

# Instructions for Use

Microwave

## Käyttöohjeet

Mikroaaltouuni

## Bruksanvisning

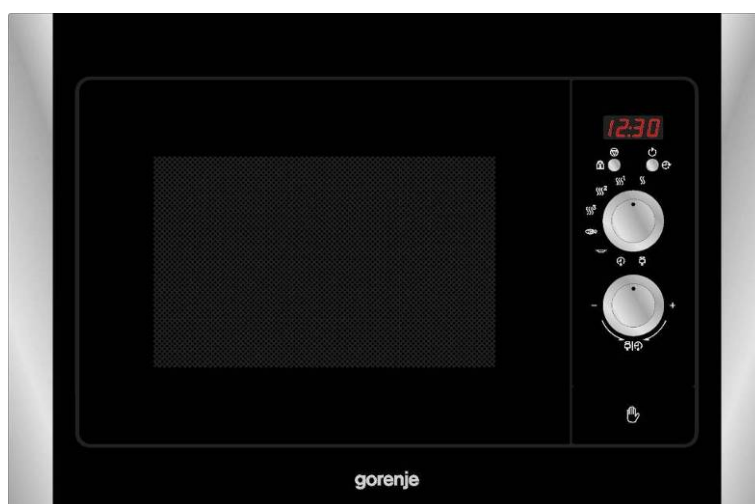
Mikrovågsugn

## Brugsanvisning

Mikrobølgeovn

## Bruksanvisning

Mikrobølgeovn



BM 2120 AX

# gorenje



Dear Customer:

First of all, we would like to thank you for preferring our product. We are sure that this modern, functional and practical microwave oven, manufactured with the highest quality materials, will live up to your expectations.

Please read the instructions in this book carefully, as they will help you to get better results in using your microwave oven.

**PLEASE KEEP THE DOCUMENTATION ON THIS PRODUCT FOR FUTURE REFERENCE.**

**Keep your instructions manual close at hand. If you give the appliance to another person, remember to give them the corresponding manual as well!**

## Tips on environmental protection

**Eliminating the packaging** 

The packaging carries the Green Dot. Use the right bins when discarding all of the packaging materials, such as the cardboard, styrene and plastic films. This will ensure that the packaging materials are recycled.



## Disposal of old electrical appliances

The European Directive 2002/96/EC on Waste Electrical and Electronic Equipment (WEEE), requires that old household electrical appliances must not be disposed of in the normal unsorted municipal waste stream. Old appliances must be collected separately in order to optimise the recovery and recycling of the materials they contain and reduce the impact on human health and the environment.

The crossed out “wheeled bin” symbol on the product reminds you of your obligation, that when you dispose of the appliance it must be separately collected.

Consumers should contact their local authority or retailer for information concerning the correct disposal of their old appliance.

Before you dispose of your appliance, remove the power cable, cut it and dispose of it.

# Table of contents

<b>Safety tips</b> .....	<b>3</b>
<b>Installation instructions</b> .....	<b>5</b>
<b>Description of the appliance</b> .....	<b>6</b>
<b>Advantages of the microwave oven</b> .....	<b>7</b>
Microwave oven operating mode.....	7
<b>Instructions for use</b> .....	<b>8</b>
<b>Setting the clock</b> .....	<b>8</b>
<b>Safety lock</b> .....	<b>8</b>
<b>Function: Microwave</b> .....	<b>9</b>
<b>Special function: Drink</b> .....	<b>9</b>
<b>Special function: Defrost and Heat</b> .....	<b>9</b>
<b>Defrosting by time (manual)</b> .....	<b>10</b>
<b>During operation</b> .....	<b>11</b>
Function interruption.....	11
End of programme.....	11
General tips for defrosting .....	13
<b>Cooking with microwaves</b> .....	<b>14</b>
Important tips!.....	14
Tables and suggestions – Cooking vegetables .....	15
Tables and suggestions – Cooking fish .....	15
<b>What type of containers may be used?</b> .....	<b>16</b>
Microwave function.....	16
Test the dishes .....	16
Aluminium containers and foils.....	16
Lids.....	16
<b>What type of containers may be used?</b> .....	<b>17</b>
Table – dishware .....	17
<b>Cleaning and care</b> .....	<b>18</b>
<b>Troubleshooting</b> .....	<b>19</b>
<b>Technical Features</b> .....	<b>20</b>
Description of functions of buttons.....	20
Specifications .....	20

## Safety tips



- **Warning!** In order to avoid any type of flame, only use the microwave when you are there to supervise. Very high power levels or very long cooking times may heat the food to excess and cause fires.
- If you see smoke or fire, keep the door closed, to put out the flames. Switch off the appliance and remove the plug from the socket.
- **Warning!** This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety. Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
- **Warning!** Considerable care is required when the grill is functioning. Keep children away from the appliance!
- Our appliances meet the necessary regulations and rules for technical equipment. However, these do not cover all the possible accident risks.
- When using inflammable materials, such as plastics or paper containers, to heat or cook foods, the cooking process must be monitored on a continuous basis, because of the risk of fire.
- Before using dishes or containers in the microwave, check if they are microwave-safe- Only use microwave-safe dishes.
- The power cable should not touch damp, sharp-edged objects or the appliance when it is hot.

- When connecting electrical appliances in the vicinity of the microwave, ensure that the power cables do not touch the microwave when it is hot and that they do not get caught in the oven door, in order to avoid damage and danger.
- Pay attention to operating faults. The appliance may not be used in the following cases:
  - If the door does not close properly;
  - If the door-hinges are damaged;
  - If the contact surfaces between the door and the front are damaged;
  - If the glass in the window is damaged;
  - If there is often an electrical arch inside the oven, without the presence of any metallic object.
- The ventilation holes may not be covered.

### Cleaning/ maintenance:

- Before carrying out any maintenance or cleaning, remove the plug from the socket.
- Please remember the cleaning tips contained in the section "Cleaning and care".
- The contact surfaces (the front of the cavity and the inside of the door) must be kept quite clean in order to guarantee correct functioning. Clean the contact surfaces with a neutral detergent and a cloth that does not scratch or cause any type of friction.
- **Warning:** Never use the appliance if the contact surfaces are damaged. Only use the appliance again if it has been repaired by a technician from the Technical Support Service.

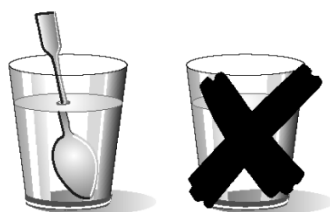
## Safety tips

The following tips avoid damage to the appliance:

- Do not switch on the appliance without the rotating base and respective plate.
- Do not switch on the appliance when it is empty. This may result in overload, if there is no food inside.
- Only use microwave-safe dishes.
- Do not keep any inflammable object inside the oven, because it may go on fire when the oven is switched on.
- Eggs with shells and whole boiled eggs should not be heated in microwave ovens because they may explode.
- Do not heat pure alcohol or alcoholic drinks in the microwave.

**THIS IS A FIRE HAZARD.**

- Warning: do not heat liquids or other foods in closed containers, because they could easily explode.



### Be careful when heating liquids!

- When heating liquids (water, coffee, tea, milk, etc.), they may almost reach boiling point inside the appliance and if they are removed suddenly, may fly out of the container. This may cause injuries and burns!
- In order to avoid this type of situations, put a plastic spoon or glass rod in the container when heating liquids.

### Be careful!

- When heating **small amounts of food**, it is very important not to select long periods of time or very high power levels, because the food may overheat or burn. For example, bread may burn after 3 minutes if a very high power level is selected.
- **To toast, only use the grill function and supervise the oven at all times. If you are using the combined function (microwave and grill) to toast, the bread will go on fire in a very short period of time.**
- Always heat **baby food** in jars or bottles without lids or teats. After heating the food, shake or stir it well to ensure that the heat is uniformly distributed. Check the temperature of the food before giving it to the child, **Burning hazard!**

### In case of repair:

- **Warning – Microwaves! The outer protection should not be removed.** Any repair or maintenance carried out by persons that have not been authorised by the manufacturer is dangerous.
- **Warning:** The light bulb may only be replaced by the Technical Support Service.
- If the power cable is damaged, only the Technical Support Service may replace it with one of the same characteristics, in order to avoid damage.

Repairs and maintenance, especially of charged parts, may only be carried out by technicians that have been authorised by the manufacturer.

## Installation instructions

Use the “open” button to open the door and remove all packaging materials. Then clean the inside and the accessories with a damp cloth and dry them. Do not use abrasive or strong-smelling products.

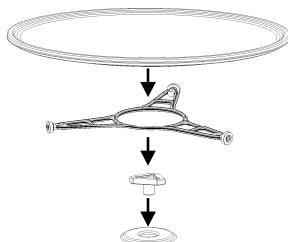
Ensure that the following parts are in good condition:

- Door and hinges
- Front of the microwave
- Inner and outer surfaces of the appliance

**DO NOT USE THE APPLIANCE** if you notice any kind of defect in the aforementioned parts. If this occurs, contact the Technical Support Service.

Place the appliance on a stable, flat surface.

Fit the rotating base in the centre of the microwave cavity and place the rotating plate on top until it clicks into position. Whenever the microwave is used, both the rotating plate and the respective base must be inside the oven and correctly positioned. The rotating plate turns clockwise and anti-clockwise.



**Warning!** The microwave oven may be wrapped in a protective film. Before switching it on for the first time, carefully remove this film, starting at the underside.

**In order to ensure proper ventilation for the appliance, install the microwave in a kitchen unit with an opening on the top (see attached sheets).**

**Warning:** after installing the microwave, it is necessary to guarantee access to the electrical socket.

**During installation, ensure that the power cable does not come into contact with the back of the appliance, because the high temperatures may damage the cable.**

**If you are installing a microwave and a conventional oven in the same column, the microwave must not be placed under the oven, because of the formation of condensation.**

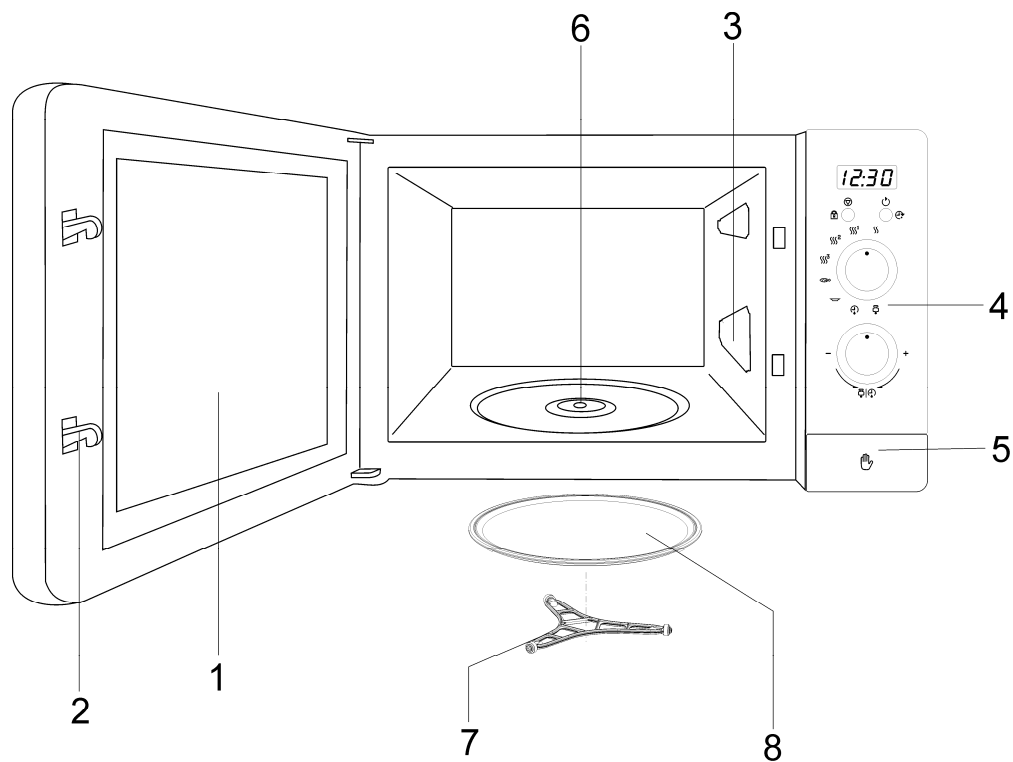
The appliance must not be placed in the vicinity of heating elements, radios or television sets.

The appliance is equipped with a power cable and a plug for single phase current.

**WARNING: The microwave MUST ONLY BE CONNECTED TO GROUNDED ELECTRICAL SOCKETS.**

In case of fault, the manufacturer and the seller will not accept any responsibility if the installation instructions have not been properly followed.

## Description of the appliance



1. Glass window on the door
2. Catch
3. Mica covers
4. Control panel

5. Open button
6. Slot for rotating base
7. Rotating base
8. Rotating plate



## Advantages of the microwave oven

In a conventional cooker, the heat that is radiated through the resistances or gas burners slowly penetrates the foods from the outside in. Therefore, there is a great loss of energy in heating the air, the oven components and the containers holding the food.

In the microwave, the heat is generated by the foods themselves, i.e. the heat goes from the inside out. There is no loss of heat to the air, the walls of the cavity or the containers (as long as they are microwave-safe containers). This means that only the food is heated.

To sum up, microwave ovens have the following advantages:

1. Savings in cooking time; in general, there is a  $\frac{3}{4}$  reduction in time compared to conventional cooking.
2. Ultra fast defrosting of foods, thus reducing the danger of bacteria developing.
3. Energy-saving.
4. Conservation of the nutritional value of foods due to the reduction in cooking time.

### Microwave oven operating mode

The microwave oven contains a high voltage valve called a Magnetron, which converts the electrical energy into microwave energy. These electromagnetic waves are channelled towards the inside of the oven by a wave guide and distributed using a metallic disperser or a rotating plate.

Inside the oven, the microwaves are propagated in all directions and reflected by the metallic walls, thus uniformly penetrating the foods.

### Why the food is heated

Most foods contain water and the water molecules vibrate with the microwaves.

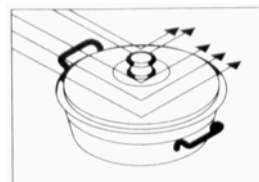
The friction between the molecules generates heat, which raises the temperature of the foods, defrosting or cooking them or keeping them hot.

Because heat is formed inside the foods:

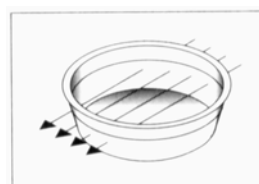
- The foods may be cooked without any liquids or oils, or with very little of these;
- Defrosting, heating or cooking in the microwave oven is faster than in a conventional oven;
- The vitamins, minerals and nutritious substances are conserved;
- Neither the natural colour nor the aroma are altered.

The microwaves go through porcelain, glass, cardboard or plastic, but not through metal. For this reason, metallic containers or containers with metallic parts should not be used in the microwave oven.

Microwaves are reflected by metal...



... they go through glass and porcelain...



... and are absorbed by the foods.

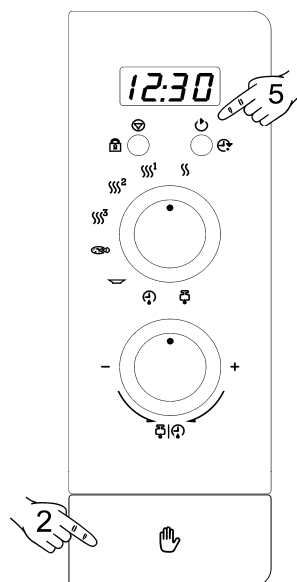


## Instructions for use

**Warning:** Never use the microwave when it is empty, i.e. when it does not contain any food.

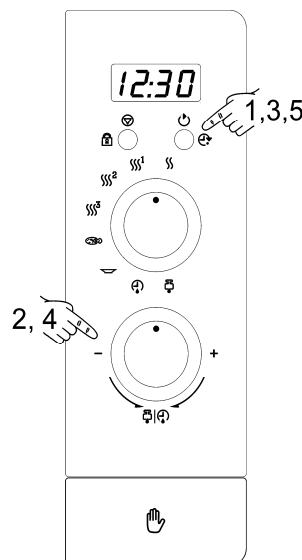
Look at the diagram and proceed as follows:

1. Plug the appliance into an appropriate electrical socket (see tips on the last page).
2. To open the door, press the **OPEN BUTTON**. The inside lighting of the microwave comes on.
3. Place the container with the food on the plate.
4. Select the function and the cooking time, according to the description contained in the following sections.
5. Close the door and press the **START-Button**
6. The microwave starts to function and the screen displays the remaining operating time.



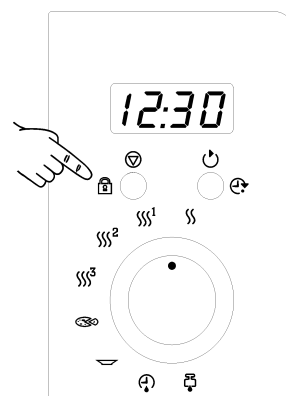
## Setting the clock

1. When you are not using the oven press the **CLOCK** button until the numbers start to flash.
2. Enter the hours with the help of the **ROTATING BUTTON**, turning it in any direction.
3. Press again the **CLOCK** button to set the minutes.
4. Enter the minutes with the help of the **ROTATING BUTTON**, turning it in any direction.
5. To finish, press the **CLOCK** button again.



## Safety lock

The safety lock can be activated and deactivated by pressing the safety lock button for 3 seconds while the microwave is on stand-by position. When this happen, all the functions are deactivated and on the screen displays 4 horizontal middle size bars on each digit and the dots keep flashing.

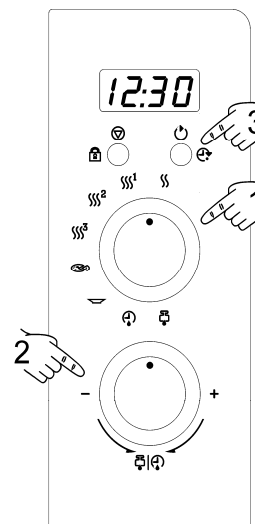


## Function: Microwave


1. Set the function selector to the position that corresponds to the desired power level, according to the following table.

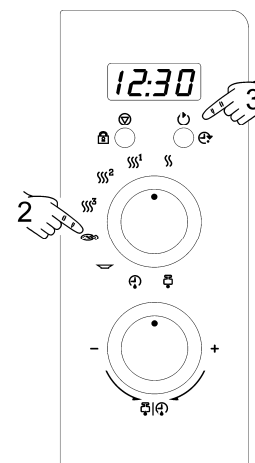
Position	Power level	Power
≡≡≡ <sup>3</sup>	Maximum	800 W
≡≡ <sup>2</sup>	Medium	600 W
≡≡ <sup>1</sup>	Minimum	320 W
≡≡	Keep hot	130 W

2. Enter the operating time with the help of the **ROTATING BUTTON**, turning it in any direction.
3. Press the **START** button. The microwave starts to function and the screen displays the remaining operating time.




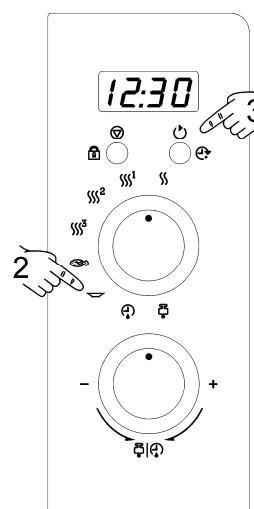
## Special function: Drink

1. Place the drink (approx. 150 to 300 ml of coffee, tea, milk, water, etc.) in a heat resistant recipient on the turntable.
2. Set the function selector to the appropriate position .
3. Press the **START** button. The microwave starts to function and the screen displays the remaining operating time (10 min.).




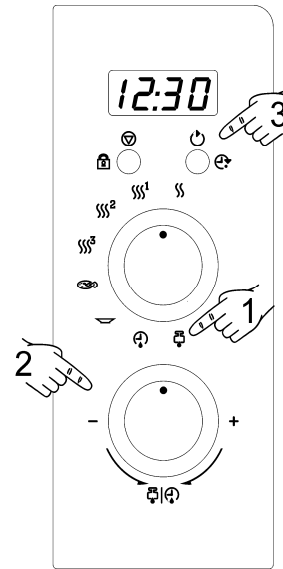
## Special function: Defrost and Heat

1. Remove the lid of the packaging (precooked foods: 300g – 400g; e.g. cannelloni, macaroni, gnocchi) and put the contents on a plate or place the packaging directly on the rotating plate in the microwave.
2. Set the function selector to the appropriate position .
3. Press the **START** button. The oven starts to function and the screen displays the remaining operating time.
4. Turn the foods around at the moment the microwave beeps and starts to flash on the screen: **Turn**. Close the door again and press the **START** button.




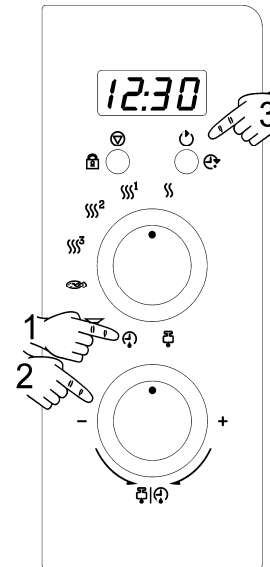
## Defrosting by weight (automatic)

1. Just use this function to defrost meat, fish and poultry. For other food types like bread and fruit follow the instructions on “Defrosting by weight”.
2. Set the function selector to the appropriate position .
3. Indicate the defrosting time by using the **ROTATING BUTTON**, turning it in any direction.
4. Press the **START** button. The oven starts to function and the screen displays the remaining operating time.
5. Turn the foods around at the moment the microwave beeps and starts to flash on the screen: `turn`. Close the door again and press the **START** button.



## Defrosting by time (manual)

1. Set the function selector to the appropriate position .
2. Indicate the defrosting time by using the **ROTATING BUTTON**, turning it in any direction.
3. Press the **START** button. The oven starts to function and the screen displays the remaining operating time.
4. Turn the foods around at the moment the microwave beeps and starts to flash on the screen: `turn`. Close the door again and press the **START** button.



## During operation...

It is possible to open the door of the oven at any moment while the foods are being cooked. In this case:

- THE PRODUCTION OF MICROWAVES IS AUTOMATICALLY INTERRUPTED;
- The timer stops and the screen displays the remaining operating time.

If you wish, you may:

1. Move or turn the foods around to improve uniformity of the heating process;
2. Select another function, placing the function selector in another position;
3. Change the operating time that is left, by turning the Rotating Button.

Close the door of the microwave and press the **START** button. The microwave starts to function.

### Function interruption

To interrupt the programme, press the **STOP** button or open the door of the appliance. If you wish to cancel the cooking process, close the door again and press the **STOP** button. The oven will beep and the screen displays the time.

### End of programme

When the programme is finished, the microwave beeps 3 times and the screen displays "**End**". The beeps are repeated every 30 seconds, until the door is opened or the "**STOP**" button is pressed.

After the programme end, it is possible that the ventilator keeps on working to refrigerate the microwave inside. The ventilator turns off automatically after a certain period of time. While the ventilator is working, the inside light is on.

## Defrosting

The following table is a general guideline for the various defrosting and resting times required (to guarantee that the food reaches a uniform temperature) according to the type and weight of the foods. It also contains the respective recommendations for defrosting different foods.

Food	Weight	Defrosting Time	Resting time	Comment
Pieces of meat, veal, beef, pork	100 g	3-4 min	5-10 min	Turn around 1 x
	200 g	6-7 min	5-10 min	Turn around 1 x
	500 g	14-15 min	10-15 min	Turn around 2 x
	700 g	20-21 min	20-25 min	Turn around 2 x
	1000 g	29-30 min	25-30 min	Turn around 3 x
	1500 g	42-45 min	30-35 min	Turn around 3 x
Stewed meat	500 g	12-14 min	10-15 min	Turn around 2 x
	1000 g	24-25 min	25-30 min	Turn around 3 x
Minced meat	100 g	4-5 min	5-6 min	Turn around 1 x
	300 g	8-9 min	8-10 min	Turn around 2 x
	500 g	12-14 min	15-20 min	Turn around 2 x
Sausage	125 g	3-4 min	5-10 min	Turn around 1 x
	250 g	8-9 min	5-10 min	Turn around 1 x
	500 g	15-16 min	10-15 min	Turn around 1 x
Poultry, poultry parts	200 g	7-8 min	5-10 min	Turn around 1 x
	500 g	17-18 min	10-15 min	Turn around 2 x
	1000 g	34-35 min	15-20 min	Turn around 2 x
Chicken	1200 g	39-40 min	15-20 min	Turn around 2 x
	1500 g	48-50 min	15-20 min	Turn around 2 x
	100 g	3-4 min	5-10 min	Turn around 1 x
Fish	200 g	6-7 min	5-10 min	Turn around 1 x
	200 g	6-7 min	5-10 min	Turn around 1 x
Trout	200 g	6-7 min	5-10 min	Turn around 1 x
Shrimps	100 g	3-4 min	5-10 min	Turn around 1 x
	500 g	12-15 min	10-15 min	Turn around 2 x
Fruit	200 g	4-5 min	5-8 min	Turn around 1 x
	300 g	8-9 min	10-15 min	Turn around 2 x
	500 g	12-14 min	15-20 min	Turn around 3 x
Bread	100 g	2-3 min	2-3 min	Turn around 1 x
	200 g	4-5 min	5-6 min	Turn around 1 x
	500 g	10-12 min	8-10 min	Turn around 2 x
	800 g	15-18 min	15-20 min	Turn around 2 x
Butter	250 g	8-10 min	10-15 min	Turn around 1 x, keep covered
Cottage cheese	250 g	6-8 min	5-10 min	Turn around 1 x, keep covered
Cream	250 g	7-8 min	10-15 min	Remove the lid

# Defrosting

## General tips for defrosting

1. Only use microwave-safe dishes for defrosting (porcelain, glass, suitable plastic).
2. The tables refer to defrosting of raw foods.
3. The defrosting time depends on the quantity and the height of the food. When freezing foods, prepare for the defrosting process. Distribute the food in parts that match the size of the container.
4. Distribute the food as well as possible inside the microwave. The thickest parts of the fish or the chicken legs should be placed on top. The most delicate parts may be protected using aluminium foil. **Important:** the aluminium foil should not come in contact with the walls of the cavity, as this could cause an electrical arch.
5. The most dense parts should be turned around several times.
6. Distribute the frozen food in the most uniform manner possible, because the thin, narrow parts defrost fast than the thickest parts at the top.
7. Foods that are rich in fats, such as butter, cottage cheese and cream, should not be entirely defrosted. If they are at room temperature, they will be ready to serve within a few minutes. In the case of deep-frozen cream, if there are little bits of ice, the cream should be whipped before eating.
8. Place poultry on a turn over plate so that the juices may drain more easily.
9. Bread should be wrapped in a napkin so that it does not get too dry.
10. Remove frozen foods from its packaging and do not forget to remove any metal clips. If the containers that are used to keep the foods in the freezer may also be used for heating and cooking, just remove the lid. Otherwise, place the foods in containers that are suitable for microwave ovens.
11. The liquid that results in the defrosting process, particularly in the case of poultry, should be discarded and under no circumstances should it come in contact with other foods.
12. Bear in mind that a resting period is required in defrosting function, so that the food is totally defrosted. This normally takes between 15 to 20 minutes.

## Cooking with microwaves

Before using a container, check if it is suitable for using in a microwave oven (see: "What kind of containers may be used?").

Cut the food before starting to prepare it.

When heating liquids, use containers with a large neck, so that the steam may evaporate easily.

Prepare foods according to the tips and pay attention to the cooking times and power levels indicated in the tables.

Remember that the values given are merely a guideline and that they may vary depending on the initial state, temperature, humidity and type of food. We recommend that the times and power levels be adjusted to each situation. Depending on the food, the cooking time should be extended or shortened and the power level should be raised or reduced.

### Cooking with microwaves...

- The greater the quantity of food, the longer the cooking time. Remember the following rules:
  - Double the quantity - double the time
  - Half the quantity – half the time
- The lower the temperature, the longer the cooking time.
- Liquid foods heat faster.
- Proper distribution of the food on the rotating plate facilitates uniform cooking. If the solid foods are placed on the outer part of the plate and the least solid in the middle of the plate, it will be possible to heat different kinds of food at the same time.
- The door of the appliance may be opened at any time. The appliance is automatically switched off. The microwave only continues to function if the door is closed.
- Foods that are covered require less cooking time and their characteristics are better preserved. The lid must allow the microwaves to pass through and should have little openings to allow the steam to come out.

### Important tips!

- Eggs with shells and whole eggs should not be heated in microwave ovens as they may explode.
- Before heating or cooking foods with shells or **skin** (e.g., apples, tomatoes, potatoes, sausages) **prick them with a fork** so that they do not open up.
- When foods are prepared with very little humidity (e.g. **defrosting bread**, making

popcorn, etc.), the humidity evaporates very fast. The appliance then functions with a vacuum and the food may be carbonised. This situation may cause damage to the appliance and to the container being used. Therefore, the oven should be set only for the necessary time and the cooking process should be supervised.

- It is not possible to heat large quantities of oil (**fry**) in the microwave.
- Do not heat liquids in airtight containers. **Explosion hazard!**
- Alcoholic drinks may not** be heated to high temperatures. Therefore, the oven should be set only for the necessary time and the cooking process should be supervised.
- Do not heat any kind of explosive material or liquid in the microwave.
- Remove **precooked foods from the packaging**, because the latter is not always heat-resistant. Follow the manufacturer's instructions.
- If there are various different containers**, such as cups for example, place them uniformly on the rotating plate.
- Always heat baby bottles or **jars of baby food** without lids or teats. After heating, shake or stir it well to ensure that the heat is uniformly distributed. The temperature of the containers is considerably lower than that of the heated food. Check the temperature of the food before giving it to the child, to avoid burns.
- Plastic bags** should not be closed with metal clips, but with plastic ones. The bag should be perforated several times so that the steam may come out easily.
- When heating or cooking foods, ensure that they reach a minimum temperature of **70°C**.
- During the cooking process, **water vapour** may form on the glass window of the door and may drip down after a time. This is a normal situation and may even be significant if the room temperature is low. This does not represent a hazard for the safety of the appliance. After cooking, clean the water resulting from the condensation.



## Cooking with microwaves

### Tables and suggestions – Cooking vegetables

Food	Quantity (g)	Added liquid	Power (Watt)	Power level	Time (min.)	Resting time (min.)	Tips
Cauliflower	500	1/8 l	800	☺☺☺ <sup>3</sup>	9-11	2-3	Spread some butter on top. Cut in slices.
Broccoli	300	1/8 l	800	☺☺☺ <sup>3</sup>	6-8	2-3	
Mushrooms	250	-	800	☺☺☺ <sup>3</sup>	6-8	2-3	
Peas & carrots, frozen carrots	300	½ cup	800	☺☺☺ <sup>3</sup>	7-9	2-3	Cut in cubes or slices.
	250	2-3 soup-spoonfuls	800	☺☺☺ <sup>3</sup>	8-10	2-3	
Potatoes	250	2-3 soup-spoonfuls	800	☺☺☺ <sup>3</sup>	5-7	2-3	Peel, cut in equal-sized parts.
Peppers	250	-	800	☺☺☺ <sup>3</sup>	5-7	2-3	Cut in pieces or slices.
Leeks	250	½ cup	800	☺☺☺ <sup>3</sup>	5-7	2-3	
Frozen Brussels sprouts	300	½ cup	800	☺☺☺ <sup>3</sup>	6-8	2-3	
Cabbage	250	½ cup	800	☺☺☺ <sup>3</sup>	8-10	2-3	

### Tables and suggestions – Cooking fish

Food	Quantity (g)	Power (Watt)	Power level	Time (min.)	Resting time (min.)	Tips
Filletts of fish	500	600	☺☺☺ <sup>2</sup>	10-12	3	Cook with the lid on. Turn them around when half the time has elapsed.
Whole fish	800	800	☺☺☺ <sup>3</sup>	3-5	2-3	Cook with the lid on. Turn them around when half the time has elapsed. It may be necessary to cover the ends of the fish.
		320	☺☺☺ <sup>1</sup>	10-12		

## What type of containers may be used?

### Microwave function

In the microwave function, it is important to remember that the microwaves are reflected by metallic surfaces. Glass, porcelain, ceramic, plastic and paper will allow the microwaves to pass through.

Therefore, **metallic pans and dishes for cooking or containers with metallic components or decorations may not be used in the microwave.** Glassware and ceramic with **metallic decorations or parts** (e.g. lead glass) may not be used.

The **ideal** materials to be used for cooking in a microwave oven are refractory, heat-resistant glass, porcelain or ceramic. Very fine crystal and porcelain should only be used for a short time, to defrost or reheat foods that have already been cooked.

### Test the dishes

Place the dish inside the oven at the maximum power level for 20 seconds. If it is cold or not very hot, it is suitable. However, if it gets very hot or causes an electrical arch, it is not suitable.

Hot foods transmit heat to the dish, which may become very hot. Therefore, always use a **glove!**

### Aluminium containers and foils

Precooked foods in aluminium containers or wrapped in aluminium foil may be placed in the microwave oven if the following instructions are followed:

- Pay attention to the manufacturer's instructions that are printed on the packaging,
- Aluminium containers should not be higher than 3 cm and they should not come into contact with the walls of the cavity (minimum distance 3 cm). The aluminium lid should be removed.
- Place the aluminium container directly on the rotating plate. If the grille is used, the container should be placed on a porcelain plate. Never put the container directly on the grille!
- The cooking time will be longer because the microwaves only enter the food from above. In case of doubt, only use microwave-safe dishes.
- Aluminium foil may be used to reflect the microwaves during the defrosting process. Delicate foods, such as poultry or minced meat, may be protected from excessive heat by covering the respective ends.
- **Important:** the aluminium foil must not come into contact with the walls of the cavity, as this could cause an electrical arch.

### Lids

The use of glass or plastic lids or adherent film is recommended, for the following reasons:

1. They prevent excessive evaporation (especially in very long cooking periods);
2. The cooking process is faster;
3. The food does not go dry;
4. The aroma is preserved.

The lid should have holes to avoid any type of pressure from building up. Plastic bags should also have openings. Baby bottles and baby food jars and other similar containers must only be heated without the lid, as they might explode if it is left on.

The following table gives general guidelines on the type of dishes that are suitable for each situation.

## What type of containers may be used?

Table – dishware

Type of dish	Operating mode	Microwave	
		Defrost / heat	Cook
<b>Glass and porcelain 1)</b> Domestic, non fire-resistant, may be washed in dishwasher		yes	yes
<b>Glazed ceramic</b> Fire-resistant glass and porcelain		yes	yes
<b>Ceramic, earthenware dishes</b> unglazed glazed without metallic decorations		yes	yes
<b>Earthenware dishes</b> glazed unglazed		yes no	yes no
<b>Plastic dishes 2)</b> heat-resistant up to 100°C heat-resistant up to 250°C		yes yes	no yes
<b>Plastic films 3)</b> Cling film Cellophane		no yes	no yes
<b>Paper, cardboard, parchment 4)</b>		yes	no
<b>Metal</b> Aluminium foil Aluminium containers 5) Accessories (grille)		yes no no	no yes no

1. No golden or silver edges and no lead glass.
2. Remember the manufacturer's tips!
3. Do not use metal clips to close the bags. Perforate the bags. Use films only to cover foods.

4. Do not use paper plates.
5. Only shallow aluminium containers without lids. The aluminium must not come into contact with the walls of the cavity.

## Cleaning and care

BEFORE CLEANING the microwave, ENSURE THAT THE PLUG IS NOT IN THE SOCKET.

After using the appliance, let it cool off. Do not clean the appliance with abrasive cleaning products, scourers that will scratch the surface or sharp objects.

### Outer surface:

1. Clean the outer surface with a neutral detergent, lukewarm water and a damp cloth.
2. Do not allow water to pass through the outer structure.

### Inside:

1. After each use, clean the inside walls with a damp cloth.
2. Do not allow water to enter the ventilation holes of the microwave oven.
3. If it has been some time since the last cleaning and the cavity of the microwave oven is dirty, put a glass of water on the tray and connect the microwave at maximum power for 4 minutes. The steam that is released will soften the dirt, which will be easy to clean with a soft cloth.

**Important!** The appliance should not be cleaned with steam cleaning machines. The steam may reach the charged parts and cause a short circuit.

The most soiled stainless steel surfaces may be cleaned using a non-abrasive cleaning product.

Then they should be rinsed with hot water and dried well.

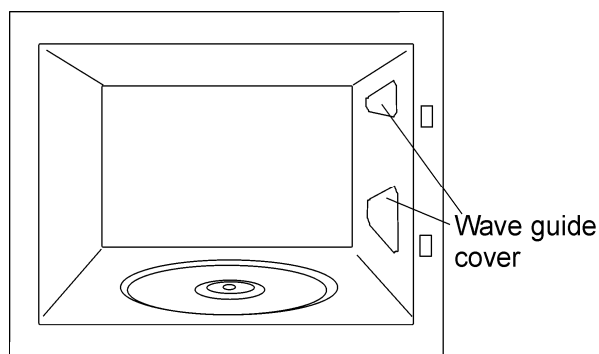
4. Clean accessories after each use. If they are very dirty, steep them first and then use a brush and a sponge. The accessories may be washed in the dishwasher. Ensure that the rotating plate and respective base are always clean.

### Door, door-hinges and front of the appliance:

1. **These parts must always be clean, especially the contact surfaces between the door and the front of the appliance, so that there are no leaks.**
2. To clean, use a neutral detergent and lukewarm water. Dry with a soft cloth.

### Mica covers:

**Always keep the mica covers clean. Food remaining in the covers may deform it or produce sparks if they go on fire. Therefore, they should be cleaned on a regular basis, but abrasive cleaning products or sharp objects should not be used. Do not remove the covers, to avoid any risk.**



## Troubleshooting

### **The appliance does not function properly:**

- Is the power plug correctly inserted in the socket?
- Is the door properly closed? The door should make an audible click when it closes.
- Are there any foreign bodies between the door and the ring?

### **The foods do not heat up or they heat very slowly:**

- Did you use a metallic dish by mistake?
- Did you select the right operating time and power level?
- Did you place a larger or colder amount of food than usual in the microwave?

### **The food is too hot, dry or burned:**

- Did you select the right operating time and power level?

### **There are noises while the appliance is in operation:**

- Is there an electrical arch inside the microwave?
- Is the dish coming into contact with the walls of the cavity?
- Are there loose skewers or spoons inside the microwave?

### **The inside lighting does not come on:**

- If all of the functions are operating correctly, the bulb is probably blown. You may continue to use the appliance.
- The light bulb may only be replaced by the Technical Support Service.

### **The power cable is damaged**

- The power cable must be replaced by the manufacturer, authorised agents or technicians that are qualified to perform this task, in order to avoid dangerous situations and because special tools are needed.

If any other type of fault is noticed, contact the Customer Support Service.

**All repairs must be performed by specialised technicians.**

## Technical Features

### Description of functions of buttons

Symbol	Description	Power	Foods
§§	Keep hot	130W	Slow defrosting for delicate foods, keeping food hot
§§§ <sup>1</sup>	Minimum	320W	Melting butter Heating baby food
§§§ <sup>2</sup>	Medium	600W	Cooking vegetables and other foods Cooking and heating carefully, Heating and cooking small quantities Heating delicate foods
§§§ <sup>3</sup>	Maximum	800W	Cooking and heating liquids and other foods fast

### Specifications

- AC voltage ..... See rating plate
- Fuse ..... 12 A / 250 V
- Power required ..... 1200 W
- Microwave output power. .... 800 W
- Microwave frequency ..... 2450 MHz
- Outer dimensions (W×A×D). .... 595 × 390 × 325 mm
- Cavity dimensions (W×A×D). .... 305 × 210 × 280 mm
- Oven capacity. .... 18 l
- Weight ..... 18,6 kg

Hyvä asiakas,

aluksi haluamme kiittää sinua tuotevalintasi johdosta. Olemme varmoja, että tämä moderni, helppokäyttöinen, käytännöllinen ja korkealaatuisista materiaaleista valmistettu mikroaaltouuni täyttää odotuksesi.

Lue käyttöohje huolellisesti, sillä sen avulla saat parempia tuloksia, kun käytät mikroaaltouuniasi.

**SÄILYTÄ TÄMÄN TUOTTEEN MUKANA TULEVAT ASIAKIRJAT VASTAISUUDEN VARALLE.**

**Pidä käyttöohje helposti saatavilla. Jos annat laitteen toiselle henkilölle, muista liittää mukaan myös käyttöohje!**

## Ohjeita ympäristönsuojeluun

### Pakkauksen hävittäminen

Pakkauksessa on Vihreä piste -merkki. Käytä oikeita jätteenkeräyssäiliöitä, kun hävität pakkausmateriaalia, kuten kartonkia, styroksia ja muovikalvoja, tai toimita ne asianmukaisesti keräyspisteisiin. Näin varmistat pakkausmateriaalien kierrätyksen.



### Vanhojen sähkölaitteiden hävittäminen

Sähkö- ja elektroniikkaromua koskevan EU-direktiivin 2002/96/EY mukaan vanhoja kodin sähkölaitteita ei saa hävittää kaatopaikkajätteen mukana. Käytöstä poistetut laitteet on toimitettava erilliskeräykseen laitteiden sisältämien materiaalien uudelleenkäytön ja kierrätyksen varmistamiseksi ja terveys- ja ympäristövaikutusten vähentämiseksi.

Tuotteessa oleva symboli (jättesäiliö, jonka yli on vedetty henkselit), muistuttaa velvollisuudesta toimittaa käytöstä poistettu laite erilliskeräykseen.

Tietoja vanhojen laitteiden hävittämisestä saa paikallisilta viranomaisilta tai laitteen myyneestä liikkeestä.

Laitteen virtajohto tulee katkaista ja hävittää ennen laitteen hävittämistä.

<b>Turvallisuusohjeita</b> .....	<b>23</b>
<b>Asennusohjeet</b> .....	<b>25</b>
<b>Laitteen kuvaus</b> .....	<b>26</b>
<b>Mikroaaltouunin edut</b> .....	<b>27</b>
Mikroaaltouunin toiminta .....	27
<b>Käyttöohjeet</b> .....	<b>28</b>
<b>Kellon asettaminen</b> .....	<b>28</b>
<b>Turvalukko</b> .....	<b>28</b>
<b>Toiminto: mikroaaltouuni</b> .....	<b>29</b>
<b>Erityistoiminto: juomat</b> .....	<b>29</b>
<b>Erityistoiminto: sulatus ja lämmitys</b> .....	<b>29</b>
<b>Sulatus ajan mukaan (manuaalinen)</b> .....	<b>30</b>
<b>Kun uuni on päällä</b> .....	<b>31</b>
Toimintojen keskeyttäminen .....	31
Ohjelman päättyminen .....	31
Sulatus .....	31
Yleisohjeita sulatukseen .....	31
<b>Ruoanvalmistus mikroaaltouunissa</b> .....	<b>33</b>
Tärkeitä ohjeita! .....	33
Vihannesten valmistussuosituksia .....	34
Kalan valmistussuosituksia .....	34
<b>Millaisia astioita saa käyttää?</b> .....	<b>35</b>
Mikroaaltouunin toiminta .....	35
Astioiden testaaminen .....	35
Alumiinirasiat ja -foliot .....	35
Kannet .....	35
<b>Millaisia astioita saa käyttää?</b> .....	<b>36</b>
Astiasuosituksia .....	36
<b>Puhdistus ja hoito</b> .....	<b>37</b>
<b>Häiriöt</b> .....	<b>38</b>
<b>Tekniset ominaisuudet</b> .....	<b>39</b>
Painiketoimintojen kuvaus .....	39
Tekniset tiedot .....	39



## Turvallisuusohjeita



- **Varoitus!** Älä koskaan jätä mikroaaltouunia ilman valvontaa leimahdusvaaran vuoksi. Korkea tehotaso tai pitkä valmistusaika voivat kuumentaa ruokaa liikaa ja sytyttää sen palamaan.
- Jos uunissa näkyy savua tai tulta, pidä luukku suljettuna, jotta liekit tukahtuvat. Sammuta laite ja irrota pistoke pistorasiasta.
- **Varoitus!** Laitetta ei ole tarkoitettu lasten tai sellaisten henkilöiden käyttöön, joiden fyysinen tai henkinen toimintakyky on rajoittunut tai joilla ei ole kokemusta tai tietoa laitteen käytöstä, muutoin kuin heidän turvallisuudestaan vastaavan henkilön valvonnassa tai opastuksella. Valvo, etteivät lapset käytä laitetta leikkikaluna.
- **Varoitus!** Noudata erityistä varovaisuutta, kun käytät grillitoimintoa. Pidä lapset poissa laitteen luota!
- Laitteemme täyttävät teknisille laitteille asetetut vaatimukset ja normit. Nämä eivät kuitenkaan kata kaikkia mahdollisia tapaturmavaaroja.
- Jos ruoan lämmitykseen tai valmistukseen käytetään helposti syttyviä materiaaleja, kuten muovi- tai pahvirasioita, uunia on palovaaran vuoksi valvottava koko prosessin ajan.
- Tarkista ennen astioiden ja rasioiden käyttämistä mikroaaltouunissa, että ne ovat mikronkestäviä.
- Varo, ettei virtajohto koske kosteisiin tai teräväreunaisiin esineisiin tai laitteeseen sen ollessa kuuma.

- Kun käytät muita sähkölaitteita mikroaaltouunin lähellä, vältä vahinkoja ja vaaratilanteita huolehtimalla, etteivät virtajohtot kosketa mikroaaltouunia sen ollessa kuuma ja etteivät johtot tartu uunin luukkuun.
- Vältä käyttövirheitä. Laitetta ei saa käyttää seuraavissa tilanteissa:
  - jos luukku ei mene kunnolla kiinni.
  - jos luukun saranat ovat vaurioituneet.
  - jos luukun ja uunin etuosan välinen kosketuspinta on vaurioitunut.
  - jos luukun lasi on vaurioitunut.
  - jos uunissa näkyy usein valokaari, vaikka sisällä ei ole metalliesineitä.
- Tuuletusreikiä ei saa peittää.

### Puhdistus ja ylläpito:

- Irrota pistoke pistorasiasta aina ennen puhdistus- tai ylläpitotoimenpiteitä.
- Noudata kohdassa Puhdistus ja hoito annettuja puhdistusohjeita.
- Kosketuspinnat (uunin etuosa ja luukun sisäsivu) on pidettävä täysin puhtaina virheettömän toiminnan varmistamiseksi. Puhdista kosketuspinnat neutraalilla puhdistusaineella ja liinalla, joka ei naarmuta eikä hankaa.
- **Varoitus:** älä koskaan käytä laitetta, jos kosketuspinnat ovat vaurioituneet. Laitteen saa ottaa uudelleen käyttöön vasta teknisen tuen huoltoteknikon korjattua sen.

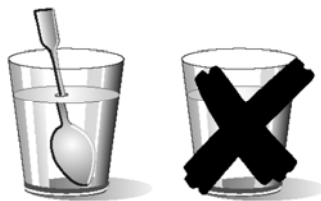
## Turvallisuusohjeita

### Vältä laitteen vaurioituminen noudattamalla seuraavia ohjeita

- Älä käynnistä laitetta ilman pyörivää alustaa ja vatia.
- Älä käynnistä laitetta, jos se on tyhjä. Uuni voi siinä tapauksessa ylikuormittua.
- Käytä vain mikronkestäviä astioita.
- Älä säilytä helposti syttyviä esineitä uunissa, sillä ne voivat syttyä palamaan, jos uuni käynnistetään.
- Munia kuorineen tai kokonaisina keitettyjä munia ei pidä lämmittää mikroaaltouunissa, sillä ne voivat räjähtää.
- Älä lämmitä mikrossa puhdasta alkoholia tai alkoholijuomia.

### TULIPALON VAARA.

- Varoitus: älä lämmitä nesteitä tai muita ruoka-aineita suljetuissa astioissa, sillä ne voivat helposti räjähtää.



### Ole varovainen, kun lämmität nesteitä!

- Kun lämmität mikrossa nesteitä (vettä, kahvia, teetä, maitoa jne.), ne voivat kuumentua lähelle kiehumispistettä. Jos tuolloin otat astian ulos nopeasti, kuuma neste voi kuohahtaa yli. Tästä voi seurata vammoja ja palohaavoja!
- Voit välttää tällaisia tilanteita panemalla muovilusikan tai lasitikun astiaan, kun lämmität nesteitä.

### Ole varovainen!

- Kun lämmität **pieniä määriä ruokaa**, vältä pitkiä lämmitysaikoja ja korkeita tehotasoja, jotta ruoka ei kuumene liikaa tai pala. Esimerkiksi leipä voi palaa jo 3 minuutissa, jos valitset korkean tehotason.
- **Käytä leivän paahtamiseen vain grillitoimintoa ja valvo uunia koko ajan. Jos käytät paahtamiseen yhdistelmätoimintoa (mikroa ja grilliä), leipä syttyy tuleen hyvin lyhyessä ajassa.**
- Kun lämmität **vauvanruokaa** mikrossa, poista aina purkista kansi ja pullosta tutti. Ravista tai hämmennä ruokaa lämmittämisen jälkeen, jotta lämpö jakautuu tasaisesti. Tarkista ruoan lämpötila, ennen kuin annat sitä lapselle. **Palovamman vaara!**

### Korjaukset:

- **Vaara – mikroaaltoja! Ulkosuojusta ei saa poistaa.** Muun kuin valmistajan valtuuttaman henkilön on vaarallista suorittaa korjauksia tai huoltoa.
- **Varoitus:** lampun saa vaihtaa vain tekninen tuki.
- Jos virtajohto on vaurioitunut, sen saa vaihtaa vain tekninen tuki ominaisuuksiltaan samanlaiseen johtoon, jotta mahdolliset vahingot voidaan välttää.
- Vain valmistajan valtuuttama huoltoteknikko saa korjata ja huoltaa laitetta, etenkin osia, joissa on virtaa.

## Asennusohjeet

Avaa luukku avauspainikkeella ja poista pakkausmateriaalit. Puhdista uunin sisäosat ja varusteet kostealla liinalla. Kuivaa. Älä käytä hankaavia tai voimakkaanhajuisia tuotteita.

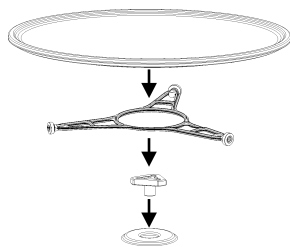
Tarkista, että seuraavat osat ovat vahingoittumattomia:

- luukku ja saranat
- mikroaaltouunin etuosa
- laitteen sisä- ja ulkopinnat

**ÄLÄ KÄYTÄ LAITETTA**, jos jokin edellä mainituista osista on vaurioitunut. Ota siinä tapauksessa yhteys tekniseen tukeen.

Aseta laite tukevalle, tasaiselle pinnalle.

Aseta pyörivä alusta keskelle uunia ja pyörivä vatin päälle. Kuulet napsahduksen, kun vati on paikallaan. Mikroa käytettäessä pyörivän alustan ja vadin on oltava aina uunissa ja kunnolla paikallaan. Vati pyörii molempiin suuntiin.



**Varoitus!** Mikroaaltouuni voidaan pakata suojakalvoon. Poista suojakalvo varovasti pohjasta alkaen, ennen kuin kytket uunin päälle ensimmäisen kerran.

**Laitteen tuuletus on varmistettava asentamalla se keittiökaluusteeseen niin, että yläpuolelle jää avoin tila (katso liitesivut)**

**Varoitus:** huolehdi mikron asennuksen jälkeen, että pistorasiaan on vapaa pääsy.

**Varmista asennuksen yhteydessä, ettei virtajohto pääse koskettamaan laitteen takaosaa, sillä korkeat lämpötilat voivat vaurioittaa johtoa.**

**Jos aiot asentaa mikroaaltouunin ja tavallisen uunin torniksi, mikro on sijoitettava uunin alapuolelle vesihuurun muodostumisen vuoksi.**

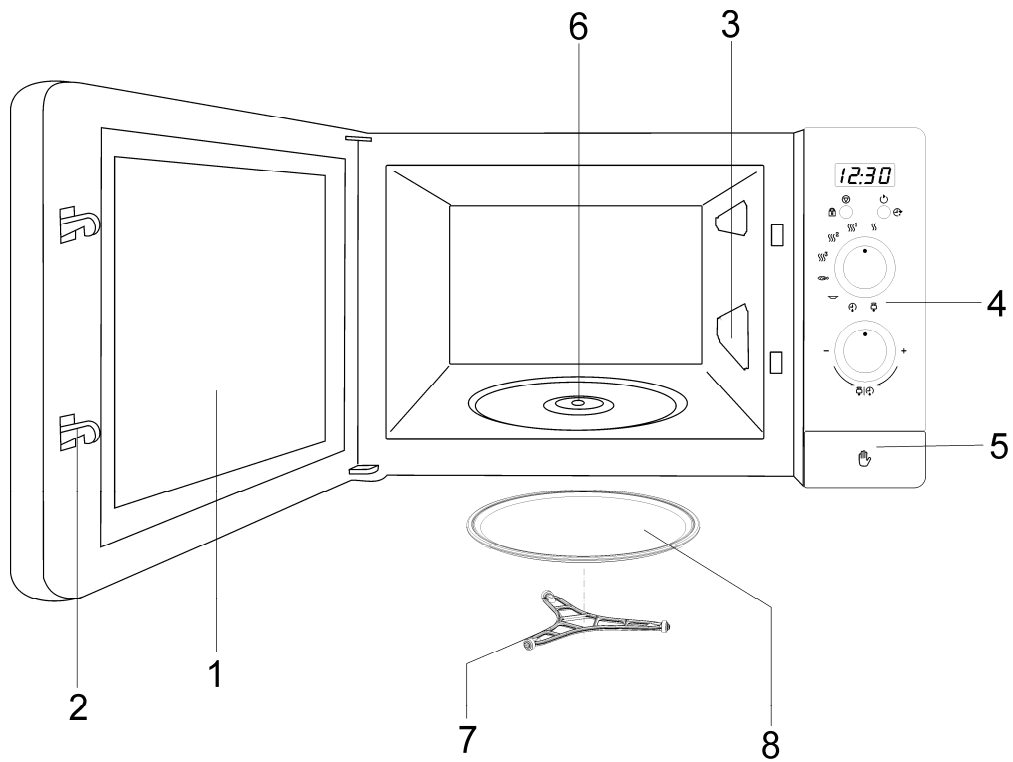
Laitetta ei saa sijoittaa lämpöpatterien tai radio- ja televisiovastaanottimien lähelle.

Laitteeseen sisältyy virtajohto ja pistoke (yksivaihevirta).

**VAROITUS: Mikroaaltouunin SAA LIITTÄÄ VAIN MAADOITETTUUN PISTORASIAAN.**

Laitteen vikaantuessa valmistajan ja myyjän vastuu raukeaa, jos asennusohjeita ei ole noudatettu.

# FI Laitteen kuvaus



1. Luukun lasi
2. Lukko
3. Kiillelevyt
4. Ohjauspaneeli

5. Avauspainike
6. Pyörivän alustan kolo
7. Pyörivä alusta
8. Pyörivä vati

## Mikroaaltouunin edut

Tavallisessa liedessä vastusten tai kaasupolttimien kautta säteilevä lämpö tunkeutuu ruoan sisään hitaasti ulkoapäin.

Mikroaaltouunissa ruoka itse kehittää lämpöä, ja siten lämpö kulkee sisältä ulospäin. Lämpöä ei häviä ilmaan, uunin seiniin tai astioihin (jos astiat ovat mikronkestäviä). Tämä tarkoittaa, että vain ruoka lämpenee.

Mikroaaltouunien etuja ovat:

1. Lyhyet valmistusajat, yleensä 3/4 lyhyempiä tavallisiin valmistustapoihin verrattuna.
2. Pakasteiden pikasulatus, joka pienentää bakteerien kehittymisvaaraa.
3. Energian säästö.
4. Ravintoarvojen säilyminen ruoassa lyhyempien valmistusaikojen ansiosta.

### Mikroaaltouunin toiminta

Mikroaaltouunissa on magnetroniksi kutsuttu suurtehotyhjiöputki, joka muuntaa sähköenergian mikroaaltoenergiaksi. Aaltojohto vie nämä sähkömagneettiset aallot uunin sisäosiin, jossa metallihajautin tai pyörivä vati hajauttaa ne.

Uunissa mikroaallot leviävät kaikkiin suuntiin ja heijastuvat takaisin metalliseinistä tunkeutuen siten tasaisesti ruoka-aineiden sisään.

### Miksi ruoka lämpenee?

Useimmat ruoka-aineet sisältävät vettä. Mikroaallot panevat vesimolekyylit värähtelemään.

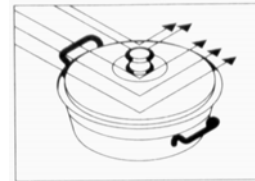
Molekyylien hangatessa toisiaan syntyy lämpöä, joka nostaa ruoan lämpötilaa sulattaen tai kypsentaen sen tai pitäen sitä lämpimänä.

Koska ruoka lämpenee sisältä päin,

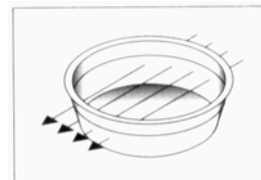
- ruoka-aineet voidaan kypsentää ilman nestettä tai öljyä, tai niiden määrä on erittäin pieni.
- sulatus, lämmitys ja kypsennys ovat mikroaaltouunissa tavallista uunia nopeampaa.
- vitamiinit, kivennäisaineet ja ravintoaineet säilyvät.
- luonnollinen väri tai aromi ei muutu.

Mikroaallot läpäisevät posliinin, lasin, pahvin ja muovin, mutta eivät metallia. Tästä syystä mikroaaltouunissa ei pidä käyttää metalliastioita tai astioita, joissa on metalliosia.

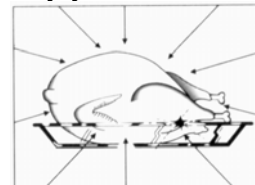
Mikroaallot heijastuvat takaisin metallista...



... ne läpäisevät lasin ja posliinin...



... ja imeytyvät ruoka-aineisiin.



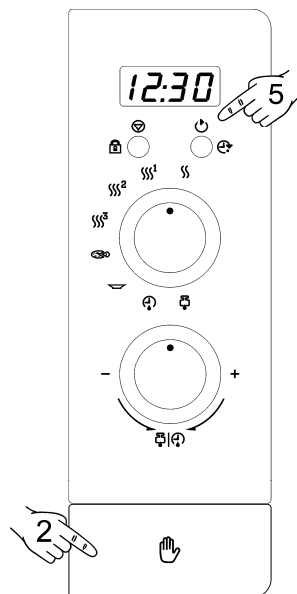
# FI

## Käyttöohjeet

**Varoitus:** Älä koskaan käytä mikrosia tyhjänä.

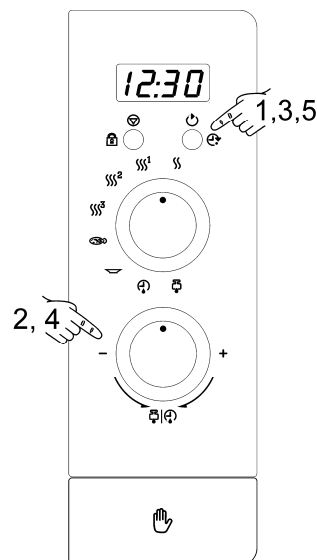
Seuraa kaaviokuvaa ja toimi seuraavasti:

1. Liitä laite tarkoitukseen sopivaan pistorasiaan (katso ohjeet viimeisellä sivulla).
2. Avaa luukku painamalla **AVAUSPAINIKETTA**. Mikroaaltouunin sisävalo syttyy.
3. Aseta ruokaa sisältävä astia pyörivälle vadille.
4. Valitse toiminto ja valmistusaika seuraavissa kohdissa annettujen ohjeiden mukaan.
5. Sulje luukku ja paina **KÄYNNISTYS** (start) -painiketta.
6. Mikroaaltouuni käynnistyy ja ohjauspaneelin näytössä näkyy jäljellä oleva aika.



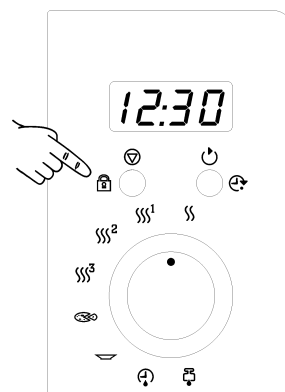
## Kellon asettaminen

1. Kun uuni ei ole päällä, paina **KELLO**-painiketta, kunnes numerot alkavat vilkkua.
2. Aseta tunnit kääntämällä **SÄÄTÖNUPPIA** jompaankumpaan suuntaan.
3. Paina uudelleen **KELLO**-painiketta, jotta voit asettaa minuutit.
4. Aseta minuutit kääntämällä **SÄÄTÖNUPPIA** jompaankumpaan suuntaan.
5. Paina lopuksi vielä kerran **KELLO**-painiketta.



## Turvalukko

Turvalukko voidaan ottaa käyttöön tai poistaa käytöstä painamalla turvalukkopainiketta kolmen sekunnin ajan mikron ollessa valmiusasennossa. Tämä poistaa käytöstä kaikki toiminnot ja näyttöön tulee numeroiden tilalle neljä vaakaviivaa ja pisteet vilkkuvat.

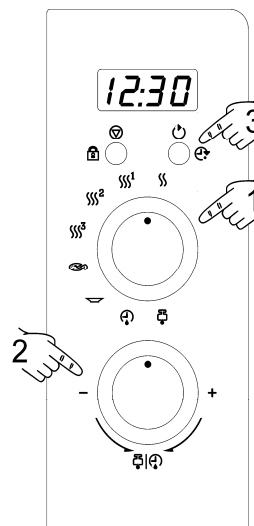


## Toiminto: mikroaaltouuni


1. Aseta toimintovalitsin haluamaasi tehotasoa vastaavaan asentoon seuraavan taulukon mukaisesti.

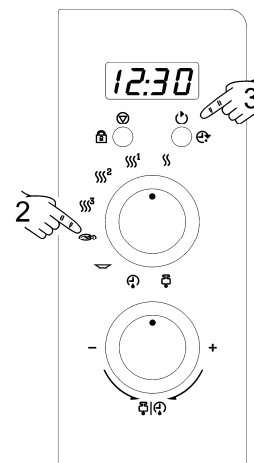
Asento	Tehotaso	Teho
SSS <sup>3</sup>	Suurin	800 W
SSS <sup>2</sup>	Keskisuuri	600 W
SSS <sup>1</sup>	Pienin	320 W
SS	Lämpimänäpito	130 W

2. Aseta käyttöaika kääntämällä **SÄÄTÖNUPPIA** jompaankumpaan suuntaan.
3. Paina **KÄYNNISTYS**-painiketta. Mikroaaltouuni käynnistyy ja ohjauspaneelin näytössä näkyy jäljellä oleva aika.




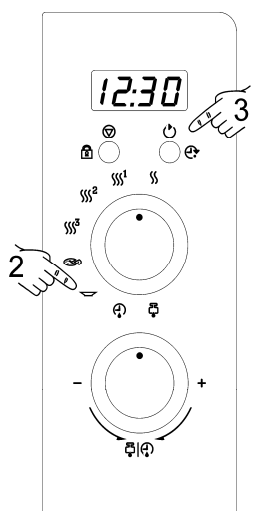
## Erityistoiminto: juomat

1. Aseta juoma (noin 150–300 ml kahvia, teetä, maitoa, vettä jne.) lämpöä kestävässä astiassa pyörivälle vadille.
2. Aseta toimintovalitsin  -asentoon.
3. Paina **KÄYNNISTYS**-painiketta. Mikroaaltouuni käynnistyy ja ohjauspaneelin näytössä näkyy jäljellä oleva aika (10 minuuttia).



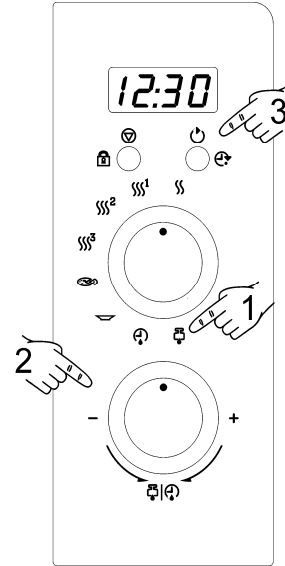
## Erityistoiminto: sulatus ja lämmitys

1. Poista pakkauksen kansi (valmisruoat: 300–400 g; esim. cannelloni, makaroni, tuorepasta) ja aseta pakkauksen sisältö lautasella tai pakkaus suoraan mikron pyörivälle vadille.
2. Aseta toimintovalitsin  -asentoon.
3. Paina **KÄYNNISTYS**-painiketta. Mikroaaltouuni käynnistyy ja ohjauspaneelin näytössä näkyy jäljellä oleva aika.
4. Käännä ruoka, kun uuni antaa äänimerkin ja näytössä alkaa vilkkua teksti **turn**. Sulje luukku uudelleen ja paina **KÄYNNISTYS**-painiketta.




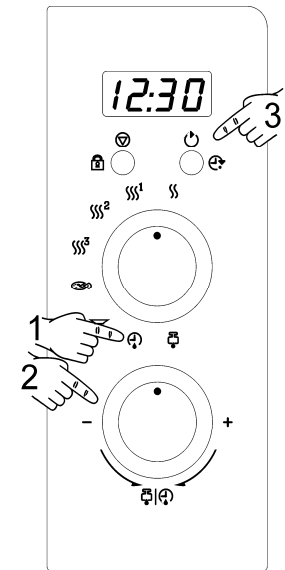
## Sulatus painon mukaan (automaattinen)

1. Käytä tätä toimintoa vain lihan, kalan ja siipikarjan sulattamiseen. Katso muiden ruoka-aineiden, kuten leivän ja hedelmien, sulatusohjeet kohdasta Sulatus ajan mukaan.
2. Aseta toimintovalitsin  -asentoon.
3. Anna paino kääntämällä **SÄÄTÖNUPPIA** jompaankumpaan suuntaan.
4. Paina **KÄYNNISTYS**-painiketta. Mikroaaltouuni käynnistyy ja ohjauspaneelin näytössä näkyy jäljellä oleva aika.
5. Käännä ruoka, kun uuni antaa äänimerkin ja näytössä alkaa vilkkua teksti **turn**. Sulje luukku uudelleen ja paina **KÄYNNISTYS**-painiketta.



## Sulatus ajan mukaan (manuaalinen)

1. Aseta toimintovalitsin  -asentoon.
2. Anna sulatusaika kääntämällä **SÄÄTÖNUPPIA** jompaankumpaan suuntaan.
3. Paina **KÄYNNISTYS**-painiketta. Mikroaaltouuni käynnistyy ja ohjauspaneelin näytössä näkyy jäljellä oleva aika.
4. Käännä ruoka, kun uuni antaa äänimerkin ja näytössä alkaa vilkkua teksti **turn**. Sulje luukku uudelleen ja paina **KÄYNNISTYS**-painiketta.





## Kun uuni on päällä...

Uuninluukun voi avata milloin tahansa ruoan valmistuksen aikana. Silloin

- MIKROAALTOJEN TUOTTAMINEN KESKEYTYY AUTOMAATTISESTI.
- ajastin pysähtyy ja näytössä näkyy jäljellä oleva aika.

Voit halutessasi

1. siirtää tai kääntää ruokaa, jotta se lämpenee tasaisemmin.
2. valita toisen toiminnon kääntämällä toimintovalitsimen toiseen asentoon.
3. muuttaa jäljellä olevaa aikaa kääntämällä säätönuppia.

Sulje mikroaaltouunin luukku ja paina **KÄYNNISTYS**-painiketta. Mikroaaltouuni käynnistyy uudelleen.

### Toimintojen keskeyttäminen

Jos haluat keskeyttää ohjelman, paina **PYSÄYTYS (stop) -painiketta** tai **avaa laitteen luukku**. Jos haluat peruuttaa valmistusohjelman, sulje luukku uudelleen ja paina **PYSÄYTYS-painiketta**. Uuni antaa äänimerkin ja näyttöön tulee kellonaika.

### Ohjelman päättyminen

Kun ohjelma on valmis, uuni piippaa kolme kertaa ja näyttöön tulee sana **End**. Piippaukset toistuvat 30 sekunnin välein, kunnes luukku avataan tai **PYSÄYTYS**-painiketta painetaan.

Ohjelman päätyttyä tuulettimen toiminta voi jatkua uunin sisäosien jäähdyttämiseksi. Tuuletin kytkeytyy pois päältä automaattisesti jonkin ajan kuluttua. Tuulettimen käydessä uunin sisävalo palaa.

### Sulatus

#### Yleisohjeita sulatukseen

1. Käytä sulatukseen vain mikronkestäviä astioita (posliinia, lasia, tarkoitukseen sopivia muoveja).
2. Taulukossa tarkoitetaan raakojen ruoka-aineiden sulattamista.

3. Sulatusaika riippuu ruoan määrästä ja ruokakerroksen paksuudesta. Valmistaudu sulatusprosessiin jo ruoka-aineita pakastaessasi. Jaa ruoka sopivan kokoihin rasioihin.
4. Asettele ruoka mahdollisimman tasaisesti mikroon. Kalan tai kanankoipien paksuimmat osat tulee asettaa päällimmäisiksi. Ohuimmat osat voi suojata alumiinifoliolla. Tärkeää: alumiinifolio ei saa koskea uunin seiniin, sillä se voi aiheuttaa valokaaren.
5. Paksuimmat osat on hyvä kääntää useita kertoja.
6. Jaa pakastettava ruoka mahdollisimman tasaisesti, sillä ohuet, kapeat osat sulavat nopeammin kuin päällimmäiseksi asetellut paksuimmat osat.
7. Runsasrasvaisia ruoka-aineita, kuten voita, raejuustoa ja kermaa, ei pidä sulattaa täysin. Huoneenlämmössä ne ovat tarjoiivalmiita muutamassa minuutissa. Jos pakastettuun kermaan jää pieniä jäähileitä, se on hyvä vatkata ennen syömistä.
8. Aseta siipikarja ylösalaisin käännetylle lautaselle, jotta lihamehut pääsevät valumaan pois helpommin.
9. Leipä on hyvä kääriä talouspaperiin, jotta se ei kuivu liikaa.
10. Poista pakastettu ruoka pakkauksestaan. Muista poistaa myös metalliset sulkimet. Jos pakastamiseen käytettyjä astioita voidaan käyttää myös lämmittämiseen ja valmistamiseen, poista niistä vain kansi. Muussa tapauksessa pane ruoat mikronkestäviin astioihin.
11. Heitä pois etenkin siipikarjan sulatuksen yhteydessä syntyvä neste. Älä koskaan päästä sitä kosketukseen muiden ruoka-aineiden kanssa.
12. Muista, että sulatetun ruoan täytyy antaa tasaantua jonkin aikaa, jotta se sulaa täysin. Tasaantumisaika on yleensä noin 15–20 minuuttia.

# Sulatus

Seuraava taulukko sisältää yleiset sulatus- ja tasaantumisaajat ruoka-aineiden ja painon mukaan (tasaantumisaika varmistaa, että ruoan

lämpötila on tasainen). Taulukossa on myös sulatussuositukset erilaisille ruoka-aineille.

Ruoka-aine	Paino	Sulatusaika	Tasaantumis-aika	Suositus
Liha paloina, vasikka, nauta ja possu	100 g	3-4 min	5-10 min	Käännä kerran
	200 g	6-7 min	5-10 min	Käännä kerran
	500 g	14-15 min	10-15 min	Käännä kaksi kertaa
	700 g	20-21 min	20-25 min	Käännä kaksi kertaa
	1 000 g	29-30 min	25-30 min	Käännä kolme kertaa
	1 500 g	42-45 min	30-35 min	Käännä kolme kertaa
Muhennettu liha	500 g	12-14 min	10-15 min	Käännä kaksi kertaa
	1 000 g	24-25 min	25-30 min	Käännä kolme kertaa
Jauheliha	100 g	4-5 min	5-6 min	Käännä kerran
	300 g	8-9 min	8-10 min	Käännä kaksi kertaa
	500 g	12-14 min	15-20 min	Käännä kaksi kertaa
Makkarat	125 g	3-4 min	5-10 min	Käännä kerran
	250 g	8-9 min	5-10 min	Käännä kerran
	500 g	15-16 min	10-15 min	Käännä kerran
Siipikarja kokonaisena ja paloina	200 g	7-8 min	5-10 min	Käännä kerran
	500 g	17-18 min	10-15 min	Käännä kaksi kertaa
Kananpoika	1 000 g	34-35 min	15-20 min	Käännä kaksi kertaa
	1 200 g	39-40 min	15-20 min	Käännä kaksi kertaa
	1 500 g	48-50 min	15-20 min	Käännä kaksi kertaa
Kala	100 g	3-4 min	5-10 min	Käännä kerran
	200 g	6-7 min	5-10 min	Käännä kerran
Taimen	200 g	6-7 min	5-10 min	Käännä kerran
Katkaravut	100 g	3-4 min	5-10 min	Käännä kerran
	500 g	12-15 min	10-15 min	Käännä kaksi kertaa
Hedelmät	200 g	4-5 min	5-8 min	Käännä kerran
	300 g	8-9 min	10-15 min	Käännä kaksi kertaa
	500 g	12-14 min	15-20 min	Käännä kolme kertaa
Leipä	100 g	2-3 min	2-3 min	Käännä kerran
	200 g	4-5 min	5-6 min	Käännä kerran
	500 g	10-12 min	8-10 min	Käännä kaksi kertaa
	800 g	15-18 min	15-20 min	Käännä kaksi kertaa
Voi	250 g	8-10 min	10-15 min	Käännä kerran, pidä peitettynä
Raejuusto	250 g	6-8 min	5-10 min	Käännä kerran, pidä peitettynä
Kerma	250 g	7-8 min	10-15 min	Poista kansi

## Ruoanvalmistus mikroaaltouunissa

Tarkista ennen astian käyttöä, että se on mikronkestävä (katso kohta Millaisia astioita saa käyttää?).

Paloittele ruoka, ennen kuin aloitat valmistuksen.

Käytä nesteiden lämmitykseen laajasuisia astioita, jotta höyry pääsee haihtumaan helposti.

Valmistele ruoka-aineet ohjeiden mukaan ja noudata taulukossa annettuja valmistusaikoja ja tehotasoja.

Arvot ovat kuitenkin vain ohjeellisia. Niihin vaikuttavat lähtötilanne, ruoan lämpötila, kosteus ja tyyppi. Valmistusaika ja tehotasoa tulee aina sovittaa tapauskohtaisesti. Valmistusaikaa voi pidentää tai lyhentää ja tehotasoa nostaa tai laskea valmistettavan ruoan mukaan.

### Kun valmistat ruokaa mikrossa...

1. Mitä suurempi määrä ruokaa, sitä pidempi valmistusaika. Muista seuraavat nyrkkisäännöt:

- kaksinkertainen määrä ruokaa - kaksinkertainen valmistusaika
  - puolta vähemmän ruokaa – puolet lyhyempi valmistusaika
2. Mitä matalampi lämpötila, sitä pidempi valmistusaika.
  3. Runsaasti nestettä sisältävät ruoka-aineet lämpenevät nopeammin.
  4. Kypsyminen on tasaisempaa, kun ruoka asetellaan oikein pyörivälle vadille. Jos kiinteät ruoka-aineet asetetaan vadin reunolle ja vähemmän kiinteät keskelle, erilaisia ruoka-aineita voidaan lämmittää samanaikaisesti.
  5. Laitteen luukun voi avata milloin tahansa. Laite kytkeytyy automaattisesti pois päältä. Mikro toimii vain luukun ollessa kiinni.
  6. Peitetyt ruoka-aineet valmistuvat nopeammin ja säilyttävät ominaisuutensa paremmin. Kannen on läpäistävä mikroaalloja ja siinä on oltava pieniä reikiä, joista höyry pääsee ulos.

### Tärkeitä ohjeita!

- Munia kuorineen tai kokonaisia keitettyjä munia ei pidä lämmittää mikroaaltouunissa, sillä ne voivat räjähtää.
- **Pistele haarukalla reikiä kuoripäällisiin ruoka-aineisiin** (esim. omenoihin, tomaatteihin, perunoihin, makkaroihin), ennen kuin lämmität tai kypsennät niitä mikrossa.
- Kun mikrossa lämmitetään tai valmistetaan vähän nestettä sisältäviä ruoka-aineita (esim. **sulatetaan leipää**, valmistetaan popcornia), neste haihtuu hyvin nopeasti. Laite toimii silloin samalla tavoin kuin tyhjänä, ja ruoka voi hiiltä. Laite ja käytetty astia voivat tällöin vaurioitua. Siksi pitäisikin käyttää lyhintä mahdollista valmistusaikaa ja uunia on valvottava koko ajan.
- Mikrossa ei voi lämmittää isoja öljymääriä (**uppopaisto**).
- Älä lämmitä nesteitä ilmatiiviissä astioissa. **Räjähdyksivaara!**
- **Alkoholijuomia ei saa lämmittää** korkeisiin lämpötiloihin. Siksi pitäisikin käyttää lyhintä mahdollista valmistusaikaa ja uunia on valvottava koko ajan.
- Älä lämmitä mikrossa helposti räjähtäviä materiaaleja tai nesteitä.

- Poista **valmisruoat pakkauksistaan**, sillä pakkaukset eivät välttämättä kestä lämmitystä. Noudata valmistajan ohjeita.
- Jos panet mikron **useita erilaisia astioita**, sijoita ne tasaisesti pyörivälle vadille.
- Lämmitä **vauvanruokapurkit** tai **tuttipullot** aina ilman kantta tai tuttia. Ravista tai sekoita ruokaa lämmittämisen jälkeen, jotta lämpö jakautuu tasaisesti. Astian lämpötila on huomattavasti alhaisempi kuin lämmitetyn ruoan. Vältä palovammoja tarkistamalla ruoan lämpötila, ennen kuin annat sitä lapselle.
- Älä sulje **muovipusseja metallisilla sulkimilla**. Käytä **muovisia**. Pistele pussiin reikiä, jotta höyry pääsee helposti ulos.
- Kun lämmität tai valmistat ruokaa mikrossa, varmista, että lämpötila on vähintään **70 °C**.
- Valmistusprosessin aikana voi muodostua **vesihöyryä**, joka valuu luukun lasia pitkin. Tämä on normaalia ja voi olla runsastakin, jos huoneen lämpötila on alhainen. Se ei vaaranna laitteen turvallisuutta. Pyyhi vesi pois, kun ruoka on valmista.

# Ruoanvalmistus mikroaaltouunissa

## Vihannesten valmistussuosituksia

Ruoka-aine	Määrä (g)	Nesteen lisäys	Teho (wattia)	Tehotaso	Aika (min)	Tasaantumisaika (min)	Ohjeet
Kukkakaali	500	1/8 l	800	SSS <sup>3</sup>	9-11	2-3	Levitä päälle hieman voita. Viipaloi.
Parsakaali	300	1/8 l	800	SSS <sup>3</sup>	6-8	2-3	
Sienet	250	-	800	SSS <sup>3</sup>	6-8	2-3	
Herneet ja porkkanat, pakasteporkkanat	300	½ kuppia	800	SSS <sup>3</sup>	7-9	2-3	Kuutioi tai viipaloi.
	250	2-3 lusikallista lientä	800	SSS <sup>3</sup>	8-10	2-3	
Perunat	250	2-3 lusikallista lientä	800	SSS <sup>3</sup>	5-7	2-3	Kuori, leikkaa samankokoisiksi palasiksi.
Paprika	250	-	800	SSS <sup>3</sup>	5-7	2-3	Paloittele tai viipaloi.
Purjosipuli	250	-	800	SSS <sup>3</sup>	5-7	2-3	
Pakastettu ruusukaali	300	½ kuppia	800	SSS <sup>3</sup>	6-8	2-3	
Kaali	250	½ kuppia	800	SSS <sup>3</sup>	8-10	2-3	

## Kalan valmistussuosituksia

Ruoka-aine	Määrä (g)	Teho (wattia)	Tehotaso	Aika (min)	Tasaantumisaika (min)	Ohjeet
Kalafileet	500	600	SSS <sup>2</sup>	10-12	3	Valmista kannella peitettynä. Käännä puolella välissä valmistusta.
Kokonainen kala	800	800	SSS <sup>3</sup>	3-5	2-3	Valmista kannella peitettynä. Käännä puolella välissä valmistusta. Kalan päät on hyvä peittää.
		320	SSS <sup>1</sup>	10-12		

## Millaisia astioita saa käyttää?

### Mikroaaltouunin toiminta

Mikroaaltouunia käytettäessä on tärkeää muistaa, että mikroaallot heijastuvat takaisin metallipinnoista. Lasi, posliini, keramiikka, muovi ja paperi läpäisevät mikroaaltoja.

Siksi mikrossa ei saa käyttää **metallisia pannuja ja astioita tai astioita, joissa on metalliosia tai -koristeita**. Myöskään lasi- tai keramiikka-astioita, joissa on metallikoristeita tai -osia (esim. lyijylasia), ei saa käyttää.

**Ihanteellisia materiaaleja** mikrokäyttöön ovat tulen- ja lämmönkestävät lasi, posliini ja keramiikka. Erittäin ohuita kristalli- ja posliiniasioita tulee käyttää vain lyhyitä aikoja valmiiden ruokien sulattamiseen ja uudelleenlämmittämiseen.

### Astioiden testaaminen

Pane astia uuniin maksimiteholle 20 sekunniksi. Jos astia on kylmä tai haalea, se sopii mikroon. Jos astia sen sijaan kuumenee voimakkaasti tai aiheuttaa valokaaren, se ei sovi mikroon.

Kuuma ruoka siirtää lämpöä astiaan, josta voi tulla erittäin kuuma. Käytä sen vuoksi aina **uunikintaita!**

### Alumiinirasiat ja -foliot

Alumiinirasioihin tai alumiinifolioon pakattuja valmisruokia saa lämmittää mikrossa, kun seuraavat ehdot täyttyvät:

- Pakkaukseen painettuja valmistajan ohjeita noudatetaan.
- Käytetään alumiinirasioita, jotka ovat enintään 3 cm:n korkuisia eivätkä koske uunin seiniin (pienin etäisyys 3 cm). Alumiinikansi täytyy poistaa.
- Alumiinirasia asetetaan suoraan pyörivälle vadille. Grilliä käytettäessä rasia täytyy asettaa posliiniselle lautaselle. Älä koskaan pane rasiaa suoraan grillin päälle!
- Valmistusaika on pidempi, koska mikroaallot pääsevät ruokaan vain ylhäältä päin. Jos olet epävarma, käytä vain mikronkestäviä astioita.
- Alumiinifoliota voidaan käyttää mikroaaltojen heijastamiseen takaisin sulatusprosessin aikana. Arkoja ruoka-aineita, kuten siipikarjaa tai jauhelihaa, voidaan suojata liiallista kuumuutta vastaan peittämällä niiden päät.
- **Tärkeää:** alumiinifolio ei saa koskea uunin seiniin, sillä se voi aiheuttaa valokaaren.

### Kannet

Lasi- tai muovikansien tai kelmun käyttö on suositeltavaa seuraavista syistä:

1. Ne estävät liiallista haihtumista (erityisesti valmistusajan ollessa hyvin pitkä).
2. Valmistus on nopeampaa.
3. Ruoka ei kuivu.
4. Aromit säilyvät.

Kannessa tulee olla reikiä, jotka estävät paineen muodostumisen. Myös muovipusseissa tulee olla reikiä. Tuttipulloja ja vauvanruokapurkkeja ja vastaavia säilytysastioita saa lämmittää vain ilman kantta, sillä kansi päällä ne voivat räjähtää.

Seuraava taulukko sisältää yleisohjeita erilaisiin tilanteisiin sopivista astioista.

# Millaisia astioita saa käyttää?

## Astiasuosituksia

Astiatyyppi	Toiminto	Mikroaaltouuni	
		Sulatus/lämmitys	Valmistus
<b>Lasi ja posliini 1)</b> Kotimaiset, ei-tulenkestävät, konepestävät		kyllä	kyllä
<b>Lasitettu keramiikka</b> Tulenkestävä lasi ja posliini		kyllä	kyllä
<b>Keramiikka, saviastiat</b> Lasittamattomat Lasitetut ilman metallikoristeita		kyllä	kyllä
<b>Saviastiat</b> <b>Lasitetut</b> Lasittamattomat		kyllä ei	kyllä ei
<b>Muoviastiat 2)</b> Lämmönkestävät, 100 °C Lämmönkestävät, 250 °C		kyllä kyllä	ei kyllä
<b>Muovikelmut 3)</b> Taloukkelmu Sellofaani		ei kyllä	ei kyllä
<b>Paperi, kartonki, pergamentti 4)</b>		kyllä	ei
<b>Metalli</b> Alumiinifolio Alumiinirasiat 5) Varusteet (grilli)		kyllä ei ei	ei kyllä ei

1. Ei kullattuja tai hopeoituja reunoja eikä lyijylasia.
2. Noudata valmistajan ohjeita!
3. Älä käytä metallisia kiinnittimiä pussien sulkemiseen. Tee pusseihin reikiä. Käytä kelmuja vain ruoan peittämiseen.

4. Älä käytä paperilautasia.
5. Vain matalat alumiinirasiat ilman kantta. Alumiini ei saa koskea uunin seiniin.

## Puhdistus ja hoito

VARMISTA ENNEN mikroaaltouunin PUHDISTAMISTA, ETTÄ PISTOKE ON IRROTETTU PISTORASIASTA.

Anna laitteen jäähtyä käytön jälkeen. Älä puhdista laitetta hankaavilla puhdistusaineilla, pintaa naarmuttavilla hankaussienillä tai terävillä esineillä.

Ulkopinta:

1. Puhdista ulkopinta neutraalilla puhdistusaineella, haalealla vedellä ja kostealla liinalla.
2. Älä päästä vettä ulkorakenteisiin.

Sisäpinnat:

1. Puhdista sisäseinät kostealla liinalla jokaisen käytön jälkeen.
2. Varo päästämästä vettä mikroaaltouunin tuuletusreikiin.
3. Jos viimeisestä puhdistuksesta on kulunut jonkin aikaa ja uunitila on likainen, pane lasillinen vettä pyörivälle vadille ja kytke mikro maksimiteholle 4 minuutiksi. Syntyvä höyry pehmittää lian, minkä jälkeen se on helppo pyyhkiä pois pehmeällä liinalla.

**Tärkeää!** Laitetta ei saa puhdistaa höyrypesureilla. Jos höyryä pääsee osiin, joissa on virtaa, voi tapahtua oikosulku.

Erittäin likaiset ruostumattomat teräspinnat voi puhdistaa ei-hankaavilla puhdistustuotteilla.

Lopuksi ne huuhdellaan kuumalla vedellä ja kuivataan hyvin.

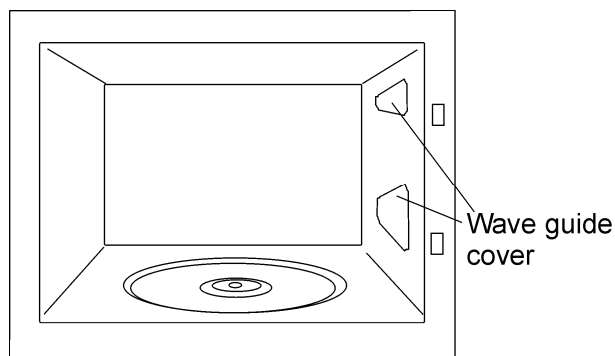
4. Puhdista varusteet jokaisen käytön jälkeen. Jos ne ovat hyvin likaisia, liota niitä ensin ja puhdista sitten harjalla ja sienellä. Varusteet voi pestä astianpesukoneessa. Tarkista, että pyörivä vati ja alusta ovat aina puhtaat.

Luukku, luukun saranat ja laitteen etuosa:

1. Näiden osien on oltava aina puhtaat, erityisesti luukun ja laitteen etuosan väliset kosketuspinnat (vuotojen estämiseksi).
2. Käytä puhdistukseen neutraalia puhdistusainetta ja haaleaa vettä. Kuivaa pehmeällä liinalla.

Kiillelevyt:

**Pidä kiillelevyt aina puhtaina. Levyyhin jäänyt ruoka voi vääristää niiden muodon tai saada aikaan kipinöintiä syttyessään palamaan. Siksi ne on puhdistettava säännöllisesti, mutta puhdistukseen ei saa käyttää hankaavia puhdistustuotteita tai teräviä esineitä. Älä poista levyjä. Se voi aiheuttaa vaaratilanteen.**



**Laite ei toimi kunnolla:**

- Onko pistoke kunnolla kiinni pistorasiassa?
- Onko luukku kunnolla kiinni? Luukku napsahtaa kuuluvasti, kun se sulkeutuu.
- Onko luukun ja rengastiivisteiden välillä vieraita esineitä?

**Ruoka ei lämpene tai lämpenee hyvin hitaasti:**

- Käytitkö erehdyksessä metalliastiaa?
- Valitsitko oikean käyttöajan ja tehotason?
- Panitko mikron normaalia suuremman määrän tai normaalia kylmempää ruokaa?

**Ruoka on liian kuumaa, kuivaa tai on palanut:**

- Valitsitko oikean käyttöajan ja tehotason?

**Laitteen käydessä kuuluu melua:**

- Näkyykö mikron sisällä valokaari?
- Koskettaako astia uunin seiniä?
- Onko mikron sisällä irtonaisia vartaita tai lusikoita?

**Sisävalo ei syty:**

- Jos kaikki toiminnot toimivat oikein, lamppu on todennäköisesti palanut. Voit jatkaa laitteen käyttöä.
- Lampun saa vaihtaa vain tekninen tuki.

**Virtajohto on vaurioitunut**

- Vaaratilanteiden välttämiseksi ja koska työhön tarvitaan erityistyökaluja, virtajohdon saa vaihtaa vain valmistaja, valmistajan valtuuttama edustaja tai tehtävään vaadittavan pätevyyden omaava huoltoteknikko.

Jos havaitset muita vikoja, ota yhteys tekniseen tukeen.

**Korjauksia saa tehdä ainoastaan erikoistunut huoltoteknikko.**



## Tekniset ominaisuudet

### Painiketoimintojen kuvaus

Symboli	Kuvaus	Teho	Ruoka-aineet
§§	Lämpimänäpito	130 W	Arkojen ruoka-aineiden hidas sulatus, ruoan lämpimänäpito
§§§ <sup>1</sup>	Pienin	320 W	Voin sulatus Vauvanruoan lämmitys
§§§ <sup>2</sup>	Keskisuuri	600 W	Vihannesten ja muiden ruoka-aineiden valmistus Varovainen valmistus ja lämmitys Pienten määrien lämmitys ja valmistus Arkojen ruoka-aineiden lämmitys
§§§ <sup>3</sup>	Suurin	800 W	Nesteiden ja muiden ruoka-aineiden nopea valmistus ja lämmitys

### Tekniset tiedot

- Verkköjännite ..... Katso arvokilpi
- Sulake ..... 12 A / 250 V
- Vaadittu teho ..... 1 200 W
- Mikroaaltojen lähtöteho ..... 800 W
- Mikroaaltojen taajuus... ..... 2 450 MHz
- Ulkomitat (L x K x S) ..... 595 × 390 × 325 mm
- Uunitilan mitat (L x K x S)..... 305 × 210 × 280 mm
- Uunin tilavuus ..... 18 l
- Paino ..... 18,6 kg

Kära kund:

Först av allt vill vi tacka dig för att du valde vår produkt. Vi är övertygade om att denna moderna, funktionella och praktiska mikrovågsugn, tillverkad av förstklassiga material, kommer att uppfylla alla dina förväntningar.

Läs noga igenom instruktionerna i denna bruksanvisning, eftersom de hjälper dig att uppnå optimala resultat när du använder mikrovågsugnen.

**SPARA DOKUMENTATIONEN TILL DENNA PRODUKT FÖR FRAMTIDA REFERENS.**

**Se till att ha bruksanvisningen nära till hands. Om du ger överlåter apparaten till en annan person, glöm inte bort att lämna över bruksanvisningen!**

## Tips om miljöskydd

### Kassering av förpackning

Förpackningen är Green Dot-märkt. Använd rätt återvinningskärl när du kasserar allt förpackningsmaterial som t.ex. pappkartong, styrenplast och plastfolie. På så vis säkerställer du att förpackningsmaterialen återvinns.

### Kassering av uttjänta elektriska apparater



Enligt det europeiska WEEE-direktivet 2002/96/EC om avfallshantering av elektrisk och elektronisk utrustning, får uttjänta hushållsapparater inte kastas i de vanliga hushållssoporna. Uttjänta apparater ska lämnas in på återvinningscentraler för att optimera återvinning av tillverkningsmaterial och förhindra påverkan på människors hälsa och miljön.

Symbolen med en överkryssad "soptunna på hjul" på produkten påminner dig om din skyldighet att lämna in den uttjänta apparaten till en återvinningscentral.

Kontakta din kommun eller återförsäljare för mer information om återvinningscentraler.

Innan du kasserar den uttjänta apparaten ska du klippa av den urkopplade strömsladden och kasta den.

# Table of contents

<b>Säkerhetstips</b> .....	<b>42</b>
<b>Installationsinstruktioner</b> .....	<b>44</b>
<b>Beskrivning av apparaten</b> .....	<b>45</b>
<b>Mikrovågsugnens fördelar</b> .....	<b>46</b>
Mikrovågsugnens användningsläge .....	46
<b>Bruksanvisning</b> .....	<b>47</b>
<b>Ställa in klockan</b> .....	<b>47</b>
<b>Säkerhetslås</b> .....	<b>47</b>
<b>Funktion: Mikrovågsugn</b> .....	<b>48</b>
<b>Specialfunktion: Dryck</b> .....	<b>48</b>
<b>Specialfunktion: Upptining och värmning</b> .....	<b>48</b>
<b>Upptining efter tid (manuell)</b> .....	<b>49</b>
<b>Under användning</b> .....	<b>50</b>
Avbryta funktion .....	50
Slut på programmet .....	50
Upptining .....	50
Allmänna tips för upptining .....	50
<b>Tillagning i mikrovågsugn</b> .....	<b>52</b>
Viktiga tips! .....	52
Tabeller och rekommendationer – Tillagning av grönsaker .....	53
Tabeller och rekommendationer – Tillagning av fisk .....	53
<b>Vilket slags kärl kan jag använda?</b> .....	<b>54</b>
Mikrovågsfunktion .....	54
Testa kärlden .....	54
Aluminiumkärl och -folie .....	54
Lock .....	54
<b>Vilket slags kärl kan jag använda?</b> .....	<b>55</b>
Tabell – hushållsgods .....	55
<b>Rengöring och skötsel</b> .....	<b>56</b>
<b>Felsökning</b> .....	<b>57</b>
<b>Tekniska funktioner</b> .....	<b>58</b>
Beskrivning av knapparnas funktioner .....	58
Specifikationer .....	58



- **Varning!** För att undvika all brandrisk, använd endast mikrovågsugnen när du kan övervaka den. Mycket höga effektnivåer eller mycket långa tillagningstider kan hetta upp maten alltför mycket och orsaka brand.
- Om du ser rök eller eld, håll ugnsluckan stängd för att kväva elden. Stäng av apparaten och dra ut strömkontakten ur eluttaget.
- **Varning!** Denna apparat är inte avsedd att användas av personer (inklusive barn) med nersatt fysisk, sensorisk eller mental förmåga, eller bristfällig erfarenhet och kunskap, såvida de inte övervakas eller har instruerats om hur man använder apparaten av en person som ansvarar för deras säkerhet. Barn ska övervakas så att de inte leker med apparaten.
- **Varning!** Var mycket försiktig när du använder grillfunktionen. Håll barn borta från apparaten!
- Denna apparat uppfyller erforderliga bestämmelser och lagar för teknisk utrustning. Men dessa kan inte förhindra alla olycksrisker.
- Vid användning av antändliga material som t.ex. kärl av plast eller papper, för att värma eller tillaga mat, måste tillagningsprocessen övervakas kontinuerligt pga. brandrisken.
- Innan du sätter in fat eller kärl i mikrovågsugnen, kontrollera att de är mikrovågssäkra. Använd enbart mikrovågssäkra kärl.
- Strömssladden får inte komma i kontakt med fuktiga, vassa föremål eller med själva apparaten när den är het.

- Vid anslutning av elapparater i närheten av mikrovågsugnen, se till att strömssladdarna inte vidrör mikrovågsugnen när den är het och att de inte kan klämmas i ugnsluckan, för att undvika skada och fara.
- Var uppmärksam på funktionsfel. Apparaten får inte användas i följande fall:
  - Om det inte går att stänga ugnsluckan ordentligt;
  - Om ugnsluckans gångjärn är trasiga;
  - Om kontaktytorna mellan ugnslucka och framsida är skadade;
  - Om glaset i ugnsluckan är skadat;
  - Om det ofta förekommer gnistor inuti ugnen, utan att något metallföremål satts in.
- Ventilationshålen får inte övertäckas.

#### Rengöring/underhåll:

- Innan du utför något underhåll eller rengöring måste du dra ut strömssladden från eluttaget.
- Följ rengöringstipsen i avsnittet "Rengöring och skötsel".
- Kontaktytorna (främre delen av ugnsutrymmet och insidan av ugnsluckan) måste hållas rimligt rena för att garantera korrekt funktion. Rengör kontaktytorna med ett neutralt rengöringsmedel och en trasa som inte repar ytan eller orsakar friktion.
- **Varning:** Använd inte produkten om kontaktytorna är skadade. Använd inte apparaten igen förrän den har reparerats av en tekniker från teknisk supportservice.

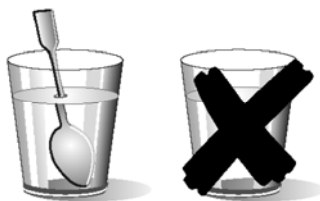
## Säkerhetstips

### Tänk på följande tips för att undvika skada på apparaten:

- Sätt inte på apparaten utan den roterande basen och tillhörande tallrik.
- Sätt inte på apparaten när den är tom. Om det inte finns någon mat inuti apparaten kan det resultera i överbelastning.
- Använd endast mikrovågssäkra kärl.
- Förvara inga antändliga föremål inuti ugnen, eftersom de kan börja brinna när apparaten sätts på.
- Ägg med skal och hela kokta ägg ska inte värmas i mikrovågsugn eftersom de kan explodera.
- Värm inte ren alkohol eller alkoholhaltiga drycker i mikrovågsugnen.

### DET UTGÖR EN BRANDRISK.

- Varning: Värm inte vätska eller livsmedel i förslutna kärl, eftersom de lätt kan explodera.



### Var försiktig när du värmer vätskor!

- När du värmer vätskor (vatten, kaffe, te, mjölk osv.) når de nästan kokpunkten inuti apparaten och, om de tas ut för snabbt, kan de skvätta ut från kärlet. Det kan orsaka personskador och brännsår!
- Undvik denna typ av situation genom att placera en plastsked eller en glaspinne i kärlet när du värmer vätskor.

### Var försiktig!

- När du värmer **små mängder mat**, är det ytterst viktigt att du inte väljer alltför lång värmingstid eller mycket höga effektnivåer, eftersom maten då kan överhettas eller brännas vid. Exempelvis kan bröd brännas vid efter 3 minuter om du valt en mycket hög effektnivå.
- **För rostat bröd, använd enbart grillfunktionen och övervaka hela processen. Om du använder kombinationsfunktionen (mikrovågseffekt och grill) för att rosta bröd, kan brödet fatta eld efter en mycket kort stund.**
- Värm alltid **barnmat** i burkar eller flaskor utan lock eller napp. När maten är varm, skaka den eller rör runt ordentligt för att säkerställa att värmen fördelas jämnt. Kontrollera matens temperatur innan du ger maten åt barnet – **Risk för brännskador!**

### I händelse av reparation:

- **Varning – Mikrovågor! Ta inte av det yttre höljet.** Alla reparationer eller underhåll som utförs av personer som inte auktoriserats av tillverkaren är farliga.
- **Varning:** Glödlampan får endast bytas ut av teknisk supportservice.
- Om strömsladden är skadad, får endast teknisk supportservice byta ut den mot en sladd med samma egenskaper, för att undvika skada.
- Reparationer och underhåll, särskilt av strömförande delar, får endast utföras av tekniker som har auktoriserats av tillverkaren.

## Installationsinstruktioner

Använd "öppningsknappen" för att öppna ugnsluckan och ta ut allt förpackningsmaterial. Rengör därefter insidan och tillbehören med en fuktig trasa. Låt torka. Använd inte slipande produkter eller produkter med stark lukt.

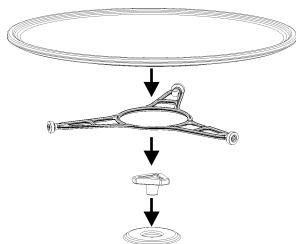
Kontrollera att följande delar är i gott skick:

- Ugnslucka och gångjärn
- Mikrovågsugnens framsida
- Apparaten in- och utsidor

ANVÄND INTE APPARATEN om du märker någon form av defekt på dessa delar. Kontakta i sådant fall teknisk supportservice.

Placera apparaten på ett stabilt och plant underlag.

Passa in den roterande basen mitt i ugnsutrymmet och placera den roterande tallriken ovanpå tills den klickar på plats. Närhelst du använder mikrovågsugnen, måste både den roterande tallriken och basen sitta rätt på plats inuti ugnen. Den roterande tallriken kan rotera medsols eller motsols.



**Varning!** Mikrovågsugnen är eventuellt inpackad i en skyddsfilm. Ta bort denna skyddsfilm innan du sätter på ugnen för första gången. Börja på undersidan.

**För att säkerställa fullgod ventilation för apparaten, installera mikrovågsugnen i en köksinredningsdel som är öppen upptill (se medföljande datablad).**

**Varning: Du måste kunna komma åt eluttaget efter det att du har installerat mikrovågsugnen.**

**Under installation, se till att strömsladden inte kommer i kontakt med apparatens baksida, eftersom de höga temperaturerna kan skada sladden.**

**Om du installerar en mikrovågsugn och en vanlig ugn på samma höjdedd, får inte mikrovågsugnen placeras under den vanliga ugnen på grund av kondensbildning.**

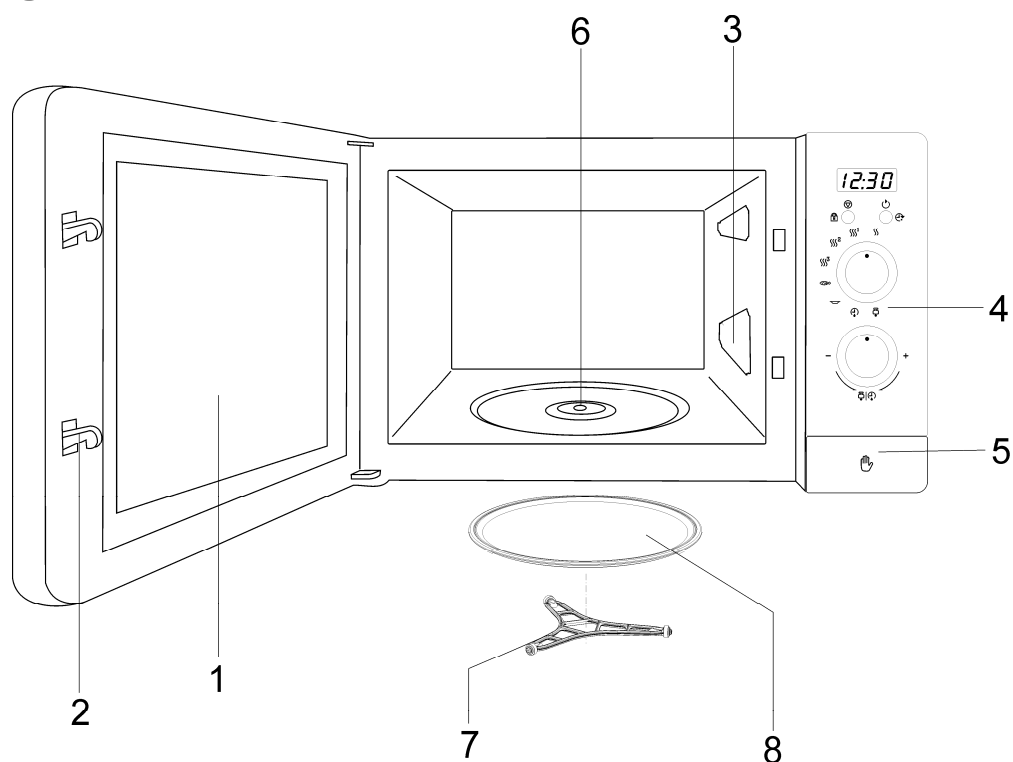
Apparaten får inte placeras nära värmeelement, radio- eller TV-apparater.

Apparaten är utrustad med en strömsladd och – kontakt för enfassspänning.

**VARNING: Mikrovågsugnen FÅR ENDAST ANSLUTAS TILL JORDADE ELUTTAG.**

I händelse av fel, påtar sig tillverkaren och återförsäljaren inget ansvar om inte installationsinstruktionerna har följts till fullo.

## Beskrivning av apparaten



1. Glaruta i ugnsluckan
2. Spärr
3. Mica-skydd
4. Kontrollpanel

5. Öppningsknapp
6. Plats för roterande bas
7. Roterande bas
8. Roterande tallrik

## Mikrovågsugns fördelar

I en vanlig ugn tränger den hetta som utstrålas genom motstånden eller gasbrännarna sakta in i maten utifrån och in. Därmed uppstår en stor energiförlust vid uppvärmningen av luften, ugnskomponenterna och kärnen som rymmer maten.

I mikrovågsugnen genereras värmen av själva maten, dvs. värmen går inifrån och ut. Det uppstår ingen värmeförlust till luft, ugnsutrymmets väggar eller kärnen (under förutsättning att kärnen är mikrovågssäkra). Detta innebär att enbart maten värms upp.

Kort sagt har mikrovågsugnar följande fördelar:

1. Minskad tillagningstid; generellt sett minskar tillagningstiden med  $\frac{3}{4}$  jämfört med tillagning i en vanlig ugn.
2. Ultrasnabb upptining av livsmedel, vilket minskar risken för bakteriutveckling.
3. Energibesparing.
4. Näringsämnen i maten bevaras bättre tack vara den kortare tillagningstiden.

### Mikrovågsugns användningsläge

Mikrovågsugnen innehåller en högspänningsventil som kallas magnetron som omvandlar den elektriska energin till mikrovågsenergi. De elektromagnetiska vågorna överförs till ugnen med hjälp av vågledare och fördelas sedan med hjälp av en metallisk dispenser eller en roterande tallrik.

I en mikrovågsugn sprids vågorna i alla riktningar och reflekteras av metallväggar. Vågorna tränger in i maten och åstadkommer en jämn uppvärmning.

### Varför blir maten varm?

Maten innehåller i regel vatten vars molekyler sätts i vibration av mikrovågorna.

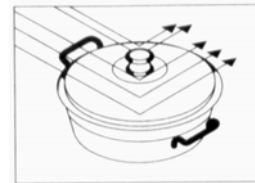
Friktionen mellan molekylerna skapar värme som åstadkommer en ökning av temperaturen i maten i samband med upptining, tillagning eller varmhållning.

Eftersom värmen bildas inne i maten gäller följande:

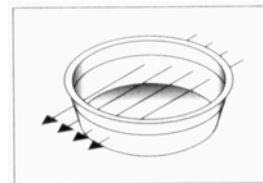
- Den kan tillagas bara med lite eller helt utan vätska eller fett;
- Upptining, uppvärmning eller tillagning i en mikrovågsugn sker snabbare än i en konventionell ugn;
- Vitaminer, mineraler och näringsämnen i maten bevaras;
- Matens naturliga färg och smak bibehålls.

Mikrovågorna passerar genom porslin, glas, kartong eller plast men inte genom metall. Därför ska man inte använda metallkärl eller kärl där det ingår metall i mikrovågsugnen.

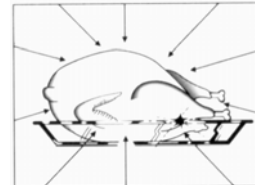
Mikrovågor reflekteras av metall...



... they go through glass and porcelain...



... and are absorbed by the foods.



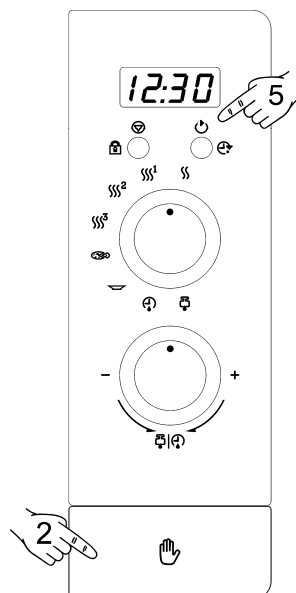


## Bruksanvisning

**Varning:** Använd inte mikrovågsugnen när den är tom, dvs. när den inte innehåller någon mat.

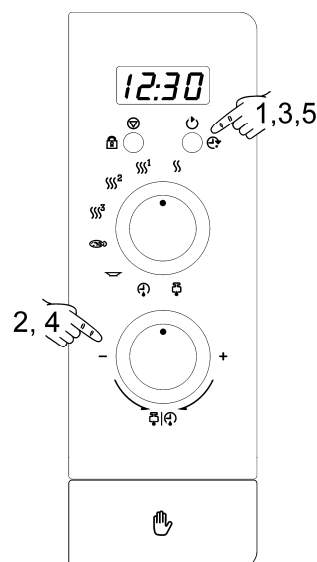
Titta på diagrammet och gör så här:

1. Anslut mikrovågsugnen till ett vägguttag med rätt spänning (se tips på den sista sidan).
2. Öppna ugnsluckan genom att trycka på ÖPPNINGSKNAPPEN. Belysningen inuti mikrovågsugnen tänds.
3. Placera matkärlet på tallriken.
4. Välj önskad funktion och tillagningstid enligt beskrivningen i följande kapitel.
5. Stäng ugnsluckan och tryck på knappen START.
6. Mikrovågsugnen sätter igång och displayen visar återstående tillagningstid.



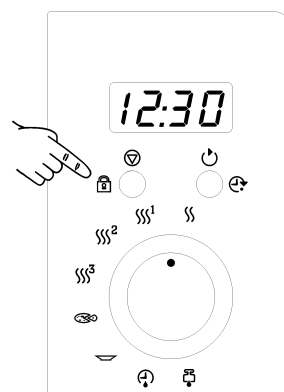
## Ställa in klockan

1. När du inte använder mikrovågsugnen, tryck på KLOCK-knappen tills siffrorna börjar blinka.
2. Ange timmarna med hjälp av VRIDRATTEN, som kan vridas åt valfritt håll.
3. Tryck en gång till på KLOCK-knappen för att ställa in minuterna.
4. Ange minuterna med hjälp av VRIDRATTEN, som kan vridas åt valfritt håll.
5. Du slutför genom att trycka en gång till på KLOCK-knappen.



## Säkerhetslås

Du kan aktivera/inaktivera säkerhetslåset genom att trycka på säkerhetslåsknappen i 3 sekunder när mikrovågsugnen är i standby-läge. När detta görs inaktiveras alla funktioner och displayen visar 4 horisontella medelstora staplar för på varje siffra och punkterna blinkar.

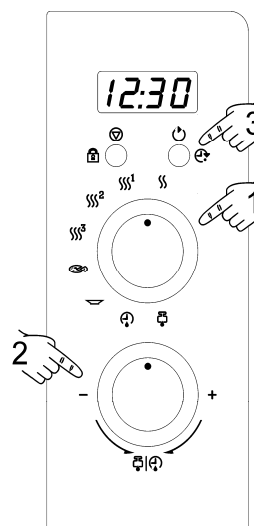


## Funktion: Mikrovågsugn

1. Ställ in funktionsväljaren i det läge som motsvarar önskad effektnivå enligt följande tabell.

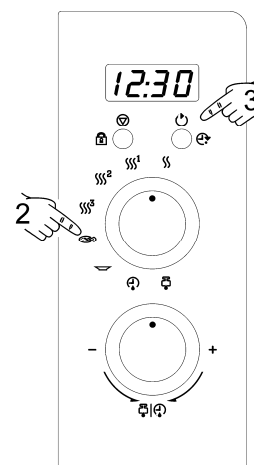
Läge	Effektnivå	Effekt
☺☺☺ <sup>3</sup>	Maximal	800 W
☺☺ <sup>2</sup>	Medelhög	600 W
☺☺ <sup>1</sup>	Minimum	320 W
☺☺	Varmhållning	130 W

2. Ange tillagningstiden med hjälp av **VRIDRATTEN**, som kan vridas åt valfritt håll.
3. Tryck på **START**-knappen. Mikrovågsugnen sätter igång och displayen visar återstående tillagningstid.



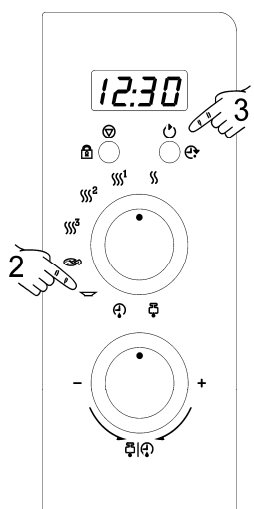
## Specialfunktion: Dryck

1. Placera drycken (cirka 150-300 ml kaffe, te, mjölk, vatten osv.) i ett värmetåligt kärl på den roterande tallriken.
2. Ställ in funktionsväljaren i lämpligt läge ☺☺.
3. Tryck på **START**-knappen. Mikrovågsugnen sätter igång och displayen visar återstående tillagningstid (10 min.).




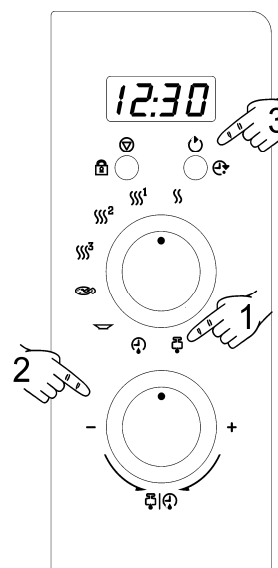
## Specialfunktion: Upptining och värmning

1. Ta bort locket på förpackningen (mat tillagad i förväg). 300g – 400g; t.ex. cannelloni, makaroner, gnocchi) och placera maten på en tallrik eller placera förpackningen direkt på den roterande tallriken i mikrovågsugnen.
2. Ställ in funktionsväljaren i lämpligt läge ☺☺.
3. Tryck på **START**-knappen. Mikrovågsugnen sätter igång och displayen visar återstående användningstid.
4. Vänd på maten när mikrovågsugnen avger signaler och följande blinkar på displayen: **turn**. Stäng ugnsluckan igen och tryck på knappen **START**.




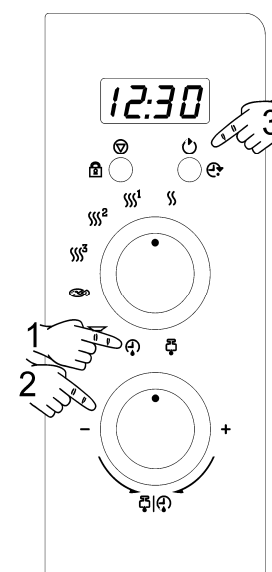
## Upptining efter vikt (automatisk)

1. Använd denna funktion för tina kött, fisk och fågel. För andra typer av livsmedel som t.ex. bröd och frukt, följ instruktionerna under "Upptining efter vikt".
2. Ställ in funktionsväljaren i lämpligt läge .
3. Ställ in vikt med **VRIDRATTEN**, som kan vridas åt valfritt håll.
4. Tryck på **START**-knappen. Mikrovågsugnen sätter igång och displayen visar återstående användningstid.
5. Vänd på maten när mikrovågsugnen avger signaler och följande blinkar på displayen: **turn**. Stäng ugnsluckan igen och tryck på knappen **START**.



## Upptining efter tid (manuell)

1. Ställ in funktionsväljaren i lämpligt läge .
2. Ställ in upptiningstiden med **VRIDRATTEN**, som kan vridas åt valfritt håll.
3. Tryck på **START**-knappen. Mikrovågsugnen sätter igång och displayen visar återstående användningstid.
4. Vänd på maten när mikrovågsugnen avger signaler och följande blinkar på displayen: **turn**. Stäng ugnsluckan igen och tryck på knappen **START**.



## Under användning...

Du kan när som helst öppna ugnsluckan medan maten tillagas. I detta fall:

- AVBRYTS MIKROVÅGSEFFEKTEN AUTOMATISKT.
- Timern stopper och displayen visar återstående användningstid.

Om du vill kan du:

1. Flytta på eller vänd maten för att förbättra fördelningen av värme;
2. Välj en annan funktion genom att placera funktionsväljaren i ett annat läge;
3. Ändra den återstående användningstiden genom att vrida på vridratten.

Stäng ugnsluckan igen och tryck på knappen **START**. Mikrovågsugnen sätter igång.

### Avbryta funktion

Du avbryter programmet genom att trycka på knappen **STOP** (stopp) eller öppna ugnsluckan. Om du vill avbryta tillagningsprocessen, stäng ugnsluckan igen och tryck på knappen **STOP**. Ugnen avger en signal och displayen visar tiden.

### Slut på programmet

När programmet är slutfört avger mikrovågsugnen 3 signaler och displayen visar "**End**" (slut). Signalerna upprepas var 30:e sekund tills luckan öppnas eller du trycker på knappen "**STOP**".

När programmet är slut kan det hända att fläkten fortsätter att kyla ugnsutrymmet. Fläkten stängs av automatiskt efter en viss tidsperiod. Ugnsbelysningen är tänd medan fläkten är igång.

### Upptining

#### Allmänna tips för upptining

1. Använd enbart mikrovågssäkra kärl för upptining (porslin, glas, lämplig plast).
2. Tabellerna avser upptining av ej tillagad mat.

3. Upptiningstiden beror på matens mängd och vikt. När du fryser in mat, förbered då inför upptiningsprocessen. Fördela maten i portioner som matchar kärlets storlek.
4. Fördela maten så jämn som möjligt i mikrovågsugnen. Den tjockaste delen av fisken eller kycklinglåren ska placeras överst. De känsligaste delarna kan skyddas med aluminiumfolie. **Viktigt!** Aluminiumfolien får inte komma i kontakt med ugnsutrymmets väggar, eftersom det kan orsaka gnistor.
5. De tjockaste delarna ska vändas åtskilliga gånger.
6. Fördela den frysta maten så jämnt som möjligt, eftersom tunna, smala delar tinar snabbare än de tjockaste delarna överst.
7. Fet mat som t.ex. smör, keso och grädde, ska inte tinas helt. Om de håller rumstemperatur, är de redo att serveras inom några få minuter. Om grädden är djupfrost och innehåller små bitar is, ska den vispas innan den äts.
8. Placera fågel på en vändbar tallrik så att det blir enklare att låta safterna rinna av.
9. Bröd ska lindas in i hushållspapper så att det inte blir för torrt.
10. Ta upp den frysta maten ur förpackningen och kom ihåg att ta bort eventuella metallklämmor. Om kärlet med den frysta maten även kan användas för värmning och tillagning, räcker det med att du tar av locket. I annat fall ska du flytta över maten till kärl som lämpar sig för användning i mikrovågsugn.
11. Vätskan som ansamlas under upptiningen, särskilt när det gäller fågel, ska kasseras och får absolute inte komma i kontakt med annan mat.
12. Tänk på att en viloperiod krävs under upptiningsfunktionen, så att maten blir helt upptinad. Detta tar normalt mellan 15 och 20 minuter

## Upptining

Följande tabell ger allmänna riktlinjer för olika typer av upptining och vilotider (för att garantera att maten får en jämn temperatur) beroende på

matens typ och vikt. Den innehåller även rekommendationer för upptining av olika typer av livsmedel.

Livsmedel	Vikt	Upptiningstid	Vilotid	Kommentar
Stycken av kött, kalv, biff, fläsk	100 g	3-4 min	5-10 min	Vänd 1 x
	200 g	6-7 min	5-10 min	Vänd 1 x
	500 g	14-15 min	10-15 min	Vänd 2 x
	700 g	20-21 min	20-25 min	Vänd 2 x
	1000 g	29-30 min	25-30 min	Vänd 3 x
	1500 g	42-45 min	30-35 min	Vänd 3 x
Köttgryta	500 g	12-14 min	10-15 min	Vänd 2 x
	1000 g	24-25 min	25-30 min	Vänd 3 x
Köttfärs	100 g	4-5 min	5-6 min	Vänd 1 x
	300 g	8-9 min	8-10 min	Vänd 2 x
	500 g	12-14 min	15-20 min	Vänd 2 x
Korv	125 g	3-4 min	5-10 min	Vänd 1 x
	250 g	8-9 min	5-10 min	Vänd 1 x
	500 g	15-16 min	10-15 min	Vänd 1 x
Ungfågel, delar av ungfågel	200 g	7-8 min	5-10 min	Vänd 1 x
	500 g	17-18 min	10-15 min	Vänd 2 x
Kyckling	1000 g	34-35 min	15-20 min	Vänd 2 x
	1200 g	39-40 min	15-20 min	Vänd 2 x
	1500 g	48-50 min	15-20 min	Vänd 2 x
Fisk	100 g	3-4 min	5-10 min	Vänd 1 x
	200 g	6-7 min	5-10 min	Vänd 1 x
Öring	200 g	6-7 min	5-10 min	Vänd 1 x
Räkor	100 g	3-4 min	5-10 min	Vänd 1 x
	500 g	12-15 min	10-15 min	Vänd 2 x
Frukt	200 g	4-5 min	5-8 min	Vänd 1 x
	300 g	8-9 min	10-15 min	Vänd 2 x
	500 g	12-14 min	15-20 min	Vänd 3 x
Bröd	100 g	2-3 min	2-3 min	Vänd 1 x
	200 g	4-5 min	5-6 min	Vänd 1 x
	500 g	10-12 min	8-10 min	Vänd 2 x
	800 g	15-18 min	15-20 min	Vänd 2 x
Smör	250 g	8-10 min	10-15 min	Vänd 1 x, håll täckt
Keso	250 g	6-8 min	5-10 min	Vänd 1 x, håll täckt
Grädde	250 g	7-8 min	10-15 min	Ta av locket

## Tillagning i mikrovågsugn

Innan du använder ett kärl måste du kontrollera att det lämpar sig för användning i mikrovågsugn (se: "Vilket slags kärl kan jag använda?").

Skär maten innan du börjar tillagda den.

Vid upphettning av vätskor, använd kärl med vida halsar så att ångan kan komma ut lättare.

Tillaga maten enligt tipsen och tänk på de tillagningstider och effektnivåer som anges i tabellerna.

Kom ihåg att de angivna värdena enbart är avsedda som riktlinjer och att de kan variera beroende på initialt tillstånd, temperatur, fuktighet och typ av mat. Vi rekommenderar att tider och effektnivåer justeras utifrån varje enskild situation. Beroende på typen av mat, ska tillagningstiden förlängas eller förkortas och effektnivån höjas eller sänkas.

### Tillagning i mikrovågsugn...

1. Ju store mängd mat, desto längre tillagningstid.  
Kom ihåg följande regler:

#### Viktiga tips!

- Ägg med skal och hela kokta ägg ska inte värmas i mikrovågsugn eftersom de kan explodera.
- Före värmning eller tillagning av mat med skal eller **skinn** (t.ex. äpplen, tomater, potatis, korvar), **stick hål i dem med en gaffel** så att de inte spricker.
- När mat tillagas med ytterst lite fuktighet (t.ex. **upptining av bröd**, poppa popcorn osv.), försvinner fuktigheten mycket snabbt. Därefter fungerar apparaten med ett vakuum och maten kan karboniseras. Denna situation kan orsaka skada på apparaten och kärlet som används. Därför ska mikrovågsugnen endast ställas in på den nödvändiga tiden och tillagningsprocessen ska övervakas.
- Det går inte att heta upp stora mängder olja (**fritering**) i mikrovågsugnen.
- Heta inte upp vätska i lufttäta kärl.  
**Explosionsrisk!**
- **Alkoholhaltiga drycker får inte** hettas upp till höga temperaturer. Därför ska mikrovågsugnen endast ställas in på den nödvändiga tiden och tillagningsprocessen ska övervakas.
- Heta inte upp någon form av explosivt material eller vätska i mikrovågsugnen.
- Ta upp **färdiglagad mat ur förpackningen** eftersom förpackningen inte alltid är värmetålig. Följ tillverkarens anvisningar.

- Dubbel mängd – dubbel tid
  - Halva mängden – halva tiden
2. Ju lägre temperatur, desto längre tillagningstid.
  3. Vätskerik mat hettas upp snabbare.
  4. Korrekt fördelning av maten på den roterande tallriken bidrar till en jämn tillagning. Om fast mat placeras längst ut på den roterande tallriken och mindre fast mat placeras på mitten av tallriken, kan man värma olika typer av mat samtidigt.
  5. Du kan när som helst öppna ugnsluckan. Apparaten stängs av automatiskt. Mikrovågsugnen går inte igång igen förrän ugnsluckan är stängd.
  6. Mat som är täckt kräver kortare tillagningstid och bibehåller sina egenskaper bättre. Locket måste låta mikrovågorna tränga igenom och ska ha små öppningar så att ångan kan komma ut.

- **Om du ska använda olika typer av kärl**, som t.ex. koppar, fördela dem jämnt på den roterande tallriken.
- Värm alltid **barnmat** i burkar eller flaskor utan lock eller napp. När maten är varm, skaka den eller rör runt ordentligt för att säkerställa att värmen fördelas jämnt. Kärlets temperatur är avsevärt lägre än temperaturen på den varma maten. Kontrollera matens temperatur innan du ger maten åt barnet, för att undvika brännskador.
- **Plastpåsar** får inte vara förslutna med metallklämmor, utan med plastklämmor. Stick ett antal hål i påsen så att ångan kan komma ut lättare.
- Vid värmning eller tillagning av mat, kontrollera att den uppnår en minimitemperatur på **70°C**.
- Under tillagningsprocessen kan **vattenånga** bildas på luckans glasruta och börja droppa efter en stund. Detta är normalt och kan till och med vara betydande om rumstemperaturen är låg. Det innebär ingen risk för skada på apparaten. Efter tillagning, torka bort kondensvattnet.

## Tillagning i mikrovågsugn

### Tabeller och rekommendationer – Tillagning av grönsaker

Livsmedel	Mängd (g)	Tillsatt vätska	Effekt (W)	Effektnivå	Tid (min.)	Vilotid (min.)	Tips
Blomkål	500	1/8 l	800	☺☺☺ <sup>3</sup>	9-11	2-3	Bre ut lite smör ovanpå. Skär i skivor.
Broccoli	300	1/8 l	800	☺☺☺ <sup>3</sup>	6-8	2-3	
Svamp	250	-	800	☺☺☺ <sup>3</sup>	6-8	2-3	
Ärtor & morötter, frysta morötter	300	½ kopp	800	☺☺☺ <sup>3</sup>	7-9	2-3	Skär i tärningar eller skivor.
	250	2-3 matskedar	800	☺☺☺ <sup>3</sup>	8-10	2-3	
Potatis	250	2-3 matskedar	800	☺☺☺ <sup>3</sup>	5-7	2-3	Skala, skär i lika stora bitar
Paprika	250	-	800	☺☺☺ <sup>3</sup>	5-7	2-3	Skär i bitar eller skivor.
Purjolök	250	½ kopp	800	☺☺☺ <sup>3</sup>	5-7	2-3	
Fryst brysselkål	300	½ kopp	800	☺☺☺ <sup>3</sup>	6-8	2-3	
Kål	250	½ kopp	800	☺☺☺ <sup>3</sup>	8-10	2-3	

### Tabeller och rekommendationer – Tillagning av fisk

Livsmedel	Mängd (g)	Effekt (W)	Effektnivå	Tid (min)	Vilotid (min.)	Tips
Fiskfiléer	500	600	☺☺☺ <sup>2</sup>	10-12	3	Tillaga med locket på. Vänd filéerna efter halva tiden.
Hel fisk	800	800	☺☺☺ <sup>3</sup>	3-5	2-3	Tillaga med locket på. Vänd fisken efter halva tiden. Ev. måste du täcka över fiskens ändar.
		320	☺☺☺ <sup>1</sup>	10-12		

## Vilket slags kärl kan jag använda?

### Mikrovågsfunktion

Med mikrovågsfunktionen är det viktigt att komma ihåg att mikrovågorna reflekteras av metallytor. Glas, porslin, keramik, plast och papper later mikrovågorna passera.

Därför får **kärl och grytor av metall eller kärl med metallinslag eller –prydnader inte användas i mikrovågsugnen**. Glas och keramik med **metallprydnader eller -inslag** (t.ex. blyglas) får inte användas.

**Idealiska** material för tillagning i en mikrovågsugn elfast, värmetåligt glas, porslin eller keramik. Mycket fin kristall och porslin får bara användas korta stunder för att tina upp eller värma redan tillagad mat.

### Testa kärLEN

Placera kärlet inuti mikrovågsugnen vid max. effektnivå i 20 sekunder. Om det är kallt eller inte blir särskilt varmt, är det lämpligt. Men om kärlet blir mycket hett eller skapar gnistor, är det inte lämpligt.

Varm mat överför värme till kärlet, som kan bli mycket hett. Använd därför alltid en **grytvante!**

### Aluminiumkärl och -folie

Färdiglagad mat i aluminiumkärl eller som är inlindad i aluminiumfolie kan placeras i mikrovågsugnen om följande instruktioner följs:

- Läs igenom tillverkarens instruktioner som står tryckta på förpackningen.
- Aluminiumkärl får inte vara högre än 3 cm och de får inte komma i kontakt med ugnsutrymmets väggar (min. avstånd 3 cm). Aluminiumlocket ska tas bort.
- Placera aluminiumkärlet direkt på den roterande tallriken. Om galler används, ska kärlet placeras på en porslinstallrik. Ställ aldrig kärlet direkt på gallret!
- Tillagningstiden blir längre eftersom mikrovågorna bara tränger in i maten ovanifrån. Om du är tveksam, använd enbart mikrovågssäkra kärl.
- Aluminiumfolie kan användas för att reflektera mikrovågorna under upptiningsprocessen. Känslig mat som t.ex. fågel eller köttfärs, kan skyddas från alltför starkt värme genom att man täcker över respektive ändar.
- **Viktigt:** Aluminiumfolien får inte komma i kontakt med ugnsutrymmets väggar, eftersom det kan orsaka gnistor.

### Lock

Användning av glas- eller plastlock eller plastfolie rekommenderas av följande anledningar:

1. De förhindrar överdriven förångning (särskilt vid mycket långa tillagningsperioder);
2. Tillagningsprocessen går snabbare;
3. Maten torkar inte ut;
4. Smaken bibehålls.

Det ska finnas hål i locket för att undvika att någon form av tryck byggs upp. Plastpåsar ska också ha öppningar. Burkar och flaskor med barnmat och liknande kärl måste värmas utan lock, eftersom de kan explodera om locket sitter kvar.

Följande tabell innehåller allmänna riktlinjer om de typer av kärl som lämpar sig för olika situationer.



# Vilket slags kärl kan jag använda?

## Tabell – hushållsgods

Användningsläge Typ av kärl	Mikrovågsugn	
	Upptining/värmning	Tillagning
<b>Glas och porslin 1)</b> Icke eldfast hushållsgods, kan diskas i diskmaskin	ja	ja
<b>Glaserad keramik</b> Eldtåligt glas och porslin	ja	ja
<b>Keramik, lergods</b> oglaserat Glaserat utan metallprydnader	ja	ja
<b>Lergods</b> glaserat oglaserat	ja nej	ja nej
<b>Plastkärl 2)</b> Värmetåligt upp till 100°C Värmetåligt upp till 250°C	ja ja	nej ja
<b>Plastfilm 3)</b> Plastfolie Cellofan	nej ja	nej ja
<b>Papper, kartong, pergament 4)</b>	ja	nej
<b>Metall</b> Aluminiumfolie Aluminiumkärl 5) Tillbehör (galler)	ja nej nej	nej ja nej

1. Inga guld- eller silverkanter och inget blyglas.
2. Kom ihåg tillverkarens tips!
3. Använd inte metallklämmor för att försluta påsarna. Stick hål i påsarna. Använd plastfilm endast för att täcka över mat.

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

## Rengöring och skötsel

FÖRE RENGÖRING AV MIKROVÅGSUGNEN, KONTROLLERA ATT STRÖMKONTAKTEN INTE ÄR ANSLUTEN TILL ELUTTAGET.

Låt apparaten svalna efter användning. Rengör inte apparaten med slipande rengöringsprodukter eller skursvampar som repar ytan eller vassa föremål.

Utsida:

1. Rengör apparatens utsida med ett neutralt rengöringsmedel, ljummet vatten och en fuktig trasa.
2. Låt inte vatten passera genom ytterhöljet.

Insida:

1. Efter varje användningstillfälle, torka av ugsutrymmets insidor med en fuktig trasa.
2. Låt inte vatten tränga in i mikrovågsugnens ventilationshål.
3. Om det har gått en tid sedan senaste rengöringen och ugsutrymmet är smutsigt, ställ in ett glas vatten på den roterande tallriken och sätt på mikrovågsugnen med max. effekt i 4 minuter. Ångan som frigörs mjukar upp smutsen, som då går enkelt att torka bort med en mjuk trasa.

**Viktigt!** Apparaten får inte rengöras med ångrengöringsapparater. Ångan kan nå strömförande delar och orsaka kortslutning.

Mycket smutsiga ytor av rostfritt stål kan rengöras med en icke-slipande rengöringsprodukt.

Därefter ska de sköljas med hett vatten och torkas väl.

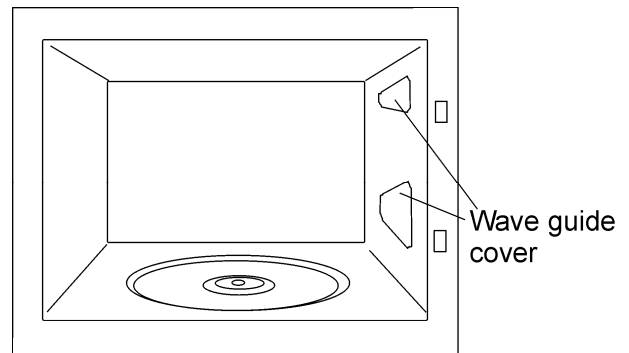
4. Rengör tillbehören efter varje användningstillfälle. Om tillbehören är mycket smutsiga, blötlägg dem först och använd sedan en diskborste och en svamp. Tillbehören kan diskas i maskin. Se till att den roterande tallriken och basen alltid är rena.

Lucka, gångjärn och apparatens framsida:

1. Dessa delar måste alltid vara rena, särskilt kontaktytorna mellan luckan och apparatens framsida, så att det inte finns några läckor.
2. Använd ett neutralt rengöringsmedel och ljummet vatten för rengöring. Torka av med en mjuk trasa.

Mica-skydd:

Håll alltid mica-skydden rena. Om det finns matrester i skydden kan de deformeras eller frakalla gnistor om de fattar eld. Därför ska de rengöras regelbundet. Använd dock inte slipande rengöringsprodukter eller vassa föremål. Ta inte bort skydden för att undvika alla risker.



## Felsökning

### Apparaten fungerar inte som den ska:

- Är strömkontakten rätt införd i eluttaget?
- Är ugnsluckan ordentligt stängd? Det ska höras ett klick från luckan när den stängs.
- Finns det några främmande föremål mellan luckan och ringen?

### Maten värms inte upp eller värms upp mycket långsamt:

- Råkade du använda ett metallkärl av misstag?
- Valde du rätt användningstid och effektnivå?
- Placerade du en större eller kallare mängd mat i mikrovågsugnen än vanligt?

### Maten är för het, torr eller brand:

- Valde du rätt användningstid och effektnivå?

### Det hörs buller när apparaten är igång:

- Kan du se en elektrisk gnista inuti mikrovågsugnen?
- Har kärlet kommit i kontakt med ugnsutrymmets väggar?
- Finns det lösa grillspett eller skedar inuti mikrovågsugnen?

### Ugnsbelysningen tänds inte:

- Om alla funktioner fungerar som de ska, är glödlampan antagligen trasig. Du kan fortsätta att använda apparaten.
- Glödlampan får endast bytas ut av teknisk supportservice.

### Strömsladden är skadad

- Strömsladden måste bytas ut av tillverkaren, auktoriserade agenter eller tekniker som är behöriga att utföra denna uppgift, för att undvika farliga situationer samt för att specialverktyg krävs.

Om du upptäcker någon annan typ av fel, kontakta kundtjänst.

**Alla reparationer måste utföras av specialiserade tekniker.**

## Beskrivning av knapparnas funktioner

Symbol	Beskrivning	Effekt	Livsmedel
§§	Varmhållning	130W	Långsam upptining av känslig mat, varmhållning av mat
§§§ <sup>1</sup>	Minimum	320W	Smälta smör Värma barnmat
§§§ <sup>2</sup>	Medelhög	600W	Tillaga grönsaker och andra livsmedel Varlig tillagning och värmning Värmning och tillagning av små mängder mat Värmning av känslig mat
§§§ <sup>3</sup>	Maximal	800W	Snabb tillagning och värmning av vätskor och annan mat

## Specifikationer

- Växelströmsspänning.....Se märkplåt
- Säkring..... 12 A / 250 V
- Erforderlig effekt..... 1200 W
- Mikrovågsut effekt..... 800 W
- Mikrovågsfrekvens ..... 2450 MHz
- Yttermått (B×A×D)..... 595 × 390 × 325 mm
- Ugnsutrymmets mått (B×A×D). ..... 305 × 210 × 280 mm
- Ugnsvolym: ..... 18 l
- Vikt..... 18,6 kg

Kære kunde:

Først og fremmest vil vi takke dig for at have valgt dette apparat. Vi er sikre på, at denne moderne, funktionelle og praktiske mikrobølgeovn, der er fremstillet med materialer i højeste kvalitet, vil leve op til dine forventninger.

Læs instruktionerne i denne vejledning nøje igennem, da de vil hjælpe dig med at få bedre resultater ved brugen af din mikrobølgeovn.

**GEM DOKUMENTATIONEN TIL DETTE APPARAT TIL FREMTIDIG BRUG.**

**Hold brugsanvisningen ved hånden. Hvis du overdrager apparatet til andre, skal du huske også at give dem denne brugsanvisning.**

## Tips til miljøbeskyttelse

### Bortskaffelse af emballage

Emballagen bærer det grønne punkt. Brug de rigtige affaldsbeholdere ved bortskaffelse af alle emballagematerialer, såsom pap, styren og plastfolie. Dette vil sikre, at emballagematerialerne genvindes.

### Bortskaffelse af udtjente elektriske apparater



EU direktiv 2002/96/EØF om Affald fra elektriske og elektroniske produkter (WEEE) kræver, at gamle elektriske husholdningsapparater ikke bortskaffes sammen med det almindelige usorterede affald. Gamle apparater skal indsamles separat for at optimere genanvendelse og genvinding af materialerne, og mindske skader på menneskers sundhed og miljøet.

Symbolet med den overstregede affaldscontainer minder dig om din forpligtelse til, at apparatet skal indsamles separat, når det bortskaffes.

Forbrugere skal kontakte deres lokale genbrugsstation eller forhandleren for oplysninger angående korrekt bortskaffelse af deres gamle apparater.

Før du bortskaffer apparatet, skal du fjerne strømkablet, klippe det over og bortskaffe det.

<b>Sikkerhedsanvisninger</b> .....	<b>61</b>
<b>Installation instructions</b> .....	<b>63</b>
<b>Produktbeskrivelse</b> .....	<b>64</b>
<b>Fordelene ved mikrobølgeovne</b> .....	<b>65</b>
Mikrobølgeovnens funktion.....	65
<b>Brugsanvisning</b> .....	<b>66</b>
<b>Indstilling af uret</b> .....	<b>66</b>
<b>Sikkerhedslås</b> .....	<b>66</b>
<b>Funktion: Mikrobølgeovn</b> .....	<b>67</b>
<b>Specialfunktion: Drikkevare</b> .....	<b>67</b>
<b>Specialfunktion: Optøning og varme</b> .....	<b>67</b>
<b>Optøning efter tid (manuel)</b> .....	<b>68</b>
<b>Under drift</b> .....	<b>69</b>
Funktionsafbrydelse .....	69
Programafslutning .....	69
Optøning.....	69
Generelle anvisninger til optøning .....	69
<b>Tilberedning med mikrobølger</b> .....	<b>71</b>
Vigtige anvisninger! .....	71
Tabeller og forslag – Tilberedning af grøntsager .....	72
Tabeller og forslag – Tilberedning af fisk.....	72
<b>Hvilke beholdere kan bruges?</b> .....	<b>73</b>
Mikrobølgefunktion .....	73
Kontrol af service.....	73
Aluminiumbeholdere og folie .....	73
Låg .....	73
<b>Hvilke beholdere kan bruges?</b> .....	<b>74</b>
Tabel – service .....	74
<b>Rengøring og pleje</b> .....	<b>75</b>
<b>Fejlafhjælpning</b> .....	<b>76</b>
<b>Tekniske data</b> .....	<b>77</b>
Beskrivelse af knappernes funktioner .....	77
Specifikationer .....	77

## Sikkerhedsanvisninger



- **Advarsel!** For at undgå brand må du kun bruge mikrobølgeovnen, når du er der til at overvåge den. Meget høje strømniveauer eller lange tilberedningstider kan varme maden for meget og medføre brand.
- Hvis du ser røg eller brand, skal du holde døren lukket for at slukke flammerne. Sluk apparatet og tag stikket ud af kontakten.
- **Advarsel!** Dette apparat må ikke bruges af personer (inklusive børn) med nedsat fysiske, sensoriske eller mentale evner, eller mangler erfaring og kendskab, medmindre de er instrueret i at bruge apparatet af en person, der er ansvarlig for deres sikkerhed. Børn skal overvåges for at sikre, at de ikke leger med apparatet.
- **Advarsel!** Vær særlig opmærksom, når grillen er i brug. Hold børn væk fra apparatet!
- Vores apparater opfylder de nødvendige lovgivninger og regler for teknisk udstyr. Disse dækker dog ikke alle mulige uheldsrisici.
- Når der anvendes brandbare materialer, såsom plast- eller papirbeholdere, til at opvarme eller tilberede mad, skal tilberedningsforløbet konstant overvåges, da der er risiko for brand.
- Før der anvendes service eller beholdere i mikrobølgeovnen, skal det sikres, at disse er egnede til brug i mikrobølgeovne - Brug kun service, der er egnede til mikrobølgeovne.
- Strømkablet må ikke røre fugtige eller skarpe genstande, og de må ikke røre ved apparatet, når det er varmt.

- Når et elektrisk apparat tilsluttes i nærheden af mikrobølgeovnen, skal du sørge for, at strømkablerne ikke berører mikrobølgeovnen, når den er varm, og at de ikke kommer i klemme i ovndøren for at undgå beskadigelse og fare.
- Vær opmærksom på funktionsfejl. Apparatet må ikke bruges i følgende tilfælde:
  - Hvis døren ikke kan lukkes korrekt;
  - Hvis dørhængslerne er beskadiget;
  - Hvis kontaktfladerne mellem døren og forsiden er beskadiget;
  - Hvis glasset i vinduet er beskadiget;
  - Hvis der ofte er en elektrisk bue inde i ovnen, uden at der er metalgenstande til stede.
- Udluftningshullerne må ikke tildækkes.

### Rengøring/ved ligeholdelse:

- Før der foretages vedligeholdelse eller rengøring, skal stikket tages ud af stikkontakten.
- Husk rengøringsanvisningerne i afsnittet "Rengøring og pleje".
- Kontaktfladerne (forsiden af ovnrummet og indersiden af døren) skal holdes rene for at garantere korrekt funktion. Rengør kontaktfladerne med et neutralt rengøringsmiddel og en klud, der ikke ridser eller forårsager nogen form for friktion.
- **Advarsel:** Brug aldrig apparatet, hvis kontaktfladerne er beskadiget. Brug kun apparatet igen, hvis det er blevet repareret af en tekniker fra teknisk supportservice.

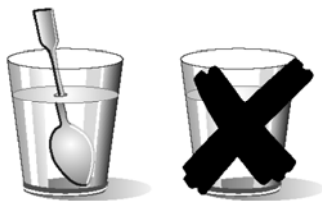
## Sikkerhedsanvisninger

Følg disse anvisninger for at undgå at beskadige apparatet:

- Tænd ikke apparatet uden den roterende base og respektive plade.
- Tænd ikke apparatet, når det er tomt. Det kan resultere i overbelastning, hvis der ikke er noget mad indei.
- Brug kun service, der er egnet til mikrobølgeovn.
- Anbring ikke brændbare genstande inde i ovnen, da de kan antændes, når ovnen tændes.
- Æg med skal og hårdkogte æg må ikke varmes i mikrobølgeovnen, da de kan eksplodere.
- Opvarm ikke ren alkohol eller alkoholiske drikkevarer i mikrobølgeovnen.

DER ER BRANDFARE.

- Advarsel: Opvarm ikke væsker eller madvarer i lukkede beholdere, da de nemt kan eksplodere.



Vær forsigtig ved opvarmning af væsker!

- Når du opvarmer væsker (vand, kaffe, te, mælk, osv.), kan de næsten nå kogepunktet inde i apparatet, og hvis de tages for hurtigt ud, kan de sprøjte ud af beholderen. Dette kan medføre skader og forbrændinger!
- For at undgå denne type situationer, skal du sætte en plastske eller glasstav ned i beholderen, når du opvarmer væsker.

Vær forsigtig!

- Når du opvarmer **små mængder mad**, er det meget vigtigt ikke at vælge lange tidsperioder eller meget høje effekttrin, da maden kan blive for varm eller brænde. Brød kan f.eks. brænde efter 3 minutter, hvis der er valgt et meget højt effekttrin.
- Hvis du vil riste brødet, skal du bruge grillfunktionen og overvåge ovnen hele tiden. Hvis du bruger den kombinerede funktion (mikrobølger og grill) til at riste brød, vil der gå ild i brødet efter meget kort tid.
- Opvarm altid **babymad** i glas eller flasker uden låg eller sut. Efter opvarmning af maden skal du ryste den godt for at sikre, at varmen fordeles jævnt. Kontrollér temperaturen på maden, før du giver den til barnet. **Fare for forbrænding!**

I tilfælde af reparation:

- **Advarsel - mikrobølger! Den ydre beskyttelse må ikke fjernes.** Al reparation eller vedligeholdelse, der er udført af personer, som ikke er godkendt af fabrikanten, er farlig.
- **Advarsel:** Pæren må kun udskiftes af teknisk supportservice.
- Hvis strømkablet bliver beskadiget, er det kun teknisk supportservice, der må udskifte det med et strømkabel med samme egenskaber for at undgå beskadigelse.
- Reparationer og vedligeholdelse, især af strømførende dele, må kun udføres af teknikere, der er autoriseret af fabrikanten.



## Installation instructions

Brug "åbn"-knappen til at åbne døren, og fjern alle emballagematerialer. Rengør derefter ovnens indre og tilbehør med en fugtig klud og tør efter. Brug ikke slibende eller stærkt lugtende produkter.

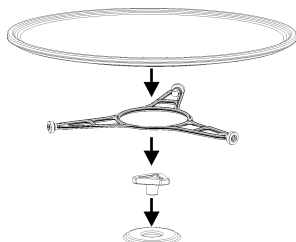
Sørg for at følgende dele er i god stand:

- Døre og hængsler
- Forsiden af mikrobølgeovnen
- Apparatets indre og ydre flader

BRUG IKKE APPARATET, hvis du opdager nogen form for fejl i ovennævnte dele. Hvis dette forekommer, skal du kontakte teknisk supportservice.

Anbring apparatet på en stabil, plan flade.

Fastgør den roterende base i midten af mikrobølgeovnen, og anbring den roterende plade oven på, indtil den klikker på plads. Når mikrobølgeovnen er i brug, skal både den roterende plade og den respektive base være inde i ovnen og være anbragt korrekt. Den roterende plade drejer både med og mod uret.



**Advarsel!** Mikrobølgeovnen kan være viklet ind i en beskyttende film. Før den tændes første gang, skal du forsigtigt fjerne denne film, begyndende fra undersiden.

For at sikre korrekt udluftning til apparatet skal mikrobølgeovnen installeres i et køkkenelement med en åbning ovenover (se vedlagte ark).

**Advarsel:** Efter installation af mikrobølgeovnen er det nødvendigt at sikre, at der er fri adgang til stikkontakten.

Under installation skal du sikre, at strømkablet ikke kommer i kontakt med bagsiden af apparatet, da de høje temperaturer kan beskadige kablet.

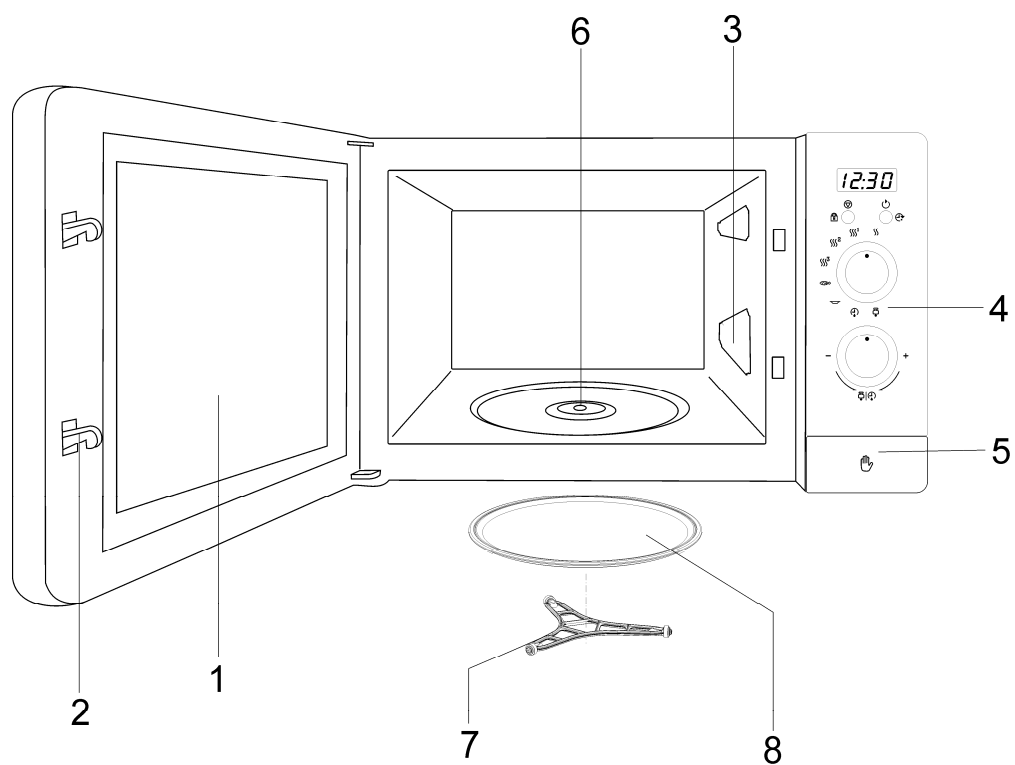
Hvis du installerer en mikrobølgeovn og en almindelig ovn i samme køkkenelement, skal mikrobølgeovnen anbringes under den almindelige ovn, da der kan dannes kondens.

Apparatet må ikke anbringes i nærheden af varmekilder, radioer eller fjernsyn.

Apparatet er udstyret med et strømkabel og stik til enfasestrøm.

**ADVARSEL: MIKROBØLGEOVNEN MÅ KUN TILSLUTTES JORDEDE STIKKONTAKTER.**

I tilfælde af fejl vil fabrikanten og forhandleren ikke påtage sig noget ansvar, hvis installationsinstruktionerne ikke er overholdt.



1. Glasvindue i døren
2. Krog
3. Skærme
4. Kontrolpanel

5. Åbn-knap
6. Hul til roterende base
7. Roterende base
8. Roterende plade

## Fordelene ved mikrobølgeovne

I en almindelig ovn vil den varme, der udsendes gennem varmelegemer eller gasbrændere, langsomt trænge gennem maden udefra og ind. Der vil derfor være stort tab af energi i opvarmning af luften, ovnkomponenterne og beholderne med mad.

I mikrobølgeovnen genereres varmen i selve maden, dvs. varmen kommer indefra og går ud. Der vil ikke være tab af varme i luften, væggene i ovnrummet eller beholderne (så længe de er egnede til mikrobølgeovne). Dette betyder, at kun maden opvarmes.

Kort fortalt har mikrobølgeovne følgende fordele:

1. Der spares tilberedningstid; samlet set en  $\frac{3}{4}$  reduktion af tiden sammenlignet med almindelig tilberedning.
2. Lynhurtig optøning af mad, hvilket mindsker faren for udvikling af bakterier.
3. Energibesparelse.
4. Konservering af madens ernæringsværdi pga. den reducerede tilberedningstid.

### Mikrobølgeovnens funktion

Mikrobølgeovnen indeholder en højspændingsventil kaldet en magnetron, der omdanner den elektriske energi til mikrobølgeenergi. Disse elektromagnetiske bølger føres mod indersiden af ovnen af en bølgeleder, og fordeles vha. en metalfordeler eller en roterende plade.

Inde i ovnen spredes mikrobølgerne i alle retninger og genspejles af metalvæggene, så de trænger jævnt ind i maden.

### Hvorfor maden opvarmes

De fleste fødevarer indeholder vand, og vandmolekylerne vibrerer med mikrobølgerne.

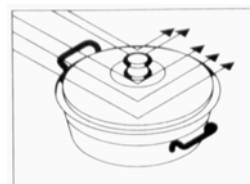
Friktionen mellem molekylerne genererer varme, som øger temperaturen i fødevarerne, så de optøs, tilberedes eller holdes varme.

Fordi varmes dannes inde i maden:

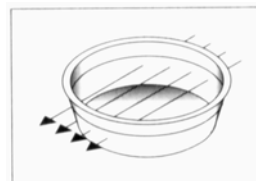
- Kan maden blive tilberedt uden væsker eller olier, eller med en meget lille mængde af disse;
- Optøning, opvarmning eller tilberedning i mikrobølgeovnen er hurtigere end i en almindelig ovn.
- Vitaminerne, mineralerne og de næringsindholdet bevares;
- Hverken naturlig farve eller aroma ændres.

Mikrobølgerne går gennem porcelæn, glas, pap eller plast, men ikke gennem metal. Af denne grund må metalbeholdere eller beholdere med metaldele ikke bruges i mikrobølgeovnen.

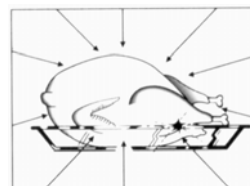
Mikrobølger genspejles af metal...



... de går gennem glas og porcelæn...



... og absorberes af fødevarerne.

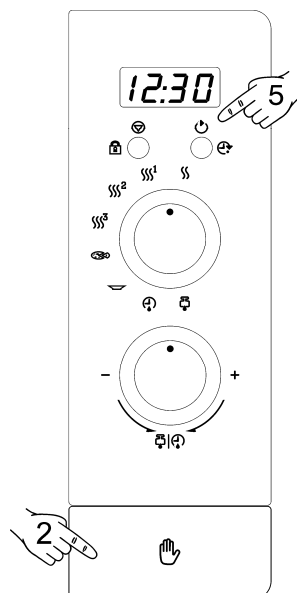


## Brugsanvisning

**Advarsel:** Brug aldrig mikrobølgeovnen, når den er tom, dvs. når den ikke indeholder mad.

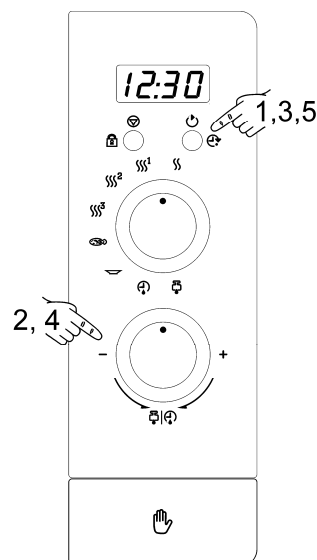
Se i diagrammet og fortsæt som følger:

1. Tilslut apparatet i en passende stikkontakt (se anvisningerne på sidste side).
2. Tryk på **ÅBN-knappen** for at åbne døren. Lyset inde i mikrobølgeovnen tændes.
3. Anbring beholderen med mad på pladen.
4. Vælg funktion og tilberedningstid iht. beskrivelsen i følgende afsnit.
5. Luk døren og tryk på **START-knappen**
6. Mikrobølgeovnen starter, og displayet viser den resterende tilberedningstid.



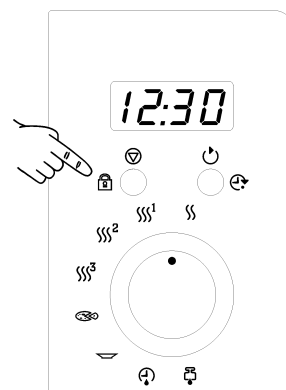
## Indstilling af uret

1. Når du ikke bruger ovnen, skal du trykke på UR-knappen, indtil tallene begynder at blinke.
2. Angiv timerne vha. **DREJEKNAPPEN** ved at dreje den til højre eller venstre.
3. Tryk igen på **UR-knappen** for at indstille minutterne.
4. Angiv minutterne vha. **DREJEKNAPPEN** ved at dreje den til højre eller venstre.
5. For at afslutte skal du trykke på **UR-knappen** igen.



## Sikkerhedslås

Sikkerhedslåsen kan aktiveres og deaktiveres ved at trykke på sikkerhedslåsknappen i 3 sekunder, mens mikrobølgeovnen er på standby. Når dette sker, deaktiveres alle funktionerne, og på displayet vises 4 vandrette halvstore linjer på hvert tal og punkterne blinker.

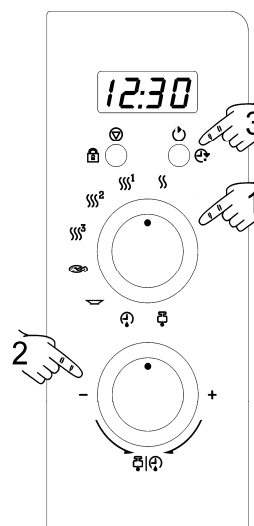


## Funktion: Mikrobølgeovn

1. Sæt funktionsvælgeren på den position, der svarer til det ønskede effektrin iht. følgende tabel.

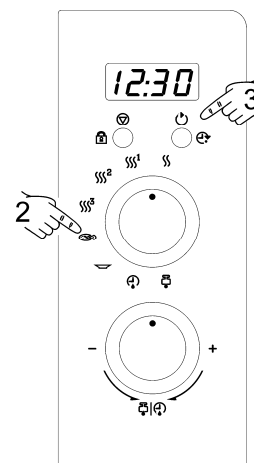
Position	Effektrin	Effekt
☺☺☺ <sup>3</sup>	Maksimum	800 W
☺☺ <sup>2</sup>	Middel	600 W
☺☺ <sup>1</sup>	Minimum	320 W
☺☺	Hold varm	130 W

2. Angiv tilberedningstiden vha. **DREJEKNAPPEN** ved at dreje den til højre eller venstre.
3. Tryk på **START-knappen** igen. Mikrobølgeovnen starter, og displayet viser den resterende tilberedningstid.



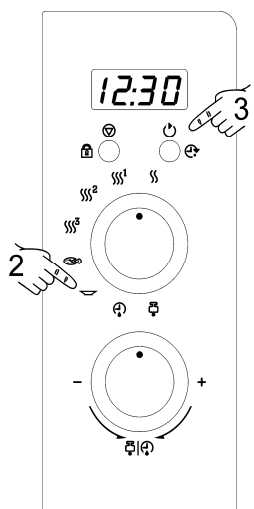
## Specialfunktion: Drikkevare

1. Anbring drikkevaren (ca. 150 til 300 ml kaffe, te, mælk, vand, osv.) i en varmebestandig beholder på drejepladen.
2. Indstil funktionsvælgeren på den ønskede position ☺☺.
3. Tryk på **START-knappen**. Mikrobølgeovnen starter, og displayet viser den resterende tilberedningstid (10 min.).




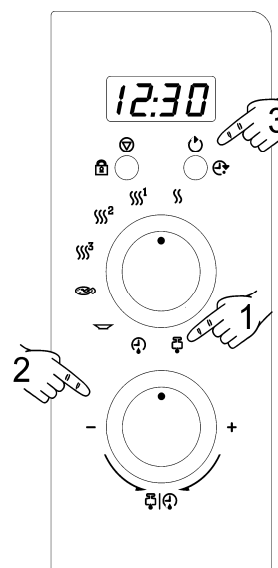
## Specialfunktion: Optøning og varme

1. Fjern låget på emballagen (færdigretter: 300g - 400g; f.eks. cannelloni, makaroni, gnocchi) og sæt indholdet på en tallerken eller anbring emballagen direkte på den roterende plade i mikrobølgeovnen.
2. Indstil funktionsvælgeren på den ønskede position ☺☺.
3. Tryk på **START-knappen** igen. Ovnen starter, og displayet viser den resterende tilberedningstid.
4. Vend maden, når mikrobølgeovnen bipper og displayet blinker: **turn**. Luk døren igen og tryk på **START-knappen**.




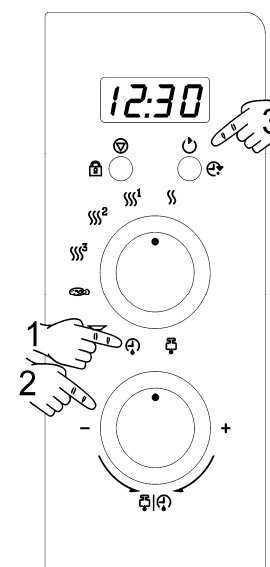
## Optøning efter vægt (automatisk)

1. Brug kun denne funktion til at optø kød, fisk og fjerkræ. For andre typer mad, såsom brød og frugt, skal du følge anvisningerne for "Optøning efter tid".
2. Indstil funktionsvælgeren på den ønskede position  .
3. Angiv vægten vha. **DREJEKNAPPEN** ved at dreje den til højre eller venstre.
4. Tryk på **START-knappen** igen. Ovnens starter, og displayet viser den resterende tilberedningstid.
5. Vend maden, når mikrobølgeovnen bipper og displayet blinker: **turn**. Luk døren igen og tryk på **START-knappen**.



## Optøning efter tid (manuel)

1. Indstil funktionsvælgeren på den ønskede position  .
2. Angiv optøningstiden vha. **DREJEKNAPPEN** ved at dreje den til højre eller venstre.
3. Tryk på **START-knappen** igen. Ovnens starter, og displayet viser den resterende tilberedningstid.
4. Vend maden, når mikrobølgeovnen bipper og displayet blinker: **turn**. Luk døren igen og tryk på **START-knappen**.



## Under drift...

Du kan til enhver tid åbne ovndøren, mens maden tilberedes. I dette tilfælde:

- DANNESEN AF MIKROBØLGER AFBRYDES AUTOMATISK;
- Timeren stopper og displayet viser den resterende tilberedningstid.

Hvis du ønsker det, kan du:

1. Flyt eller vend maden for at øge ensartetheden i opvarmningsforløbet;
2. Vælg en anden funktion ved at anbringe funktionsvælgeren på en anden position;
3. Skift den resterende tilberedningstid ved at dreje på drejeknappen.

Luk mikrobølgeovnsens dør og tryk på **START-knappen**. Mikrobølgeovnen starter.

### Funktionsafbrydelse

Hvis du vil afbryde programmet, skal du trykke på **STOP-knappen** eller **åbne mikrobølgeovnsens dør**. Hvis du vil annullere tilberedningsforløbet, skal du lukke døren igen og trykke på **STOP-knappen**. Ovnen vil bippe og displayet vil vise tiden.

### Programafslutning

Når programmet er afsluttet, bipper mikrobølgeovnen 3 gange, og displayet viser **"End"**. Bippene gentages hver 30. sekund, indtil døren åbnes eller der trykkes på **STOP-knappen**.

Når programmet er slut, vil blæseren muligvis fortsætte for at nedkøle mikrobølgerne inde i ovnen. Blæseren slukker automatisk efter en bestemt varighed. Mens blæseren er i gang, er lyset i ovnen tændt.

### Optøning

#### Generelle anvisninger til optøning

1. Brug kun service, der er egnet til mikrobølgeovne, til optøning (porcelæn, egnet plast).
2. Tabellerne henviser til optøning af rå fødevarer.
3. Optøningstiden afhænger af fødevarens mængde og højde. Ved frysning af fødevarer skal optøningsforløbet forberedes. Fordel maden i dele, der passer til beholderens størrelse.

4. Fordel maden så godt som muligt inde i mikrobølgeovnen. Den tykkeste del af fisken eller kyllingen skal anbringes øverst. De sarteste dele kan beskyttes med stanniol. **Vigtigt:** Stanniolen må ikke komme i kontakt med ovnrummets væg, da det kan forårsage en elektrisk bue.

5. De tætteste dele skal vendes flere gange.

6. Fordel den frosne mad så ensartet som muligt, da de tynde, smalle dele optør hurtigere end de tykkeste dele øverst.

7. Meget fedtholdigt mad, såsom smør, hytteost og fløde, må ikke optøs helt. Hvis de har stuetemperatur, vil de være klar til servering efter få minutter. I tilfælde af dybfrossen fløde, hvis der er lidt isdannelse, skal den piskes før servering.

8. Anbring fjerkræ på en vendeplade, så væskerne nemmere kan dryppe fra.

9. Brød skal vikles ind i en serviet, så det ikke bliver for tørt.

10. Fjern frosne madvarer fra emballagen, og husk at fjerne eventuelle metalklemmer. Hvis beholdere, der bruges til at opbevare i fryseren, også kan bruges til opvarmning og tilberedning, skal du bare fjerne låget. I modsat fald skal madvarerne lægges i beholdere, der er egnet til mikrobølgeovne.

11. Væskerne fra optøningsforløbet, især i tilfælde af fjerkræ, skal fjernes, og må under ingen omstændigheder komme i kontakt med andre madvarer.

12. Husk den påkrævede hvileperiode i optøningsfunktionen, så maden optøs helt. Dette tager normalt mellem 15 og 20 minutter.

## Optøning

Følgende tabel er en generel retningslinje til forskellige optønings- og hviletider (for at garantere at maden når en ensartet temperatur)

iht. fødevarens type og vægt. Den indeholder også de respektive anbefalinger for optøning af forskellige fødevarer.

Fødevarer	Vægt	Optøningstid	Hviletid	Kommentar
Kødstykker, kalve-, okse-, svinekød	100 g	3-4 min	5-10 min	Vend 1 x
	200 g	6-7 min	5-10 min	Vend 1 x
	500 g	14-15 min	10-15 min	Vend 2 x
	700 g	20-21 min	20-25 min	Vend 2 x
	1000 g	29-30 min	25-30 min	Vend 3 x
	1500 g	42-45 min	30-35 min	Vend 3 x
Sammenkogte retter	500 g	12-14 min	10-15 min	Vend 2 x
	1000 g	24-25 min	25-30 min	Vend 3 x
Kødfars	100 g	4-5 min	5-6 min	Vend 1 x
	300 g	8-9 min	8-10 min	Vend 2 x
	500 g	12-14 min	15-20 min	Vend 2 x
Pølser	125 g	3-4 min	5-10 min	Vend 1 x
	250 g	8-9 min	5-10 min	Vend 1 x
	500 g	15-16 min	10-15 min	Vend 1 x
Fjerkræ	200 g	7-8 min	5-10 min	Vend 1 x
	500 g	17-18 min	10-15 min	Vend 2 x
Kylling	1000 g	34-35 min	15-20 min	Vend 2 x
	1200 g	39-40 min	15-20 min	Vend 2 x
	1500 g	48-50 min	15-20 min	Vend 2 x
Fisk	100 g	3-4 min	5-10 min	Vend 1 x
	200 g	6-7 min	5-10 min	Vend 1 x
Ørred	200 g	6-7 min	5-10 min	Vend 1 x
Rejer	100 g	3-4 min	5-10 min	Vend 1 x
	500 g	12-15 min	10-15 min	Vend 2 x
Frukt	200 g	4-5 min	5-8 min	Vend 1 x
	300 g	8-9 min	10-15 min	Vend 2 x
	500 g	12-14 min	15-20 min	Vend 3 x
Brød	100 g	2-3 min	2-3 min	Vend 1 x
	200 g	4-5 min	5-6 min	Vend 1 x
	500 g	10-12 min	8-10 min	Vend 2 x
	800 g	15-18 min	15-20 min	Vend 2 x
Smør	250 g	8-10 min	10-15 min	Vend 1 x, hold tildækket
Hytteost	250 g	6-8 min	5-10 min	Vend 1 x, hold tildækket
Fløde	250 g	7-8 min	10-15 min	Fjern låget



## Tilberedning med mikrobølger

Før du bruger en beholder, skal du kontrollere, at den er egnet til brug i en mikrobølgeovn (se: "Hvilke beholdere kan bruges?").

Skær maden ud, før du forbereder den.

Når du opvarmer væsker, skal du bruge beholdere med en lang hals, så dampen nemt kan fordampe.

Forbered maden iht. anvisningerne, og vær opmærksom på tilberedningstiderne og effektrinene i tabellerne.

Husk at de angivne værdier kun er en retningslinje, og kan variere iht. oprindelig tilstand, temperatur, fugtighed og fødevaretype. Vi anbefaler, at tiderne og effektrinene tilpasses hver situation. Afhængigt af maden skal tilberedningstiden forlænges eller forkortes, og effektrinnet skal øges eller mindskes.

### Tilberedning med mikrobølger...

1. Jo større mængde mad, des længere tilberedningstid. Husk følgende regler:

#### Vigtige anvisninger!

- Æg med skal og hele æg må ikke varmes i mikrobølgeovnen, da de kan eksplodere.
- Før opvarmning eller tilberedning af mad med **skræl** eller **skind** (f.eks. æbler, tomater, kartofler, pølser) **skal skrællen eller skindet stikkes med en gaffel**, så maden ikke revner.
- Når du tilbereder mad med meget lav fugtighed (f.eks. optøning af brød eller når du laver popcorn), fordamper fugtigheden meget hurtigt. Apparatet fungerer da med et vakuum, og maden kan forkulles. Denne situation kan forårsage skade på apparatet og den anvendte beholder. Ovnen skal derfor kun indstilles til den nødvendige tid, og tilberedningsforløbet skal overvåges.
- Det er ikke muligt at opvarme større mængder olie (friture) i mikrobølgeovnen.
- Opvarm ikke væsker i lufttætte beholdere.  
**Fare for eksplosion!**
- **Alkoholiske drikkevarer må ikke opvarmes** til høje temperaturer. Ovnen skal derfor kun indstilles til den nødvendige tid, og tilberedningsforløbet skal overvåges.
- Opvarm ikke nogen form for eksplosivt materiale eller væske i mikrobølgeovnen.

- Fordobles mængden - fordobles tiden
  - Halveres mængden – halveres tiden
2. Jo lavere temperatur, des længere tilberedningstid.
  3. Væskeholdig mad bliver hurtigere varmt.
  4. Korrekt fordeling af maden på den roterende plade letter ensartet tilberedning. Hvis der anbringes fast føde på den ydre del af pladen og mindre fast føde i midten af pladen, vil det være muligt at opvarme forskellige typer mad samtidigt.
  5. Apparatets dør kan til enhver tid åbnes. Apparatet vil automatisk slukke. Mikrobølgeovnen fortsætter først funktionen, når døren lukkes.
  6. Tildækket mad kræver mindre tilberedningstid, og egenskaberne bevares bedre. Låget skal tillade, at mikrobølgerne trænger gennem, og bør have små åbninger, hvor dampen kan komme ud.

- Fjern **færdigretter fra emballagen**, da sidstnævnte ikke altid er varmebestandig. Følg producentens anvisninger.
- **Hvis der er forskellige beholdere**, såsom kopper, skal de anbringes ensartet på den roterende plade.
- Opvarm altid sutteflasker eller **babymad i glas** uden låg eller sut. Efter opvarmning skal du ryste den godt for at sikre, at varmen spredes jævnt. Beholdernes temperatur er betydeligt lavere end den opvarmede mad. Kontrollér temperaturen på maden, før du giver den til barnet, for at undgå forbrændinger.
- **Plastposer** må ikke lukkes med **metalklemmer**, men med **plastklemmer**. Posen skal hules flere gange, så dampen nemt kan komme ud.
- Ved opvarmning eller tilberedning af mad skal du sikre, at den når en minimumtemperatur på **70°C**.
- I løbet af tilberedningsforløbet kan der dannes **em** på glasvinduet i døren, som kan dryppe ned efter nogen tid. Dette er normalt, og der kan være meget, hvis stuetemperaturen er lav. Dette udgør ingen fare for apparatets sikkerhed. Efter tilberedning skal du fjerne kondensvandet.

## Tilberedning med mikrobølger

### Tabeller og forslag – Tilberedning af grøntsager

Fødevarer	Mængde (g)	Tilføjet væske	Effekt (Watt)	Effekttrin	Tid (min.)	Hviletid (min.)	Tips
Blomkål	500	1/8 l	800	SSS <sup>3</sup>	9-11	2-3	Kom lidt smør ovenpå. Skær i stykker.
Broccoli,	300	1/8 l	800	SSS <sup>3</sup>	6-8	2-3	
champignoner	250	-	800	SSS <sup>3</sup>	6-8	2-3	
Ærter & gulerødder, frosne gulerødder	300	½ kop	800	SSS <sup>3</sup>	7-9	2-3	Skær i tern eller skiver.
	250	2-3 skefulde	800	SSS <sup>3</sup>	8-10	2-3	
Kartofler	250	2-3 skefulde	800	SSS <sup>3</sup>	5-7	2-3	Skræl, skær i lige store stykker.
Peberfrugter	250	-	800	SSS <sup>3</sup>	5-7	2-3	Skær i stykker eller skiver.
Porrer	250	½ kop	800	SSS <sup>3</sup>	5-7	2-3	
Frosne rosenkål	300	½ kop	800	SSS <sup>3</sup>	6-8	2-3	
Kål	250	½ kop	800	SSS <sup>3</sup>	8-10	2-3	

### Tabeller og forslag – Tilberedning af fisk

Fødevarer	Mængde (g)	Effekt (Watt)	Effekttrin	Tid (min.)	Hviletid (min.)	Tips
Fiskefileter	500	600	SSS <sup>2</sup>	10-12	3	Tilbered med låg på. Vend dem, når halvdelen af tiden er gået.
Hel fisk	800	800	SSS <sup>3</sup>	3-5	2-3	Tilbered med låg på. Vend dem, når halvdelen af tiden er gået. Det kan være nødvendigt at tildække fiskens ender.
		320	SSS <sup>1</sup>	10-12		

## Hvilke beholdere kan bruges?

### Mikrobølgefunktion

I mikrobølgefunktionen er det vigtigt at huske, at mikrobølgerne genspejles af metalliske overflader. Glas, porcelæn, keramik, plast og papir lader mikrobølgerne trænge igennem.

**Metalliske pander og service til tilberedning eller beholdere med metalliske komponenter eller dekorationer må derfor ikke bruges i mikrobølgeovnen.** Glas og keramik med **metalliske dekorationer eller dele** (f.eks. blyglas) må ikke bruges.

De **ideelle materialer til tilberedning** i en mikrobølgeovn er ildfast, varmebestandigt glas, porcelæn eller keramik. Meget fint krystal og porcelæn må kun bruges i en kort periode til optøning eller opvarmning af mad, der allerede er blevet tilberedt.

### Kontrol af service

Anbring tallerkenen inde i ovnen ved maksimal effekttrin i 20 sekunder. Hvis den er kold eller ikke særlig varm, er den egnet. Hvis den bliver meget varm eller forårsager en elektrisk bue, er den ikke egnet.

Varm mad overfører varme til tallerkenen, som kan blive meget varm. Brug derfor altid **ovnhandsker!**

### Aluminiumbeholdere og folie

Færdigretter i aluminiumbeholdere eller viklet ind i stanniol kan anbringes i mikrobølgeovnen, hvis følgende anvisninger overholdes:

- Overhold producentens anvisninger, som er trykt på emballagen.
- Aluminiumbeholdere må ikke være højere end 3 cm, og må ikke komme i kontakt med ovnrummets vægge (minimum afstand 3 cm). Aluminiumlåg skal fjernes.
- Anbring aluminiumbeholderen direkte på den roterende plade. Hvis du bruger grillen, skal beholderen anbringes på en porcelænplade. Sæt aldrig beholderen direkte på grillen!
- Tilberedningstiden vil være længere, da mikrobølgerne kun kommer ind i maden oppefra. Hvis du er i tvivl, brug da kun service, der er egnet til mikrobølgeovne.
- Stanniol kan bruges til at genspejle mikrobølgerne under optøningsforløbet. Sart mad, såsom fjerkræ eller hakket kød, kan beskyttes mod for meget varme ved at tildække de respektive ender.
- **Vigtigt:** Stanniolen må ikke komme i kontakt med ovnrummets vægge, da det kan forårsage en elektrisk bue.

### Låg

Det anbefales af følgende årsager at bruge glas- eller plastlåg eller beskyttende film:

1. De forhindrer for meget fordampning (særligt ved lange tilberedningstider).
2. Tilberedningsforløbet er hurtigere.
3. Maden bliver ikke tør.
4. Aromaen bevares.

Låget skal have huller for at undgå trykdannelse. Plastposer skal også have åbninger. Sutteflasker og babymad i glas og lignende beholdere må kun opvarmes uden låg, da de ellers kan eksplodere.

Følgende tabel giver generelle retningslinjer omkring typen af service, der er egnet til hver situation.

# Hvilke beholdere kan bruges?

## Tabel – service

Servicetype	Tilberedningsfunktion	Mikrobølgeovn	
		Optøning/opvarmning	Tilberedning
<b>Glas og porcelæn 1)</b> Almindelig, ikke ildfast, kan vaskes i opvaskemaskine		ja	ja
<b>Glaseret keramik</b> Ildfast glas og porcelæn		ja	ja
<b>Keramik, lervarer</b> uglaseret glaseret uden metaldekorationer		ja	ja
<b>Lervarer</b> glaseret uglaseret		ja nej	ja nej
<b>Plastservice 2)</b> varmebestandig op til 100°C varmebestandig op til 250°C		ja ja	nej ja
<b>Plastfolie 3)</b> Plastfolie Cellofan		nej ja	nej ja
<b>Papir, pap, pergament 4)</b>		ja	nej
<b>Metal</b> Stanniol Aluminiumbeholdere 5) Tilbehør (grill)		ja nej nej	nej ja nej

1. Ingen guld- eller sølvkanter og ingen blyglas.
2. Følg producentens anvisninger!
3. Brug ikke metalklemmer til at lukke poser. Lav huller i poserne. Brug kun folie til at dække madvarer.

4. Brug ikke paptallerkener.
5. Kun aluminiumbeholdere uden låg. Aluminiummet må ikke komme i kontakt med ovnrummets vægge.

## Rengøring og pleje

FØR RENGØRING AF MIKROBØLGEOVNEN SKAL DU SIKRE, AT STIKKET ER UDE AF KONTAKTEN.

Efter brug af apparatet skal du lade det køle af. Rengør ikke apparatet med slibende rengøringsmidler, svampe, som vil ridse overfladerne, eller skarpe genstande.

Andre overflader:

1. Rengør de ydre flader med et neutralt rengøringsmiddel, lunkent vand og en fugtig klud.
2. Lad ikke vand komme ind gennem den ydre struktur.

Indvendigt:

1. Efter hver brug skal de indvendige vægge rengøres med en fugtig klud.
2. Lad ikke vand komme ind gennem udluftningshullerne i mikrobølgeovnen.
3. Hvis der er gået lidt tid siden sidste rengøring, og ovnrummet er beskidt, skal du sætte et glas vand på bakken og tilslutte mikrobølgeovnen ved maksimal effekt i 4 minutter. Dampen blødgør snavset, så det nemmere kan fjernes med en blød klud.

**Vigtigt!** Apparatet må ikke rengøres med damprensemaskiner. Dampen kan nå de strømførende dele og forårsage kortslutning.

De mest snavsede stålflader kan rengøres med et ikke-slibende rengøringsmiddel.

De skal derefter skylles med varmt vand og tørres godt.

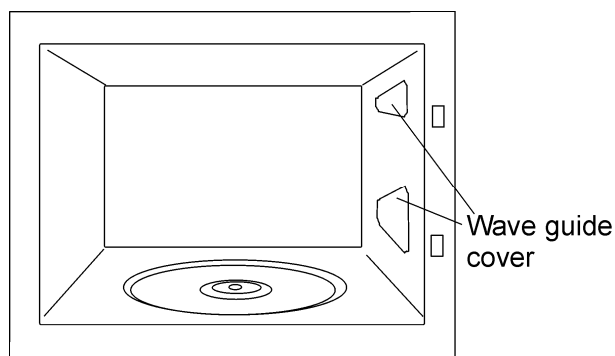
4. Rengør tilbehør efter hver brug. Hvis det er meget snavset, skal de først sættes i blød, hvorefter de rengøres med en børste eller en svamp. Tilbehør kan vaskes i opvaskemaskinen. Sørg for at den roterende plade og respektive base altid er rene.

Dør, dørbeslag og forsiden af apparatet:

1. Disse dele skal altid være rene, særligt kontaktfladerne mellem døren og forsiden af apparatet, så der ikke er lækager.
2. Til rengøring skal du bruge et neutralt rengøringsmiddel og lunkent vand. Tør efter med en blød klud.

Skærme:

Hold altid skærmene rene. Rester af mad i skærmene kan gøre den deform eller producere gnister, hvis de antændes. De skal derfor rengøres regelmæssigt, men uden brug af slibende rengøringsmidler eller skarpe genstande. Af sikkerhedsmæssige årsager må skærmene ikke fjernes.



## Fejlafhjælpning

### Apparatet fungerer ikke korrekt:

- Er strømkablet sat korrekt i stikkontakten?
- Er døren lukket korrekt? Der skal lyde et klik fra døren, når den lukker.
- Er der fremmedlegemer mellem døren og pakningen?

### Maden bliver ikke varm, eller er længe om at blive varm:

- Brugte du ved en fejltagelse metalservice?
- Valgte du den korrekte tilberedningstid og strømniveau?
- Satte du et større eller koldere mængde mad end normalt i mikrobølgeovnen?

### Maden er for varm, tør eller brændt:

- Valgte du den korrekte tilberedningstid og strømniveau?

### Det støjer, når apparatet er i brug:

- Er der en elektrisk bue inde i mikrobølgeovnen? Er tallerkenen kommet i kontakt med væggene?
- Er der løse skeer eller lignende inde i mikrobølgeovnen?

### Det indvendige lys tændes ikke:

- Hvis alle funktioner virker korrekt, er pæren sandsynligvis spunget. Du kan fortsat bruge apparatet.
- Pæren må kun udskiftes af teknisk supportservice.

### Strømkablet er beskadiget

- Strømkablet skal udskiftes af fabrikanten, autoriserede repræsentanter eller teknikere, der er kvalificeret til denne opgave, for at undgå farlige situationer og fordi det kræver specialværktøj.

Hvis der opdages andre typer fejl, skal du kontakte kundesupportservice.

**Alle reparationer skal udføres af specialiserede teknikere.**

## Tekniske data

### Beskrivelse af knappernes funktioner

Symbol	Beskrivelse	Effekt	Mad
§§	Hold varm	130W	Langsomt optø sart mad eller hold maden varm
§§§ <sup>1</sup>	Minimum	320W	Smelte smør Opvarme babymad
§§§ <sup>2</sup>	Middel	600W	Tilberede grøntsager og anden mad Forsigtigt tilberede og opvarme Opvarme og tilberede små mængder Opvarme sart mad
§§§ <sup>3</sup>	Maksimum	800W	Hurtigt tilberede og opvarme væsker og andet mad

### Specifikationer

- Vekselspænding ..... Se typeskiltet
- Sikring ..... 12 A / 250 V
- Påkrævet strøm ..... 1200 W
- Mikrobølgeovnens udgangseffekt ..... 800 W
- Mikrobølgeovnens frekvens ..... 2450 MHz
- Ydre mål (BxAxD) ..... 595 × 390 × 325 mm
- Ovnrumsmål (BxAxD) ..... 305 × 210 × 280 mm
- Ovnkapacitet ..... 18 l
- Vægt ..... 18,6 kg

Kjære kunde:

Først vil vi takke deg for at du har valgt vårt produkt. Vi er sikker på at denne moderne, funksjonelle og praktiske mikrobølgeovnen, som er produsert med materialer av den høyeste kvalitet, vil innfri dine forventninger.

Les nøye instruksjonene i denne håndboken, da de vil gi deg bedre resultater i bruk av mikrobølgeovnen.

**OPPBEVAR DOKUMENTASJONEN FOR  
DETTE PRODUKTET TIL SENERE BRUK.**

**Oppbevar instruksjonshåndboken lett  
tilgjengelig. Hvis noen andre overtar  
apparatet, husk å gi dem denne håndboken  
også!**

## Tips for miljøvern

### Eliminere emballasjen

Emballasjen er påført Green Dot. Bruk beholderne til høyre når du kaster all emballasjen, f.eks. papp, styren og plastfilm. Det forsikrer at emballasjematerialene resirkuleres.



### Avhending av gamle elektriske apparater

EU-direktiv 2002/96/EC om elektrisk avfall og elektronisk husholdningsutstyr (WEEE) krever at gamle elektriske husholdningsapparater ikke må avhendes i normalt, usortert kommunalt avfall. Gamle apparater må samles inn separat for å optimere gjenvinning og resirkulering av materialer de inneholder og redusere effekten på menneskers helse og miljøet.

Det utkryssede søppelkassesymbolet på produktet minner deg om at apparatet må avhendes separat.

Forbrukere skal ta kontakt med lokale myndigheter eller forhandleren for informasjon vedrørende riktig avhending av det gamle utstyret.

Før du kaster apparatet, fjern strømledningen, klipp den over og kast den.



# Innhold

<b>Sikkerhetstips</b> .....	<b>80</b>
<b>Installasjonsanvisninger</b> .....	<b>82</b>
<b>Produktbeskrivelse</b> .....	<b>83</b>
<b>Fordeler med mikrobølgeovn</b> .....	<b>84</b>
Mikrobølgeovnenes driftsmodus.....	84
<b>Bruksanvisning</b> .....	<b>85</b>
<b>Stille inn klokken</b> .....	<b>85</b>
<b>Barnesikring</b> .....	<b>85</b>
<b>Funksjon: Mikrobølgeovn</b> .....	<b>86</b>
<b>Spesialfunksjon: Drikke</b> .....	<b>86</b>
<b>Spesialfunksjon: Tining og oppvarming</b> .....	<b>86</b>
<b>Tining etter tid (manuelt)</b> .....	<b>87</b>
<b>Under bruk</b> .....	<b>88</b>
Funksjonsavbrudd .....	88
Programmets slutt .....	88
Tining.....	88
Generelle tips for tining.....	88
<b>Steke med mikrobølger</b> .....	<b>90</b>
Viktige tips! .....	90
Tabeller og forslag - Koking av grønnsaker.....	91
Tabeller og forslag - Koking av fisk.....	91
<b>Hvilke typer beholdere kan brukes?"</b> .....	<b>92</b>
Mikrobølgefunksjon .....	92
Test fatene .....	92
Aluminiumsbeholdere og folier .....	92
Lokk.....	92
<b>Hvilke typer beholdere kan brukes?</b> .....	<b>93</b>
Servise .....	93
<b>Rengjøring og stell</b> .....	<b>94</b>
<b>Feilsøking</b> .....	<b>95</b>
<b>Tekniske egenskaper</b> .....	<b>96</b>
Beskrivelse av knappfunksjoner .....	96
Spesifikasjoner .....	96



- **Advarsel!** For å unngå flammer, bruk mikrobølgeovnen bare når du er tilstede. Svært høye effektnivåer eller svært lange steketider kan varme maten for mye og føre til brann.
- Hvis du ser røyk eller brann, hold døren igjen for å slukke flammene. Slå av apparatet og ta ut kontakten fra uttaket.
- **Advarsel!** Dette apparatet er ikke beregnet på bruk av personer (inkludert barn) med redusert fysisk, sensorisk eller psykisk kapasitet, eller mangel på erfaring og kunnskap, med mindre de er under tilsyn eller er instruert i bruken av apparatet av en person som er ansvarlig for deres sikkerhet. Det skal føres tilsyn med barn så de ikke leker med apparatet.
- **Advarsel!** Betydelig varsomhet forutsettes når grillen er i bruk. Oppbevares utilgjengelig for barn!
- Våre apparater oppfyller de nødvendige krav og regler for teknisk utstyr. Disse dekker derimot ikke alle mulige ulykkesrisikoer.
- Ved bruk av brennbare materialer som plast eller papirbeholdere til å varme eller steke mat, må prosessen overvåkes kontinuerlig på grunn av risikoen for brann.
- Før bruk av tallerkener eller beholdere i mikrobølgeovnen, sjekk at de er mikrobølgesikre. Bruk bare mikrobølgesikre tallerkener.
- Strømledningen skal ikke komme i kontakt med damp, skarpe gjenstander eller apparatet når det er varmt.

- Ved tilkobling av elektriske apparater i området rundt mikrobølgeovnen, pass på at strømledninger ikke kommer i kontakt med mikrobølgeovnen når den er varm og at de ikke klemmes i ovnsdøren for å unngå skade og fare.
- Vær oppmerksom på driftsdefekter. Apparatet kan ikke brukes i følgende situasjoner:
  - Hvis døren ikke lukkes riktig,
  - Hvis dørhengslene er skadet,
  - Hvis kontaktflatene mellom døren og fronten er skadet,
  - Hvis glasset i vinduet er skadet,
  - Hvis det ofte er en elektrisk gnist i ovnen, uten noen metallgjenstand.
- Luftehullene kan ikke dekkes til.

#### Rengjøring/vedlikehold:

- Før du utfører vedlikehold eller rengjøring, ta ut støpselet fra uttaket.
- Husk rengjøringstipsene som står i avsnittet "Rengjøring og stell".
- Kontaktflatene (fronten og innsiden av døren) må holdes helt rene for å garantere riktig drift. Rengjør kontaktflatene med nøytralt rengjøringsmiddel og en klut riper ikke eller fører til noen type friksjon.
- **Viktig:** Bruk aldri apparatet hvis kontaktflatene er skadet. Bruk apparatet igjen bare hvis det er reparert av en tekniker fra teknisk support.

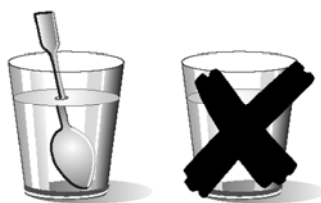
## Sikkerhetstips

### Hvis du følger disse tipsene, unngår du skade på apparatet:

- Ikke slå på apparatet uten den roterende sokkelen og respektive tallerkenen.
- Ikke slå på apparatet når det ikke er noe i det. Dette kan resultere i overlast hvis det ikke står mat i ovnen.
- Bruk bare mikrobølgesikre tallerkener.
- Ikke la noen antennelig gjenstand stå i ovnen, da den kan antennes når ovnen er slått på.
- Egg med skall og helkokte egg skal ikke varmes opp i mikrobølgeovner fordi de kan eksplodere.
- Ikke varm opp ren alkohol eller alkoholholdige drikker i mikrobølgeovnen.

### DETTE ER BRANNFARLIG.

- Advarsel: Ikke varm væske eller annen mat i lukkede beholdere, da de lett kan eksplodere.



### Vær forsiktig ved oppvarming av væske!

- Ved varming av væske (vann, kaffe, te, melk, osv.), kan den nesten nå kokepunktet i apparatet. Hvis den tas raskt ut av ovnen, kan den sprute ut av beholderen. Dette kan føre til skade og forbrenning!
- For å unngå denne typen situasjon, ha en plastskje eller glasspinne i beholderen ved oppvarming av væske.

### Vær forsiktig!

- Ved varming av **små mengder med mat**, er det svært viktig å ikke velge lange tidsperioder eller svært høy effekt, da maten kan overvarmes eller brennes. Brød kan f.eks. bli brent etter 3 minutter hvis svært høy effekt er valgt.
- **For å riste, bruk bare grillfunksjonen og følg med ovnen hele tiden. Hvis du bruker kombifunksjonen (mikrobølge og grill) til å riste brød, vil det ta fyr etter svært kort tid.**
- Når du skal varme opp **babymat**, la det stå i glass eller flaske uten lokk eller gumminippel. Når maten er oppvarmet, rist eller rør godt i den for å forsikre deg om at varmen er jevnt fordelt. Sjekk temperaturen på maten før den gis til barnet, **Fare for forbrenning!**

### Ved behov for reparasjon:

- **Advarsel - Mikrobølger! Den utvendige beskyttelsen skal ikke fjernes.** All reparasjon eller vedlikehold som utføres av personer som ikke er autorisert av produsenten, er farlig.
- **Advarsel:** Lyspæren kan skiftes bare av teknisk support.
- Hvis strømledningen er skadet, kan bare teknisk support bytte den mot en med samme egenskaper.
- Reparasjoner og vedlikehold, spesielt av strømførende deler, kan utføres kun av teknikere som er autorisert av produsenten.

## Installasjonsanvisninger

Bruk "open"-knappen til å åpne døren og fjern all emballasjen. Rengjør ovnen innvendig og tilbehør med en fuktig klut og tørk av. Ikke bruk slipende produkter eller midler som det lukter sterkt av.

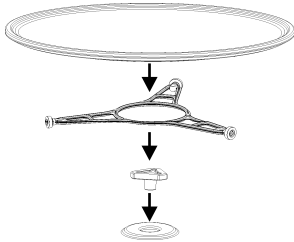
Pass på at følgende deler er i god stand:

- Dør og hengsler
- Fronten på mikrobølgeovnen
- Apparatets innvendige og utvendige flater

**IKKE BRUK APPARATET** hvis du legger merke til noen defekt i forannevnte deler. Hvis det skjer, ta kontakt med teknisk support.

Legg apparatet på et stabilt, flatt underlag.

Monter den roterende sokkelen midt i mikrobølgeovnen og sett den roterende tallerkenen på toppen til den klikker på plass. Når mikrobølgeovnen brukes, må både den roterende platen og den respektive sokkelen være inne i ovnen og være riktig plassert. Den roterende platen dreies med og mot urviseren.



**Advarsel!** Mikrobølgeovnen kan være pakket inn i en beskyttende film. Fjern forsiktig denne filmen fra undersiden før ovnen slås på for første gang.

**For å sikre riktig ventilasjon for apparatet, installeres mikrobølgeovnen i et kjøkkenskap med åpning på toppen (se vedlagte ark).**

**Advarsel:** Du må ha tilgang til støpslet når mikrobølgeovnen er installert.

**Under installasjon, pass på at strømledningen ikke kommer i kontakt med baksiden av apparatet, da høye temperaturer kan skade ledningen.**

**Hvis du installerer en mikrobølgeovn og en vanlig komfyr i samme innredning, må ikke mikrobølgeovnen plasseres under komfyren, på grunn av utviklingen av kondens.**

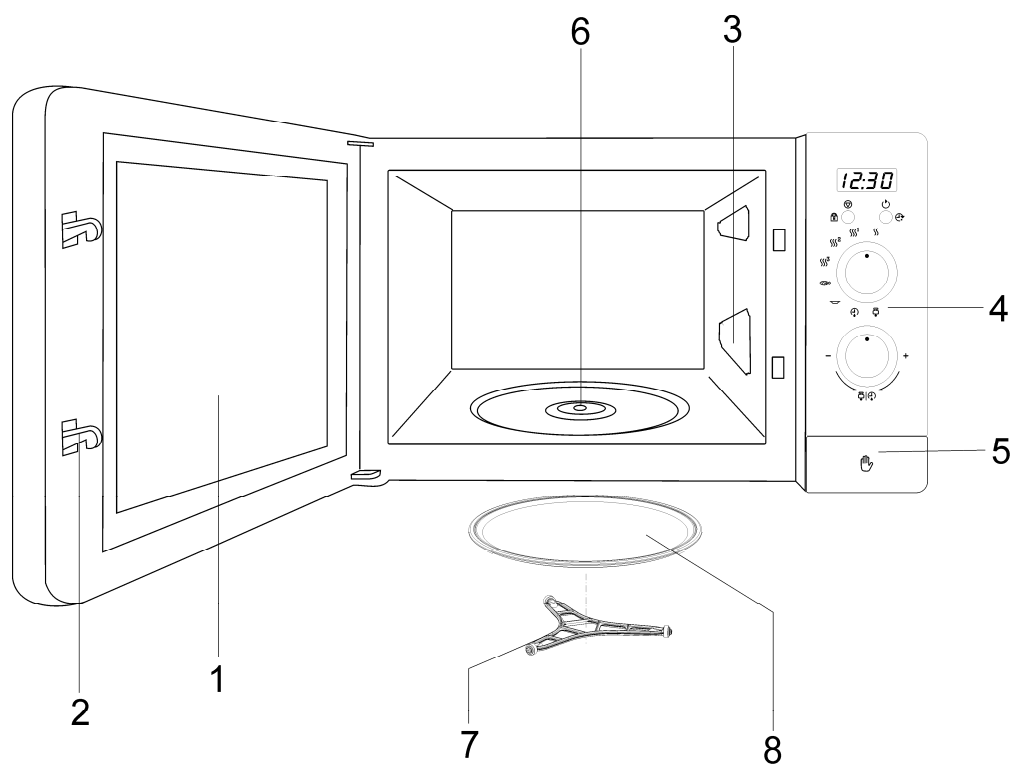
Apparatet må ikke plasseres i nærheten av varmeelementer, radioer eller TV-apparater.

Apparatet er utstyrt med strømledning og støpsel for enfaset strøm.

**ADVARSEL: Mikrobølgeovnen MÅ KUN KOBLES TIL JORDEDE KONTAKTER.**

Ved feil, vil ikke produsenten og selgeren påta seg ansvar hvis installasjonsanvisningene ikke er fulgt riktig.

## Produktbeskrivelse



1. Glassvindu i døren
2. Lås
3. Mica-deksler
4. Betjeningspanel

5. Open-knapp
6. Spor for roterende sokkel
7. Roterende sokkel
8. Roterende tallerken

## Fordeler med mikrobølgeovn

I en tradisjonell komfyr, trenger varmen som stråles gjennom motstandene eller gassbrennerne langsomt inn i maten utenfor. Derfor er det stort tap av energi i oppvarming av lufta, ovnens komponenter og beholderne som maten ligger i.

I mikrobølgeovnen genereres varmen av selve maten, dvs. varmen går innenfra og ut. Varmen går ikke tapt i lufta, veggene på ovnen eller beholderne (så lenge de er mikrobølgesikre beholdere). Det betyr at det er bare maten som varmes opp.

For å summere, har mikrobølgeovner følgende fordeler:

1. Besparelse i steketid. Det tar vanligvis 3/4 av tiden, sammenlignet med tradisjonell tilberedning.
2. Ultrahurtig tining av matvarer, som dermed reduserer faren for utvikling av bakterier.
3. Energibesparende.
4. Bevaring av matvarens ernæringsmessige verdi på grunn av den kortere steketiden.

### Mikrobølgeovnens driftsmodus

Mikrobølgeovnen inneholder en høyspenningsventil kalt Magnetron, som konverterer den elektriske energien til mikrobølgeenergi. Disse elektromagnetiske bølgene kanaliseres mot innsiden av ovnen av en bølgefører og fordeles med en metallspreder eller en roterende tallerken.

Inne i ovnen spres mikrobølgene i alle retninger og avspeiles av metallveggene, og trenger dermed jevnt inn i maten.

### Hvorfor maten varmes opp

De fleste matvarer inneholder vann og vannmolekylene vibrerer med mikrobølgene.

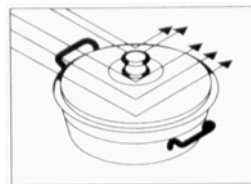
Friksjonen mellom molekylene skaper varme, som øker temperaturen på matvarene, tiner dem eller steker dem eller holder dem varme.

Siden varmen utvikles på innsiden av maten:

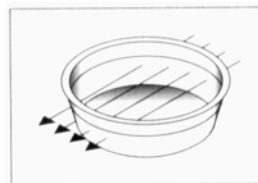
- kan matvarene stekes uten væske eller olje, eller med svært lite av disse,
- skjer tining, varming eller steking i mikrobølgeovn raskere enn i en vanlig komfyr,
- bevares vitaminene, mineralene og næringsstoffene,
- endres verken den naturlige fargen eller aromaen.

Mikrobølgene går gjennom porselen, glass, papp eller plast, men ikke metall. Av den grunn skal ikke metallbeholdere eller beholdere med metalldele brukes i mikrobølgeovn.

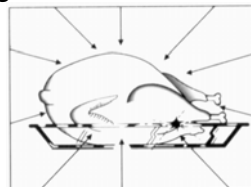
Mikrobølgene reflekteres av metall...



... de går gjennom glass og porselen...



... og absorberes av maten.

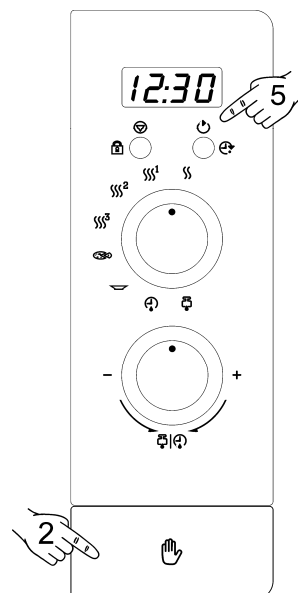


## Bruksanvisning

**Advarsel:** Bruk aldri mikrobølgeovnen når den er tom, dvs. når ikke det er mat i den.

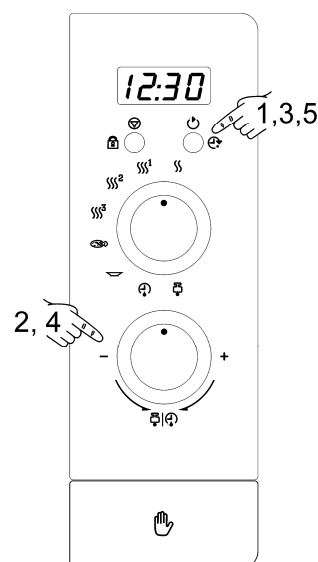
Se på diagrammet og fortsett som følger:

1. Plugg inn apparatet i egnet strømkontakt (se tips på siste side).
2. Trykk på OPEN-knappen for å åpne døren. Den innvendige belsningen slås på.
3. Sett beholderen med maten på platen.
4. Velg funksjon og steketid i henhold til beskrivelsen som står i følgende avsnitt.
5. Lukk døren og trykk på START-knappen
6. Mikrobølgeovnen starter og displayet viser tiden som gjenstår.



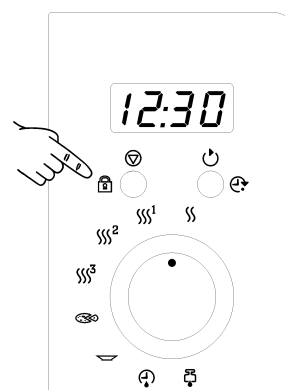
## Stille inn klokken

1. Når du ikke bruker ovnen, trykk på CLOCK-knappen til tallene begynner å blinke.
2. Legg inn timer ved hjelp av den roterende knappen. Drei den med eller mot urviseren.
3. Trykk på klokkeknappen igjen for å stille inn minutter.
4. Legg inn minutter ved hjelp av den roterende knappen. Drei den med eller mot urviseren.
5. Trykk på klokke-knappen igjen for å fullføre.



## Barnesikring

Barnesikringen kan aktiveres og deaktiveres ved å trykke på barnesikringen i 3 sekunder mens mikrobølgeovnen står på standby. Når dette skjer, deaktiveres alle funksjonene og displayet viser 4 horisontale, mellomstore søyler på hvert siffer og prikkene blinker.

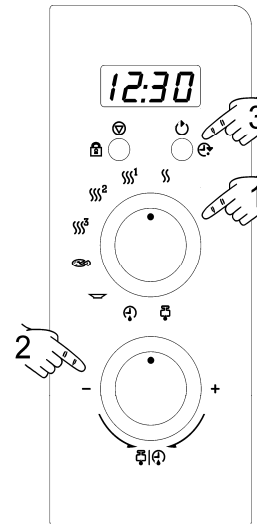


## Funksjon: Mikrobølgeovn

1. Still funksjonsbryteren til posisjonen som tilsvarer ønsket effektnivå, i henhold til tabellen nedenfor.

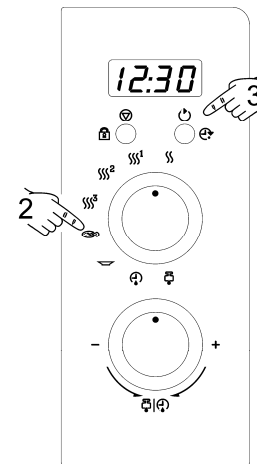
Posisjon	Effektnivå	Effekt
☺☺☺ <sup>3</sup>	Maks.	800 W
☺☺ <sup>2</sup>	Medium	600 W
☺☺ <sup>1</sup>	Minimum	320 W
☺☺	Holde varmt	130 W

2. Legg inn varighet ved hjelp av den roterende knappen. Drei den med eller mot urviseren.
3. Trykk på START igjen. Mikrobølgeovnen starter og displayet viser tiden som gjenstår.



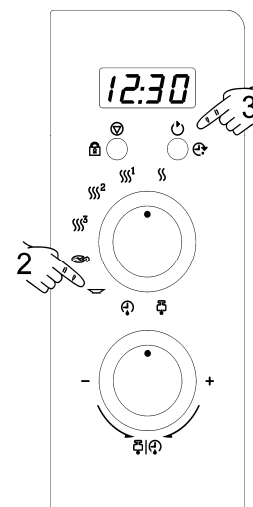
## Spesialfunksjon: Drikke

1. Sett drikken (ca. 150 til 300 ml kaffe, te, melk, vann, osv.) i en varmebestandig beholder på den roterende platen.
2. Still funksjonsbryteren til ønsket posisjon ☺☺☺.
3. Trykk på START-knappen. Mikrobølgeovnen starter og displayet viser tiden som gjenstår (10 min.).



## Spesialfunksjon: Tining og oppvarming


1. Ta av lokket på emballasjen (ferdigretter): 300 g - 400 g, f.eks. cannelloni, makaroni, gnocchi) og legg innholdet på en tallerken eller emballasjen direkte på den roterende platen i mikrobølgeovnen.
2. Still funksjonsbryteren til ønsket posisjon ☺☺☺.
3. Trykk på START igjen. Ovnen starter og displayet viser tiden som gjenstår.
4. Snu på maten når mikrobølgeovnen piper og displayet begynner å blinke: **TURN**. Lukk døren igjen og trykk på START-knappen.

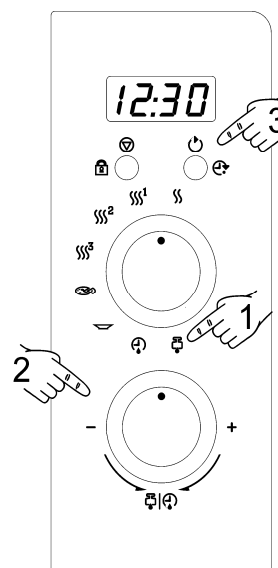





## Tining etter vekt (automatisk)

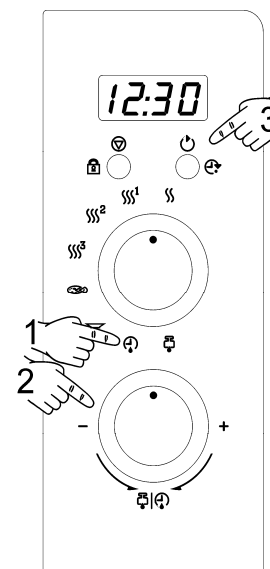
1. Bruk denne funksjonen bare til å tine kjøtt, fisk og fjærfe. For andre typer matvarer, f.eks. brød og frukt, følg anvisningene på "Tining etter vekt".

2. Still funksjonsbryteren til ønsket posisjon  .
3. Legg inn vekt ved hjelp av den roterende knappen. Drei den med eller mot urviseren.
4. Trykk på **START-knappen**. Ovnen starter og displayet viser tiden som gjenstår.
5. Snu på maten når mikrobølgeovnen piper og displayet begynner å blinke: `turn`. Lukk døren igjen og trykk på **START-knappen**.



## Tining etter tid (manuelt)

1. Still funksjonsbryteren til ønsket posisjon  .
2. Legg inn tiningstiden ved hjelp av den roterende knappen. Drei den med eller mot urviseren.
3. Trykk på **START-knappen**. Ovnen starter og displayet viser tiden som gjenstår.
4. Snu på maten når mikrobølgeovnen piper og displayet begynner å blinke: `turn`. Lukk døren igjen og trykk på **START-knappen**.



## Under bruk ...

Døren til ovnen kan åpnes når som helst underveis i tilberedningen. I så fall:

- AVBRYTES PRODUKSJONEN AV MIKROBØLGER AUTOMATISK,
- stopper klokken og displayet viser resterende tid.

Hvis du ønsker det, kan du:

1. Flytte på maten eller snu den for å oppnå jevnere oppvarming,
2. Velge en annen funksjon ved å flytte på funksjonsbryteren,
3. Forandre på tiden som gjenstår ved å dreie på den roterende knappen.

Lukk døren til mikrobølgeovnen og trykk på **START**-knappen. Mikrobølgeovnen starter.

### Funksjonsavbrudd

For å avbryte programmet, trykk på **STOP-knappen eller åpne døren** på apparatet. Hvis du vil avbryte prosessen, lukk døren igjen og trykk på knappen **STOP**. Ovnen piper og displayet viser tiden.

### Programmets slutt

Når programmet er fullført, piper mikrobølgeovnen 3 ganger og displayet viser "**End**" (Slutt). Pipelydene gjentas hvert 30. sekund, til døren åpnes eller til knappen "**STOP**" trykkes.

Når programmet er avsluttet, er det mulig at viften fortsetter å gå for å kjøle av mikrobølgeovnen innvendig. Viften slås av automatisk etter en viss tid. Når viften er på, lyser lampen i ovnen.

### Tining

#### Generelle tips for tining

1. Bruk bare mikrobølgesikre tallerkener for tining (porselen, glass, egnet plast).
2. Tabellene henviser til tining av rå matvarer.

3. Tiden det tar å tine beror på mengden og høyden på maten. Ved frysing av matvarer, klargjør for tiningprosessen. Fordel maten i deler som passer til størrelsen på beholderen.
4. Fordel maten så jevnt som mulig i mikrobølgeovnen. De tykkeste delene av fisken eller kyllinglårene skal legges på toppen. De mest delikate delene kan beskyttes med aluminiumsfolie. **Viktig:** aluminiumsfolien skal ikke komme i kontakt med ovnens vegger, da det kan føre til gnistdannelse.
5. De tykkeste delene bør snus flere ganger.
6. Fordel frossen mat så jevnt som mulig, da de tynne, smale delene tiner raskere enn de tykkeste delene på toppen.
7. Mat som inneholder mye fett, f.eks. smør, cottage cheese og ost, skal ikke tines helt. Hvis de står i romtemperatur, vil de være klar til servering på noen få minutter. Når det gjelder dypfrossen krem, hvis den inneholder småbiter med is, skal kremen piskes før den serveres.
8. Legg fjærfe på et bøyd fat så saften renner lettere av.
9. Brød skal pakkes inn i en serviett så den ikke blir for tørr.
10. Ta ut frossen mat fra emballasjen og ikke glem å fjerne metallklemmer. Hvis beholderne som maten oppbevares i fryseren i, kan også brukes til oppvarming og tilberedning. Ta bare av lokket. Legg ellers matvarene i beholdere som er egnet for mikrobølgeovner.
11. Væsken som resulterer i tiningprosessen, spesielt når det gjelder fjærfe, skal kastes og skal ikke under noen omstendigheter komme i kontakt med andre matvarer.
12. Husk at tiningfunksjonen forutsetter en hvileperiode slik at maten er helt tinet. Dette tar vanligvis ca. 15 til 20 minutter.

## Tining

Tabellen nedenfor er en generell veiledning for de forskjellige tine- og hviletidene (for å garantere at maten når en jevn temperatur) i henhold til type

og vekt. Den inneholder også de respektive anbefalingene for å tine forskjellige matvarer.

Matvare	Vekt	Tinetid	Hviletid	Kommentar
Stykker kjøtt, kalv, okse, svin	100 g	3-4 min	5-10 min	Snu 1 x
	200 g	6-7 min	5-10 min	Snu 1 x
	500 g	14-15 min	10-15 min	Snu 2 x
	700 g	20-21 min	20-25 min	Snu 2 x
	1000 g	29-30 min	25-30 min	Snu 3 x
	1500 g	42-45 min	30-35 min	Snu 3 x
Kjøttgryte	500 g	12-14 min	10-15 min	Snu 2 x
	1000 g	24-25 min	25-30 min	Snu 3 x
Kjøttdeig	100 g	4-5 min	5-6 min	Snu 1 x
	300 g	8-9 min	8-10 min	Snu 2 x
	500 g	12-14 min	15-20 min	Snu 2 x
Pølse	125 g	3-4 min	5-10 min	Snu 1 x
	250 g	8-9 min	5-10 min	Snu 1 x
	500 g	15-16 min	10-15 min	Snu 1 x
Fjærfe, deler av fjærfe	200 g	7-8 min	5-10 min	Snu 1 x
	500 g	17-18 min	10-15 min	Snu 2 x
Kylling	1000 g	34-35 min	15-20 min	Snu 2 x
	1200 g	39-40 min	15-20 min	Snu 2 x
	1500 g	48-50 min	15-20 min	Snu 2 x
Fisk	100 g	3-4 min	5-10 min	Snu 1 x
	200 g	6-7 min	5-10 min	Snu 1 x
Ørret	200 g	6-7 min	5-10 min	Snu 1 x
Reker	100 g	3-4 min	5-10 min	Snu 1 x
	500 g	12-15 min	10-15 min	Snu 2 x
Frukt	200 g	4-5 min	5-8 min	Snu 1 x
	300 g	8-9 min	10-15 min	Snu 2 x
	500 g	12-14 min	15-20 min	Snu 3 x
Brød	100 g	2-3 min	2-3 min	Snu 1 x
	200 g	4-5 min	5-6 min	Snu 1 x
	500 g	10-12 min	8-10 min	Snu 2 x
	800 g	15-18 min	15-20 min	Snu 2 x
Smør	250 g	8-10 min	10-15 min	Snu 1 x, under lokk
Cottage cheese	250 g	6-8 min	5-10 min	Snu 1 x, under lokk
Krem	250 g	7-8 min	10-15 min	Ta av lokket

## Steke med mikrobølger

Før du bruker en beholder, sjekk om den er egnet til bruk i en mikrobølgeovn (se: "Hvilke typer beholdere kan brukes?").

Del opp maten før den tilberedes.

Ved oppvarming av væske, bruk beholdere med stor hals slik at dampen kan fordampe lett.

Tilbered matvarer i henhold til tips og vær oppmerksom på steketidene og effektnivåene som står i tabellene.

Husk at verdiene som er oppgitt er bare veiledende, og at de varierer etter opprinnelig tilstand, fuktighet og type mat. Vi anbefaler at tider og effektnivåer justeres i hver enkelt tilfelle. Avhengig av type mat, skal tilberedningstid forlenges eller forkortes og effektnivået heves eller senkes.

### Steke med mikrobølger...

1. Jo større og jo mer mat, jo lenger er steketiden. Husk følgende regler:

#### Viktige tips!

- Egg med skall og helkokte egg skal ikke varmes opp i mikrobølgeovner, da de kan eksplodere.
- Før du varmer eller steker matvarer med skall eller **skinn** (f.eks. epler, tomater, poteter, pølser), **stikk dem med gaffel** så de ikke åpnes.
- Når matvarer er tilberedt med svært liten fuktighet, f.eks. **tinging av brød**, tilberedning av popcorn, osv.), fordampes fuktighet svært raskt. Da fungerer apparatet med vakuum og maten kan bli karbonisert. Denne situasjonen kan medføre skade på apparatet og beholderen som brukes. Derfor skal ovnen stilles bare til den nødvendige tiden og stekeprosessen skal overvåkes.
- Store mengder med olje (frityr) kan ikke varmes opp i mikrobølgeovnen.
- Ikke varm opp væske i lufttette beholdere. **Eksplisjonsfare!**
- **Alkoholholdig drikke kan ikke varmes opp** til høye temperaturer. Derfor skal ovnen stilles bare til den nødvendige tiden og stekeprosessen skal overvåkes.
- Ikke varm noen type eksplosivt materiale eller væske i mikrobølgeovnen.

- Dobbe mengde - fordobling av tiden
  - Halve mengden - halve tiden
2. Jo lavere temperatur, jo lenger steketid.
  3. Flytende matvarer varmes hurtigere.
  4. Riktig fordeling av maten på den roterende platen gjør det enklere å oppnå jevn steking. Hvis faste matvarer er lagt mot utsiden av tallerkenen og de minst faste mot midten, vil forskjellige typer mat kunne varmes opp samtidig.
  5. Døren på apparatet kan åpnes når som helst. Apparatet slås av automatisk. Mikrobølgeovnen fortsetter bare hvis døren er lukket.
  6. Matvarer som er tildekket krever mindre tilberedningstid og smaken er lettere å bevare. Mikrobølgene må kunne gå gjennom lokket, som skal ha noen små åpninger så dampen kan slippe ut.
- Ta ut **ferdigretter fra emballasjen**, da emballasjen ikke alltid er varmebestandig. Følg produsentens instruksjoner.
  - **Hvis det er forskjellige typer beholdere**, f.eks. begre, settes de jevnt fordelt på den roterende platen.
  - Når du skal varme opp tåteflasker eller glass med babymat, ta alltid av lokket eller gumminippelen. Når maten er oppvarmet, rist eller rør godt i den for å forsikre deg om at varmen er jevnt fordelt. Temperaturen på beholderne er betydelig lavere enn maten som er oppvarmet. Sjekk temperaturen på maten før den gis til barnet, for å unngå forbrenning.
  - **Plastposer** skal ikke lukkes med **metallklemmer men med klemmer av plast**. Posten skal perforeres flere steder slik at dampen slipper lett ut.
  - Ved oppvarming eller steking av matvarer, pass på at de når en minimumstemperatur på **70 °C**.
  - Under stekeprosessen kan **vanndamp** utvikles på glassvinduet i døren og dryppe ned med tid. Dette er normalt og kan være av betydning ved lav romtemperatur. Dette representerer ingen fare for sikkerheten ved apparatet. Etter steking, fjern kondens.

## Steke med mikrobølger

### Tabeller og forslag - Koking av grønnsaker

Matvare	Mengde (g)	Tilsatt væske	Effekt (Watt)	Effektniv å	Steketid (min.)	Hviletid (min.)	Tips
Blomkål	500	1/8 l	800	☺☺☺ <sup>3</sup>	9-11	2-3	Spre smør på toppen. Skjær i skiver.
Brokkoli	300	1/8 l	800	☺☺☺ <sup>3</sup>	6-8	2-3	
Sopp	250	-	800	☺☺☺ <sup>3</sup>	6-8	2-3	
Erter og gulrøtter, frosne gulrøtter	300	2,5 dl	800	☺☺☺ <sup>3</sup>	7-9	2-3	Skjær i biter eller skiver
	250	2-3 ss	800	☺☺☺ <sup>3</sup>	8-10	2-3	
Poteter	250	2-3 ss	800	☺☺☺ <sup>3</sup>	5-7	2-3	Skrell, skjær i like store biter.
Paprika	250	-	800	☺☺☺ <sup>3</sup>	5-7	2-3	Skjær i biter eller skiver
Purreløk	250	2,5 dl	800	☺☺☺ <sup>3</sup>	5-7	2-3	
Frosent rosenkål	300	2,5 dl	800	☺☺☺ <sup>3</sup>	6-8	2-3	
Kålhode	250	2,5 dl	800	☺☺☺ <sup>3</sup>	8-10	2-3	

### Tabeller og forslag - Koking av fisk

Matvare	Mengde (g)	Effekt (Watt)	Effektniv å	Steketid (min.)	Hviletid (min.)	Tips
Fiskefilet	500	600	☺☺☺ <sup>2</sup>	10-12	3	Kokes med lokket på. Snu maten når halve tiden er gått.
Hel fisk	800	800	☺☺☺ <sup>3</sup>	3-5	2-3	Kokes med lokket på. Snu maten når halve tiden er gått. Det kan være nødvendig då dekke til endene av fisken.
		320	☺☺☺ <sup>1</sup>	10-12		

## Hvilke typer beholdere kan brukes?"

### Mikrobølgefunksjon

Ved bruk av mikrobølgefunksjonen er det viktig å huske at mikrobølgene reflekteres av metallflatene. Mikrobølgene vil passere gjennom glass, porselen, keramikk, plast og papir.

Derfor **kan du ikke bruke metallfat og tallerkener til steking eller beholdere med metallkomponenter eller dekor som ikke kan brukes i mikrobølgeovnen**. Glass og keramikk med **metalldekor eller metalleder** (f.eks. blyglass) kan ikke brukes.

De **ideelle materialene som skal brukes til steking** i mikrobølgeovn er motstandsdyktig, varmeresistent glass, porselen eller keramikk. Svært fint krystall og porselen skal brukes bare en kort stund, til å tine eller varme opp matvarer som allerede er stekt.

### Test fatene

Plasser fatet i ovnen på maks. effektnivå i 20 sekunder. Hvis det er kaldt eller ikke svært varmt, er det egnet. Hvis det derimot blir svært varmt eller fører til gnistdannelse, er det uegnet.

Varm mat formidler varme til fatet, som kan bli svært varmt. Bruk derfor alltid **hanske!**

### Aluminiumsbeholdere og folier

Ferdigretter i aluminiumsbeholdere eller som er innpakket i aluminiumsfolie kan settes i mikrobølgeovnen hvis følgende anvisninger følges:

- Vær oppmerksom på produsentens instruksjoner som står trykt på emballasjen,
- Aluminiumsbeholdere skal ikke være høyere enn 3 cm og skal ikke være i berøring med ovnens vegger (minimumsavstand 3 cm). Aluminiumslokket skal tas av.
- Sett aluminiumsbeholderen direkte på den roterende platen. Hvis grillfunksjonen brukes, skal beholderen settes direkte på en porselenplate. Sett aldri beholderen direkte på grillen!
- Steketiden vil være noe lenger fordi mikrobølgene bare kommer inn i maten ovenfra. Ved tvil, bruk bare mikrobølgesikre tallerkener.
- Aluminiumsfolie kan brukes til å reflektere mikrobølgene under tinningsprosessen. Delikate matvarer, f.eks. fjærfe eller kjøttdeig, kan beskyttes mot for sterk varme ved å dekke til endene.
- **Viktig:** aluminiumsfolien må ikke komme i kontakt med ovnens vegger, da det kan føre til gnistdannelse.

### Lokk

Bruk av glass- eller plastlokk eller klebende film anbefales av følgende årsaker:

1. De forhindrer overflødig fordamping (spesielt i svært lange stekeperioder),
2. Stekeprosessen er raskere,
3. Maten blir ikke tørr,
4. Aromaen bevares.

Det skal være hull i lokket for å unngå trykkansamling. Plastposer skal også ha åpninger. Babyflasker og glass med babymat og andre lignende beholdere må varmes opp uten lokk, da de kan eksplodere hvis lokket er på.

Tabellen nedenfor gir generell veiledning i forhold til typer tallerkener som er egnet for hver situasjon.

# Hvilke typer beholdere kan brukes?

## Service

Type tallerken	Driftmodus	Mikrobølgeovn	
		Tine / varme	Steke
<b>Glass og porselen 1)</b> Husholdningsservice, ikke-brannresistent, kan vaskes i oppvaskmaskinen		ja	ja
<b>Glassert keramikk</b> Brannresistent glass og porselen		ja	ja
<b>Keramikk, leirfat</b> uglassert glassert uten metalldekor		ja	ja
<b>Leirfat</b> <b>glassert</b> uglassert		ja nei	ja nei
<b>Plasttallerkener 2)</b> varmebestandig opptil 100 °C varmebestandig opptil 250 °C		ja ja	nei ja
<b>Plastfilm 3)</b> Plastfolie Cellofan		nei ja	nei ja
<b>Papir, papp, pergament 4)</b>		ja	nei
<b>Metall</b> Aluminiumsfolie Aluminiumsbeholdere 5) Tilbehør (grill)		ja nei nei	nei ja nei

1. Ingen gull- eller sølvkanter og ikke noe blyglass.
2. Husk produsentens tips!
3. Ikke bruk metallklemmer til å lukke posene. Perforer posene. Bruk filmen bare til å dekke matvarene.

4. Ikke bruk papptallerkener.
5. Bare lave aluminiumsbeholdere uten lokk. Aluminium må ikke komme i kontakt med ovnens innvendige vegger.

## Rengjøring og stell

FØR mikrobølgeovnen RENGJØRES, PASS PÅ AT STØPSELET IKKE SITTE I KONTAKTEN.

La apparatet avkjøles etter bruk. Ikke rengjør apparatet med slipende rengjøringsprodukter, avfettingsmidler som riper overflaten eller skarpe gjenstander.

### Utvendig flate:

1. Rengjør den utvendige flaten med et nøytralt rengjøringsmiddel, lunkent vann og en fuktig klut.
2. Ikke la vann passere gjennom den utvendige strukturen.

### Innvendig:

1. Etter bruk, rengjøres innvendige vegger med en fuktig klut.
2. Ikke la vann komme inn i luftehullene på mikrobølgeovnen.
3. Hvis det har gått noe tid siden sist du gjorde rent i ovnen og den er skitten, sett et glass med vann på brettet og slå på mikrobølgeovnen ved maks. effekt i 4 minutter. Dampen som slippes ut vil gjøre smusset mykere, så det blir lett å fjerne med en myk klut.

**Viktig!** Apparatet skal ikke rengjøres med damprengjøringsmaskiner. Dampen kan nå de ladde delene og føre til kortslutning.

De mest tilsmussede overflatene av rustfritt stål kan rengjøres med ikke-slipende rengjøringsprodukt.

Deretter skal de skylles med varmt vann og tørkes.

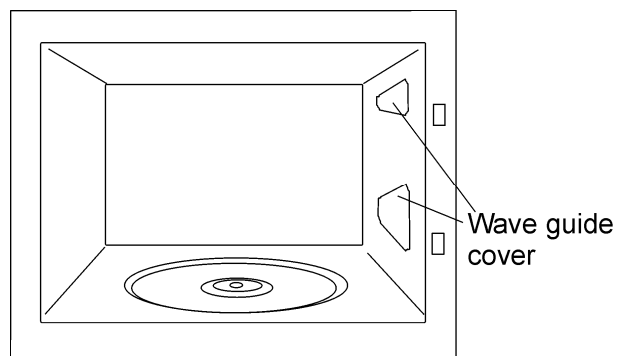
4. Rengjør tilbehøret etter bruk. Hvis det er mye smuss, legg dem først i bløt og bruk brøste og svamp. Tilbehøret kan vaskes i oppvaskmaskin. Pass på at den roterende platen og respektive sokkelen alltid er rene.

### Dør, dørhengsler og front på apparatet:

1. Disse delene må alltid være rene, spesielt kontaktflatene mellom døren og fronten av apparatet, slik at det ikke er noen lekkasje.
2. Bruk et nøytralt rengjøringsmiddel og lunkent vann for å gjøre rent. Tørk av med myk klut.

### Mica-deksler:

**Sørg alltid for å holde mica-dekslene rene. Mat som er blitt liggende i dekslene kan deformere det eller føre til gnistdannelse hvis det antennes. Derfor bør de rengjøres regelmessig, men slipende rengjøringsprodukter eller skarpe gjenstander skal ikke brukes. For å unngå risiko, ikke fjern dekslene.**





## Feilsøking

### Apparatet fungerer ikke som det skal:

- Sitter strømkontakten riktig i uttaket?
- Er døren lukket godt igjen? Døren skal klikke igjen når den lukkes.
- Ligger det noen fremmedlegemer mellom døren og ringen?

### Matvarene varmes ikke opp eller varmes svært langsomt:

- Brukte du metalltallerken ved feiltak?
- Valgte du riktig driftstid og effektnivå?
- La du en større eller kaldere mengde med mat enn vanlig i mikrobølgeovnen?

### Maten er for varm, tørr eller brent:

- Valgte du riktig driftstid og effektnivå?

### Det støyer fra apparatet når det er på:

- Er det gnistdannelse i mikrobølgeovnen?
- Kommer tallerkenen i kontakt med veggene i ovnen?
- Er det løse spidd eller skjær i mikrobølgeovnen?

### Den innvendige belysningen kommer ikke på:

- Hvis alle funksjonene fungerer som de skal, er lyspæren sannsynligvis røket. Du kan fortsette å bruke apparatet.
- Lyspæren kan skiftes bare av teknisk support.

### Strømledningen er skadet

- Strømkabelen må byttes ut av produsenten, autoriserte agenter eller teknikere som er kvalifisert til å utføre denne oppgaven, for å unngå farlige situasjoner og fordi det kreves spesialverktøy.

Hvis noen andre defekter merkes, ta kontakt med kundesupport.

**Alle reparasjoner må utføres av spesialiserte teknikere.**

## Tekniske egenskaper

### Beskrivelse av knappfunksjoner

Symbol	Beskrivelse	Effekt	Matvarer
§§	Holde varmt	130W	Langsom tining for delikate matvarer, holde maten varm
§§§ <sup>1</sup>	Minimum	320W	Smelte smør Varme opp babymat
§§§ <sup>2</sup>	Medium	600W	Koke grønnsaker og andre matvarer Koke og varme forsiktig, Oppvarming og koking av små mengder Oppvarming av delikate matvarer
§§§ <sup>3</sup>	Maks.	800W	Hurtig koking og oppvarming av væske og andre matvarer

### Spesifikasjoner

- Vekselspenning.....Se merkeplaten
- Sikring..... 12 A / 250 V
- Nødvendig effekt..... 1200 W
- Mikrobølgeutgangseffekt..... 800 W
- Mikrobølgefrekvens..... 2450 MHz
- Utvendige dimensjoner (BxAxD)..... 595 × 390 × 325 mm
- Ovnsromdimensjoner (BxAxD)..... 305 × 210 × 280 mm
- Ovnskapasitet..... 18 l
- Vekt..... 18,6 kg



