

**For at det skal være lige så behageligt at tilberede  
maden, som det er at spise den,**

bør De læse denne brugsanvisning. På den måde kan De udnytte alle mikrobølge-kompaktovnens tekniske fordele.

De får vigtige informationer vedrørende sikkerhed. De lærer de enkelte dele i det nye apparat at kende. Og vi viser Dem trin for trin, hvordan De foretager indstillingerne. Det er meget let.

I tabellerne finder De indstillingsværdier og rillehøjder for mange almindelige madretter. Alt er aftestet i vores prøvekøkken.

Og hvis der skulle opstå en fejl, findes der også oplysninger om, hvordan De selv kan afhjælpe mindre fejl.

Den udførlige indholdsfortegnelse gør, at De hurtigt kan finde rundt i brugsanvisningen.

Og nu vil ønske Dem: Velbekomme.

---

<b>Betjeningsvejledning .....</b>	<b>1-33</b>
<b>Bruksanvisning .....</b>	<b>34-65</b>
<b>Bruksanvisning .....</b>	<b>66-96</b>
<b>Käyttöohjeet .....</b>	<b>97-128</b>

# Indholdsfortegnelse

<b>Før tilslutningen af det nye apparat</b> .....	<b>4</b>
Før installationen .....	4
<b>Opstilling og tilslutning</b> .....	<b>5</b>
<b>Hvad De bør være opmærksom på</b> .....	<b>5</b>
Sikkerhedsanvisninger .....	5
Sikkerhedsanvisninger for mikrobølgefunktionen ..	8
<b>Betjeningsfeltet</b> .....	<b>11</b>
Forsænkbart knap .....	12
Tilbehør .....	12
<b>Inden ovnen tages i brug første gang</b> .....	<b>13</b>
Indstille klokkeslæt .....	13
<b>Mikrobølgefunktionen</b> .....	<b>14</b>
Fade og gryder .....	14
Mikrobølge-effekterne .....	15
Sådan indstiller De .....	16
Tips til tabellerne .....	17
Optøning .....	17
Optøning, opvarmning eller tilberedning af dybfrosne retter .....	18
Opvarmning af madvarer .....	20
Mørkogning af mad .....	21
Tips om mikrobølgeovnen .....	22
<b>Programautomatik</b> .....	<b>23</b>
Sådan indstiller De .....	23
Optøningsprogrammer .....	24
Stegeprogrammer .....	25
Prøveretter iht. EN 60705 .....	26

# Indholdsfortegnelse

<b>Memory</b> .....	<b>27</b>
Gemme Memory .....	27
Starte Memory .....	28
<b>Ændre signalets varighed</b> .....	<b>28</b>
<b>Pleje og rengøring</b> .....	<b>29</b>
Rengøringsmidler .....	29
<b>En fejl, hvad gør man?</b> .....	<b>30</b>
<b>Kundeservice</b> .....	<b>32</b>
Tekniske data .....	33

---

# Før tilslutningen af det nye apparat

## Vigtige sikkerhedsanvisninger!

Læs denne brugsanvisning omhyggeligt igennem. Det er en forudsætning for, at De kan betjene apparatet sikkert og korrekt.

Opbevar brugs- og monteringsvejledningen på et sikkert sted. De kan være nyttige, hvis apparatet overtages af andre.

---

## Før installationen

### Miljøvenlig bortskaffelse



Pak apparatet ud, og sørg for, at emballagen bortskaffes på en miljøvenlig måde.

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

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

### Transportskader

Kontroller apparatet, når det er blevet pakket ud. Hvis apparatet har en transportskade, må det ikke tilsluttes.

### Elektrisk tilslutning

Hvis tilslutningskablet er beskadiget, skal det udskiftes af en fagmand, som er uddannet af producenten. Ellers kan der opstå fare.



Fare for elektrisk stød!

Apparatet er udstyret med et EU-Schuko-stik (sikkerhedsstik). For at sikre korrekt jordforbindelse i stikkontakter i Danmark skal apparatet tilsluttes med en egnet stik-adapter. Denne adapter (tilladt til maks. 13 ampere) kan bestilles via kundeservice (reservedel nr. 616581).

### Opstilling og tilslutning

Følg den særlige monteringsvejledning.

---

# Opstilling og tilslutning

Dette apparat er udelukkende beregnet til den private husholdning.

Følg den specielle monteringsvejledning.

Apparatet kan indbygges i et 60 cm bredt overskab (mindst 30 cm dybt og 85 cm over gulvet).

Apparatet er klart til at sluttes til strømmen via et stik, og den må udelukkende tilsluttes til en forskriftsmæssig installeret beskyttelsesstikkontakt. Sikringen skal have 10 ampere (L- eller B-automat). Netspændingen skal svare til spændingen, der er angivet på typeskiltet.

Flytning af en stikdåse eller udskiftning af ledning må udelukkende udføres af en faglært elektriker. Hvis afstanden til stikkontakten er for stor efter installationen, skal der forefindes en indretning, der gør det muligt at afbryde apparatet fra elnettet ved hjælp af en flerpolet afbryder med en kontaktafstand på min. 3 mm.

Der må ikke anvendes multistik eller forlængerledninger. Der eksisterer brandfare i tilfælde af overbelastning.

---

## Hvad De bør være opmærksom på

---

### Sikkerhedsanvisninger

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

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

Apparatet må aldrig tilsluttes et eksternt tænd/sluk-ur eller en separat fjernstyring. Brandfare!

Hverken voksne eller børn må betjene apparatet uden opsyn, hvis

- de fysisk eller mentalt ikke er i stand til det
- eller hvis de ikke er i besiddelse af den nødvendige viden eller erfaring til dette.

## Børn og mikrobølgefunktionen



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

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

## Varme overflader



Berør aldrig overflader på apparater til opvarmning og madlavning. De bliver meget varme under brugen. Hold børn væk fra apparatet. Fare for forbrænding!

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

Kortslutning, fare for elektrisk stød!

Anvend ikke apparatets overside som afsætningsplads. Brandfare!

## Ovnrum



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

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

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

Mikrobølgeovnen må ikke anvendes uden drejetallerken.

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

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

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

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

## Apparatets dør og tætning



Apparatet må ikke bruges, hvis døren er beskadiget. Der er risiko for, at der trænger mikrobølgeenergi ud. Kontakt kundeservice.

Ovndøren skal kunne lukke rigtigt.

Hvis tætningen er stærkt tilsmudset, lukker ovndøren ikke mere rigtigt, når apparatet anvendes.

Fronterne på de tilstødende køkkenelementer kan blive beskadiget. Sørg for, at tætningen altid er ren.

## Omgivelser



Fare for kortslutning!

Apparatet må aldrig udsættes for ekstrem varme eller fugt.

Dette apparat må kun anvendes indendørs i lukkede rum.

## Rengøring



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

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

## Reparationer



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

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

Luk aldrig kabinettet op. Apparatet arbejder med højspænding.

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

Udskift aldrig lampen i ovnrummet selv. Kontakt kundeservice.

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

---

## Sikkerhedsanvisninger for mikrobølgefunktionen

### Tilberedning af levnedsmidler



Mikrobølgefunktionen må udelukkende anvendes til tilberedning af levnedsmidler. Enhver anden brug kan være farlig og medføre skader. F.eks. kan der gå ild i opvarmede puder med fyld af korn, også efter at der er gået flere timer.

Brandfare!

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

### Mikrobølgeeffekt og -tid



Indstil aldrig til en for høj mikrobølgeeffekt eller for lang tilberedningstid. Der kan gå ild i fødevarerne.

Apparatet kan i givet fald blive beskadiget. Brandfare! Følg anvisningerne i brugsanvisningen.

### Fade og gryder



Brug kun service, der er egnet til brug med mikrobølger.



Service af porcelæn og keramik kan have fine huller i greb og låg. Under disse huller er der små hulrum. Hvis der er trængt fugt ind i disse hulrum, kan servicet springe. Fare for personskade!

Opvarmede levnedsmidler afgiver varme. Servicet kan blive meget varmt. Fare for forbrænding!

Brug derfor altid grydelapper, når service eller tilbehør tages ud af apparatet.

## Emballage

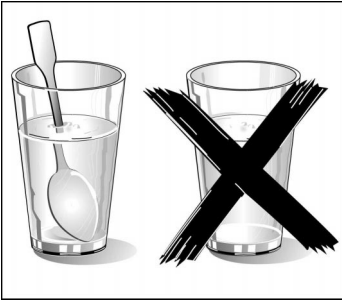


Opvarm aldrig madretter i varmholdningsemballage. Brandfare!

Opvarm aldrig fødevarer i beholdere af kunststof, papir eller andre brændbare materialer uden at holde øje med dem.

Når madvarer er pakket lufttæt ind, kan emballagen springe under opvarmningen. Fare for forbrænding! Følg anvisningerne på emballagen. Brug altid grydelapper, når retterne tages ud.

## Drikkevarer



Når drikkevarer bliver opvarmet, kan der ske en forsinket kogning. Det betyder, at væsken bliver opvarmet til kogepunktet, uden at der som normalt dannes luftbobler. Ved den mindste rystelse af beholderen kan den varme væske pludselig koge over eller sprøjte. Fare for forbrænding!

Placer altid en ske i beholderen ved opvarmning af væsker. På den måde undgår De forsinket kogning.

Opvarm aldrig drikkevarer i tæt lukkede beholdere. Eksplosionsfare!

Drikkevarer, som indeholder alkohol, må ikke opvarmes for meget. Eksplosionsfare!

## Babymad



Opvarm aldrig babymad i tæt lukkede beholdere. Fjern altid låg eller sut.

Efter opvarmningen skal babymaden omrøres eller omrystes godt. På den måde bliver varmen fordelt jævnt. Fare for forbrænding!

Kontroller temperaturen, inden barnet spiser af maden.

**Madvarer med skal eller skind hhv. skræl**



Æg må ikke opvarmes i skallen. Hårdkogte æg må ikke opvarmes. De kan eksplodere. Det samme gælder for skal- og krebsdyr. Fare for forbrænding! Ved spejlæg og æg i glas skal der først stikkes hul i æggeblommen.

Madvarer, der har en tyk skal eller et tykt skind hhv. en tyk skræl, f.eks. æbler, tomater, kartofler og pølser, kan revne. Prik hul i skallen, skindet eller skrællen inden opvarmningen.

**Tørring af fødevarer**



Mikrobølgeovnen må aldrig bruges til tørring af fødevarer. Brandfare!

**Fødevarer med lavt vandindhold**



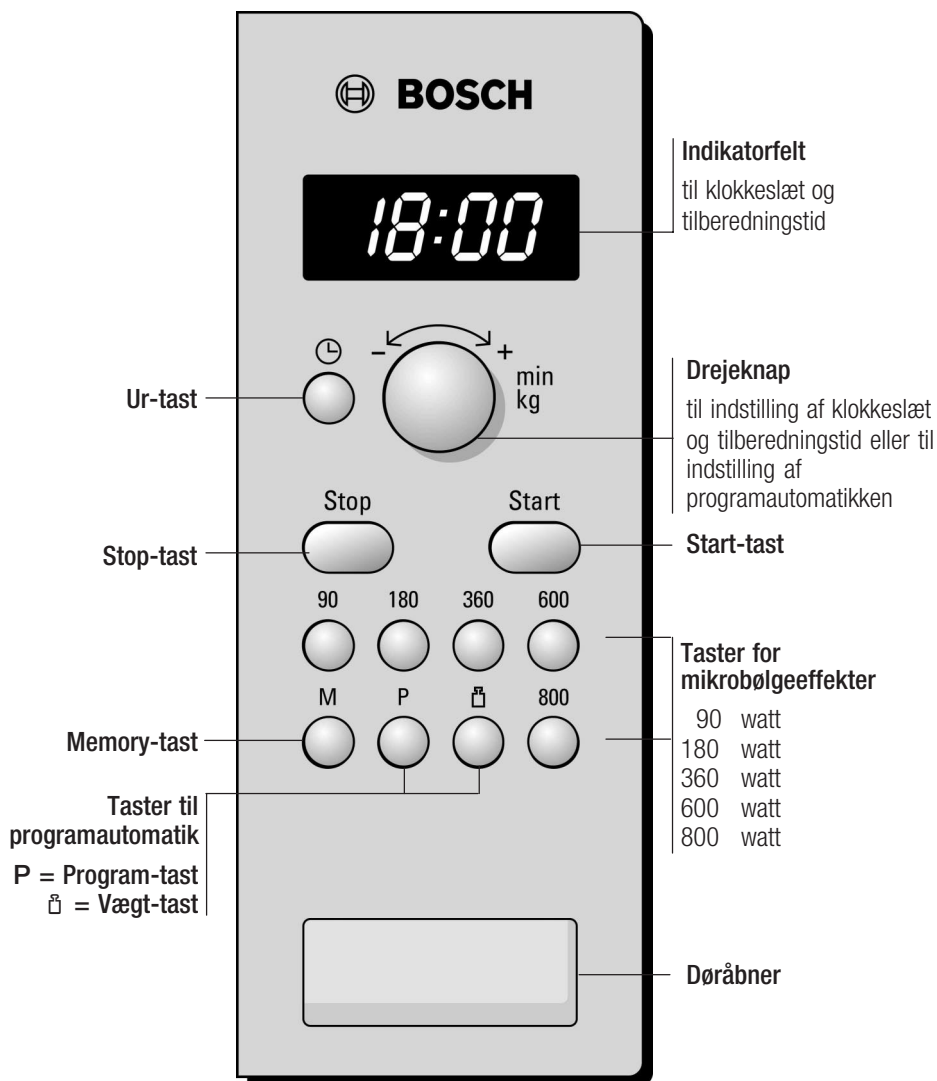
Fødevarer med lavt vandindhold, som f.eks. brød, må ikke opvarmes for længe eller med for høj effekt. Brandfare!

**Spiseolie**



Spiseolie uden andre ingredienser må aldrig opvarmes med mikrobølger. Brandfare!

# Betjeningsfeltet

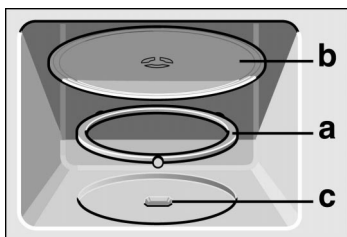


## Forsænkbar knap

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

## Tilbehør

### Drejetallerkenen



Således indstiller De drejetallerkenen:

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

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

### Ekstra tilbehør

De kan købe ekstra tilbehør hos kundeservice. Angiv venligst HEZ-nummeret.

Beholder til damptilberedning	HEZ 86 D 000
-------------------------------	--------------

### Varer fra kundeservice

Der kan købes andet tilbehør til mikrobølgeovnen hos kundeservice. Hertil skal de respektive varenumre angives.

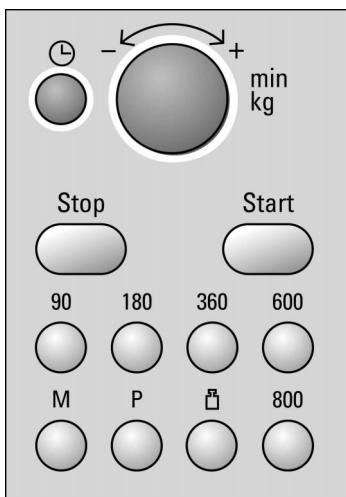
Stik-adapter	616581
--------------	--------



# Inden ovnen tages i brug første gang

Efter den første tilslutning af apparatet eller efter en strømafbrydelse vises tre nuller i indikatorfeltet.

## Indstille klokkeslæt

Tasterne, som er vist med mørk farve på billedet, bruges til indstillingen




**1.** Tryk på uret .  
I indikatoren vises klokkeslættet 12:00 og symbolet .

**2.** Indstil klokkeslættet med drejeknappen.

**3.** Tryk på uret .  
I indikatoren slukkes .

Det aktuelle klokkeslæt er indstillet.

### Skjule klokkeslættet

Tryk på uret , og tryk derefter på Stop. Indikatoren bliver mørk.

### Vise klokkeslættet igen

Tryk på uret .  
I indikatoren vises 12:00. Indstil, som beskrevet under punkt 2 og 3.

### Ændre klokkeslæt f.eks. fra sommer- til vintertid

Indstil, som beskrevet under punkt 1 til 3.

---

# Mikrobølgefunktionen

Mikrobølger bliver omdannet til varme i fødevarer. Mikrobølgefunktionen er velegnet til hurtig optøning, opvarmning, smeltning og tilberedning.

Hvorfor ikke afprøve mikrobølgefunktionen med det samme? Varm f.eks. en kop vand til en kop te.

Tag en stor kop uden guld- eller sølvdekoration, og sæt en teske i koppen. Stil koppen med vand på drejetallerkenen.

1. Tryk på 800.
2. Indstil til 1:30 min. med drejeknappen.
3. Tryk på Start-tasten.

Efter 1 minut og 30 sekunder lyder der et signal. Vandet er varmt.

Mens De drikker Deres te, kan De læse de sikkerhedsanvisninger igennem, som står i begyndelsen af denne brugsanvisning. De er meget vigtige.

---

## Fade og gryder

### Egnede fade og gryder

Varmebestandigt service af glas, glaskeramik, porcelæn, keramik eller temperaturfast kunststof er velegnet. Disse materialer lader mikrobølgerne trænge igennem.

De kan også anvende service direkte til servering. Så behøver De ikke at hælde maden om.

Brug kun service med guld- eller sølvdekorationer, hvis producenten garanterer, at det er egnet til mikrobølger.

### Uegnede fade og gryder

Beholdere af metal uegnede. Mikrobølger kan ikke trænge igennem metal. Madvarer i metalfade med låg forbliver kolde.

OBS! Metal - f.eks. en ske i et glas - skal være placeret mindst 2 cm væk fra væggene i ovnrummet og dørens inderside. Gnister kan ødelægge det indvendige glas i ovndøren.

### Test af service:

Der må aldrig tændes for mikrobølgefunktionen uden fødevarer.

Den eneste undtagelse fra dette er denne test af service.

Hvis De er usikker på, om et bestemt stykke service egner sig til mikrobølger, kan De udføre følgende test: Sæt det tomme stykke service ind i apparatet ½ til 1 minut ved maksimal effekt. Kontroller temperaturen med mellemrum. Servicet skal være koldt eller håndvarmt. Hvis det bliver meget varmt, eller der opstår gnister, er servicet uegnet.

---

## Mikrobølgeeffekterne

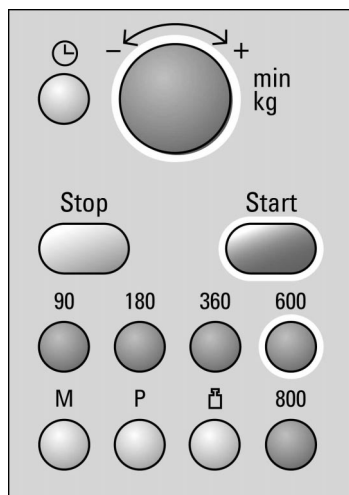
Mikrobølge-effekt	egnet til
800 watt	Opvarmning af væsker
600 watt	Opvarmning og tilberedning af madretter
360 watt	Tilberedning af kød og opvarmning af sarte madvarer
180 watt	Optøning og videre tilberedning
90 watt	Optøning af sarte madvarer

### Tips

Mikrobølgeeffekten på 800 W kan indstilles til 30 minutter, 600 W til en time, de andre effekter til henholdsvis 1 time og 39 minutter.

## Sådan indstiller De

Eksempel: 600 W



1. Tryk på den ønskede mikrobølgeeffekt.  
I indikatoren lyser den indstillede mikrobølgeeffekt, og der vises 1:00.
2. Indstil tilberedningstiden med drejeknappen.
3. Tryk på Start-tasten.

Tilberedningstiden tæller ned i indikatoren.

**Tilberedningstiden er udløbet**

Der lyder et signal. Luk ovndøren op, eller tryk på Stop-tasten. Klokkeslættet vises igen.

**Ændre tilberedningstiden**

Indstil en anden tilberedningstid med drejeknappen, og tryk på Start-knappen igen.

**Afbryde**

Tryk en gang på Stop-tasten, eller luk ovndøren op, Tryk på Start-tasten igen, når ovndøren er lukket.

**Slette**

Tryk to gange på Stop-tasten, eller luk døren op, og tryk en gang på Stop-tasten.

**Tips**

De kan også indstille tilberedningstiden først og mikrobølgeeffekten derefter.

**Køleventilator**

Køleventilatoren tændes og slukkes efter behov.

Køleventilatoren fortsætter med at køre et stykke tid efter, at der er slukket for apparatet.

Ved brug af mikrobølgefunktionen bliver apparatet ikke varmt. Men køleventilatoren kører alligevel. Den kan fortsætte med at køre, også når brugen af mikrobølgefunktionen er afsluttet.



---

# Tabeller og tips

---

## Tips til tabellerne

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

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

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

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

Tommelfingerregel:

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

Placer altid servicet på drejetallerkenen.

---

## Optøning

De dybfrosne madvarer placeres i en åben beholder på drejetallerkenen.

Ved optøning af kød, fjerkræ eller fisk dannes der væde. Fjern væden, når fødevarerne vendes, og sørg for, at den ikke kommer i berøring med andre fødevarer.

Madvaren vendes eller omrøres 1 til 2 gange. Store stykker skal vendes flere gange.

Lad det optøede produkt blive stående endnu ca. 10-20 minutter i stuetemperatur, så temperaturen kan udlignes. For fjerkræes vedkommende kan indmaden nu tages ud. Kødet kan også tilberedes med en lille frosen kerne.

	Mængde	Mikrobølgeeffekt, watt Tid, minutter	Tips
Kød fra okse, svin, kalv (med og uden ben)	800 g	180 W, 15 min. + 90 W, 10 - 20 min.	
	1000 g	180 W, 20 min. + 90 W, 15 - 25 min.	
	1500 g	180 W, 30 min. + 90 W, 20 - 30 min.	
Kød i stykker eller skiver fra okse, svin, kalv	200 g	180 W, 2 min. + 90 W, 4 - 6 min.	Når man vender delene, skal stykkerne skilles ad.
	500 g	180 W, 5 min. + 90 W, 5 - 10 min.	
	800 g	180 W, 8 min. + 90 W, 10 - 15 min.	
Hakkekød, blandet	200 g	90 W, 10 min.	Dybfrys det muligt fladt. Vendes af og til og kæd, der allerede er tøet op, tages ud.
	500 g	180 W, 5 min. + 90 W, 10 - 15 min.	
	800 g	180 W, 8 min. + 90 W, 10 - 20 min.	
Fjerkræ henh. fjerkræsele	600 g	180 W, 8 min. + 90 W, 10 - 15 min.	
	1200 g	180 W, 15 min. + 90 W, 20 - 25 min.	
Fisk filet, fiskekoteletts, skiver	400 g	180 W, 5 min. + 90 W, 10 - 15 min.	De optøede dele skilles ad fra hinanden.
Grøntsager, f.eks. ærter	300 g	180 W, 10 - 15 min.	
Frukt, f.eks. hindbær	300 g	180 W, 7 - 10 min.	Der omrøres en gang imellem og de optøede dele skilles ad fra hinanden.
	500 g	180 W, 8 min. + 90 W, 5 - 10 min.	
Smør	125 g	180 W, 1 min. + 90 W, 2 - 3 min.	Emballagen fjernes helt.
	250 g	180 W, 1 min. + 90 W, 3 - 4 min.	
Brød	500 g	180 W, 6 min. + 90 W, 5 - 10 min.	
	1000 g	180 W, 12 min. + 90 W, 10 - 20 min.	
Kage, tør f.eks. sandkage	500 g	90 W, 10 - 15 min.	Når man vender kagen, skal stykkerne skilles ad. Kun til kage uden glasur, flødeskum eller creme.
	750 g	180 W, 5 min. + 90 W, 10 - 15 min.	
Kage, saftig f.eks. frugtkage, kvarkkage	500 g	180 W, 5 min. + 90 W, 15 - 20 min.	Kun til kage uden glasur eller overtræk.
	750 g	180 W, 7 min. + 90 W, 15 - 20 min.	

## Optøning, opvarmning eller tilberedning af dybfrosne retter

Tag færdigretten ud af emballagen. Den opvarmes hurtigere og jævner i service, der er egnet til brug i en mikrobølgeovn. Således kan forskellige madkomponenter opvarmes på forskellig hurtig måde.

Flade madvarer er hurtigere færdige end høje madvarer. Fordel derfor den pågældende madvare så jævnt som muligt i beholderen. Madvaren skal ikke placeres i lag oven på hinanden.

Dæk altid madvaren til. Hvis De ikke har et passende låg til den pågældende beholder, kan De tage en tallerken eller specielt stanniol til mikrobølgeovne.

Madvaren vendes eller omrøres 2 til 3 gange.

Lad retten stå i 2 - 5 minutter efter opvarmningen, så temperaturen kan udlignes.

Madvarens oprindelige smag forbliver bibeholdt. Derfor skal De omgås forsigtigt med salt og krydderier.

	<b>Mængde</b>	<b>Mikrobølgeeffekt, watt Tid, minutter</b>	<b>Tips</b>
Menu, tallerkenret, færdigret 2-3 komponenter	300-400g	600 W, 8 - 11 min.	
Supper	400 g	600 W, 8 - 10 min.	
Sammenkogte retter	500 g	600 W, 10 - 13 min.	
Kød i sauce, f.eks. gullasch	500 g	600 W, 12 - 17 min.	Når man rører kødstykkerne rundt, skal stykkerne skilles ad.
Fisk, f.eks. filetstykker	400 g	600 W, 10 - 15 min.	Tilsæt evt. vand, citronsaft eller vin.
Gratins, f.eks. lasagne, cannelloni	450 g	600 W, 10 - 15 min.	
Gemyse ris, nudler	250 g 500 g	600 W, 3 - 5 min. 600 W, 8 - 10 min.	Tilsæt en anelse væske.
Grøntsager, f.eks. ærter, broccoli, gulerødder	300 g 600 g	600 W, 8 - 10 min. 600 W, 14 - 17 min.	Kommes i en beholder, der er dækket til med vand i bunden.
Flødespinat	450 g	600 W, 11 - 16 min.	Tilberedning uden tilsætning af vand.

## Opvarmning af madvarer

Tag færdigretten ud af emballagen. Den opvarmes hurtigere og jævner i service, der er egnet til brug i en mikrobølgeovn. Således kan forskellige madkomponenter opvarmes på forskellig hurtig måde.



Ved opvarmning af væske skal der altid placeres en teske i beholderen, for at undgå en forsinket kogning. I tilfælde af forsinket kogning når kogetemperaturen, uden at de typiske dampbobler stiger op. Allerede ved den mindste rystelse af beholderen kan væsken pludselig koge over eller sprøjte. Dette kan medføre tilskadekomst eller forbrændinger.

Dæk altid madvaren til. Hvis De ikke har et passende låg til den pågældende beholder, kan De tage en tallerken eller specielt stanniol til mikrobølgeovne.

Madvaren vendes eller omrøres flere gange. Kontrollér temperaturen.

Lad retten stå i 2 - 5 minutter efter opvarmningen, så temperaturen kan udlignes.

	Mængde	Mikrobølgeeffekt, w Tid, minutter	Tips
Menu, tallerkenret, færdigret (2-3 komponenter)	300 - 400 g	600 W, 10 - 15 min.	
Drikkevarer	150 ml 300 ml 500 ml	800 W, 1 - 2 min. 800 W, 2 - 3 min. 800 W, 3 - 4 min.	Placer en ske i beholderen. Overopvarm ikke drikkevarer med alkohol. Kontrollér af og til.
Babymad f.eks. mælkeflaske	50 ml 100 ml 200 ml	3600 W, ca. ½ min. 360 W, ca. 1 min. 360 W, ca. 1½ min.	Uden sut eller låg. Ryst altid godt igennem efter opvarmningen. Kontrollér under alle omstændigheder temperaturen.
Suppe,	1 kop 2 kopper	200 g 400 g	600 W, 2 - 3 min. 600 W, 4 - 5 min.

	Mængde	Mikrobølgeeffekt, w Tid, minutter	Tips
Kød i sauce	500 g	600 W, 8 - 11 min.	Kødskiverne skilles ad fra hinanden.
Sammenkogt ret	400 g 800 g	600 W, 6 - 8 min. 600 W, 8 - 11 min.	
Grøntsager, 1 portion 2 portioner	150 g 300 g	600 W, 2 - 3 min. 600 W, 3 - 5 min.	Tilsæt en anelse væske.

## Mørkogning af mad

Mørkog madvaren i en lukket beholder. Der skal røres rundt eller det skal vendes en gang i mellem.

Madvarens oprindelige smag forbliver bibeholdt. Derfor skal De omgås forsigtigt med salt og krydderier.

Flade madvarer er hurtigere færdige end høje madvarer. Fordel derfor den pågældende madvare så jævnt som muligt i beholderen. Levnedsmidler skal ikke placeres i lag, hvis det kan forhindres.

Lad retten stå i 2 - 5 minutter efter mørkogningen, så temperaturen kan udlignes.

	Mængde	Mikrobølgeeffekt, w Tid, minutter	Tips
Kylling uden indmad, frisk	1200 g	600 W, 25 - 30 min.	Vendes efter halvdelen af tiden.
Fiskefilet, frisk	400 g	600 W, 5 - 10 min.	
Grøntsager, friske	250 g 500 g	600 W, 5 - 10 min. 600 W, 10 - 15 min.	Grøntsagerne skæres i lige store stykker. For hver 100 g grøntsager tilsættes der 1 - 2 skefuld vand.
Gemyse, f.eks. kartofler	250 g 500 g 750 g	600 W, 8 - 10 min. 600 W, 11 - 14 min. 600 W, 15 - 22 min.	Kartoflerne skæres i lige store stykker. Der tilsættes ca. 1 cm vand i beholderen, derefter røres der rundt.
Ris	125 g 250 g	600 W, 5 - 7 + 180 W 12 - 15 min. 600 W, 6 - 8 + 180 W 15 - 18 min.	Tilsæt den dobbelte mængde væske.

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

## Tips om mikrobølgeovnen

**Hvis De ikke kan finde en indstillingsangivelse til den mængde af retten, der er forberedt.**

Forlæng eller forkort tilberedningstiderne efter følgende tommelfingerregel:

Dobbelt mængde = næsten dobbelt tid

halv mængde = halv tid

**Retten er blevet for tør.**

Indstil næste gang en kortere tilberedningstid, eller vælg en lavere mikrobølgeeffekt. Overdæk retten, og hæld mere væde ved.

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

Indstil en længere tid. Større mængder og højere retter behøver længere tid.

**Efter tilberedningstidens udløb er retten overophedet, men endnu ikke færdig i midten.**

Rør ind imellem i retten, og vælg næste gang en lavere effekt og en længere tilberedningstid.

**Efter optøningen er fjerkræet eller kødet mørt udvendig, men endnu ikke optøet i midten.**

Vælg en lavere mikrobølgeeffekt næste gang. Vend også det, der skal tøs op, flere gange, når det drejer sig om store mængder.

Ved optøning af kød, fjerkræ eller fisk dannes der væde. Fjern væden, når fødevarerne vendes, og sørg for, at den ikke kommer i berøring med andre fødevarer.

**Tips**

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

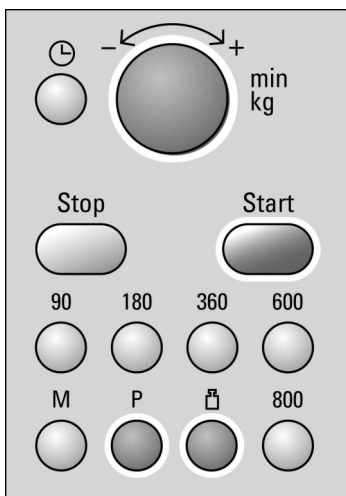
# Programautomatik

Med programautomatikken kan De nemt optø frosne madvarer og tilberede madretter hurtigt og problemfrit.

Mikrobølgeovnen har 7 automatik-programmer.

Der findes angivelser om velegnede levnedsmidler samt vægtområder for hvert program i tabellerne. De kan indstille enhver ønsket vægt indenfor det pågældende vægtområde.

## Sådan indstiller De



1. Tryk så mange gange på "P", at det ønskede programnummer vises.
2. Tryk på ⏸.  
I indikatoren lyser "P", og der vises en foreslået værdi.
3. Indstil vægten for den pågældende ret med drejeknappen.
4. Tryk på Start-tasten.

Programmets tilberedningstid tælles ned i indikatoren.

### Når tiden er udløbet

Der lyder et signal. Apparatet slukkes.  
Tryk på Stop-tasten, eller luk ovndøren op.

### Ændre

Tryk to gange på Stop-tasten, og indstil igen.

### Afbryde

Luk ovndøren op. Tryk på Start-tasten, når ovndøren er lukket igen. Tilberedningen fortsætter.

### Slette

Tryk to gange på Stop-tasten.

## Tips

Ved nogle programmer lyder der et signal efter et bestemt stykke tid. Luk ovndøren op, og rør rundt i retten, eller vend kødet eller kyllingen. Tryk på Start-tasten, når De har lukket døren igen.

De kan få vist program-nummer og vægt ved at trykke på "P" eller på  $\square$ . Den pågældende værdi bliver vist i indikatoren i 3 sekunder.

---

## Optøningsprogrammer

### Tilberedelse af madvarer

Med de 4 optøningsprogrammer kan De optø kød, fjerkræ og brød.

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

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

### Service

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

### Hviletid

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

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

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

### Signal

Ved nogle programmer lyder der et signal efter et bestemt stykke tid. Luk ovndøren op, og rør rundt i retten, eller vend kødet eller kyllingen. Tryk på start-tasten, når De har lukket døren igen.

### OBS!

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



Fødevarer	Programnummer	Vægtområde
Hakkekød	P 01	0,2-1,0 kg
Kødstykker	P 02	0,2-2,0 kg
Hele kyllinger, Kyllingedele	P 03	0,4-1,8 kg
Brød	P 04	0,2-1,0 kg

## Stegeprogrammer

Med de 3 kogeprogrammer kan De koge ris, kartofler og grøntsager.

### Service

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

### Tilberedelse af madvarer

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

Ris: Anvend ikke ris i pose.

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

Kartofler: Til saltkartofler skal De skære friske kartofler i små, lige store stykker. Tilsæt en spiseske vand og en anelse salt for hver 100 g kartofler.

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

### Signal

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

### Hviletid

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

Resultatet afhænger af madvarens kvalitet og beskaffenhed.

Fødevarer	Programnummer	Vægtområde
Ris	P 05	0,05-0,2 kg

Fødevarer	Programnummer	Vægtområde
Kartofler	P 06	0,15-1,0 kg
Grøntsager	P 07	0,15-1,0 kg

## Prøveretter iht. EN 60705

Prøvningsinstitutter tester mikrobølgeovnes kvalitet og funktion ved hjælp af disse retter.

### Tilberedning med mikrobølgefunktion

Ret	Mikrobølgeeffekt W, varighed i minutter	Yderligere oplysninger
Æggemælk, 565 g	180 W, 25 - 30 min. + 90 W, 20 - 25 min.	Pyrex-form, 20 x 17 cm på drejetallerkenen
Biskuit	600 W, 8 - 10 min.	Pyrex-form Ø 22 cm på drejetallerkenen
Forloren hare	600 W, 20 - 25 min.	Pyrex-form på drejetallerkenen

### Optøning med mikrobølgefunktion

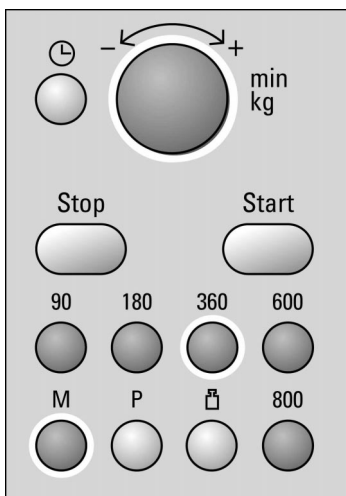
Ret	Mikrobølgeeffekt W, varighed i minutter	Yderligere oplysninger
Kød	180 W, 5 - 7 min. + 90 W, 10 - 15 min.	Pyrex-form Ø 22 cm på drejetallerkenen

# Memory

De kan sammensætte Deres eget program med Memory. Det er praktisk at anvende Memory til de retter, som De tilbereder ofte. De kan gemme indstillingen, som altid kan hentes frem igen.

## Gemme Memory

Eksempel:  
360 W, 25 minutter



1. Tryk på "M"-tasten.  
"M" lyser i indikatoren.
2. Tryk på den ønskede mikrobølgeeffekt.  
I indikatoren lyser "M", den valgte effekt og 1:00 min.
3. Indstil tilberedningstiden med drejeknappen.
4. Bekræft med "M"-tasten.  
Klokkeslættet vises igen.

Indstillingen er gemt.

De kan også gemme Memory og starte med det samme. Tryk på Start-tasten til sidst i stedet for på "M"-tasten.

### Tips

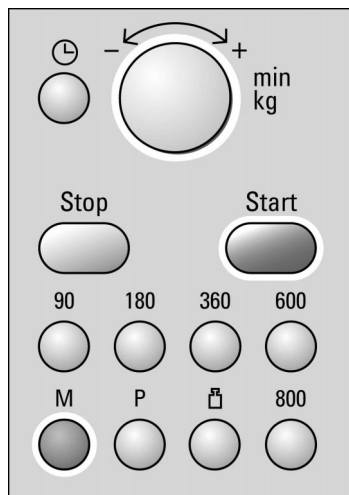
De kan ikke gemme flere mikrobølgeeffekter efter hinanden.

Automatik-programmerne kan ikke gemmes.

Gemme nye indstillinger i Memory:

Tryk på "M"-tasten. De gamle indstillinger vises. Gem det nye program, som beskrevet under punkt 1 til 4.

## Starte Memory



Det er let at starte det gemte program. Sæt retten ind i apparatet. Luk ovndøren.

1. Tryk på "M"-tasten.  
De gemte indstillinger vises.
2. Tryk på Start-tasten.  
Tilberedningstiden tælles ned i indikatoren.

**Tilberedningstiden er udløbet**

Der lyder et signal. Apparatet slukkes. Luk ovndøren op, eller tryk på Stop-tasten.

**Afbryde**

Luk apparatets dør op. Tryk på Start-tasten igen, når ovndøren er lukket. Ovnfunktionen fortsætter.

**Slette indstilling**

Tryk to gange på Stop-tasten, eller luk døren op, og tryk en gang på Stop-tasten.

## Ændre signalets varighed

Når apparatet slukkes, lyder der et signal. De kan ændre signalets varighed.

Tryk på Start-tasten i ca. 6 sekunder for at gøre dette.

Den ændrede signalvarighed bliver gemt.

Klokkeslættet vises igen.

Der findes følgende muligheder:

Kort signalvarighed – 3 toner

Lang signalvarighed – 30 toner

---

# Pleje og rengøring



Fare for kortslutning!  
Brug aldrig højtryksrensere eller dampstråler.



Fare for elektrisk stød!  
Apparatet må aldrig dykkes ned i vand eller vaskes under rindende vand.



Fare for forbrænding!  
Rengør ikke apparatet umiddelbart efter, at det er slukket. Lad det køle af.

Der må aldrig bruges aggressive eller skurende rengøringsmidler. Overfladen kan blive beskadiget. Hvis et sådant middel ved et uheld kommer på apparatets forside, skal det straks tørres af med vand.

Ikke metal- eller glasskrabere til rengøring af glasset i apparatets dør.

Ikke metal- eller glasskrabere til rengøring af dørtætningen.

Ikke hårde skure- eller rengøringssvampe.

Vask nye rengøringssvampe grundigt ud inden brug.

---

## Rengøringsmidler

Træk netstikket ud af kontakten inden rengøring, eller slå sikringen fra i sikringsskabet.

Rengør apparatet udvendigt og indvendigt med en fugtig klud og et mildt rengøringsmiddel. Tør efter med en ren klud.

---

### Apparatets yderside

#### med front i rustfrit stål

Fjern straks pletter af kalk, fedt, jævning og æggehvite.

Alle dele og overflader skal være helt tørre, inden apparatet anvendes igen.

Der kan købes særlige rengøringsmidler til rustfrit stål hos kundeservice eller i specialforretninger.

Anvend ikke metal- eller glasskrabere til rengøring.

<b>Ovnrum</b>	Sørg for, at de indvendige flader er helt tørre.
<b>Fordybning i ovnrum</b>	Fugtig klud. Der må ikke løbe vand ind i apparatets indre gennem drejetallerkenens drev.
<b>Drejetallerken og rullering</b>	Opvaskevand. Sørg for, at drejetallerkenen går rigtigt i indgreb, når den sættes på plads igen.
<b>Glasrude i ovndør</b>	Rengøringsmiddel til glas. Anvend ikke metal- eller glasskrabere til rengøring.
<b>Ovntætning</b>	Opvaskevand, og tør efter med en blød klud. Anvend ikke metal- eller glasskrabere til rengøring.

## En fejl, hvad gør man?

Hvis der opstår en fejl, kan dette ofte skyldes en bagatel. Inden De kontakter kundeservice, bør De selv undersøge følgende:

<b>Fejl</b>	<b>Mulig årsag</b>	<b>Tips / afhjælpning</b>
Apparatet fungerer ikke.	Stikket er ikke sat i stikkontakten.	Sæt stikket i stikkontakten.
	Strømafbrydelse	Kontroller, om lampen i køkkenet fungerer.
	Sikring defekt	Kontroller, om apparatets sikring i sikringskabet er i orden.
	Fejlbetjening	Slå apparatets sikring fra i sikringsboksen, og slå den til igen efter ca. 10 sekunder.
I indikatoren lyser tre nuller.	Strømafbrydelse	Indstil klokkeslættet igen.
Apparatet er ikke i brug. I indikatoren vises en tilberedningstid.	Drejeknappen er blevet aktiveret ved et uheld.	Tryk på Stop-tasten.
	Der er ikke blevet trykket på Start-tasten efter indstillingen.	Tryk på Start-tasten, eller slet indstillingen med Stop-tasten.

Fejl	Mulig årsag	Tips / afhjælpning
Mikrobølgefunktionen fungerer ikke.	Døren er ikke lukket rigtigt.  Der er ikke blevet trykket på Start-tasten.	Kontroller, om der er klemt madrester eller fremmedlegemer fast i døren.  Tryk på Start-tasten.
Maden bliver opvarmet langsommere end normalt.	Der er indstillet for lav mikrobølgeeffekt.  Der er stillet en større mængde i ovnen end normalt.	Vælg en højere mikrobølgeeffekt.  Dobbelt mængde – dobbelt tid.
	Maden var koldere end normalt.	Rør rundt i maden, eller vend den af og til.
Der kommer en skurrende eller pibende lyd fra drejetallerkenen.	Der er snavs eller fremmedlegemer i området ved drejetallerkendrevet.	Rengør rulleringen og fordybningen i ovnrummet.
Mikrobølgefunktionen bliver afbrudt af ukendte årsager.	Der er en fejl ved mikrobølgefunktionen.	Kontakt kundeservice, hvis denne fejl optræder flere gange.

**Reparationer må udelukkende udføres af uddannede kundeservice-teknikere.** Hvis Deres apparat bliver repareret fagligt ukorrekt, kan det medføre alvorlig fare for Dem.

---

# Kundeservice

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

## E-nummer og FD-nummer

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

E-nr.	FDE-nr.
-------	---------

Kundeservice 📞
----------------



## Tekniske data

Indgangsspænding	AC 220-230 V, 50 Hz
Effektforbrug	1270 W
Maksimal udgangseffekt	800 W
Mikrobølge-frekvens	2450 MHz
Mål (H x B x D)	
- Apparat	28,0 x 45,3 x 32,0 cm
- Ovnrum	19,4 x 29,0 x 30,0 cm
Ramme, 60 cm køkkenelementer	38,2 x 59,4 x 2,0 cm
Ramme, 50 cm køkkenelementer	38,2 x 49,4 x 2,0 cm
Vægt	13,5 kg
TÜV-godkendt	ja
CE-mærke	ja

Apparatet opfylder bestemmelserne iht. til norm EN 55011 hhv. CISPR 11.

Et produkt i gruppe 2, klasse B.

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

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

## **For at det skal bli like morsomt å lage mat som åspise den**

bør du lese denne bruksanvisningen. Du kan da dra nytte av alle de tekniske fordelene ved din nye mikrobølge-kompaktstekeovn.

Her finner du viktig informasjon om sikkerheten. Du blir nærmere kjent med de enkelte delene på din nye stekeovn. Og vi viser deg, trinn for trinn, hvordan du foretar de ulike innstillingene. Det hele er svært enkelt.

I tabellene finner du innstillingsverdier og innsettingshøyder for en rekke vanlige retter. Alt er testet i vårt prøvekjøkken.

Og hvis det noen gang skulle oppstå en feil, så finner du her opplysninger om hvordan du selv kan utbedre mindre feil.

Ved hjelp av den utførlige innholdsfortegnelsen er det lett å finne frem i bruksanvisningen.

Nå gjenstår det bare å ønske god appetitt.

# Innholdsfortegnelse

<b>Før tilkobling av det nye apparatet</b> .....	<b>37</b>
Før montering .....	37
<b>Oppstilling og tilkoping</b> .....	<b>37</b>
<b>Ta hensyn til følgende</b> .....	<b>38</b>
Sikkerhetsanvisninger .....	38
Sikkerhetsanvisninger ved bruk av mikrobølgefunksjonen .....	41
<b>Betjeningsfeltet</b> .....	<b>43</b>
Nedsenkbare brytere .....	44
Tilbehør .....	44
<b>Før første gangs bruk</b> .....	<b>45</b>
Stille inn klokkeslett .....	45
<b>Mikrobølgefunksjonen</b> .....	<b>46</b>
Utstyr .....	46
Mikrobølgeeffekter .....	47
Slik stiller du inn: .....	48
Veiledning til tabellene .....	49
Opptining .....	49
Opptining, oppvarming eller koking av dypfrosne matvarer .....	50
Oppvarming av matvarer .....	52
Koking av matvarer .....	53
Tips for mikrobølge .....	54

# Innholdsfortegnelse

<b>Programautomatikk</b> .....	<b>55</b>
Slik stiller du inn: .....	55
Opptiningsprogrammer .....	56
Kokeprogrammer .....	57
Testretter iht. EN 60705 .....	58
<b>Minne</b> .....	<b>59</b>
Lagre minnet .....	59
Starte minnefunksjonene .....	60
<b>Endre varighet på lydsignalet</b> .....	<b>60</b>
<b>Vedlikehold og rengjøring</b> .....	<b>61</b>
Rengjøringsmidler .....	61
<b>Det har oppstått en feil, hva kan du gjøre?</b> ....	<b>62</b>
<b>Kundeservice</b> .....	<b>64</b>
Tekniske data .....	65

---

# Før tilkobling av det nye apparatet

## Viktige sikkerhetsanvisninger

Les grundig igjennom bruksanvisningen. Det er en forutsetning for at du skal kunne bruke apparatet på en sikker og riktig måte.

Oppbevar bruks- og monteringsanvisningen godt. Dersom du gir apparatet videre til andre, må du legge ved bruks- og monteringsanvisningen.

---

## Før montering

### Miljøvennlig fjerning



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

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

Direktivet angir rammene for innlevering og gjenvinning av innbytteprodukter.

### Transportskader

Kontroller apparatet etter at du har pakket den ut. Hvis det har oppstått en transportskade, må du ikke slå på apparatet.

### Elektrisk tilkøpling

Hvis strømledningen er skadd, må den byttes av en fagperson som har fått opplæring av produsenten for å unngå farer.

### Oppstilling og tilkobling

Følg den særskilte monteringsveiledningen.

---

# Oppstilling og tilkøpling

Dette apparatet er bare beregnet til bruk i private husholdninger.

Følg den særskilte monteringsveiledningen.

Apparatet kan bygges inn i et 60 cm bredt overskap (minst 30 cm dypt og 85 cm over gulvet).

Apparatet er klart til tilkøpling og må bare tilkoples en forskriftsmessig montert jordet stikkontakt. Sikringen må være på 10 ampere (L- eller B-automat). Nettspenningen må være i overensstemmelse med spenningen som er angitt på typeskiltet.

Montering av stikkontakt eller bytte av tilkøplingsledning må bare utføres av elektriker. Dersom støpselet ikke er tilgjengelig etter montering, må det installeres en flerpolig skillebryter med en kontaktavstand på minst 3 mm.

Bruk ikke forgreninger, kontaktlister eller skjøteledninger. Overbelastning kan føre til brannfare.

---

## Ta hensyn til følgende

---

### Sikkerhets- anvisninger

Dette apparatet er i samsvar med sikkerhetsbestemmelsene for elektriske apparater. Reparasjon må bare utføres av serviceteknikere som har fått opplæring av produsenten. Reparasjoner utført på ukyndig måte kan føre til at det oppstår farlige situasjoner for brukeren.

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

Koble aldri apparatet til et eksternt tidsur eller en separat fjernstyring. Brannfare!

Apparatet må ikke uten oppsyn brukes av voksne og barn som

- fysisk eller psykisk ikke er i stand til å håndtere apparatet
- ikke har den kunnskap og erfaring som kreves for å betjene apparatet på en riktig og sikker måte.

## Barn og mikrobølger



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

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

## Varme flater



Overflatene på kokeapparater må aldri berøres.

Disse blir varme under bruk.

Hold barn på trygg avstand. Fare for forbrenning!

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

Fare for kortslutning og elektrisk støt!

Bruk aldri oversiden av apparatet til å legge ting på. Brannfare!

## Ovnsrom



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

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

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

Bruk aldri apparatet uten dreietallerken.

Legg aldri matvarer direkte på dreietallerkenen.

Bruk alltid et kokekar.

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

Vær forsiktig med retter som tilberedes med drikkevarer med høyt alkoholinnhold (f. eks. konjakk og rom). Alkohol fordampes ved høye temperaturer. Hvis man er uheldig, kan alkoholdampen eksplodere inne i apparatet. Fare for forbrenning!

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

## Dør og tetning på apparatet



Apparatet skal ikke tas i bruk dersom døren er skadet. Det kan trenge ut mikrobølgeenergi. Ta kontakt med kundeservice.

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

## Omgivelser



Fare for kortslutning!  
Utsett ikke apparatet for kraftig varme eller fuktighet.  
Apparatet må ikke brukes i lukkede rom.

## Rens



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

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

## Reparasjoner



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

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

Kabinetet må aldri åpnes. Apparatet arbeider under høyspenning.

Start aldri et apparat som er defekt. Trekk ut støpselet. Ta kontakt med kundeservice.

Du skal aldri bytte ut lampen i apparatet selv. Ta kontakt med kundeservice.

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



---

# Sikkerhetsanvisning er ved bruk av mikrobølge- funksjonen

## Tilberedning av matvarer



Bruk kun mikrobølgefunksjonen for tilberedning av matvarer. Andre bruksmåter kan være farlige og føre til skader. Blant annet kan oppvarming av varmeputer med korn- eller krydderinnhold føre til at putene antennes, også flere timer etter oppvarming. Fare for brann!

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

## Mikrobølgeeffekt og -tid



Still aldri inn en for høy mikrobølgeeffekt eller -tid. Matvarer kan ta fyr. Ovnen kan bli ødelagt. Fare for brann!

Følg anvisningene i bruksanvisningen.

## Utstyr



Bruk aldri kokekar som ikke er egnet for mikrobølgeovner.

Kokekar av porselen og keramikk kan ha små hull i hank og lokk. Bak disse hullene skjuler det seg hulrom. Fuktighet som er trengt inn i disse hulrommene kan føre til at delen sprekker. Fare for personskader!

Oppvarmet mat avgir varme. Kokekaret kan bli svært varmt. Fare for forbrenning!

Bruk alltid grytekluter når du tar kokekar og tilbehør ut av ovnen.

## Emballasje

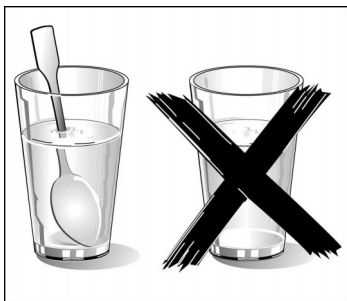


Varm aldri opp mat i termopakker. Fare for brann! Varm aldri opp matvarer i beholdere av plast, papir eller annet brennbart materiale uten oppsyn.

Emballasje som er lufttett kan sprekke. Fare for forbrenning!

Følg anvisningene på emballasjen. Bruk alltid grytekluter når du tar ut rettene.

## Drikkevarer



Ved oppvarming av væske kan forsinket koking oppstå. Det betyr at koketemperaturen blir nådd uten at de typiske dampboblene stiger opp. Bare ved en ørliten rystelse av kokekaret kan den varme væsken plutselig koke kraftig over eller sprute opp. Fare for forbrenning!

Legg alltid en teskje i kokekaret ved oppvarming av væsker. På denne måten unngår du forsinket koking.

Varm aldri opp drikker i lukkede kokekar. Fare for eksplosjon!

Alkoholholdige drikker må ikke varmes for kraftig. Fare for eksplosjon!

## Babymat



Varm ikke opp babymat i lukkede kokekar. Ta alltid av lokket eller smokken.

Rør godt rundt i babymaten eller rist den etter oppvarmingen. Bare på denne måten blir varmen jevnt fordelt. Fare for forbrenning!

Kontroller temperaturen før du gir maten til barnet.

## Matvarer med skinn eller skall



Kok aldri egg med skallet på. Varm aldri opp hardkokte egg. Disse kan sprekke på en eksplosjonsartet måte. Dette gjelder også for skalldyr/skjell. Fare for forbrenning!

Ved tilberedning av speilegg eller kokte egg må du først stikke hull på eggeplommen.

På matvarer med fast skall eller skinn, f.eks. epler, tomater, poteter og pølser, kan skinnen/skallet sprekke. Stikk hull på skallet/skinnet før oppvarming.

## Tørking av matvarer



Tørk aldri matvarer med mikrobølgefunksjonen. Fare for brann!

## Matvarer som inneholder lite fuktighet



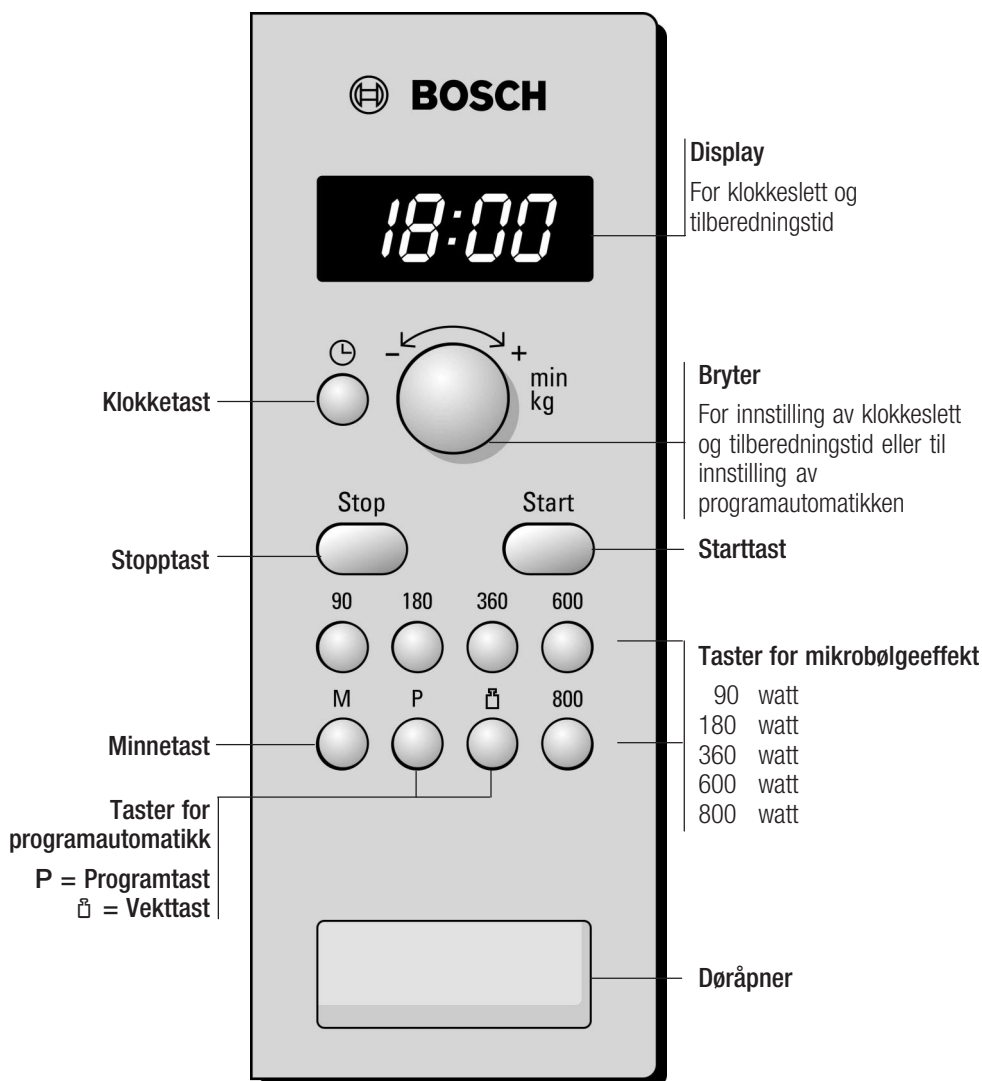
Tin eller varm aldri opp matvarer som inneholder lite fuktighet, for eksempel brød, med for høy effekt eller for lenge. Fare for brann!

## Matolje



Varm aldri opp matolje alene med mikrobølgefunksjonen. Fare for brann!

# Betjeningsfeltet

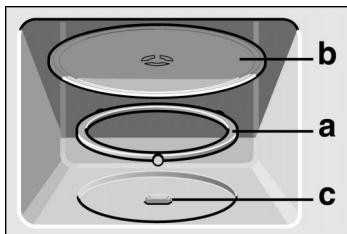


## Nedsenkbare brytere

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

## Tilbehør

### Dreietallerken



Slik setter du inn dreietallerkenen:

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

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

### Ekstra tilbehør

Tilbehør kan kjøpes hos kundeservice eller hos forhandleren. Oppgi alltid HEZ-nummer.

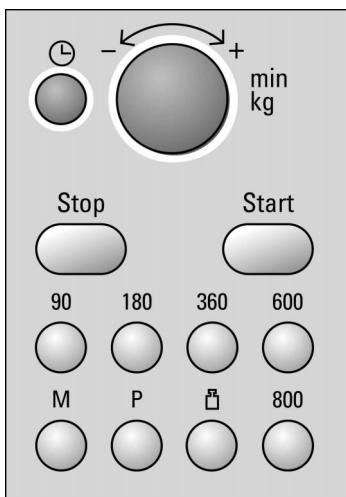
Dampfokker	HEZ 86 D 000
------------	--------------

# Før første gangs bruk

Etter at apparatet er tilkopleet eller etter et strømbrudd, blinker tre nuller på displayet.

## Stille inn klokkeslett

Tastene som er vist med mørk farge på bildet, brukes til innstillingen



1. Trykk på klokken ⌚.  
På displayet vises klokkeslettet 12:00 og ⌚.
2. Still inn riktig klokkeslett med bryteren.
3. Trykk på klokken ⌚.  
På displayet slukkes ⌚.

Det aktuelle klokkeslettet er stilt inn.

### Skjule klokkeslett

Trykk på klokken ⌚ og deretter på stopptasten. Displayet er mørkt.

### Stille inn klokkeslett på nytt

Trykk på klokken ⌚.  
På displayet vises 12:00. Still inn som beskrevet i punkt 2 til 3.

### Endre klokkeslett f.eks. fra sommer- til vintertid

Still inn som beskrevet i punkt 1 til 3.

---

# Mikrobølgefunksjonen

Mikrobølger omdannes til varme i matvarer. Mikrobølge egner seg til rask opptining, oppvarming, smelting og koking.

Prøv gjerne mikrobølgefunksjonen med det samme. Varm for eksempel opp en kopp vann til te.

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

1. Trykk på 800.
2. Still inn 1:30 minutter med bryteren.
3. Trykk på starttasten.

Du hører et signal etter 1 minutt og 30 sekunder. Vannet er varmet opp.

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

---

## Utstyr

### Egnede kokekar

Ildfaste kokekar av glass, glasskeramikk, porselen, keramikk eller mikrobølgesikker plast er egnet. Disse materialene slipper igjennom mikrobølgene.

Du kan også bruke serveringsfat. På den måten slipper du å legge opp / fylle over maten.

Kokekar med gull- eller sølvdekor må bare benyttes dersom produsenten kan garantere at det er egnet til bruk i mikrobølgeovn.

### Uegnete kokekar

Kokekar av metall er ikke egnet. Metall slipper ikke igjennom mikrobølgene. Matvarene blir ikke oppvarmet i lukkede metallkokekar.

Obs! Metall – f. eks. skjeen i glasset – må holdes minst 2 cm fra veggene i ovnsrommet og innsiden av døren. Gnister kan ødelegge glasset på innsiden av døren

### Test av kokekar:

Mikrobølgefunksjonen må ikke slås på når det ikke står matvarer i ovnen.

Det eneste unntaket er kokekar-testen nedenfor.

Dersom du ikke er sikker på om et kokekar er egnet for mikrobølge, kan du prøve denne testen:

Sett det tomme kokekaret inn i mikrobølgeovnen i ½ til 1 minutt på maksimal effekt. Kontroller temperaturen av og til. Kokekaret skal være kaldt eller lunkent.

Dersom det blir varmt eller det oppstår gnister, er det ikke egnet til bruk i mikrobølgeovn.

---

## Mikrobølgeeffekter

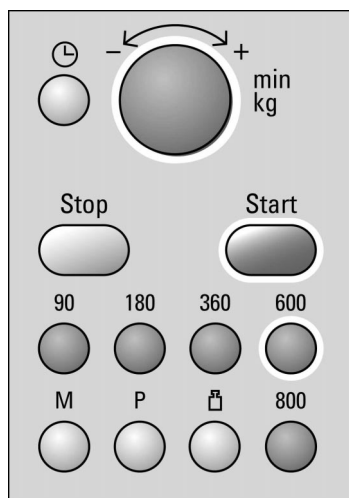
Mikrobølgeeffekter	egnet for
800 watt	Oppvarming av væsker
600 watt	Oppvarming og koking av matvarer
360 watt	Koking av kjøtt og oppvarming av ømfintlige matvarer
180 watt	Opptining og viderekoking
90 watt	Opptining av ømfintlige matvarer

### Veiledning

Mikrobølgestyrken på 800 W kan du stille inn i 30 minutter, 600 W i en time, de andre styrkene i 1 time og 39 minutter.

## Slik stiller du inn:

Eksempel: 600 W



**1.** Trykk på ønsket mikrobølgeeffekt.  
På displayet lyser den innstilte mikrobølgeeffekten og 1:00 minutter vises.

**2.** Still inn varighet med bryteren.

**3.** Trykk på starttasten.

Tilberedningstiden telles ned synlig.

**Tilberedningstiden er telt ned**

Du hører et lydsignal. Åpne døren til ovnen eller trykk på stopptasten. Klokken vises igjen.

**Endre tilberedningstid**

Endre tilberedningstiden med bryteren og start på nytt.

**Midlertidig stans**

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

**Slette innstillingen**

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

**Veiledning**

Du kan også stille inn tilberedningstiden først og deretter mikrobølgeeffekten.

**Kjølevifte**

Kjøleviften slår seg av og på etter behov.

Etter bruk fortsetter kjøleviften å gå i en viss tid.

Apparatet forblir kaldt når mikrobølgefunksjonen er aktiv. Kjøleviften slår seg likevel på. Den kan fortsette å gå også når mikrobølgefunksjonen er avsluttet.



---

# Tabeller og tips

---

## Veiledning til tabellene

I de følgende tabellene finner du en rekke muligheter og innstillingsverdier for mikrobølgen.

Tidsangivelsene i tabellene er veiledende. Disse er avhengig av kokekaret samt kvalitet, temperatur og beskaffenhet på matvarene.

I tabellene er det ofte angitt variable tidsområder. Still først inn den korteste tiden, og forleng den hvis det er nødvendig.

Det kan skje at du skal tilberede andre mengder enn det som er angitt i tabellene.

Det finnes en tommelfingerregel for dette:

Dobbel mengde - nesten dobbelt så lang tid

Halv mengde - halvparten av tiden

Kokekaret må alltid settes på dreietallerkenen.

---

## Opptining

Legg de frosne matvarene på en flat skål på dreietallerkenen.

Ved opptining av kjøtt, fjærkre eller fisk blir det dannet væske. Denne må fjernes når du vender opptiningsvarene. Den må ikke under noen omstendighet brukes videre eller komme i kontakt med andre matvarer.

Snu eller rør rundt i maten 1-2 ganger underveis. Store stykker bør snus flere ganger.

La den opptinte maten hvile i 10 - 20 minutter i romtemperatur, slik at temperaturen utjevnes. På fjærkre kan du deretter ta ut innmaten. Kjøttet kan også brukes videre selv om det har en liten frossen kjerne i midten.

	Mengde	Mikrobølgeeffekt, watt Tid, minutter	Veiledning
Kjøtt i ett stykke av storfe, svin, kalv (med og uten ben)	800 g	180 W, 15 min. + 90 W, 10 - 20 min.	
	1000 g	180 W, 20 min. + 90 W, 15 - 25 min.	
	1500 g	180 W, 30 min. + 90 W, 20 - 30 min.	
Kjøttstykker, eller skiver av storfe-, svine- eller kalvekjøtt	200 g	180 W, 2 min. + 90 W, 4 - 6 min.	Ta stykkene fra hverandre når de snus.
	500 g	180 W, 5 min. + 90 W, 5 - 10 min.	
	800 g	180 W, 8 min. + 90 W, 10 - 15 min.	
Kjøttdeig, blandet	200 g	90 W, 10 min.	Fryses ned så flat som mulig. Snu flere ganger underveis og ta bort kjøtt som allerede er opptint.
	500 g	180 W, 5 min. + 90 W, 10 - 15 min.	
	800 g	180 W, 8 min. + 90 W, 10 - 20 min.	
Fjærkre/deler av fjærkre	600 g	180 W, 8 min. + 90 W, 10 - 15 min.	
	1200 g	180 W, 15 min. + 90 W, 20 - 25 min.	
Fisk filet, fiskekotelett, skiver	400 g	180 W, 5 min. + 90 W, 10 - 15 min.	Opptinte deler tas fra hverandre.
Grønnsaker, f. eks. erter	300 g	180 W, 10 - 15 min.	
Frukt, f. eks. bringebær	300 g	180 W, 7 - 10 min.	Rør forsiktig rundt underveis og ta opptinte deler fra hverandre.
	500 g	180 W, 8 min. + 90 W, 5 - 10 min.	
Smør	125 g	180 W, 1 min. + 90 W, 2 - 3 min.	Fjern emballasjen fullstendig
	250 g	180 W, 1 min. + 90 W, 3 - 4 min.	
Brød, helt	500 g	180 W, 6 min. + 90 W, 5 - 10 min.	
	1000 g	180 W, 12 min. + 90 W, 10 - 20 min.	
Kaker, tørre, f. eks. formkaker	500 g	90 W, 10 - 15 min.	Ta kakestykkene fra hverandre når de snus. Bare egnet for kaker uten glasur eller krem.
	750 g	180 W, 5 min. + 90 W, 10 - 15 min.	
Kaker, saftige f. eks. fruktkaker, ostekaker	500 g	180 W, 5 min. + 90 W, 15 - 20 min.	Bare egnet for kaker uten glasur eller gelatin.
	750 g	180 W, 7 min. + 90 W, 15 - 20 min.	

## Opptining, oppvarming eller koking av dypfrosne matvarer

Ferdige retter tas ut av emballasjen. Maten varmes hurtigere og jevnere opp i kokekar som egner seg for mikrobølge. Ulike matvarer kan blir varmet opp ulikt når du varmer dem opp sammen.

Flate retter blir fortere ferdig enn høye. Fordel derfor maten i kokekaret, slik at den ligger så flatt som mulig. Ikke legg matvarene lagvis oppå hverandre.

Dekk alltid til matvarene. Hvis du ikke har noe egnet lokk til fatet, kan du bruke en tallerken eller spesiell folie for bruk i mikrobølgeovn.

Du bør røre rundt eller snu maten 2 - 3 ganger underveis.

La maten hvile etter oppvarming i ytterligere 2 - 5 minutter, slik at temperaturen utjevnes.

Smaken på hver rett blir i stor utstrekning bevart. Derfor kan du gjerne være tilbakeholden med bruken av salt og krydder.

	<b>Mengde</b>	<b>Mikrobølgeeffekt, watt Tid, minutter</b>	<b>Veiledning</b>
Meny, porsjonsrett, ferdigrett, 2-3 komponenter	300-400g	600 W, 8 - 11 min.	
Supper	400 g	600 W, 8 - 10 min.	
Gryteretter	500 g	600 W, 10 - 13 min.	
Kjøtt med saus, f. eks. gulasj	500 g	600 W, 12 - 17 min.	Skill kjøttstykkene fra hverandre under omrøringen.
Fisk, f. eks. filetstykker	400 g	600 W, 10 - 15 min.	Tilsett evt. vann, sitronsaft eller vin.
Gratenger o.l., f. eks. lasagna, cannelloni	450 g	600 W, 10 - 15 min.	
Tilbehør ris, pasta	250 g 500 g	600 W, 3 - 5 min. 600 W, 8 - 10 min.	Tilsett litt væske.
Grønnsaker, f. eks. erter, brokkoli, gulrøtter	300 g 600 g	600 W, 8 - 10 min. 600 W, 14 - 17 min.	Dekk bunnen av kokekaret med vann.
Spinatblanding	450 g	600 W, 11 - 16 min.	Kokes uten å tilsette vann.

## Oppvarming av matvarer

Ferdige retter tas ut av emballasjen. Maten varmes hurtigere og jevnere opp i kokekar som egner seg for mikrobølge. Ulike matvarer kan bli varmet opp ulikt når du varmer dem opp sammen.



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

Dekk alltid til matvarene. Hvis du ikke har noe egnet lokk til fatet, kan du bruke en tallerken eller spesiell folie for bruk i mikrobølgeovn.

Du bør røre rundt eller snu maten flere ganger underveis. Kontroller temperaturen.

La maten hvile etter oppvarming i ytterligere 2 - 5 minutter, slik at temperaturen utjevnes.

	Mengde	Mikrobølgeeffekt, W Tid, minutter	Veiledning
Meny, porsjonsrett, ferdigrett (2-3 komponenter)	300-400 g	600 W, 5 - 8 min.	
Drikkevarer	150 ml 300 ml 500 ml	800 W, 1 - 2 min. 800 W, 2 - 3 min. 800 W, 3 - 4 min.	Legg en skje i kokekaret. Alkoholholdige drikker må ikke varmes for sterkt opp. Følg med underveis.
Babymat, f. eks. tåteflasker	50 ml 100 ml 200 ml	180 W, ½ min. 360 W, ½ - 1 min. 360 W, 1 - 2 min.	Uten smokk eller lokk. Husk alltid å riste godt etter oppvarming. Temperaturen må alltid kontrolleres!
Suppe, 1 kopp 2 kopper	200 g 400 g	600 W, 2 - 3 min. 600 W, 3 - 4 min.	
Kjøtt med saus	500 g	600 W, 8 - 11 min.	Skill kjøttskivene fra hverandre.

	Mengde	Mikrobølgeeffekt, W Tid, minutter	Veiledning
Gryterett	400 g	600 W, 6 - 8 min.	
	800 g	600 W, 8 - 11 min.	
Grønnsaker 1 porsjon	150 g	600 W, 2 - 3 min.	Tilsett litt væske.
	2 porsjoner	300 g	

## Koking av matvarer

Kok rettene under lokk. Du bør røre i eller snu dem underveis.

Smaken på hver rett blir i stor utstrekning bevart. Derfor kan du gjerne være tilbakeholden med bruken av salt og krydder.

Flate retter blir fortere ferdig enn høye. Fordel derfor maten i kokekaret, slik at den ligger så flatt som mulig. Ikke legg matvarene lagvis oppå hverandre hvis du kan unngå det.

La maten hvile etter koking i ytterligere 2 - 5 minutter, slik at temperaturen utjevnes.

	Mengde	Mikrobølgeeffekt, W Tid, minutter	Veiledning
Kylling helt uten innmat, fersk	1200 g	600 W, 25 - 30 min.	Snus etter halvparten av tiden.
Fiskefilet, fersk	400 g	600 W, 5 - 10 min.	
Grønnsaker, ferske	250 g	600 W, 5 - 10 min.	Skjær grønnsakene i like store deler. Tilsett 1 - 2 ss vann per 100 g grønnsaker.
	500 g	600 W, 10 - 15 min.	
Tilbehør, f. eks. poteter	250 g	600 W, 8 - 10 min.	Skjær potetene i like store deler. Tilsett vann, slik at det står 1 cm over bunnen av kokekaret. Rør rundt.
	500 g	600 W, 11 - 14 min.	
	750 g	600 W, 15 - 22 min.	
Ris	125 g	600 W, 5 - 7 + 180 W 12 - 15 min.	Tilsett dobbel væskemengde.
	250 g	600 W, 6 - 8 + 180 W 15 - 18 min.	

	Mengde	Mikrobølgeeffekt, W Tid, minutter	Veiledning
Søte retter, f. eks. pudding (pulver)	500 ml	600 W, 6 - 8 min.	Rør 2 - 3 ganger rundt i puddingen underveis med en visp.
frukt, kompott	500 g	600 W, 9 - 12 min.	

## Tips for mikrobølge

**Du finner ingen innstillingsinformasjon for mengden du vil tilberede.**

Koketiden kan forlenges eller forkortes etter følgende enkle regel:

Dobbel mengde = nesten dobbelt så lang tid

Halv mengde = halvparten av tiden

**Maten er blitt for tørr.**

Still inn en kortere tilberedningstid neste gang, eller velg en lavere mikrobølgeeffekt. Dekk maten til og hell på mere væske.

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

Innstill en lengre tid. Større mengder og høyere retter krever lengre koketid.

**Når koketiden er ferdig, er maten for varm langs kanten, men ennå ikke ferdig i midten.**

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

**Etter opptiningen er fjærkre eller kjøtt mørt på utsiden, men ikke helt tint inni.**

Velg en lavere mikrobølgeeffekt neste gang. Hvis det er større mengder som skal tines opp, må maten snus flere ganger underveis.

Ved opptining av kjøtt, fjærkre eller fisk blir det dannet væske. Denne må fjernes når du vender opptiningsvarene. Den må ikke under noen omstendighet brukes videre eller komme i kontakt med andre matvarer.

**Veiledning**

Det kan oppstå kondens på vinduet i døren, på innvendige vegger og på bunnen. Dette er normalt, funksjonen til mikrobølgen blir ikke påvirket av dette. Tørk bort kondensvannet etter at du er ferdig med matlagingen.

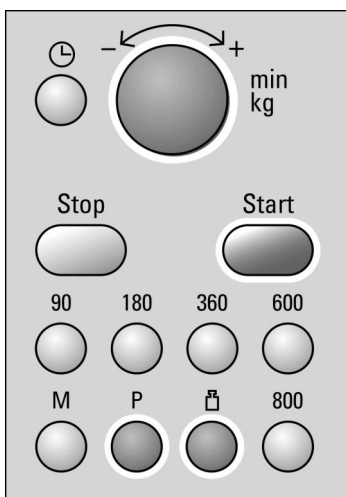
# Programautomatikk

Med programautomatikken er det lett å tine opp matvarer, og du kan tilberede en rekke retter på en enkel og grei måte.

Mikrobølgeovnen har 7 automatikk-programmer.

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

## Slik stiller du inn:



1. Trykk på "P" til ønsket programnummer vises.

2. Trykk på  $\bar{\square}$ .

På displayet lyser "P" og foreslått vekt vises.

3. Still inn vekten på retten med bryteren.

4. Trykk på starttasten.

Tilberedningstiden for programmet telles synlig ned i displayet.

**Når tiden er telt ned**

Du hører et lydsignal. Apparatet slås av.

Trykk på stopptasten eller åpne døren til ovnen.

**Endre innstillingen**

Trykk to ganger på stopptasten og still inn på nytt.

**Midlertidig stans**

Åpne ovnsdøren. Trykk på starttasten når døren er lukket. Ovnsdriften fortsetter.

**Slette innstillingen**

Trykk to ganger på stopptasten.

## Veiledning

I noen programmer avgis et lydsignal etter en bestemt tid. Åpne stekeovnsdøren og rør i maten, snu eventuelt kjøtt- eller fjærkrestykket. Etter at du har lukket døren, trykker du igjen på starttasten.

Du kan få vist programnummer og vekt ved å trykke på "P" eller på  $\square$ . Den ønskede verdien vises på displayet i 3 sekunder.

---

## Opptinningsprogrammer

### Klargjøring av matvarene

Med de fire opptinningsprogrammene kan du tine opp kjøtt, fjærkre og brød.

Bruk matvarer som er frosset ned og lagret ved  $-18^{\circ}\text{C}$  og i størst mulig grad i flate porsjonspakker.

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

### Kokekar

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

### Hviletid

De opptinte matvarene bør i tillegg hvile 10-30 minutter, for å oppnå riktig temperaturutjevning.

Større kjøttstykker trenger lengre hviletid enn små.

Flate stykker og kjøttdeig bør deles fra hverandre før hviletiden.

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

### Signal

I noen programmer avgis et lydsignal etter en bestemt tid. Åpne stekeovnsdøren og rør i maten, snu eventuelt kjøtt- eller fjærkrestykket. Etter at du har lukket døren igjen, trykker du igjen på starttasten.

### OBS!

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



Matvarer	Program nummer	Vekt områder
Kjøttdeig	P 01	0,2-1,0 kg
Flate kjøttstykker	P 02	0,2-2,0 kg
Kylling, kyllingdeler	P 03	0,4-1,8 kg
Brød	P 04	0,2-1,0 kg

## Kokeprogrammer

Med de 3 kokeprogrammene kan du koke ris, poteter og grønnsaker.

### Kokekar

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

### Klargjøring av matvarene

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

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

Poteter: Til koking av skrelte poteter skjærer du opp ferske poteter i små stykker. Tilsett 1 ss vann og evt. litt salt per 100 g poteter.

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

### Signal

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

### Hviletid

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

Resultatet er avhengig av kvaliteten og beskaffenheten på matvarene.

Matvarer	Program nummer	Vekt områder
Ris	P 05	0,05-0,2 kg
Poteter	P 06	0,15-1,0 kg

Matvarer	Program nummer	Vekt områder
Grønnsaker	P 07	0,15-1,0 kg

## Testretter iht. EN 60705

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

### Steking med mikrobølge

Rett	Mikrobølgeeffekt W, tilberedningstid i minutter	Veiledning
Eggedosis med melk, 565 g	180 W, 25-15 min + 90 W, 20-25 min	Plasser pyrex-formen, 20 x 17 cm, på dreietallerkenen
Biskvi	600 W, 8-10 min	Plasser pyrex-formen, Ø 22 cm, på dreietallerkenen
Kjøttpudding	600 W, 20-25 min	Plasser pyrex-formen på dreietallerkenen

### Optining med mikrobølge

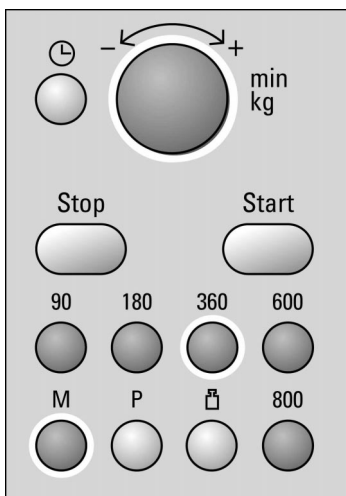
Rett	Mikrobølgeeffekt W, tilberedningstid i minutter	Veiledning
Kjøtt	180 W, 5-7 min + 90 W, 10-15 min	Plasser pyrex-formen, Ø 22 cm, på dreietallerkenen

# Minne

Du kan sette sammen dine egne programmer med minnefunksjonen. Det er praktisk å bruke minnefunksjonen til de rettene du ofte lager. Du kan lagre innstillingene og hente dem opp igjen når som helst.

## Lagre minnet

Eksempel:  
360 W, 25 minutter



1. Trykk på tasten "M".  
"M" lyser på displayet.
2. Trykk på ønsket mikrobølgeeffekt.  
På displayet lyser "M", valgt effekt og 1:00 minutter.
3. Still inn tilberedningstiden med bryteren.
4. Bekreft med "M".  
Klokken vises igjen.  
Innstillingen er lagret.

Du kan også lagre minneinnstillingen og starte samtidig. Da trykker du til slutt på starttasten, ikke på tasten "M".

## Veiledning

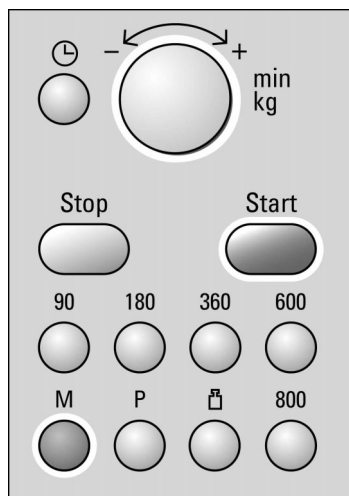
Du kan ikke lagre flere mikrobølgeeffekter etter hverandre.

Du kan ikke lagre automatikk-programmer.

Still inn minnet på nytt:

Trykk på tasten "M". De gamle innstillingene vises. Lagre det nye programmet som beskrevet i punkt 1 til 4.

## Starte minnefunksjonene



Du kan enkelt starte det lagrede programmet. Sett retten inn i apparatet. Lukk stekeovnsdøren.

1. Trykk på tasten "M".  
De lagrede innstillingene vises.
2. Trykk på starttasten.  
Tilberedningstiden telles ned og er synlig i displayet.

**Tilberedningstiden er telt ned**

Du hører et lydsignal. Apparatet slås av. Åpne døren til ovnen eller trykk på stopptasten.

**Midlertidig stans**

Åpne ovnsdøren. Etter at døren er lukket, trykker du på starttasten. Ovnsdriften fortsetter.

**Slette innstillingen**

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

## Endre varighet på lydsignalet

Når stekeovnen slås av, hører du et lydsignal. Du kan forandre varigheten på varselsignalet.




For å gjøre dette trykker du på starttasten i ca. 6 sekunder.

Den nye signalvarigheten tas i bruk. Klokken vises igjen.

Følgende muligheter finnes:  
Kort signal – 3 toner.  
Langt signal – 30 toner.

---

## Vedlikehold og rengjøring

-  Fare for kortslutning!  
Det skal aldri brukes høytrykksspyler eller dampstråle.
-  Fare for elektrisk støt!  
Apparatet må aldri senkes ned i vann eller rengjøres med vannstråle.
-  Fare for forbrenning!  
Rengjøringen skal ikke foretas med en gang apparatet er slått av. La apparatet avkjøles først.

Ikke bruk sterke eller skurende rengjøringsmidler. Overflaten kan ødelegges. Dersom et slikt middel skulle havne på fronten av komfyren, må det straks vaskes bort med vann.

- Bruk ikke metall- eller glasskrape til rengjøring av glasset på ovnsdøren.
- Bruk ikke metall- eller glasskrape til rengjøring av tetningen.
- Bruk ikke harde skureputer eller pussesvamper.

Vask nye svamper grundig før bruk.

---

## Rengjøringsmidler

Skru ut sikringen i sikringsskapet eller trekk ut støpselet før rengjøring.

Rengjør utsiden av apparatet og ovnsrommet med en fuktig klut og mildt rengjøringsmiddel. Tørk deretter av med en ren klut.

---

## Utsiden av apparatet

### med front i rustfritt stål

Fjern kalk-, fett-, stivelses- og proteinflekker med en gang.  
La alle delene og overflaten tørke før du bruker apparatet igjen.  
Du får kjøpt spesielle rengjøringsmiddel for rustfritt stål hos kundeservice eller hos din forhandler.  
Bruk ikke metall- eller glasskrape til rengjøring.

---

## Ovnsrom

La de innvendige flatene tørke godt.

---

## Fordypning i ovnsrommet

Bruk en fuktig klut. Påse at det ikke kommer vann inn i det indre av apparatet gjennom drivmekanismen til dreietallerkenen.

---

## Dreietallerken og rullering

Såpevann.  
Når du setter dreietallerkenen inn igjen, må du påse at den settes riktig på plass.

---

## Glassruter

Glassrens.  
Bruk ikke metall- eller glasskrape til rengjøring.

---

## Pakning

Såpevann, ettertørk med en myk klut.  
Bruk ikke metall- eller glasskrape til rengjøring.

---

---

# Det har oppstått en feil, hva kan du gjøre?

Dersom det oppstår en feil, kan det ofte skyldes bagateller. Før du ringer kundeservice, bør du lese følgende Veiledning:

---

Feil	Mulig årsak	Råd/tiltak
Apparatet fungerer ikke.	Støpselet ble ikke satt inn.	Sett inn støpselet.
	Strømbrudd	Kontroller om kjøkkenlampen fungerer.
	Sikringen er defekt.	Se i sikringsskapet om sikringen til apparatet er i orden.
	Betjeningsfeil	Slå av sikringen for apparatet i sikringsskapet og slå den på igjen etter ca. 10 sekunder.

<b>Feil</b>	<b>Mulig årsak</b>	<b>Råd/tiltak</b>
På displayet lyser tre nuller.	Strømbrudd	Still inn klokkeslettet på nytt.
Apparatet er ikke i drift. På displayet vises gjenstående varighet.	Bryteren ble dreid rundt utilsiktet.	Trykk på stopptasten.
	Starttasten ble ikke trykket inn etter innstillingen.	Trykk på start eller slett innstillingen ved hjelp av stopptasten.
Mikrobølgen fungerer ikke.	Døren er ikke helt lukket.	Kontroller om det har satt seg fast fremmedlegemer eller matrester i døråpningen.
	Starttasten ble ikke trykket inn.	Trykk på starttasten.
Maten blir langsommere varm enn før.	Det er valgt for lav mikrobølgeeffekt.	Velg en høyere mikrobølgeeffekt.
	Det er lagt inn en større mengde enn vanlig.	Dobbel mengde – dobbel så lang tid.
	Maten var kaldere enn vanlig.	Maten må av og til røres i eller snus.
Dreietallerkenen lager skrape- eller skurelyder.	Det er kommet smuss eller fremmedlegemer i området rundt dreietallerkenens drivmekanisme.	Rengjør rulleringen og fordypningen i ovnsrommet.
Mikrobølgefunksjonen avbrytes uten synlig grunn.	Det er en feil ved mikrobølgeovnen.	Ta kontakt med kundeservice hvis denne feilen oppstår flere ganger.

**Reparasjon må bare utføres av en servicetekniker med spesiell opplæring.** Dersom apparatet repareres på ukyndig måte, kan det føre til alvorlig fare for deg.

---

# Kundeservice

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

## E-nummer og FD-nummer

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

E-nr.	FD-nr.
-------	--------

Kundeservice 📞
----------------



## Tekniske data

Inngangsspenning	AC220-230 V, 50 Hz
Effektforbruk	1270 W
Maksimal avgitt effekt	800 W
Mikrobølgefrequens	2450 MHz
Mål (H x B x D)	
- Apparat	28,0 x 45,3 x 32,0 cm
- Ovnsrom	19,4 x 29,0 x 30,0 cm
Ramme 60-møbel	38,2 x 59,4 x 2,0 cm
Ramme 50-møbel	38,2 x 49,4 x 2,0 cm
Vekt	13,5 kg
Testet av TÜV	ja
CE-merking	ja

Dette apparatet samsvarer med norm  
EN 55011 / CISPR 11.

Apparatet er et produkt i gruppe 2, klasse B.

Gruppe 2 betyr at mikrobølgene brukes til oppvarming  
av matvarer.

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

## **För att du ska få ut mesta möjliga vidmatlagningen**

Läs igenom den här bruksanvisningen. Då kan du utnyttja din kompakta mikrovågsugns alla tekniska fördelar.

Du får viktig information om säkerheten. Du lär känna spisens enskilda delar. Steg för steg visar vi hur du ställer in spisen. Det är mycket enkelt.

I tabellerna hittar du inställningsvärden och falshöjder för många vanliga maträtter. Allt är testat i vårt provkök.

Om ett fel skulle uppstå - Här finner du anvisningar om hur du själv kan åtgärda mindre fel.

En utförlig innehållsförteckning hjälper dig att snabbt hitta det du söker.

Smaklig måltid.

# Innehållsförteckning

<b>Före anslutning</b> .....	<b>69</b>
Före installationen .....	69
<b>Uppställning och anslutning</b> .....	<b>69</b>
<b>Bra att veta</b> .....	<b>70</b>
Säkerhetsanvisningar .....	70
Säkerhetsanvisningar för användning av mikrovågsugnen .....	72
<b>Manöverpanel</b> .....	<b>75</b>
Vred som kan tryckas in .....	76
Tillbehör .....	76
<b>Före första användningen</b> .....	<b>77</b>
Ställa in tiden .....	77
<b>Mikrovågsugnen</b> .....	<b>78</b>
Kärl .....	78
Mikrovågseffekterna .....	79
Gör så här .....	80
Anvisningar till tabellerna .....	81
Upptining .....	81
Tina upp, värma eller tillaga djupfrysta maträtter ...	82
Värma upp maträtter .....	83
Laga till maträtter .....	85
Tips om mikrovågsfunktionen .....	86
<b>Programautomatik</b> .....	<b>86</b>
Gör så här .....	87
Upptiningsprogram .....	87
Tillagningsprogram .....	88
Provrätter enligt EN 60705 .....	89

# Innehållsförteckning

<b>Memory</b> .....	<b>90</b>
Lagra Memory .....	90
Starta Memory .....	91
<b>Ändra signalens längd</b> .....	<b>92</b>
<b>Skötsel och rengöring</b> .....	<b>92</b>
Rengöringsmedel .....	93
<b>Råd vid störning</b> .....	<b>93</b>
<b>Service</b> .....	<b>95</b>
Tekniska data .....	96

---

# Före anslutning

## Viktiga säkerhets- anvisningar

Läs denna bruksanvisning noggrant. Det är viktigt för att du ska kunna använda hällen säkert och korrekt.

Spara bruks- och monteringsanvisningarna och låt dem följa med till den som ev. övertar spisen efter dig.

---

# Före installationen

## Miljövänlig avyttring



Packa upp produkten och avyttra förpackningen på ett miljövänligt sätt.

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

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

## Transportskador

Kontrollera att spisen inte har några transportskador när den packats upp. Om spisen har en transportskada får den inte användas.

## Elanslutning

För att undvika faror måste en skadad anslutningsledning bytas ut av en fackman som har utbildats av tillverkaren.

## Uppställning och anslutning

Följ den särskilda monteringsanvisningen.

---

# Uppställning och anslutning

Denna produkt är endast avsedd för privathushåll.

Observera den speciella monteringsanvisningen.

Utrustningen kan byggas in i ett 60 cm brett överskåp (minst 30 cm djupt och 85 cm över golvet).

Ugnen levereras med stickkontakt och får endast anslutas till jordat vägguttag. Använd automatsäkringar på 10 ampere (L- eller B-karakteristik, snabb). Kontrollera att nätspänningen där ugnen ska installeras är densamma som anges på ugnens typskylt.

Flytt av vägguttag resp byte av anslutningsledning får endast utföras av behörig elektriker. Om stickkontakten inte går att nå efter det att den byggts in, måste frånskiljare användas. Använd en kontakt med en kontaktöppning på minst 3 mm och allpolig frånslagning.

Förgreningskontakt, grenuttag eller förlängningsladdar får inte användas. Brandfara föreligger vid överbelastning.

---

## Bra att veta

---

### Säkerhets- anvisningar

Enheten uppfyller elsäkerhetskraven. Det är bara servicetekniker utbildade av tillverkaren som får göra reparationer. Obehöriga reparationer kan innebära stor risk för användaren.

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

Anslut aldrig enheten till externt tidur eller separat fjärrkontroll. Brandrisk!

Vuxna och barn får inte använda enheten utan uppsikt

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

### Barn och mikrovågsugnar



Barn får bara använda mikron, om de lärt sig hur den fungerar. Barn ska veta hur man använder enheten på rätt sätt och förstå de risker som bruksanvisningen varnar för. Håll barnen under uppsikt när de använder enheten, så att de inte leker med den.

## Heta ytor



Ta aldrig på de heta ytorna på kastruller, grytor och liknande. De blir varma när du använder dem. Håll barn på avstånd. Risk för brännskador!

Kläm aldrig fast sladden till elprodukten i luckan. Du kan skada isoleringen. Kortslutning, risk för stötar!

Använd aldrig enhetens ovansida som avlastningsyta. Brandrisk!

## Ugnsutrymme



Förvara aldrig brännbara föremål inuti enheten. De kan börja brinna om du slår på enheten. Risk för brännskador!

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

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

Använd aldrig mikron utan vridtallrik.

Lägg aldrig mat direkt på vridtallriken. Använd alltid form.

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

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

Alkoholen förångas vid hög temperatur.

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

Använd bara små mängder sprit och öppna ugnsluckan försiktigt.

## Lucka och tätning



Använd aldrig enheten om luckan är trasig. Enheten kan avge mikrovågsstrålning. Kontakta service.

Luckan ska vara ordentligt stängd.

Om tätningen är mycket smutsig, så stänger inte luckan ordentligt vid användning. Inredningen runtom kan få skador. Se till så att tätningen alltid är ren.

## Omgivning



Risk för kortslutning!  
Utsätt aldrig enheten för hög värme eller fukt.  
Använd enheten endast i slutna rum.

## Rengöring



Använd aldrig högtryckstvätt eller ångrengöring!  
Kortslutning, risk för stötar!  
Rengör enheten med jämna mellanrum. Dålig rengöring kan förstöra ytorna och så småningom få enheten att rosta sönder. Risk för mikrovågstrålning!

## Reparationer



Det är bara servicetekniker utbildade av tillverkaren som får utföra reparationer på enheten. Obehöriga reparationer kan innebära stor risk för användaren.  
Gör aldrig reparationer eller underhåll som kräver att skydden mot mikrovågsstrålning tas av. Kontakta service.  
Öppna aldrig höljet. Produkten innehåller högspänningsdelar.  
Slå aldrig på en trasig enhet. Dra ur sladden. Kontakta service.  
Byt aldrig trasiga lampor inuti enheten. Kontakta service.  
OBS! Det är bara behörig servicetekniker som får göra reparationer och underhåll där man tar bort skyddet mot mikrovågsstrålning. Risk för bestående skador!

---

## Säkerhetsanvisningar för användning av mikrovågsugnen

### Tillagning av livsmedel



Mikrovågsugnen är bara avsedd för tillagning av livsmedel. Annan användning kan vara farlig och leda till skador. Uppvärmade vetevärmare och liknande kan till exempel antändas även timmar efteråt.  
Brandfara!



Barn får endast använda mikrovågsugnen om de fått lära sig hur den fungerar. Barn måste veta hur inställningar görs och förstå de faror som påpekas i bruksanvisningen.

## Mikrovågseffekt och -tid



Ställ aldrig in en för hög mikrovågseffekt eller en för lång tid. Livsmedlet kan antändas. Ugnen kan skadas. Brandfara!

Följ anvisningarna i bruksanvisningen.

## Kärl



Använd aldrig kärl som inte är avsedda för mikrovågsugn.

Kärl av porslin och keramik har ibland små hål i handtag och lock. Bakom hålen döljer sig ett hålrum. Eventuell fukt i dessa hålrum kan göra att kärlet spricker. Skaderisk!

Mat som värms upp avger värme. Tillagningskärlet kan bli varmt. Risk för brännskador!

Använd alltid grytlappar när du tar ut kärl och tillbehör ur ugnen.

## Förpackningar



Värm aldrig maträtter i varmhållningsförpackningar. Brandfara!

Mat som värms upp i kärl av plast, papper eller andra brännbara material måste hållas under uppsikt under uppvärmningen.

Lufttäta livsmedelsförpackningar kan explodera. Risk för brännskador!

Följ anvisningarna på förpackningen. Använd alltid grytlappar när du tar ut maten.

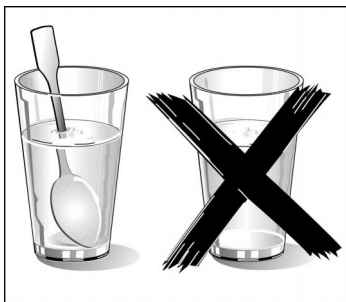
## Drycker



När du värmer vätska kan den koka upp. Kokpunkten uppnås utan att ångbubblor bildas. Även vid små vibrationer i kärlet kan den heta vätskan plötsligt stänka eller koka över häftigt. Risk för brännskador! Sätt alltid en sked i kärlet när du värmer vätskor. Så undviker du att vätskan kokar upp.

Värm aldrig drycker i tillslutna kärl. De kan explodera!

Värm inte alkoholhaltiga drycker på för hög effekt. De kan explodera!



## Barnmat



Värm aldrig barnmat i tillslutna kärl. Ta alltid bort locket eller nappen.

Skaka eller rör om ordentligt efter uppvärmningen. På så sätt blir temperaturen jämnt fördelad. Risk för brännskador!

Kontrollera alltid temperaturen innan barnet får maten.

## Livsmedel med skal eller skinn



Koka aldrig ägg med skal. Värm aldrig hårdkokta ägg. De kan explodera. Detta gäller även skal- och kräftdjur. Risk för brännskador!

Om du steker ägg måste du först sticka sönder gulan försiktigt.

På livsmedel med tjockare skal eller skinn, t.ex. äpplen, tomater, potatis, grillkorv, kan skalet eller skinnet spricka. Stick hål i skalet eller skinnet före uppvärmningen.

## Torka livsmedel



Torka aldrig livsmedel i mikrovågsugnen. Brandfara!

## Livsmedel med låg vattenhalt



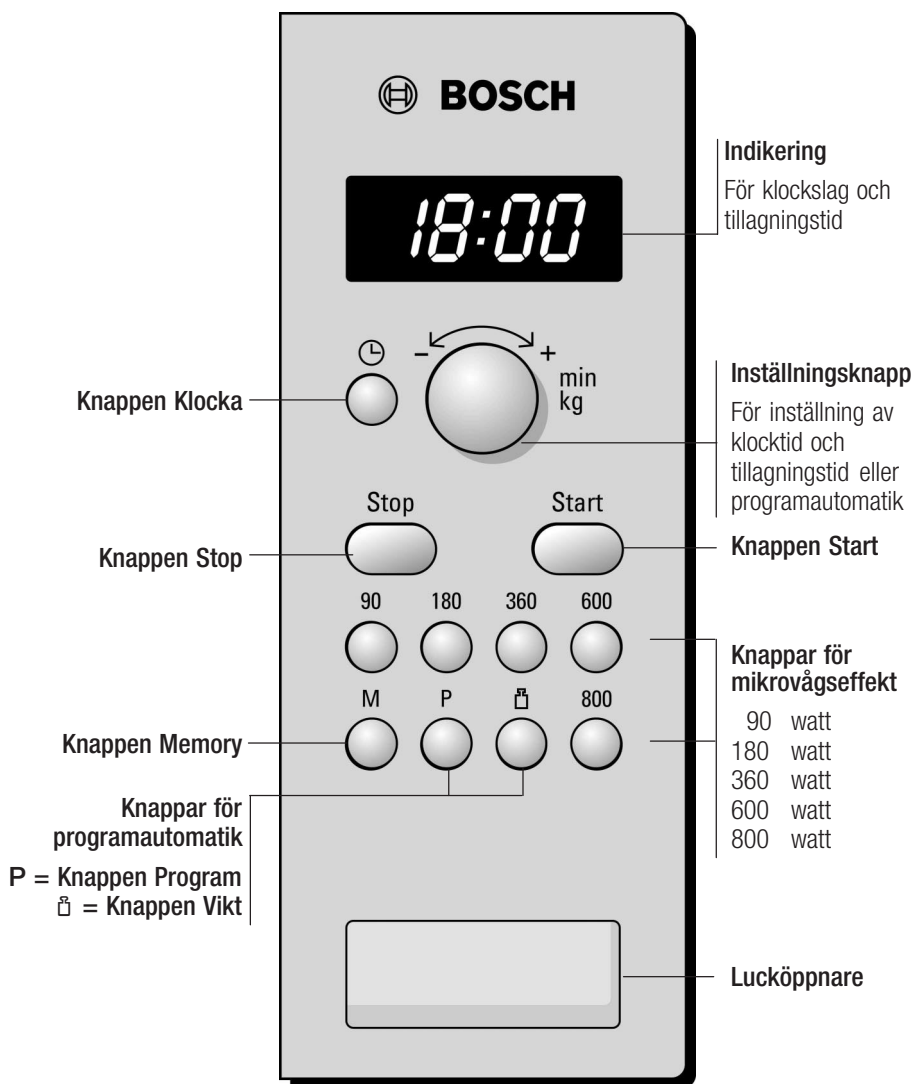
Låt aldrig livsmedel med låg vattenhalt, som t.ex. bröd, värmas eller tinas med för hög effekt eller under för lång tid. Brandfara!

## Matolja



Värm aldrig upp enbart matolja i mikrovågsugnen. Brandfara!

# Manöverpanel

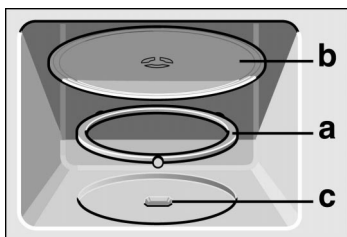


## Vred som kan tryckas in

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

## Tillbehör

### Glastallriken



Så sätter du in glastallriken:

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

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

### Extratillbehör

Extratillbehören finns att köpa i kundtjänst. De är anpassade till din ångkokare. Uppge HEZ-numret.

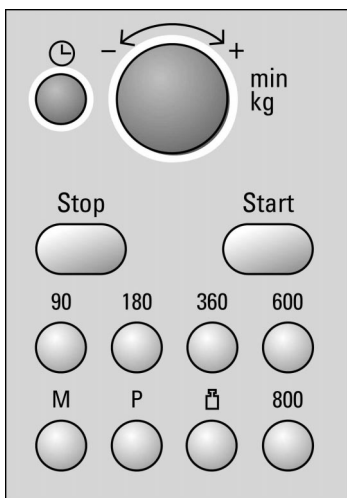
Ångkokningskärl	HEZ 86 D 000
-----------------	--------------





# Före första användningen

När ugnen anslutits eller efter ett strömavbrott lyser tre nollor på displayen.

## Ställa in tiden


De mörka knapparna i bild behöver du för att ställa in



1. Tryck på klockan .  
På displayen visas 12.00 och .
2. Ställ in aktuellt klockslag genom att vrida inställningsknappen.
3. Tryck på klockan .  
 slocknar på displayen.

Det aktuella klockslaget är nu inställt.

## Koppla bort klockan

Tryck på klockan  och sedan på Stop.  
Displayen är släckt.

## Ställa in klockan på nytt

Tryck på klockan .  
På displayen visas 12:00. Ställ in enligt punkt 2 och 3.

## Ändra klockslag t.ex. från sommar- till vintertid

Ställ in enligt beskrivningen i punkt 1 till 3.

---

# Mikrovågsugnen

I livsmedel omvandlas mikrovågorna till värme. Mikrovågorna är perfekta för snabb upptining, uppvärmning, smältning och tillagning.

Prova mikrovågsugnen med en gång. Värm t.ex. en kopp tevattnen.

Använd en stor kopp utan guld- eller silverdekor och sätt en tesked i koppen. Ställ koppen med vatten på den roterande tallriken.

1. Tryck på 800.
2. Ställ in tiden 1:30 min med timervredet.
3. Tryck på Start.

Efter 1 minut och 30 sekunder ljuder en signal. Vattnet är varmt.

Läs på nytt igenom säkerhetsanvisningarna i början av bruksanvisningen under tiden som du dricker ditt te. Säkerhetsanvisningarna är mycket viktiga.

---

## Kärl

### Lämpliga kärl

Lämpliga är värmebeständiga kärl av glas, glaskeramik, porslin, keramik eller temperaturbeständig plast. Dessa material släpper igenom mikrovågor.

Du kan även använda serveringskärl. Då slipper du lägga över maten sedan.

Använd endast kärl med guld- eller silverdekor, om tillverkaren av dessa kärl garanterar att de är lämpliga för mikrovågsugnar.

### Olämpliga kärl

Metallkärl är olämpliga.

Metall släpper inte igenom mikrovågor. I till slutna metallkärl blir maten inte varm.

Obs! Metall - t. ex. skeden i glaset - måste vara minst 2 cm från ugnsväggarna och luckans insida. Gnistor kan förstöra det inre luckglaset.

### Test av lämpliga kärl:

Starta aldrig mikrovågsfunktionen om ugnen är tom. Det enda undantaget är följande test av lämpliga kärl.

Gör det här testet om du är osäker på om ett visst kärl är lämpligt för mikrovågsanvändning.

Ställ in det tomma kärlet i ugnen under maximal effekt i ½ till 1 minut. Kontrollera temperaturen emellanåt.

Kärlen ska vara kalla eller ljumna. Om kärnen blir varma eller om gnistor bildas, tål inte kärnen mikrovågor.

---

## Mikrovågs- effekterna

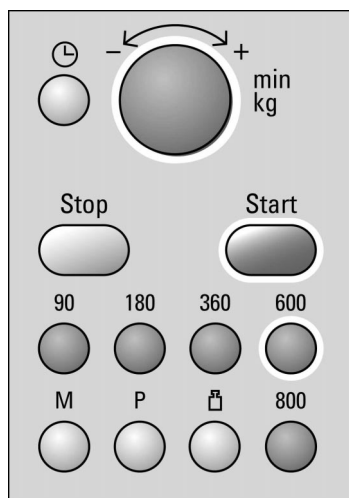
Mikrovågseffekt	lämpligt för
800 W	Uppvärmning av vätskor
600 W	Uppvärmning och tillagning av mat
360 W	Tillagning av kött och uppvärmning av känslig mat
180 W	Upptining och fortsatt tillagning
90 W	Upptining av känslig mat

### OBS!

Mikrovågseffekten 800 W kan man ställa in på 30 minuter, effekten 600 W på en timme, övriga effekter på 1 timme och 39 minuter.

# Gör så här

Exempel: 600 W



1. Tryck på önskad mikrovågseffekt.  
På displayen visas den inställda mikrovågseffekten och tiden 1:00 min.
2. Ställ in tillagningstiden med inställningsknappen.
3. Tryck på Start.

Tiden räknas ner på displayen.

## Tillagningstiden har löpt ut

En signal ljuder. Öppna ugnsluckan eller tryck på Stop. Nu visas aktuellt klockslag igen.

## Ändra tillagningstiden

Ändra tillagningstiden med vredet och starta igen.

## Avbryta

Tryck på Stop eller öppna ugnsluckan. Tryck på Start igen när du har stängt luckan.

## Ångra

Tryck på Stop två gånger eller öppna luckan och tryck på Stop en gång.

## OBS!

Du kan även ställa in tillagningstiden först och därefter mikrovågseffekten.

## Kylfläkt

Kylfläkten slår på och av vid behov.

Kylfläkten har en viss eftergångstid efter att du använt enheten.

Vid mikrovågsfunktion förblir enheten kall. Kylfläkten startar ändå. Den kan fortsätta att gå även när mikron slagit av.



---

# Tabeller och råd och tips

---

## Anvisningar till tabellerna

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

Tidsangivelserna i tabellerna är riktvärden. Tiden bestäms av tillagningskärlet, livsmedlets art, temperatur och kvalitet.

I tabellerna anges ofta ungefärliga tider. Börja med den kortare tiden och förläng den om det visar sig vara nödvändigt.

Det händer att man har annan mängd än den som anges i tabellerna.

Följande tumregel gäller:

Dubbel mängd - nästan dubbel tillagningstid,

Halv mängd - halv tillagningstid.

Ställ alltid kärlet på glastallriken.

---

## Upptining

Lägg det djupfrysta i ett kärl på glastallriken.

Vid upptining av kött, fågel eller fisk bildas vätska. Avlägsna vätskan vid vändningen. Använd inte vätskan och låt det inte komma i kontakt med andra livsmedel.

Vänd eller rör om i maten 1-2 gånger. Stora delar skall vändas flera gånger.

Låt det tinade vila ca 10 - 20 minuter i rumstemperatur så att värmen blir jämnt fördelad. Därefter kan man exempelvis ta ut inkråmet ur fågel. Du kan förstätta tillaga köttet även om det inte är tinat rakt igenom.

	Mängd	Mikrovågseffektläge, watt Tid, minuter	Anvisningar
Hela köttbitar av nöt, fläsk, kalv (med och utan ben)	800 g 1000 g 1500 g	180 W, 15 min. + 90 W, 10 - 20 min. 180 W, 20 min. + 90 W, 15 - 25 min. 180 W, 30 min. + 90 W, 20 - 30 min.	
Kött i bitar eller skivor av nöt, fläsk, kalv	200 g 500 g 800 g	180 W, 2 min. + 90 W, 4 - 6 min. 180 W, 5 min. + 90 W, 5 - 10 min. 180 W, 8 min. + 90 W, 10 - 15 min.	Skilj på bitarna samtidigt som du vänder maten.
Köttfärs och blandfärs	200 g 500 g 800 g	90 W, 10 min. 180 W, 5 min. + 90 W, 10 - 15 min. 180 W, 8 min. + 90 W, 10 - 20 min.	Platta helst till färsen innan den frysas. Vänd flera gånger och avlägsna redan upptinat kött.
Fågel	600 g 1200 g	180 W, 8 min. + 90 W, 10 - 15 min. 180 W, 15 min. + 90 W, 20 - 25 min.	
Fisk Filé, fiskkotletter, skivor	400 g	180 W, 5 min. + 90 W, 10 - 15 min.	Skilj på upptinade delar.
Grönsaker, exempelvis ärtor	300 g	180 W, 10 - 15 min.	
Frukt, exempelvis hallon	300 g 500 g	180 W, 7 - 10 min. 180 W, 8 min. + 90 W, 5 - 10 min.	Rör om med jämna mellanrum och skilj på upptinade delar.
Smör	125 g 250 g	180 W, 1 min. + 90 W, 2 - 3 min. 180 W, 1 min. + 90 W, 3 - 4 min.	Tag bort förpackningen helt
Bröd, helt	500 g 1000 g	180 W, 6 min. + 90 W, 5 - 10 min. 180 W, 12 min. + 90 W, 10 - 20 min.	
Kakor, mjuka exempelvis sockerkaka	500 g 750 g	90 W, 10 - 15 min. 180 W, 5 min. + 90 W, 10 - 15 min.	Skilj på bitarna när du vänder dem. Endast för kakor utan glasyr, grädde eller kräm.
Kakor, saftiga exempelvis fruktkakor, kvargkakor	500 g 750 g	180 W, 5 min. + 90 W, 15 - 20 min. 180 W, 7 min. + 90 W, 15 - 20 min.	Endast för kakor utan glasyr eller gelatin.

## Tina upp, värma eller tillaga djupfrysta maträtter

Tag ut färdigrätter ur deras förpackning. De värms upp snabbare och jämnare i kärl som är lämpade för mikrovågsugn. Olika livsmedel värms upp olika snabbt.

Låga maträtter tillagas snabbare än höga. Därför är det bra om du fördelar maten jämnt i ett lågt kärl. Lägg inte livsmedel flera lager på höjden.

Täck alltid över maträtten. Om du inte har något passande lock till kärlet kan du använda en tallrik eller specialfolie för mikrovågsugn.

Rör om i eller vänd maträtterna 2 - 3 gånger.

För att temperaturen skall jämnas ut bör du låta maten stå och vila ytterligare 2 - 5 minuter efter uppvärmningen.

Maträtternas egen smak bibehålls i stor utsträckning. Därför kan du vara sparsam med salt och kryddor.

	<b>Mängd</b>	<b>Mikrovågseffektläge, watt Tid, minuter</b>	<b>Anmärkning</b>
Färdig maträtt med 2-3 komponenter	300-400g	600 W, 8 - 11 min.	
Soppor	400 g	600 W, 8 - 10 min.	
Gryrätter	500 g	600 W, 10 - 13 min.	
Kött i sås, exempelvis gulasch	500 g	600 W, 12 - 17 min.	Skilj på köttbitarna när du rör om.
Fisk, exempelvis filébitar	400 g	600 W, 10 - 15 min.	Tillsätt ev. vatten, citronsaft eller vin.
Gratängrätter, exempelvis lasagne, cannelloni	450 g	600 W, 10 - 15 min.	
Tillbehör ris, pasta	250 g 500 g	600 W, 3 - 5 min. 600 W, 8 - 10 min.	Tillsätt lite vätska.
Grönsaker, exempelvis ärtor, morötter, broccoli	300 g 600 g	600 W, 8 - 10 min. 600 W, 14 - 17 min.	Häll i vatten så att det täcker kärlets botten.
Stuvad spenat	450 g	600 W, 11 - 16 min.	Tillaga utan att tillsätta vatten.

## Värma upp maträtter

Tag ut färdigrätter ur deras förpackning. De värms upp snabbare och jämnare i kärl som är lämpade för mikrovågsugn. Olika livsmedel värms upp olika snabbt.



Ställ alltid en kaffesked i koppen/muggen när du värmer vätskor för att undvika att det plötsligt kokar över. Utan sked bildas inte de typiska ångbubblorna i en vätska som börjar koka. När du tar ut kärlet kan det plötsligt koka över eller stänka kraftigt så att du i värsta fall kan bränna dig på den heta vätskan. Detta är viktigt att komma ihåg, särskilt om barn själva värmer sin dryck.

Täck alltid över maträtten. Om du inte har något passande lock till kärlet kan du använda en tallrik eller specialfolie för mikrovågsugn.

Rör om i eller vänd maträtterna flera gånger. Kontrollera temperaturen.

För att temperaturen skall jämnas ut bör du låta maten stå och vila ytterligare 2 - 5 minuter efter uppvärmningen.

	<b>Mängd</b>	<b>Mikrovågseffektläge, W Tid, minuter</b>	<b>Anmärkning</b>
Färdig maträtt (2-3 komponenter)	300 - 400 g	600 W, 10 - 15 min.	
Drycker	150 ml 300 ml 500 ml	800 W, 1 - 2 min. 800 W, 2 - 3 min. 800 W, 3 - 4 min.	Ställ en sked i kärlet. Värm inte alkoholhaltiga drycker för mycket. Kontrollera med jämna mellanrum.
Barnmat, exempelvis nappflaskor	50 ml 100 ml 200 ml	360 W, ca ½ min. 360 W, ca 1 min. 360 W, ca 1½ min.	Utan napp eller lock. Skaka alltid om ordentligt efter uppvärmning. Kontrollera alltid temperaturen!
Soppa, 1 kopp 2 koppar	200 g 400 g	600 W, 2 - 3 min. 600 W, 4 - 5 min.	
Kött i sås	500 g	600 W, 8 - 11 min.	Skilj på köttskivorna.
Gryträtter	400 g 800 g	600 W, 6 - 8 min. 600 W, 8 - 11 min.	
Grönsaker, 1 portion 2 portioner	150 g 300 g	600 W, 2 - 3 min. 600 W, 3 - 5 min.	Tillsätt lite vätska.

## Laga till maträtter

Laga till maträtterna i slutna kärl. Maten skall röras om eller vändas med jämna mellanrum.

Maträtternas egen smak bibehålls i stor utsträckning. Därför kan du vara sparsam med salt och kryddor.

Låga maträtter tillagas snabbare än höga. Därför är det bra om du fördelar maten jämnt i ett lågt kärl. Stapla helst inte livsmedel på varandra.

För att temperaturen skall jämnas ut bör du låta maten stå och vila ytterligare 2 - 5 minuter efter tillagningen.

	<b>Mängd</b>	<b>Mikrovågseffektläge, W Tid, minuter</b>	<b>Anmärkning</b>
Kyckling, helt utan inälvor, färsk	1200 g	600 W, 25 - 30 min.	Vänd efter halva tiden.
Fiskfilé, färsk	400 g	600 W, 5 - 10 min.	
Grönsaker, färska	250 g 500 g	600 W, 5 - 10 min. 600 W, 10 - 15 min.	Dela grönsakerna i jämnstora bitar. Tillsätt 1-2 msk vatten per 100 g grönsaker.
Tillbehör, exempelvis potatis	250 g 500 g 750 g	600 W, 8 - 10 min. 600 W, 11 - 14 min. 600 W, 15 - 22 min.	Dela potatisarna i jämnstora bitar. Tillsätt ungefär 1 cm vatten i kärlets botten, rör om.
Ris	125 g 250 g	600 W, 5 - 7 + 180 W 12 - 15 min. 600 W, 6 - 8 + 180 W 15 - 18 min.	Tillsätt dubbla mängden vätska.
Efterrätter, exempelvis pudding, frukt, kompott	500 ml 500 g	600 W, 6 - 8 min. 600 W, 9 - 12 min.	Rör om ordentligt i puddingen med en visp 2-3 gånger.

---

## Tips om mikrovågsfunktionen

---

**Du hittar inga inställningsuppgifter för den förberedda mängden mat.**

Förläng eller förkorta tillagningstiderna enligt följande tumregel:  
Dubbel mängd = nästan dubbelt så lång tid  
Halv mängd = halva tiden

---

**Maten är för torr.**

Ställ in en kortare tillagningstid nästa gång eller välj en lägre mikrovågseffekt. Täck över maten och tillsätt mer vätska.

---

**Maten är inte upptinad, varm eller tillagad när tiden har löpt ut.**

Ställ in en längre tid. Större mängder och höga maträtter behöver längre tid i ugnen.

---

**När tillagningstiden har löpt ut är maten för varm vid kärlets kanter, men inte färdig i mitten av kärlet.**

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

---

**Efter upptiningen är fågel/fisken tillagad på utsidan, men fortfarande inte upptinad i mitten.**

Välj en lägre mikrovågseffekt nästa gång. Vänd på livsmedlet som ska tinas flera gånger vid större mängder.  
Vid upptining av kött, fågel eller fisk bildas vätska. Avlägsna vätskan vid vändningen. Använd inte vätskan och låt det inte komma i kontakt med andra livsmedel.

---

**Obs!**

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

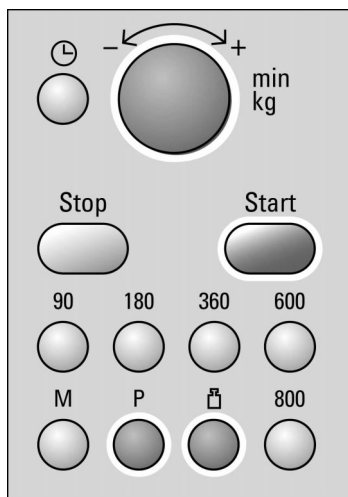
---

## Programautomatik

Med programautomatiken kan du enkelt tina upp livsmedel och tillaga maträtter snabbt och utan problem.  
Din mikrovågsugn har 7 automatikprogram.

För vart och ett av programmen kan du se lämpliga livsmedel och viktområde i tabellerna. Varje vikt kan ställas in inom viktområdet.

## Gör så här



1. Tryck på "P" tills önskat programnummer visas.
2. Tryck på  $\square$ .  
På displayen visas "P" och en föreslagen vikt.
3. Ställ in maträttens vikt med vredet.
4. Tryck på Start.

Programtiden räknas ner på displayen.

**När tiden har löpt ut**

En signal ljuder. Ugnen stängs av.  
Tryck på Stop eller öppna luckan.

**Ändra**

Tryck på Stop två gånger och ställ in igen.

**Avbryta**

Öppna ugnsluckan. Starta igen när du har stängt luckan. Driften fortsätter.

**Ångra**

Tryck på Stop två gånger.

**Anmärkning**

Efter en viss tid ljuder en signal i några program.  
Öppna luckan och rör om resp. vänd köttet eller fågeln. Tryck på Start igen när du har stängt luckan.

Programnummer och vikt kan du kontrollera med "P" resp.  $\square$ . Värdet visas på displayen i 3 sekunder.

## Upptiningsprogram

Med de 4 upptiningsprogrammen kan du tina upp kött, fågel och bröd.

**Förbereda livsmedel**

Använd livsmedel som om möjligt har frusits in och lagrats plant och i portioner vid  $-18^{\circ}\text{C}$ .

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

- Kärl** Placera livsmedlet i ett lågt tillagningskärl som är lämpat för mikrovågsugn, exempelvis en glas- eller porslinsallrik, och täck inte med lock.
- Vilotid** Det upptinade livsmedlet skall vila i ytterligare 10-30 minuter för temperaturutjämning. Stora köttbitar behöver vila längre tid än små. Skivor skall tas isär och köttfärs finfördelas före vilotiden. Därefter kan du fortsätta tillaga livsmedlen, även om tjocka köttbitar eventuellt kan ha en frusen kärna kvar. Därefter kan man exempelvis ta ut inkråmet ur fågel.
- Signal** Efter en viss tid ljuder en signal i några program. Öppna luckan och rör om resp. vänd köttet eller fågeln. Tryck på Start igen när du har stängt luckan.
- Obs!** När man tinar kött eller fågel bildas vätska. Den får absolut inte användas vid tillagningen eller komma i kontakt med andra livsmedel.

Livsmedel	Programnummer	Vikt område
Köttfärs	P 01	0,2-1,0 kg
Köttskivor	P 02	0,2-2,0 kg
Kyckling, bitar av kyckling	P 03	0,4-1,8 kg
Bröd	P 04	0,2-1,0 kg

## Tillagningsprogram

Med de 3 tillagningsprogrammen kan du laga till ris, potatis och grönsaker.

- Kärl** Laga till livsmedlet i ett kärl med lock lämpligt för mikrovågsugn. För ris skall man använda en stor, hög form.
- Förbereda livsmedel** Väg upp livsmedlen. Uppgiften om vikt behövs för att du ska kunna ställa in programfunktionen.



Ris: Använd inte ris i kokpåse.  
Håll på vatten enligt tillverkarens uppgifter på förpackningen. Normalt är det två till tre gånger så mycket vatten som ris.

Potatis: För skalad kokt potatis skär du de färska potatisarna i mindre, jämnstora bitar. Tillsätt en matsked vatten och lite salt per 100 g potatis.

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

## Signal

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

## Vilotid

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

Tillagningsresultatet bestäms av livsmedlets art och kvalitet.

Livsmedel	Programnummer	Vikt område
Ris	P 05	0,05-0,2 kg
Potatis	P 06	0,15-1,0 kg
Grönsaker	P 07	0,15-1,0 kg

## Provrätter enligt EN 60705

Provningsinstituten använder de här rätterna för att testa mikrovågsugns kvaliteten och funktion.

## Tillagning i mikro

Maträtt	Mikroeffektläge i W, tillagningstid i minuter	Obs!
Äggstanning, 565 g	180 W, 25 - 30 min. + 90 W, 20 - 25 min.	Ställ en Pyrex-form 20 x 17 cm på vridtallriken
Biskvier	600 W, 8 - 10 min	Ställ en Pyrex-form Ø 22 cm på vridtallriken

Maträtt	Mikroeffektläge i W, tillagningstid i minuter	Obs!
Köttfärslimpa	600 W, 20 - 25 min	Ställ en Pyrex-form på vridtallriken

## Tina upp i mikron

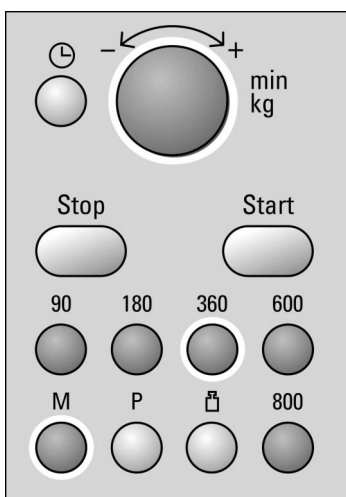
Maträtt	Mikroeffektläge i W, tillagningstid i minuter	Obs!
Kött	180 W, 5 - 7 min. + 90 W, 10 - 15 min.	Ställ en Pyrex-form Ø 22 cm på vridtallriken

# Memory

Med Memory kan du sammanställa ett eget program. Memory är en praktisk funktion när du ofta tillagar en viss rätt. Du kan spara inställningen och använda den när som helst.

## Lagra Memory

Exempel: 360 W, 25 minuter



1. Tryck på "M".  
"M" visas på displayen.
2. Tryck på önskad mikrovågseffekt.  
På displayen visas "M", den valda effekten och tiden 1:00 min.
3. Ställ in tillagningstiden med inställningsknappen.
4. Bekräfta med "M".  
Nu visas aktuellt klockslag igen.  
Inställningen har sparats.

Du kan spara en inställning och samtidigt starta den om du vill. Tryck i så fall på Start i stället för "M" sista gången.

## Anmärkning

Du kan inte spara flera mikrovågseffekter efter varandra.

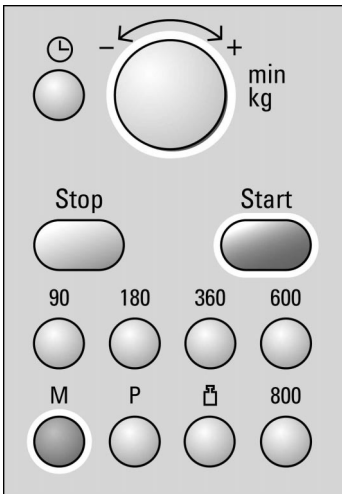
Automatikprogram går inte att spara.

Ändra Memory-inställning:

Tryck på "M". De gamla inställningarna visas.

Spara det nya programmet enligt beskrivningen i punkt 1 till 4.

## Starta Memory



Det sparade programmet är enkelt att starta. Ställ in maträtten i ugnen. Stäng luckan.

### 1. Tryck på "M".

De sparade inställningarna visas.

### 2. Tryck på Start.

Tillagningstiden räknas ner på displayen.

## Tillagningstiden har löpt ut

En signal ljuder. Ugnen stängs av. Öppna ugnsluckan eller tryck på Stop.

## Avbryta

Öppna ugnsluckan. Tryck på Start igen när du har stängt luckan. Driften fortsätter.

## Radera inställning

Tryck på Stop två gånger eller öppna luckan och tryck på Stop en gång.

---

# Ändra signalens längd

När ugnen stängs av hörs en signal. Du kan ändra signalens längd om du vill.

Tryck på Start i ca 6 sekunder.

Den nya signallängden ställs in. Nu visas aktuellt klockslag igen.

Möjliga inställningar:  
Kort signal – 3 toner  
Lång signal – 30 toner.

---

# Skötsel och rengöring



Risk för kortslutning!  
Använd aldrig högtryckstvätt eller ångtvätt.



Risk för stötar!  
Enheten får inte doppas i vatten eller rengöras under vattenstråle.



Risk för brännskador!  
Påbörja inte rengöringen omedelbart efter frånkopplingen. Låt enheten svalna.

Använd aldrig kraftiga eller skurande rengöringsmedel. Det kan skada ytan. Får du sådana medel på fronten, torka genast bort det med fuktig trasa.

- inget som kan repa luckglaset vid rengöring.
- inte metall- eller glasskrapa för att rengöra tätningen.
- inga hårda skurbollar eller svinto.

Skölj ur nya disktrasor noga innan du använder dem.

## Rengöringsmedel

Dra ur kontakten ur vägguttaget före rengöringen eller koppla ifrån säkringen i säkringsskåpet.  
Rengör enhetens utsida och tillagningsutrymme med en fuktig trasa och ett mildt rengöringsmedel. Eftertorka med en ren trasa.

---

### Enhetens utsida

#### med front i rostfritt stål

Avlägsna alltid kalk-, fett-, stärkelse- och äggvitefläckar omedelbart.

Låt alla delar och ytan torka ordentligt innan du använder enheten igen.

Kundtjänst eller fackhandeln har specialmedel för rostfritt.

Använd inte metall- eller glasskrapa vid rengöring.

---

### Ugnsutrymme

Låt insidans ytor torka ordentligt.

---

### Fördjupningen i ugnen

Fuktig trasa – inget vatten får komma in i enheten via drivningen för den roterande tallriken.

---

### Roterande tallrik och lagerring

Vatten och diskmedel.

Kontrollera att vridtallriken hakar i ordentligt när du sätter tillbaka den.

---

### Luckans fönsterytor

Glasrengöring.

Använd inte metall- eller glasskrapa vid rengöring.

---

### Tätning

Vatten och diskmedel, torka torrt med mjuk trasa.

Använd inte metall- eller glasskrapa vid rengöring.

---

## Råd vid störning

Om fel uppstår är det oftast bara en småsak som behöver åtgärdas. Börja därför alltid med att kontrollera följande innan du kontaktar service:

---

### Störning

### Möjlig orsak

### Anmärkning/Åtgärd

Apparaten fungerar inte.

Stickkontakten är inte ansluten till vägguttaget.

Sätt i stickkontakten i uttaget.

Störning	Möjlig orsak	Anmärkning/Åtgärd
	Strömavbrott	Kontrollera om kökslampan lyser.
	Defekt säkring	Kontrollera att säkringen till ugnen är hel.
	Felmanövrering	Koppla ur säkringen till hällen i säkringslådan och koppla in den igen efter ca 10 sekunder.
Tre nollor visas på displayen.	Strömavbrott	Ställ klockan igen.
Ugnen är inte i drift. En tillagningstid står på displayen.	Någon har kommit åt inställningsknappen av misstag.	Tryck på knappen Stop.
	Start trycktes inte in efter inställningen.	Tryck på start eller radera inställningen med Stop.
Mikrovågsugnen fungerar inte.	Luckan stängdes inte helt.	Kontrollera att det inte finns matrester runt ugnsluckan eller att något föremål kläms fast.
	Du har inte tryckt på Start.	Tryck på Start.
Det tar längre tid än vanligt för maten att bli varm	Mikrovågseffekten ställdes in på ett för lågt värde.	Välj en högre mikrovågseffekt.
	Du har ställt in mer mat i ugnen än du brukar.	Dubbla mängden - dubbla tiden.
	Maten var kallare än vanligt.	Rör om eller vänd maten med jämna mellanrum.
Den roterande tallriken ger ifrån sig ett skrapande eller slipande ljud.	Smuts eller främmande föremål har hamnat vid den roterande tallrikens drivning.	Rengör ringen och fördjupningen i tillagningsutrymmet.
Mikrovågsfunktionen avbryts utan synlig orsak.	Ett fel föreligger på mikrovågsugnen.	Ring kundtjänst om detta fel förekommer ofta.

**Reparationer får endast utföras av utbildade servicetekniker.** Felaktigt utförda reparationer kan innebära stor fara för användaren.

---


# Service

Vänd dig till vår service om produkten måste repareras. Hos BSH-service kan du få adress och telefonnummer till din serviceverkstad. Det finns ca 90 st i Sverige.

## E-nummer och FD-nummer

Uppge alltid uppgifterna (E-nr. och FD-nr.) från ugnens typskylt för service. Typskylten syns när du öppnar ugnsluckan. Fyll i uppgifterna här redan nu så slipper du leta efter dem om det blir fel på ugnen.

E-nr.	FD-nr.
-------	--------

Service 
---

## Tekniska data

Ingångsspänning	AC 220-230 V, 50 Hz
Effektförbrukning	1270 W
Max. utgångseffekt	800 W
Mikrovågsfrekvens	2 450 MHz
Mått (H x B x D)	
- utvändiga mått	28,0 x 45,3 x 32,0 cm
- ugnutrymmet	19,4 x 29,0 x 30,0 cm
Inbyggnadsmått 60-skåp	38,2 x 59,4 x 2,0 cm
Inbyggnadsmått 50-skåp	38,2 x 49,4 x 2,0 cm
Vikt	13,5 kg
TÜV-godkänd	ja
CE-märkning	ja

Enheten uppfyller kraven i standarderna EN 55011 resp. CISPR 11.

Den är en produkt i grupp 2, klass B.

Grupp 2 betyder att den använder mikrovågor för att värma upp livsmedel.

Klass B innebär att enheten är avsedd för hemanvändning.



**Jotta ruoanvalmistus olisi yhtä hauskaa kuin syöminen,** lue nämä käyttöohjeet. Silloin hyödyt mikro-yhdistelmäuunisi kaikista teknisistä eduista.

Ne sisältävät tärkeitä tietoja turvallisuudesta. Opit tuntemaan laitteesi yksittäiset osat. Ja näytämme sinulle säädöt vaihe vaiheelta. Se on erittäin helppoa.

Taulukoista löydät säätöarvot ja paistokorkeuden monille käyttökelpoisille ruokalajeille. Kaikki on testattu kokeittiossamme.

Häiriötapauksessa löydät tästä tietoja, kuinka itse voit korjata pienet häiriöt.

Yksityiskohtainen sisällysluettelo auttaa sinua löytämään nopeasti etsimäsi.

Ja nyt hyvää ruokahalua.

# Sisällysluettelo

<b>Ennen uuden laitteen liitántää</b> .....	<b>100</b>
Ennen asennusta .....	100
<b>Sijoitus ja liitántä</b> .....	<b>101</b>
<b>Ota seuraavat seikat huomioon</b> .....	<b>101</b>
Turvallisuusohjeet .....	101
Turvallisuusohjeita mikroaaltouunin käytöstä .....	104
<b>Ohjauspaneeli</b> .....	<b>106</b>
Alaslaskettavat katkaisijat .....	107
Varusteet .....	107
<b>Ennen ensimmäistä käyttöä</b> .....	<b>108</b>
Kellonajan asetus .....	108
<b>Mikro</b> .....	<b>109</b>
Astia .....	109
Mikroaaltotehot .....	110
Toimi näin .....	111
Huomautuksia taulukoista .....	112
Sulattaminen .....	112
Pakasteiden sulattaminen, kuumentaminen ja kypsentäminen .....	113
Ruokien kuumentaminen .....	115
Ruokien kypsentäminen .....	116
Ohjeita mikron käytöstä .....	117
<b>Ohjelma-automatiikka</b> .....	<b>118</b>
Toimi näin .....	118
Ohjelmat sulattamiseen .....	119
Ohjelmat kypsentämiseen .....	120
Testatut ruoat EN 60705 mukaan .....	121

# Sisällysluettelo

<b>Memory</b> .....	<b>122</b>
Tallenna muisti .....	122
Käynnistä memory .....	123
<b>Merkkiäänen keston muuttaminen</b> .....	<b>124</b>
<b>Hoito ja puhdistus</b> .....	<b>124</b>
Puhdistusaine .....	125
<b>Ohjeita toimintahäiriöiden varalle</b> .....	<b>125</b>
<b>Huoltopalvelu</b> .....	<b>127</b>
Tekniset tiedot .....	128

---

# Ennen uuden laitteen liitántää

## Tärkeitä turvallisuusohjeita

Lue nämä käyttöohjeet huolellisesti läpi. Vasta sitten voit käyttää laitettasi turvallisesti ja oikein.

Säilytä hyvin käyttö- ja asennusohjeet. Jos luovutat laitteen uudelle omistajalle, muista antaa sen mukana myös käyttö- ja asennusohjeet.

---

## Ennen asennusta

### Ympäristöystävällinen jätahuolto



Ota laite pois pakkauksesta ja hävitä pakkaus ympäristöystävällisesti.

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

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

### Kuljetusvahingot

Tarkasta laite purettuasi sen pakkauksesta. Jos laitteessa on kuljetusvahinkoja, älä liitä sitä.

### Sähköliitántä

Jos liitántäjohto on vaurioitunut, se on vaihdettava valmistajan kouluttaman sähköasentajan toimesta vaarojen välttämiseksi.

### Sijoitus ja liitántä

Noudata erityisiä asennusohjeita.

---

# Sijoitus ja liitäntä

Tämä laite on tarkoitettu yksinomaan kotikäyttöön.

Huomioi erilliset käyttöohjeet.

Kone voidaan asentaa 60 cm leveään yläkaappiin (vähintään 30 cm syvä ja 85 cm lattiasta).

Laite toimitetaan pistokevalmiina ja sen saa liittää vain määräystenmukaisesti asennettuun ja maadoitettuun pistorasiaan. Sulakkeen tulee olla 10 ampeeria (L- tai B-automaattisulake). Verkkojännitteen on oltava sama kuin tyyppikilvessä ilmoitetun jännitteen.

Pistorasian asennus ja liitäntäjohtojen vaihto kuuluvat yksinomaan sähköasentajalle. Jos pistokkeeseen ei pääse enää käsiksi asennuksen jälkeen, on liitäntäpaikassa käytettävä moninapaista erotinta, jonka kosketusetäisyys on vähintään 3 mm.

Jakorasioita, pistokerimaa ja jatkojohtoja ei saa käyttää. Systeemin ylikuormituksesta saattaa aiheutua tulipalo.

---

## Ota seuraavat seikat huomioon

---

### Turvallisuusohjeet

Tämä laite täyttää sähkölaitteille asetetut turvallisuusmääräykset. Korjaukset saa suorittaa vain valmistajan kouluttama huoltoteknikko. Epäasianmukaisesti tehdyt korjaukset voivat aiheuttaa Sinulle vakavia vaaratilanteita.

Laite on tarkoitettu yksityisille kotitalouksille. Käytä laitetta ainoastaan ruokien valmistukseen.

Älä kytke laitetta ulkopuoliseen ajastimeen tai erilliseen kauko-ohjaimen. Palovaara!

Aikuiset ja lapset eivät saa käyttää laitetta ilman valvontaa:

- jos heillä ei ole siihen fyysisiä tai henkisiä edellytyksiä
- heillä ei ole tietoa ja kokemusta laitteen oikeasta ja turvallisesta käytöstä.

## Lapset ja mikro



Lapset saavat käyttää mikroaaltolaitteita vain, heidät on opetettu käyttämään laitteita. Lasten pitää osata käyttää laitetta oikein ja ymmärtää vaarat, joihin käyttöohjeessa viitataan. Lapsia on valvottava heidän käyttäessään laitetta, jotta he eivät leiki laitteella.

## Kuumat pinnat



Älä kosketa lämmitys- tai keittolaitteiden ulkopintoja. Ne kuumenevat käytön aikana. Pidä lapset poissa laitteen lähetyviltä. Palovamman vaara!

Varo, että sähkölaitteen liitäntäjohto ei puristu laitteen luukun väliin. Eristys voi vaurioitua. Oikosulku, sähköiskun vaara!

Älä käytä laitteen yläpintaa säilytystilana. Palovaara!

## Uunitila



Älä säilytä palavia esineitä uunitilassa. Ne voivat syttyä palamaan, kun laite kytketään päälle. Palovamman vaara!

Jos uunitilassa on savua, älä avaa laitteen luukkuja. Irrota verkkopistoke.

Älä kytke laitetta päälle ilman, että uunissa on ruokaa. Se saattaa ylikuormittua. Poikkeuksena on pikainen astiatesti (ks. luku Mikroaaltouuni, astiat).

Älä käytä mikroaaltolaitetta ilman pyörivää lautasta.

Älä laita elintarvikkeita suoraan pyörivälle lautaselle. Käytä aina astiaa.

Ylikiehunut neste ei saa päästä pyörivän lautasen käyttölaitteen kautta laitteen sisäosiin. Valvo tapahtumaa. Käytä lyhyttä toiminta-aika ja lisää aikaa tarvittaessa.

Ole varovainen ruokalajien kanssa, joiden valmistuksessa käytetään väkevää alkoholijuomaa (esimerkiksi konjakkia, rommi).  
Alkoholi höyrystyy korkeassa lämpötilassa.  
Epäedullisissa olosuhteissa alkoholihöyryt voivat syttyä palamaan uunissa. Palovamman vaara!  
Käytä väkeviä alkoholijuomia vain pieniä määriä ja avaa uuniluukku varovasti.

## Laitteen luukku ja tiiviste



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

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

## Ympäristö



Oikosulun vaara!  
Älä altista laitetta voimakkaalle kuumuudelle tai kosteudelle.

Käytä laitetta vai sisätiloissa.

## Puhdistus



Älä käytä painepesuria tai höyrysuihkua. Oikosulku, sähköiskun vaara!

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

## Korjaukset



Korjaukset saa suorittaa vain valmistajan kouluttama huoltoteknikko. Epäasianmukaisesti tehdyt korjaukset voivat aiheuttaa Sinulle vakavia vaaratilanteita.

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

Älä avaa kuorta. Laitteessa on korkeajännitettä.

Älä kytke viallista laitetta päälle. Irrota verkkopistoke. Soita huoltopalveluun.

Älä vaihda uunilamppua itse. Soita huoltopalveluun.

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

---

## Turvallisuusohjeita mikroaaltouunin käytöstä

### Elintarvikkeiden valmistus



Käytä mikroa yksinomaan elintarvikkeiden valmistamiseen. Muu käyttö voi olla vaarallista ja aiheuttaa vahinkoja. Esimerkiksi lämmitetyt jyvät- tai viljatyyntynyt voivat syttyä palamaan vielä tuntien kuluttua.

Palovaara!

Lapset saavat käyttää mikroaaltolaitetta vasta kun olet opettanut heitä. Lasten täytyy osata käyttää laitetta oikein ja ymmärtää ne vaarat, joihin käyttöohjeissa viitataan.

### Mikroaaltoteho- ja aika



Älä säädä liian suurta mikroaaltotehoa tai -aikaa. Elintarvikkeet voivat syttyä palamaan. Laitte voi vahingoittua. Palovaara!

Noudata käyttöohjeiden ohjeita.

### Astia



Älä käytä astioita, jotka eivät sovi mikroaaltouuniin.

Posliinisten tai keraamisten astioiden kahvoissa ja kansissa on usein pieniä reikiä. Näiden reikien takana on ontto tila. Onttoon tilaan päässyt kosteus voi aiheuttaa osan halkeamisen. Loukkaantumisvaara!

Kuumennetut ruoat hehkuvat lämpöä. Astia voi myös kumentua. Palovamman vaara!

Ota astia ja varusteet aina patalapuilla laitteesta.

### Pakkaukset



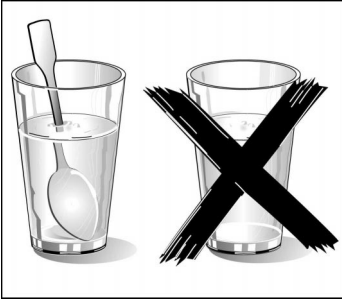
Älä lämmitä ruokia lämpimänäpito-pakkauksissa. Palovaara!

Älä lämmitä elintarvikkeita muovi-, paperi- tai muissa helposti palavissa astioissa ilman valvontaa.



Ilmastiiviisti suljettujen elintarvikkeiden pakkaus voi mennä rikki. Palovamman vaara!  
Noudata pakkauksen ohjeita. Ota ruoka aina ulos patalapuilla.

## Juomat



Nesteitä kuumennettaessa voi esiintyä viivästynyttä kiehumista. Se tarkoittaa sitä, että kiehumislämpötila saavutetaan ilman että tyypillisiä höyrykuplia esiintyy. Jo astian pienikin tärinä voi aiheuttaa sen, että kuuma neste kiehuu yhtäkkiä voimakkaasti yli tai roiskuu. Palovamman vaara!

Laita aina nesteitä kuumentaessasi lusikka astiaan. Siten vältät viivästyneen kiehumisen.

Älä kuumenna juomia suljetuissa astioissa. Räjähdysvaara!

Älä kuumenna alkoholijuomia liian kuumaksi. Räjähdysvaara!

## Vauvanruoka



Älä lämmitä vauvanruokia suljetuissa astioissa. Poista aina kansi tai tutti.

Sekoita tai ravista kunnolla lämmittämisen jälkeen. Siten lämpö jakautuu tasaisesti. Palovamman vaara!  
Tarkasta lämpötila ennen kuin annat ravintoa lapselle.

## Elintarvikkeet, joissa on kuori tai nahka



Älä kypsennä munia kuorineen. Älä lämmitä kovaksikeitettyjä munia. Ne voivat räjähtää rikki. Sama koskee myös kuorellisia eläimiä tai äyriäisiä. Palovamman vaara!

Paistetuissa munissa tai lasissa olevien munien keltuainen on ensin rikottava.

Elintarvikkeissa, joissa on kiinteä kuori, esim. omenat, tomaatit, perunat, makkarat, kuori voi mennä rikki. Pistele kuoreen tai nahkaan reikiä ennen lämmittämistä.

## Elintarvikkeiden kuivaus

Älä kuivaa elintarvikkeita mikrossa. Palovaara!

## Elintarvikkeet, joissa on niukasti nestettä



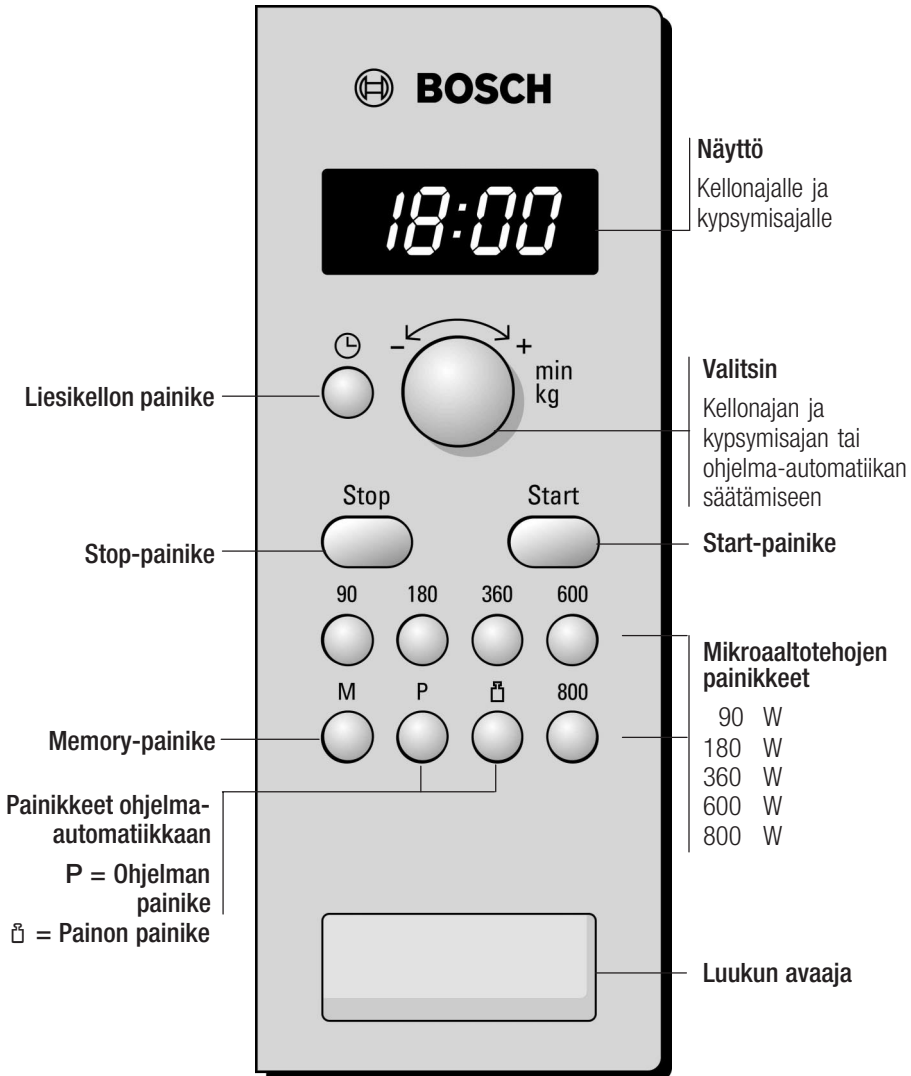
Älä sulata tai lämmitä elintarvikkeita, joissa on niukasti nestettä, kuten esim. leipää liian suurella teholla tai liian pitkään. Palovaara!

## Ruokaöljy



Älä lämmitä ruokaöljyä pelkästään mikrossa. Palovaara!

# Ohjauspaneeli

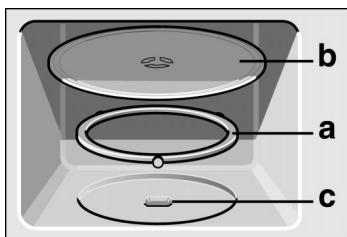


## Alaslaskettavat katkaisijat

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

## Varusteet

### Pyörivä lautanen



Pyörivän lautasen asennus:

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

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

### Lisävaruste

Lisävarusteita voit ostaa huoltopalvelusta tai erikoisliikkeestä. Muista ilmoittaa HEZ-numero.

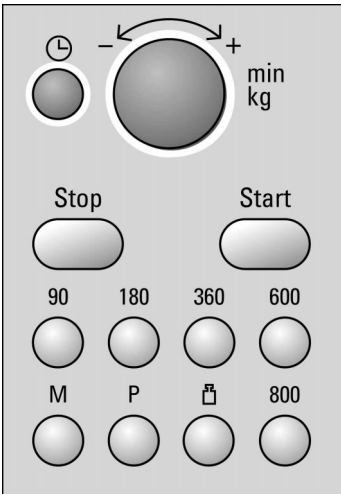
Höyrykeitin	HEZ 86 D 000
-------------	--------------

# Ennen ensimmäistä käyttöä

Laitteen liittäminen ja sähkökatkoksen jälkeen näyttöalueella palaa kolme nollaa.

## Kellonajan asetus

Kuvassa olevat tummia painikkeita tarvitaan säätöihin



1. Paina liesikellon painikkeesta . Näytössä näkyy kello 12:00 ja .
2. Aseta kellonaika valitsimella.
3. Paina liesikellon painikkeesta . Näytössä sammuu .

Ajankohtainen kellonaika on säädetty.

### Kellonaika pois näytöstä

Paina liesikellon painikkeesta ja sen jälkeen Stop. Näyttö on pimeä.

### Kellonajan uudelleenasetus

Paina liesikellon painikkeesta . Näytössä näkyy 12:00. Tee asetukset kohtien 2 ja 3 mukaan.

### Kellonajan muuttaminen esim. kesäajasta talviaikaan

Tee asetukset kohtien 1 - 3 mukaan.

---

# Mikro

Mikroaallot muuttuvat elintarvikkeissa lämmöksi. Mikro sopii nopeaan sulattamiseen, lämmittämiseen, ja kypsentämiseen.

Kokeile mikroa heti. Kuumenna esimerkiksi kupillinen teevettä.

Ota suuri kuppi ilman kulta- tai hopeakoristeita ja laita siihen teelusikka. Aseta kupillinen vettä pyörivälle lautaselle.

- 1.** Paina 800.
- 2.** Säädä valitsimella 1:30 min.
- 3.** Paina Start.

1 minuutin 30 sekunnin kuluttua kuulet äänimerkin. Vesi on kuumaa.

Teetä juodessasi, lue vielä kerran turvaohjeet käyttöohjeiden alussa. Se on tärkeää.

---

## Astia

### Sopiva astia

Sopivia astioita ovat lämpöäkestävät lasi-, lasikeramiikka-, posliini-, keramiikka-astiat tai lämpötilankestävät muoviastiat. Näistä materiaaleista mikroaallot pääsevät läpi.

Voit käyttää myös tarjoiluastioita. Siten sinun ei tarvitse vaihtaa ruokaa astiasta toiseen. Käytä kulta- ja hopeakoristeisia astioita vain, jos valmistaja takaa, että ne sopivat mikroaaltouuniin.

### Sopimaton astia

Metalliastiat ovat sopimattomia. Metallista mikroaallot eivät pääse läpi. Ruoka jää suljetussa metalliastiassa kylmäksi.

Huomio! Metallin, esim. lusikka lasissa, täytyy olla vähintään 2 cm kypsymistilan seinistä ja luukun sisäpinnasta. Kipinät voivat rikkoa luukun lasin.

## Astiatesti:

Älä laita mikroa päälle ilman ruokaa.  
Poikkeuksena on seuraava astiatesti.

Jos et ole varma, sopiiko astiasi mikroon, suorita seuraava testi:

Laita tyhjä astia ½ - 1 minuutiksi täydellä teholla laitteeseen. Tarkasta lämpötila välillä. Astian pitäisi olla kylmä tai ruumiinlämpöinen. Jos se kuumenee tai siitä lähtee kipinöitä, se ei ole sopiva.

---

## Mikroaaltotehot

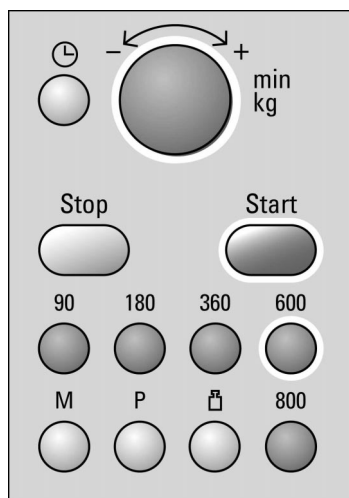
<b>Mikroaaltoteho</b>	<b>sopii</b>
800 W	nesteiden lämmittämiseen
600 W	ruoan kuumentamiseen ja kypsentämiseen
360 W	lihan kypsentämiseen ja herkkien ruokien lämmittämiseen
180 W	sulatus ja edelleen kypsennys
90 W	herkkien ruokien sulatus

## Huomautus

Mikroaaltotehon 800 W voit säätää 30 minuutiksi, 600 W tunniksi, muut tehot 1 tunniksi ja 39 minuutiksi.

## Toimi näin

Esimerkki: 600 W



1. Paina haluamaasi mikroaaltotehoa. Näytössä näkyy säädetty mikroaaltoteho ja 1:00 min.
2. Aseta kypsymisaika valitsimella.
3. Paina Start.

Ajan kuluminen näkyy näytössä.

**Kypsymisaika on kulunut umpeen**

Kuulet äänimerkin. Avaa laitteen luukku tai paina Stop. Kellonaika näkyy edelleen.

**Kypsymisajan muuttaminen**

Muuta kypsymisaikaa valitsimella ja käynnistä uudelleen.

**Laitteen pysäyttäminen**

Paina Stop kerran tai avaa laitteen luukku. Paina taas Start luukun sulkemisen jälkeen.

**Asetusten poisto**

Paina Stop kaksi kertaa tai avaa luukku ja paina Stop kerran.

**Huomautus**

Voit myös asettaa ensin kypsymisajan ja sitten mikroaaltotehon.

**Jäähdytyspuhallin**

Jäähdytyspuhallin kytkeytyy tarpeen mukaan päälle ja pois päältä.

Jäähdytyspuhallin käy tietyn aikaa käytön jälkeen.

Mikrokäytössä uuni on kylmä. Jäähdytyspuhallin kytkeytyy siitä huolimatta päälle. Se voi käydä edelleen, vaikka mikrokäyttö on jo päättynyt.

---

# Taulukot ja ohjeet

---

## Huomautuksia taulukoista

Seuraavista taulukoista löytyy mikroaaltouunin eri käyttömahdollisuudet ja säätöarvot.

Taulukoissa annetut ajat ovat ohjearvoja. Ne riippuvat käytetyistä astioista sekä elintavikkeiden laadusta, lämpötilasta ja lajista.

Taulukoissa on usein annettu kypsymisajan aikavälit. Aloita lyhyemmällä kypsymisajalla ja pidennä sitä tarpeen mukaan.

Käyttämäsi määrät eivät välttämättä vastaa taulukoissa annettuja.

Nyrkkisäätonä pätee:

kaksinkertainen määrä - lähes kaksinkertainen kypsymisaika,  
puolet määrästä - puolet kypsymisajasta.

Aseta astiat aina pyörivälle lautaselle.

---

## Sulattaminen

Aseta pakasteet avoimessa astiassa pyörivälle lautaselle.

Lihaa, lintua tai kalaa sulatettaessa muodostuu nestettä. Poista se kääntämisen yhteydessä, äläkä missään tapauksessa käytä sitä tai annan sen koskettaa muita elintarvikkeita.

Käännä tai sekoita pakasteita välillä 1-2 kertaa. Isoja paloja tulee kääntää useita kertoja.

Anna sulaneen palan olla vielä noin 10 - 20 minuuttia huoneenlämmössä, jotta lämpö tasaantuisi. Jos sulatettavana on lintu, voit nyt poistaa siitä sisäelimet. Lihan käsittelyä voidaan jatkaa, vaikka se olisi sisältä vielä hieman jäänyt.



	<b>Määrä</b>	<b>Mikroaaltoteho,W Toiminta-aika, minuuteissa</b>	<b>Huomautuksia</b>
Liha, kiinteä pala, nauta, sika, vasikka (luinen tai luuton)	800 g 1000 g 1500 g	180 W, 15 min. + 90 W, 10 - 20 min. 180 W, 20 min. + 90 W, 15 - 25 min. 180 W, 30 min. + 90 W, 20 - 30 min.	
Liha, palasina tai siivuinä, nauta, sika, vasikka	200 g 500 g 800 g	180 W, 2 min. + 90 W, 4 - 6 min. 180 W, 5 min. + 90 W, 5 - 10 min. 180 W, 8 min. + 90 W, 10 - 15 min.	Irroita osat toisistaan, kun käännät pakasteen.
Jauheliha, sikanauta	200 g 500 g 800 g	90 W, 10 min. 180 W, 5 min. + 90 W, 10 - 15 min. 180 W, 8 min. + 90 W, 10 - 20 min.	Purista palat latteiksi, ennen kuin pakastat ne. Käännä pakaste useita kertoja sulatuksen aikana ja poista sulaneet lihat.
Linnut tai linnunpalat	600 g 1200 g	180 W, 8 min. + 90 W, 10 - 15 min. 180 W, 15 min. + 90 W, 20 - 25 min.	
Kala, Filee, kalapihvi, siivut	400 g	180 W, 5 min. + 90 W, 10 - 15 min.	Irroita sulaneet osat toisistaan.
Kala kokonaisena	300 g 600 g	180 W, 3 min. + 90 W, 10 - 15 min. 180 W, 8 min. + 90 W, 20 - 30 min.	Peitä herkkimät osat alumiinifoliolla.
Vihannekset, esim. herneet	300 g	180 W, 10 - 15 min.	
Hedelmät, esim. vadelma	300 g 500 g	180 W, 7 - 10 min. 180 W, 8 min. + 90 W, 5 - 10 min.	Sekoita väliillä varovasti ja irroita sulaneet osat toisistaan.
Voi	125 g 250 g	180 W, 1 min. + 90 W, 2 - 3 min. 180 W, 1 min. + 90 W, 3 - 4 min.	Poista pakkaus kokonaan
Leipä, kokonainen	500 g 1000 g	180 W, 6 min. + 90 W, 5 - 10 min. 180 W, 12 min. + 90 W, 10 - 20 min.	
Kakku, kuivana esim. vuokakakku	500 g 750 g	90 W, 10 - 15 min. 180 W, 5 min. + 90 W, 10 - 15 min.	Irroita kakunpalat toisistaan, kun käännät ne. Kakut ilman kuorrutusta, kermavaahtoa ja kreemiä.
Kakku, mehukas, esim. hedelmäkakku, rahkakakku	500 g 750 g	180 W, 5 min. + 90 W, 15 - 20 min. 180 W, 7 min. + 90 W, 15 - 20 min.	Kakut ilman kuorrutusta ja hyytelöä.

## Pakasteiden sulattaminen, kuumentaminen ja kypsentäminen

Ota valmisruoat pois pakkauksesta. Mikroaaltouunikäyttöön tarkoitetuissa astioissa ruoat lämpenevät nopeammin ja tasaisemmin. Ruoan eri komponenttien lämpenemisnopeudet voivat poiketa toisistaan.

Matalien ruokien kypsymisaika on lyhyempi kuin korkeiden. Jaa ruoat mahdollisimman tasaisesti astiaan. Älä aseta elintarvikkeita päällekkäin.

Ruoat on aina peitettävä. Mikäli sinulla ei ole sopivaa kantta astialle, voit käyttää lautasta tai mikroaaltouunikäyttöön soveltuvaa erikoisfoliota.

Sekoita ja käännä ruokia välillä 2 - 3 kertaa.

Anna sulaneen palan seistä vielä noin 2 - 5 minuuttia, jotta lämpö tasaantuisi.

Ruokien oma maku säilyy ennallaan. Tämän takia ei tarvitse käyttää paljon suolaa tai mausteita.

	<b>Määrä</b>	<b>Mikroaaltoteho, W Toiminta-aika, minuuteissa</b>	<b>Huomautuksia</b>
Menu, lautasruoka, valmisruoka 2-3 komponenttia	300-400g	600 W, 8 - 11 min.	
Keitot	400 g	600 W, 8 - 10 min.	
Muhennokset	500 g	600 W, 10 - 13 min.	
Liha kastikkeessa, esim. palapaisti	500 g	600 W, 12 - 17 min.	Irroita lihanpalat toisistaan, kun sekoitat kastiketta.
Kala, esim. filee	400 g	600 W, 10 - 15 min.	Lisää tarvittaessa vettä, sitruunamehua tai viiniä.
Laatikat, esim. lasagne, cannelloni	450 g	600 W, 10 - 15 min.	
Lisukkeet, Riisi, makaroni	250 g 500 g	600 W, 3 - 5 min. 600 W, 8 - 10 min.	Lisää hieman nestettä.
Vihannekset, esim. herneet, parsakaali, porkkanat	300 g 600 g	600 W, 8 - 10 min. 600 W, 14 - 17 min.	Lisää astiaan niin paljon vettä, että pohja peittyy.
Kermapinaatti	450 g	600 W, 11 - 16 min.	Kypsennä ilman vettä.

## Ruokien kuumentaminen

Ota valmisruoat pois pakkauksesta. Mikroaaltouunikäyttöön tarkoitetuissa astioissa ruoat lämpenevät nopeammin ja tasaisemmin. Ruoan eri komponenttien lämpenemisnopeudet voivat poiketa toisistaan.



Kun lämmität nesteitä, laita astiaan aina kahvilusikka, jotta kiehuminen ei pääse vivästyemään. Viivästynyt kiehuminen tarkoittaa, että kaasukuplia ei synny, vaikka nesteen kiehumispiste on saavutettu. Jos astiaan kohdistuu pienintäkin tärinää, voi kuuma neste yhtäkkiä kiehua yli tai räiskyä. Seurauksena voi olla loukaantumisia tai palovammoja.

Ruoat on aina peitettävä. Mikäli sinulla ei ole sopivaa kantta astialle, voit käyttää lautasta tai mikroaaltouunikäyttöön soveltuvaa erikoisfoliota.

Sekoita ja käännä ruokia kuumentamisen aikana useita kertoja. Tarkista lämpötila.

Anna lämmitettyjen ruokien seistä vielä noin 2 - 5 minuuttia, jotta lämpö tasaantuisi.

	Määrä	Mikroaaltoteho, W Toiminta-aika, minuiteissa	Huomautuksia
Menu, lautasruoka, valmisruoka 2-3 komponenttia	300 - 400 g	600 W, 10 - 15 min.	
Juomat	150 ml 300 ml 500 ml	800 W, 1 - 2 min. 800 W, 2 - 3 min. 800 W, 3 - 4 min.	Laita lusikka astiaan. Älä kuumenna alkoholipitoisia juomia liikaa. Tarkista välillä.
Vauvanruoka, esim. tuttipullo	50 ml 100 ml 200 ml	360 W, n. ½ min. 360 W, n. 1 min. 360 W, n. 1½ min.	Ilman kantta ja tuttiesaa. Ravista hyvin kuumentamisen jälkeen. Tarkista ehdottomasti lämpötila!
Keitto, 1 kupillinen 2 kupillista	200 g 400 g	600 W, 2 - 3 min. 600 W, 4 - 5 min.	
Liha kastikkeessa	500 g	600 W, 8 - 11 min.	Irroita lihasiivut toisistaan.

	Määrä	Mikroaaltoteho, W Toiminta-aika, minuiteissa	Huomautuksia
Muhennos	400 g	600 W, 6 - 8 min.	
	800 g	600 W, 8 - 11 min.	
Vihannekset, 1 annos 2 annosta	150 g	600 W, 2 - 3 min.	Lisää hieman nestettä.
	300 g	600 W, 3 - 5 min.	

## Ruokien kypsentäminen

Kypsennä ruokia kannellisissa astioissa. Sekoita tai käännä ruokia välillä.

Ruokien oma maku säilyy ennallaan. Tämän takia ei tarvitse käyttää paljon suolaa tai mausteita.

Matalien ruokien kypsymisaika on lyhyempi kuin korkeiden. Jaa ruoat mahdollisimman tasaisesti astiaan. Älä laita elintarvikkeita päällekkäin, mikäli mahdollista.

Anna kypsennettyjen ruokien seistä vielä noin 2 - 5 minuuttia, jotta lämpö tasaantuisi.

	Määrä	Mikroaaltoteho, W Toiminta-aika, minuiteissa	Huomautuksia
Broileri, kokonainen, ilman sisäelimiä, tuore	1200 g	600 W, 25 - 30 min.	Käännä, kun puolet ajasta on kulunut.
Kalafilee, tuore	400 g	600 W, 5 - 10 min.	
Vihannekset, tuore	250 g	600 W, 5 - 10 min.	Leikkaa vihannekset samankokoisiksi palasiksi. Lisää 1 - 2 rkl. vettä 100 g vihanneksia kohti.
	500 g	600 W, 10 - 15 min.	
Lisukkeet, esim. peruna	250 g	600 W, 8 - 10 min.	Leikkaa perunat samankokoisiksi palasiksi. Täytä astiaan vettä siten, että vedenpinta on 1 cm korkeudella, sekoita.
	500 g	600 W, 11 - 14 min.	
	750 g	600 W, 15 - 22 min.	
Riisi	125 g	600 W, 5 - 7 + 180 W 12 - 15 min.	Lisää kaksinkertainen vesimäärä.
	250 g	600 W, 6 - 8 + 180 W 15 - 18 min.	

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

## Ohjeita mikron käytöstä

**Valmistetuille ruokamäärille ei löydy säätöohjeita.**

Voit pidentää tai lyhentää kypsymisaikaa seuraavan nyrkkisäännön mukaan:  
kaksinkertainen määrä = melkein kaksinkertainen aika  
puolet määrästä = puolet ajasta

**Ruoka on liian kuivaa.**

Aseta seuraavalla kerralla lyhyempi kypsymisaika tai valitse alhaisempi mikroaaltoteho. Peitä ruoka ja lisää enemmän nestettä.

**Ruoka ei ole vielä sulanut, kuumaa tai kypsää kun aika on mennyt umpeen.**

Aseta pitempi aika. Suuremmat määrät ja korkeammat ruokalajit vaativat enemmän aikaa.

**Kun aika on mennyt umpeen, ruoka on reunoilta liian kuumaa, mutta keskeltä se ei ole vielä valmista.**

Sekoita välillä ja valitse seuraavalla kerralla alempi teho ja pitempi kypsymisaika.

**Sulatuksen jälkeen lintu tai liha on päältä kypsää, mutta keskeltä vielä jäässä.**

Valitse seuraavalla kerralla alhaisempi mikroaaltoteho. Suuria määriä sulatettaessa, käännä elintarvikkeita useamman kerran.  
Lihaa, lintua tai kalaa sulatettaessa muodostuu nestettä. Poista se kääntämisen yhteydessä, äläkä missään tapauksessa käytä sitä tai annan sen koskettaa muita elintarvikkeita.

**Huomautus**

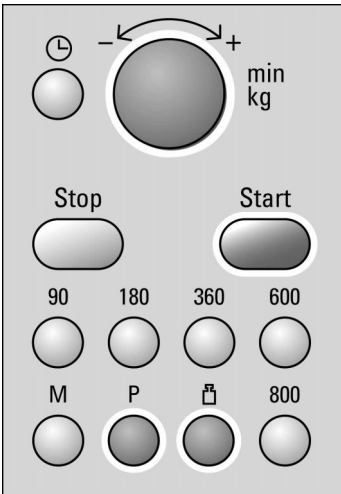
Luukun lasille, sisäseinämille ja pohjalle voi muodostua kondenssivettä. Tämä on normaalia, eikä vaikuta mikroaaltouenin toimintaan. Pyyhi kondenssivesi pois kypsennyksen päätyttyä.


# Ohjelma-automatiikka

Ohjelma-automatiikalla voit sulattaa elintarvikkeita helposti ja valmistaa ruokia nopeasti ja ongelmitta. Mikrossasi on 7 automatiikkaohjelmaa.

Jokaista ohjelmaa varten löydät sopivat elintarvikkeet ja painoalueet taulukosta. Voit säätää jokaisen painon painoalueen sisällä.

## Toimi näin



1. Paina "P" niin monta kertaa kunnes haluamasi ohjelman numero tulee näkyviin.
2. Paina .  
Näytössä näkyy "P" ja ehdotusarvo.
3. Aseta ruoan paino valitsimella.
4. Paina Start.

Ohjelma kesto kuluu näkyvillä.

**Ajan kulumisen jälkeen**

Kuulet äänimerkin. Laite sammuu.  
Paina Stop tai avaa laitteen luukku.

**Korjaaminen**

Paina kaksi kertaa Stop ja säädä uudelleen.

**Laitteen pysäyttäminen**

Avaa laitteen luukku. Käynnistä taas sulkemisen jälkeen. Laite käy taas.

**Asetusten poisto**

Paina kaksi kertaa Stop.

## Ohje

Joissakin ohjelmissa kuulet äänimerkin tietyn ajan kuluttua. Avaa laitteen luukku ja sekoita ruokaa tai käännä liha tai lintu. Paina taas Start luukun sulkemisen jälkeen.

Ohjelman numeroa ja painoa voit tiedustella kohdasta "P" tai  $\text{P}$ . Tiedusteltu arvo näkyy näytössä 3 sekunnin ajan.

---

## Ohjelmat sulattamiseen

### Elintarvikkeiden valmistelu

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

Käytä elintarvikkeita, jotka on pakastettu tasaisesti ja sopivina annoksina  $-18\text{ }^{\circ}\text{C}$  asteessa.

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

### Astiat

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

### Vetäytymisaika

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

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

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

### Äänimerkki

Joissakin ohjelmissa kuulet äänimerkin tietyn ajan kuluttua. Avaa laitteen luukku ja sekoita ruokaa tai käännä liha tai lintu. Paina taas Start luukun sulkemisen jälkeen.

### Huom.!:

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

---

### Elintarvikkeet

### Ohjelmanumero

### Painoalue

Jauheliha

P 01

0,2-1,0 kg

Elintarvikkeet	Ohjelmanumero	Painoalue
Litteät lihanpalat	P 02	0,2-2,0 kg
Broilerit, broileri, paloitetuna	P 03	0,4-1,8 kg
Leipä	P 04	0,2-1,0 kg

## Ohjelmat kypsentämiseen

Kolmella kypsennysohjelmalla voit kypsentää riisiä, perunoita ja vihanneksia.

### Astiat

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

### Elintarvikkeiden valmistelu

Punnitse elintarvikkeet. Tarvitset tulosta ohjelman säätämiseen.

Riisi: Älä käytä keittopussiiriisiä.

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

Perunat: Kuoritut perunat leikataan pieniksi, tasaisiksi paloiksi. Lisää 100 grammaan perunoita yksi rkl vettä ja vähän suolaa.

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

### Äänimerkki

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

### Vetäytymisaika

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

Kypsymistulokset riippuvat elintarvikkeiden laadusta ja ominaisuuksista.

Elintarvikkeet	Ohjelmanumero	Painoalue
Riisi	P 05	0,05-0,2 kg
Perunat	P 06	0,15-1,0 kg
Tuoreet vihannekset	P 07	0,15-1,0 kg



## Testatut ruoat EN 60705 mukaan

Mikroaaltolaitteiden laatu ja toiminto on tarkastettu tarkastuslaitoksella näiden ruokien perusteella.

### Kypsennys mikroaaltouunissa

Ruokalaji	Mikroaaltoteho W, kypsymisaika minuuteissa	Huomautus
Munamaito, 565 g	180 W, 25 - 30 min + 90 W, 20 - 25 min	Pyrex-vuoka 20 x 17 cm, asetä pyöriivälle lautaselle
Sokerikakku	600 W, 8 - 10 min	Pyrex-vuoka Ø 22 cm, asetä pyöriivälle lautaselle
Lihamureke	600 W, 20 - 25 min	Pyrex-vuoka, asetä pyöriivälle lautaselle

### Sulatus mikroaaltouunissa

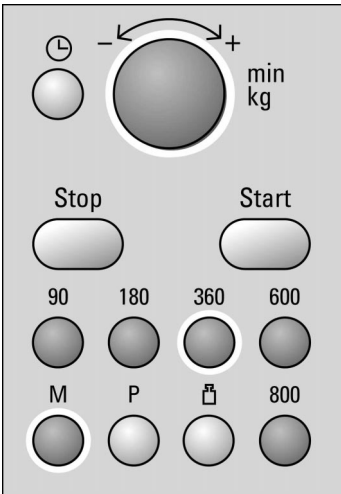
Ruokalaji	Mikroaaltoteho W, kypsymisaika minuuteissa	Huomautus
Liha	180 W, 5 - 7 min + 90 W, 10 - 15 min	Pyrex-vuoka Ø 22 cm, asetä pyöriivälle lautaselle

# Memory

Memoryllä voit koota oman ohjelmani. Memory on järkevä, kun valmistat tiettyä ruokaa erityisen usein. Voit tallentaa asetuksen ja kutsua sen milloin tahansa esiin.

## Tallenna muisti

Esimerkki:  
360 W, 25 minuuttia



1. Paina "M".  
Näytössä näkyy "M".
2. Paina haluamaasi mikroaaltotehoa.  
Näytössä näkyy "M", valittu teho ja 1:00 min.
3. Aseta kypsymisaika valitsimella.
4. Vahvista kohdalla "M".  
Kellonaika näkyy edelleen.

Asetus on tallennettu.

Voit tallentaa myös memoryn ja käynnistää heti. Paina lopuksi Start, eikä "M".

## Ohje

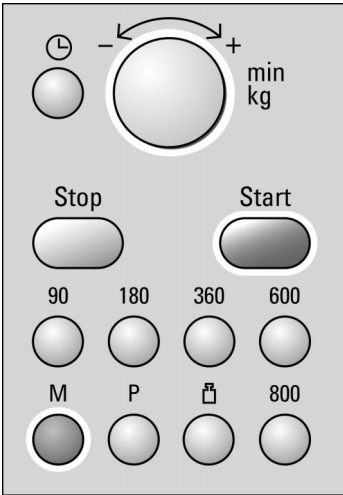
Et voi tallentaa useampia mikroaaltotehoja peräkkäin.

Automaatiikkaohjelmia ei voida tallentaa.

Memoryn uudelleen asetus:

Paina "M". Vanhat asetukset tulevat näkyviin. Tallenna uusi ohjelma kuten kerrottu kohdissa 1 – 4.

## Käynnistä memory



Tallennetun ohjelman voit käynnistää erittäin helposti. Aseta ruoka laitteeseen. Sulje laitteen luukku.

1. Paina "M".  
Tallennetut asetukset tulevat näkyviin.
2. Paina Start.  
Aika kuluu näytössä.

**Kypsymisaika on kulunut umpeen**

Kuulet äänimerkin. Laite sammuu. Avaa laitteen luukku tai paina Stop.

**Laitteen pysäyttäminen**

Avaa laitteen luukku. Paina taas Start luukun sulkemisen jälkeen. Laite käy taas.

**Asetuksen poistaminen**

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

---

# Merkkiäänen keston muuttaminen

Kun laite sammuu, kuulet äänimerkin. Äänimerkin kesto voidaan muuttaa.

Paina n. 6 sekunnin ajan kohdasta Start.

Uusi merkkiäänen kesto tulee voimaan. Kellonaika näkyy edelleen.

Mahdollisuudet ovat:

Merkkiäänen kesto lyhyt – 3 äänimerkkiä.

Merkkiäänen kesto pitkä – 30 äänimerkkiä.

---

## Hoito ja puhdistus



Oikosulun vaara!

Älä käytä painepesuria tai höyrysuihkua.



Sähköiskun vaara!

Älä upota laitetta veteen tai puhdista sitä vesisuihkun alla.



Palovamman vaara!

Älä puhdista laitetta heti pois päältä kytkemisen jälkeen. Anna laitteen jäähtyä.

Älä käytä voimakkaita tai hankaavia puhdistusaineita. Pinta voi vaurioitua. Jos sellaista ainetta pääsee etupaneeliin, pyyhi se heti vedellä pois.

metallista puhdistuslastaa laitteen luukun lasin puhdistamiseen.

metallista puhdistuslastaa tiivisteiden puhdistamiseen.

kovia hankaustyynyjä tai puhdistussieniä.

Huuhtelee uudet sieniliinat huolellisesti ennen käyttöä.

## Puhdistusaine

Irrota ennen puhdistusta verkkopistoke tai kytke sulake sulakerasiassa pois päältä.  
Puhdista laitteen ulkopinta ja kypsennystila kostealla liinalla ja miedolla puhdistusaineella. Kuivaa puhtaalla liinalla.

### Laiteen ulkopuoli

#### teräsetupaneelilla

Poista kalkki-, rasva-, tärkkelys- ja valkuaistahrat välittömästi.  
Anna kaikkien osien ja ulkopinnan kuivua hyvin ennen kuin käytät laitetta.  
Huoltopalvelusta tai erikoisliikkeestä on saatavana erityisiä teräksenpuhdistusaineita.  
Älä käytä puhdistukseen metallista puhdistuslastaa.

#### Kypsennystila

Anna sisäpintojen kuivua kunnolla.

#### Syvennys kypsennystilassa

Kostea liina, vettä ei saa päästä pyörivän lautasen käyttölaitteen kautta laitteen sisäosiin.

#### Pyörivä lautanen ja rullarengas

Astianpesuaineliuos.  
Varmista, että pyörivä lautanen lukkiutuu kunnolla, kun laitat sen takaisin paikalleen.

#### Luukun pinnat

Lasinpesuaine  
Älä käytä puhdistukseen metallista puhdistuslastaa.

#### Tiiviste

Astianpesuaineliuos, kuivaa pehmeällä liinalla.  
Älä käytä puhdistukseen metallista puhdistuslastaa.

## Ohjeita toimintahäiriöiden varalle

Jos toimintahäiriöitä esiintyy, kyseessä on yleensä pikkujuttu. Ennen kuin soitat asiakaspalveluun, ota seuraavat ohjeet huomioon:

Häiriö	Mahdollinen syy	Ohje/toimenpide
Laite ei toimi.	Pistoke ei ole pistorasiassa. Sähkökatkos	Pane pistoke pistorasiaan. Tarkista, toimiiko keittiön valo.

Häiriö	Mahdollinen syy	Ohje/toimenpide
	Sulake rikki.	Tarkasta sulakelaatikosta, onko laitteen sulake kunnossa.
	Virheellinen käyttö.	Sammuta laitteen sulake sulakerasiassa ja kytke se n. 10 sekunnin kulutta taas päälle.
Näytössä näkyy kolme nollaa.	Sähkökatkos	Aseta kellonaika uudelleen.
Laitte ei ole käynnissä. Näytössä on ruoan kypsymisaika.	Valitsinta manipuloitiin tahattomasti.	Paina Stop painiketta.
	Asetusten jälkeen ei painettu Start.	Paina Start tai poista asetukset kohdasta Stop.
Mikro ei toimi.	Luukkua ei suljettu kunnolla.	Tarkista, onko luukun väliin jäänyt ruoantähteitä.
	Start ei painettu.	Paina Start.
Ruoka lämpenee hitaammin kuin tavallisesti.	Liian pieni mikroaaltoteho säädettiin.	Valitse suurempi mikroaaltoteho.
	Laitteeseen laitettiin tavallista suurempi määrä.	Kaksinkertainen määrä – kaksinkertainen aika.
	Ruoka oli tavallista kylmempää.	Sekoita tai käännä ruoka välillä.
Pyörivä lautanen aiheuttaa raapivan tai hankaavan äänen.	Likaa tai vieras esine pyörivän lautasen käytön alueella.	Puhdista rullarengas ja syvennus kypsymistilassa.
Mikroaaltokäyttö keskeytyi ilman huomattavaa syytä.	Mikrossa on häiriö.	Jos tämä virhe esiintyy toistamiseen, ota yhteyttä asiakaspalveluun.

**Anna vain koulutetun huoltopalvelun teknikon suorittaa korjauksia.** Jos laitetta korjataan asiattomasti, se voi johtaa vaarallisiin tilanteisiin.

---

# Huoltopalvelu

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

## E-numero ja FD-numero

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

E-nro	FD-nro
-------	--------

Huoltopalvelu 📞
-----------------

## Tekniset tiedot

Tulojännite	AC220-230 V, 50 Hz
Energiankulutus	1270 W
Maksimi lähtöteho	800 W
Mikroaaltotaajuus	2450 MHz
Mitat (K x L x S)	
- laite	28,0 x 45,3 x 32,0 cm
- uunin sisätila	19,4 x 29,0 x 30,0 cm
Kehys 60 cm:n kalusteeseen	38,2 x 59,4 x 2,0 cm
Kehys 50 cm:n kalusteeseen	38,2 x 49,4 x 2,0 cm
Paino	13,5 kg
TÜV-tarkastettu	kyllä
CE-merkki	kyllä

Tämä laite vastaa standardeja EN 55011 tai CISPR 11. Se on ryhmän 2, luokan B tuote.

Ryhmä 2 tarkoittaa sitä, että mikroaaltoja käytetään elintarvikkeiden lämmittämiseen.

Luokka B merkitsee sitä, että laite sopii yksityisille kotitalouksille.