

Låg

Vi anbefaler, at du bruger glas- eller plastiklåg eller plastfolie, fordi:

1. Dette standser overdreven fordampning (primært ved meget lange tilberedningstider);
2. Tilberedningstiderne er kortere;
3. Maden bliver ikke tør;
4. Aromaen bevares.

Låget skal have huller eller åbninger, så der ikke dannes tryk. Plastikposer skal også være åbnet. Sutteflasker eller glas med babymad og lignende produkter må kun opvarmes uden sut/låg, da de ellers kan sprænge.

Hvilken type ovnudstyr kan bruges?

Oversigt over ovnudstyr

Tabellen nedenfor viser en oversigt over, hvilken type ovnudstyr der egner sig til de enkelte tilberedningsfunktioner.

Type af ovnudstyr	Funktion	Mikrobølgeovn		Grill	Mikrobølger + Grill
		Optøning / opvarmning	Tilberedning		
Glas og porcelæn 1) Hjemmebrug, ikke flammehæmmende, kan bruges i opvaskemaskine		ja	ja	nej	nej
Glaseret porcelæn Flammehæmmende glas og porcelæn		ja	ja	ja	ja
Porcelæn, stentøj 2) Uglaseret eller glaseret uden metaldekorationer		ja	ja	nej	nej
Lerfade 2) Glaserede Uglaserede		ja nej	ja nej	nej nej	nej nej
Plastiktallerkener 2) Varmebestandig op til 100°C Varmebestandig op til 250°C		ja ja	nej ja	nej nej	nej nej
Plastikfilm 3) Plastikfilm til mad Cellofan		nej ja	nej ja	nej nej	nej nej
Papir, pap, pergament 4)		ja	nej	nej	nej
Metal Alufolie Aluminiumemballage 5) Tilbehør (stegerist)		ja nej nej	nej ja nej	ja ja ja	nej ja ja

1. Uden guld- eller sølvkanter; uden blykrystal.
2. Vær opmærksom på producentens anvisninger!
3. Brug ikke metalclips til at lukke poser med. Lav huller i poserne. Brug kun film til at dække maden med.

4. Brug ikke paptallerkener.
5. Brug kun hule aluminiumbeholdere uden låg/top. Aluminium må ikke komme i kontakt med væggene i ovnrummet.

Rengøring og vedligeholdelse af ovnen

Rengøring er normalt den eneste form for vedligeholdelse, der kræves.

Advarsel! Du skal rengøre mikrobølgeovnen regelmæssigt, så alle madrester fjernes. Hvis mikrobølgeovnen ikke holdes ren, kan overfladerne forringes, **hvilket afkorter ovnens levetid og muligvis medfører farlige situationer.**

Advarsel! Strømmen til mikrobølgeovnen skal afbrydes, før den rengøres. Tag stikket ud af stikkontakten, eller afbryd ovnens kredsløb.

Brug ikke aggressive eller slibende rengøringsmidler, skuresvampe, der ridser overfladen, eller skarpe genstande, da der kan opstå misfarvninger.

Brug ikke højtryks- eller dampstråleapparater til rengøringen.

Frontoverflade

Normalt er det nok at rengøre ovnen med en fugtig klud. Hvis den er meget beskidt, kan du tilsætte nogle få dråber opvaskemiddel i rengøringsvandet. Bagefter skal du tørre ovnen af med en tør klud.

I en ovn med aluminiumsfront skal du bruge et rengøringsmiddel til rengøring af glas og en blød klud, der ikke afgiver fibre eller tråde. Tør ovnen af fra side til side uden at trykke for hårdt mod overfladen.

Fjern med det samme pletter af kalk, fedt, stivelse eller æggehvite. Der kan dannes rust under disse pletter.

Sørg for, at der ikke trænger vand ind i ovnen.

Ovnens indre

Hver gang ovnen har været i brug, skal du rengøre dens indvendige sider med en fugtig klud, da dette er den nemmeste måde at fjerne madstænk eller pletter, der har sat sig fast indvendigt.

Snavs, der har sat sig godt fast, skal fjernes med et ikke-aggressivt rengøringsmiddel. **Brug ikke ovnrens eller andre aggressive eller slibende rengøringsprodukter.**

Sørg altid for, at lågen og ovnfronten er meget rene for at sikre, at lågen åbnes og lukkes ordentligt.

Sørg for, at der ikke trænger vand ind i mikrobølgeovnens ventilationshuller.

Tag regelmæssigt drejetallerkenen og holderen ud, og rengør bunden i ovnrummet, især hvis mad er kogt over i ovnen.

Tænd aldrig for ovnen, uden at drejetallerkenen og holderen er monteret.

Hvis ovnrummet er meget snavset, kan du sætte et glas vand på drejetallerkenen og tænde for mikrobølgeovnen i 2-3 minutter ved maksimal effekt. Den damp, der afgives, vil blødgøre snavset, som derefter nemt kan tørres af med en blød klud.

Ubehagelige lugte (f.eks. efter tilberedning af fiks) kan nemt fjernes. Dryp et par dråber citronsaft i en kop med vand. Hæld en skefuld kaffe i koppen for at undgå, at vandet koger over. Opvarm vandet i 2-3 minutter ved maksimal mikrobølgeeffekt.

Ovnloft

Hvis ovnloftet er snavset, kan grillelementet sænkes, så rengøringen lettes.

For at undgå fare for forbrænding skal du vente, indtil grillelementet er koldt, før du sænker det. Gør som følger:

1. Drej grillholderen 90 ° (1).
2. Vip forsigtigt grillen ned (2). **Brug ikke magt, da dette kan beskadige grillelementet.**
3. Efter rengøring af ovnloftet, skal du skubbe grillelementet (2) tilbage på plads ved at vippe det op igen.

Mica-pladen (3) i ovnloftet skal altid være ren. Madrester, der sætter sig fast på mica-pladen, kan forårsage skade eller fremkalde gnister.

Brug ikke slibende rengøringsprodukter eller skarpe genstande.

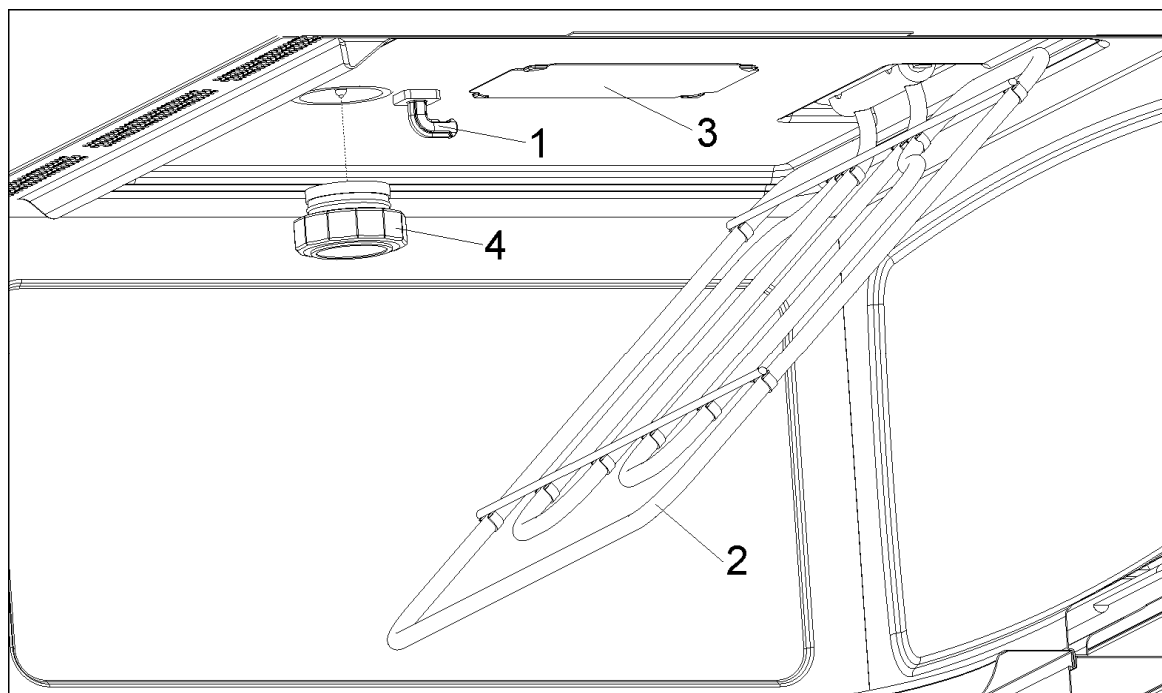
For at undgå farer må mica-pladen ikke fjernes.

Lampeglasset (4) sidder i ovnloftet og er nemt at fjerne ved rengøring. For at gøre dette skal du skrue glaspladen af og rengøre den med vand og opvaskemiddel.

Tilbehør

Rengør tilbehøret efter brug. Hvis tilbehøret er meget snavset, skal det først sættes i blød og derefter rengøres med børste eller svamp. Tilbehøret kan vaskes i en opvaskemaskine.

Kontrollér, at drejetallerkenen og holderen altid er rengjorte. Tænd aldrig for ovnen, uden at drejetallerkenen og holderen er monteret.



Hvad gør jeg, hvis ovnen ikke virker?

ADVARSEL! Alt reparationsarbejde skal udføres af en autoriseret reparatør. Alle reparationer, der udføres af personer, som ikke er godkendt af producenten, er farlige.

Du behøver ikke at kontakte teknisk service for at løse følgende problemer:

Displayet viser ikke noget! Kontrollér om:

Tidsvisningen er slået fra (se afsnittet om grundlæggende indstillinger).

Der sker ikke noget, når jeg trykker på knapperne! Kontrollér om:

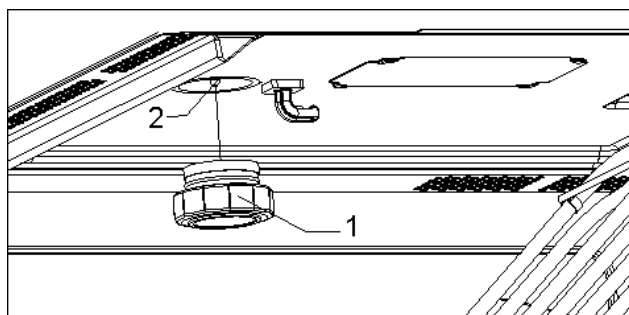
- Børnesikringen er aktiveret (se afsnittet om grundlæggende indstillinger).
- **Ovnen virker ikke! Kontrollér om:**
 - Stikket er sat korrekt i stikkontakten.
 - Strømmen til ovnen er tilsluttet.
 - Lågen er lukket helt. Lågen skal lukkes med et hørbart klik.
 - Der er fremmedlegemer mellem døren og ovnrummets front.
- **Når ovnen kører, kan jeg høre mærkelige lyde!** Kontrollér om:
 - Der forekommer elektrisk buedannelse i ovnen på grund af fremmedlegemer af metal (se afsnittet om typer af ovnudstyr).
 - Udstyr i ovnen rører ovnvæggene.
 - Der er løse genstande, f.eks. bestik eller kogegrej, i ovnen.
- **Maden opvarmes ikke, eller opvarmes meget langsomt!** Kontrollér om:
 - Du er uforvarende kommet til at bruge metaludstyr i ovnen.
 - Du har indstillet forkert tilberedningstid og effektniveau.
 - Den mad, du har sat i ovnen, fylder mere eller er koldere, end det du normalt sætter ind.

- **Maden er for varm, for tør eller brændt på!** Kontrollér, om du har indstillet korrekt tilberedningstid og effektniveau.
- **Jeg kan høre lyde, når tilberedningsprocessen er færdig!** Dette er ikke et problem. Blæseren bliver ved med at køre et stykke tid. Når temperaturen er faldet tilstrækkeligt, slukker blæseren automatisk.
- **Oven tændes, men ovnlyset tændes ikke!** Hvis alle funktioner virker, er det sandsynligvis pæren, der er sprunget. Du kan fortsat bruge ovnen.

Udskiftning af pære







For at udskifte pæren skal du gøre følgende:

- Afbryd strømforsyningen til ovnen. Tag stikket ud af stikkontakten, eller afbryd ovnens kredsløb.
- Skru glaspladen over pæren af, og fjern den **(1)**.
- Fjern halogenpæren **(2)**. **Advarsel! Pæren kan være meget varm.**
- Montér en ny 12V / 10W halogenpære. **Advarsel! Tryk ikke på pærens overflade direkte med fingrene, da du kan beskadige pæren.** Følg lampeproducentens anvisninger.
- Skru glaspladen på plads igen **(1)**.
- Slut ovnen til strømforsyningen igen.



Tekniske specifikationer

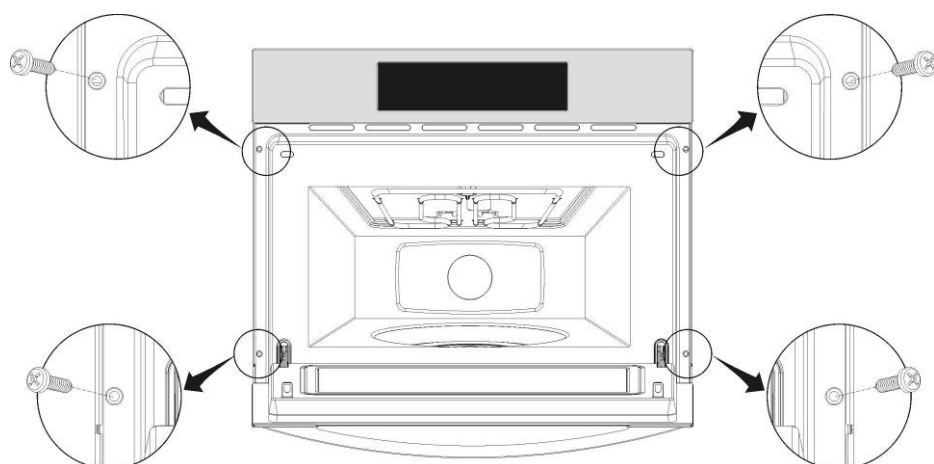
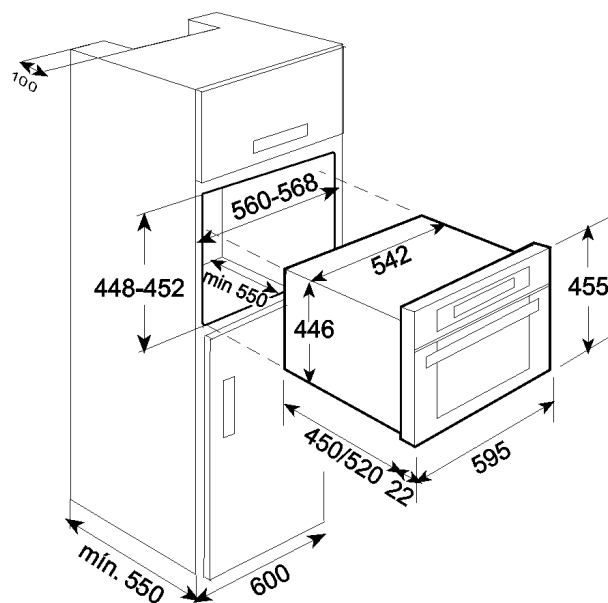
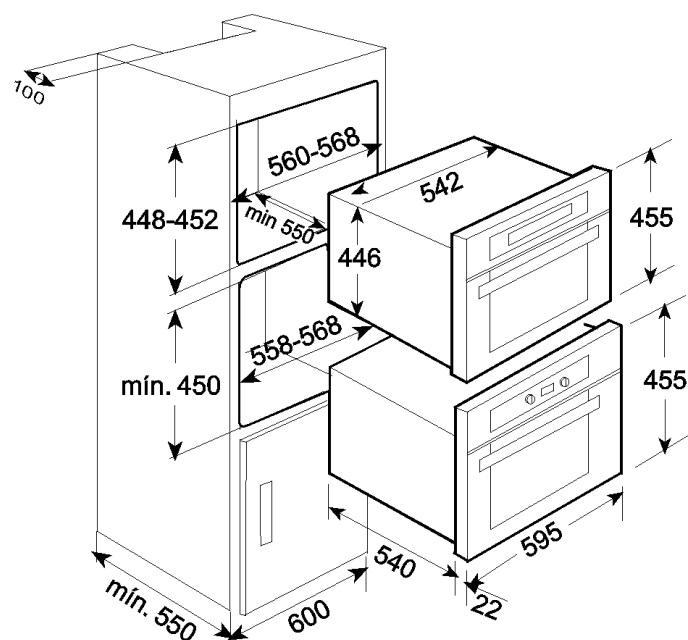
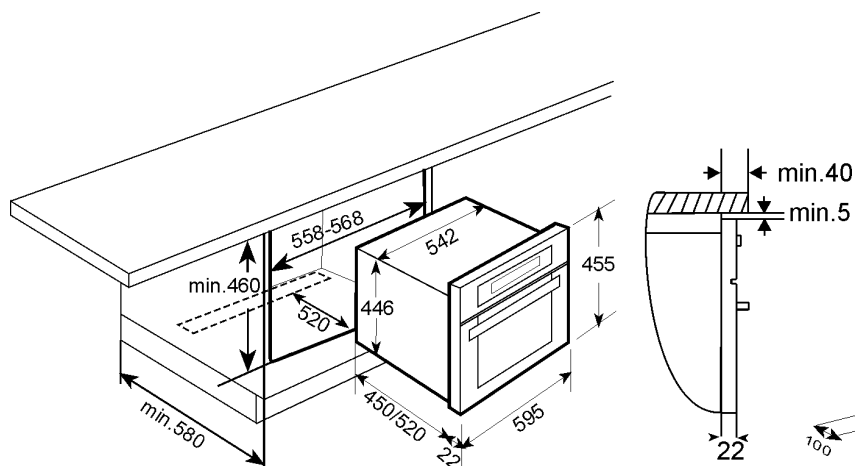
Beskrivelse af funktioner

Symbol	Funktion	Mikrobølgeeffekt	Madvarer
	Mikrobølger	200 W	Langsom optøning af fint kød; holder maden varm.
		400 W	Tilberedning under svag varme; kogning af ris. Hurtig optøning, opvarmning af babymad.
		600 W	Opvarmning og tilberedning af mad.
		800 W	Tilberedning af grøntsager og madvarer. Omhyggelig tilberedning og opvarmning. Opvarmning og tilberedning af små portioner af mad.
		1000 W	Hurtig opvarmning af flydende mad.
	Mikrobølger + grill	200 W	Ristning af mad.
		400 W	Grillning af fjerkræ og andet kød.
		600 W	Bagning af tærter og retter med ostetopping.
	Grill		Grillning af mad.
	Grill + blæser	---	Grillning af kød og fisk
			Grillning af fjerkræ
			Kartofler – dybfrost, optøning og stegning
	Varmluft	---	Stegning og bagning
	Mikrobølger + varmluft	200-600 W	Hurtig stegning af kød, fisk og fjerkræ. Bagning af kager.

Specifikationer

- Vekselstrømspænding (se typeskiltet)
- Påkrævet effekt 3400 W
- Grilleffekt 1500 W
- Varmlufteffekt 1500 W
- Mikrobølgeudgangseffekt 1000 W
- Mikrobølgefrekvens 2450 MHz
- Udvendige mål (B×H×D). 595 × 455 × 542 mm
- Indvendige mål (B×H×D). 420 × 210 × 390 mm
- Ovnkapacitet. 32 l
- Vægt 38 kg

Installation / Installation



SV

- Skjut in ugnen helt i skåpet och centrera den.
- Öppna mikrovågsugns lucka och fäst enheten i skåpet med de fyra medföljande skruvarna. Sätt in skruvarna genom de främre hålen.

DA

- Skub oven helt ind i skabet og centrér den.
- Åbn ovndøren og fastgør oven til skabet med de 4 medfølgende skruer. Skruerne skal fastgøres gennem hullerne i ovenns front.

