



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.

Betjeningsvejledning	1-38
Bruksanvisning	39-75
Bruksanvisning	76-112
Käyttöohjeet	113-148

Indholdsfortegnelse

Før tilslutningen af det nye apparat	4
Før installationen	4
Opstilling og tilslutning	5
Dette bør De være opmærksom på	5
Sikkerhedsanvisninger	5
Sikkerhedsanvisninger for mikrobølgefunktionen ..	8
Betjeningsfeltet	10
Forsænkbar knap	11
Ovnfunktionerne	11
Tilbehør	11
Inden ovnen tages i brug første gang	12
Indstille klokkeslæt	12
Opvarme ovnrummet	13
Mikrobølgefunktionen	13
Fade og gryder	14
Mikrobølge-effekterne	15
Sådan indstiller De	15
Tips til tabellerne	16
Optøning	17
Optøning, opvarmning eller tilberedning af dybfrosne retter	18
Opvarmning af madvarer	19
Mørkogning af mad	20
Tips om mikrobølgeovnen	21
Grilning	22
Sådan indstiller De	22
Grilltabel	23

Indholdsfortegnelse

Mikrobølgefunktion og grill i kombination	24
Sådan indstiller De	24
Grill kombineret med mikrobølgeovn	25
Programautomatik	26
Sådan indstiller De	27
Optøningsprogrammer	28
Stegeprogrammer	29
Kombi-kogeprogrammer	30
Prøveretter iht. EN 60705	31
Memory	32
Gemme Memory	32
Starte Memory	33
Ændre signalets varighed	34
Pleje og rengøring	34
Rengøringsmidler	34
En fejl, hvad gør man?	35
Kundeservice	37
Tekniske data	38

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 brugsanvisningen på et sikkert sted. Hvis De giver apparatet videre til andre, skal De også vedlægge anvisningen.

Før installationen

Miljøvenlig bortskaffelse



Pak apparatet ud, og sørge 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.

Opstilling og tilslutning



Fare for elektrisk stød!

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

Dette apparat er udelukkende beregnet til den private husholdning.

Stil bordmodellen på et fast og jævnt underlag (mindst 85 cm over gulvet). Ventilationsåbningerne på bag-, over- og underside må ikke dækkes til.

Apparatet er klart til at sluttet til strømmen via et stik, og den må udelukkende tilsluttet til en forskriftsmæssig installeret beskyttelsesstikkontakt. Sikringen skal udgøre 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 elektriker. Apparatets stik skal altid være indenfor rækkevidde.

Der må ikke anvendes multistik eller forlænger-ledninger. Der eksisterer brandfare i tilfælde af overbelastning.

Dette bør De være opmærksom på

Sikkerhedsanvisninger

Apparatet opfylder sikkerhedsbestemmelserne for elektriske apparater. Reparationer må udelukkende udføres af kundeservice-teknikere, der er instrueret af fabrikanten. Hvis apparatet bliver repareret af en ukendt person, kan der opstå fare for Dem selv.

Anvend udelukkende apparatet til tilberedning af levnedsmidler.

Børn må kun anvende mikrobølgeovne, hvis De er blevet instrueret om anvendelsen af det pågældende apparat. Børn skal kunne betjene apparatet rigtigt og forstå de faremomenter, der bliver gjort opmærksom på i brugsanvisningen.

Berør aldrig overfladerne på varme apparater, komfurer eller bageovne. Disse bliver varme under brugen. Ovnens indvendige flader og varmelagemerne bliver meget varme. Fare for forbrænding! Hold principielt børn væk.

Anvend altid mikrobølgeovnen, når drejetallerkenen er placeret i ovnen.

Kom levnedsmidlet op i en beholder, derefter placeres på drejetallerkenen.

Vær opmærksom på, at der ikke kommer væske, der er kogt over, ind i mikrobølgeovnens indre.

Tænd kun for mikrobølgeovnen, når der er levnedsmidler i ovnen. Uden levnedsmidler kan apparatet bliver overbelastet. En undtagelse er en kort servicetest (se serviceanvisningerne).

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

Alkohol fordamper ved høje temperaturer. Under uehdige omstændigheder kan alkoholdampene antændes inde i ovnen. Fare for forbrænding!

Anvend kun små mængder drikkevarer med højt alkoholindhold, og vær forsiktig, når ovndøren åbnes.

Hvis ovntætningen er stærkt tilsmudset, lukker ovndøren ikke mere rigtigt, når ovnen anvendes. Forsiderne på skabselementerne ved siden af kan blive beskadiget. Hold ovntætningen ren.

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!

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

Ovnens overflader bliver varme i løbet af driften.
Hold børn på afstand. Fare for forbrænding!

Tilslutningskabler fra elektriske apparater må ikke sidde i klemme i ovndøren. Dette ville medføre skader på kabelisoleringen.

Kortslutning, elektrisk stød.

Opbevar ikke brændbare genstande i ovnen. De kan brænde, når der bliver tændt for apparatet.
Fare for forbrænding!

Hvis De observerer røg i ovnen, må De ikke åbne for ovndøren. Træk stikket ud af stikkontakten.

Ovndøren skal lukke rigtigt til. Sørg for, at dørpakningerne er rene.

Beskyt mikrobølgeovnen mod ekstrem varme og mod fugt.

Hvis ovndøren er ødelagt, må De først bruge apparatet, når en tekniker fra kundeservicen har udbedret skaden. Der er risiko for, at der slipper mikrobølgeenergi ud.

Skjoldet må ikke åbnes. Apparatet arbejder med højspænding.

Hvis ovnen er defekt, trækkes stikket ud af stikkontakten, eller sikringen i måleren afbrydes.
Ring til kundeservice.

Ovnlampen må udelukkende udskiftes af kundeservicen.

Sikkerhedsanvisning for mikrobølge- funktionen

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



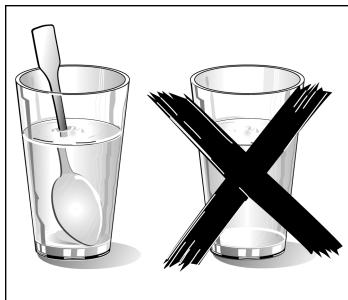
Opvarm aldrig madretter i varmholdningsemballage. Brandfare!

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 sprojete. 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



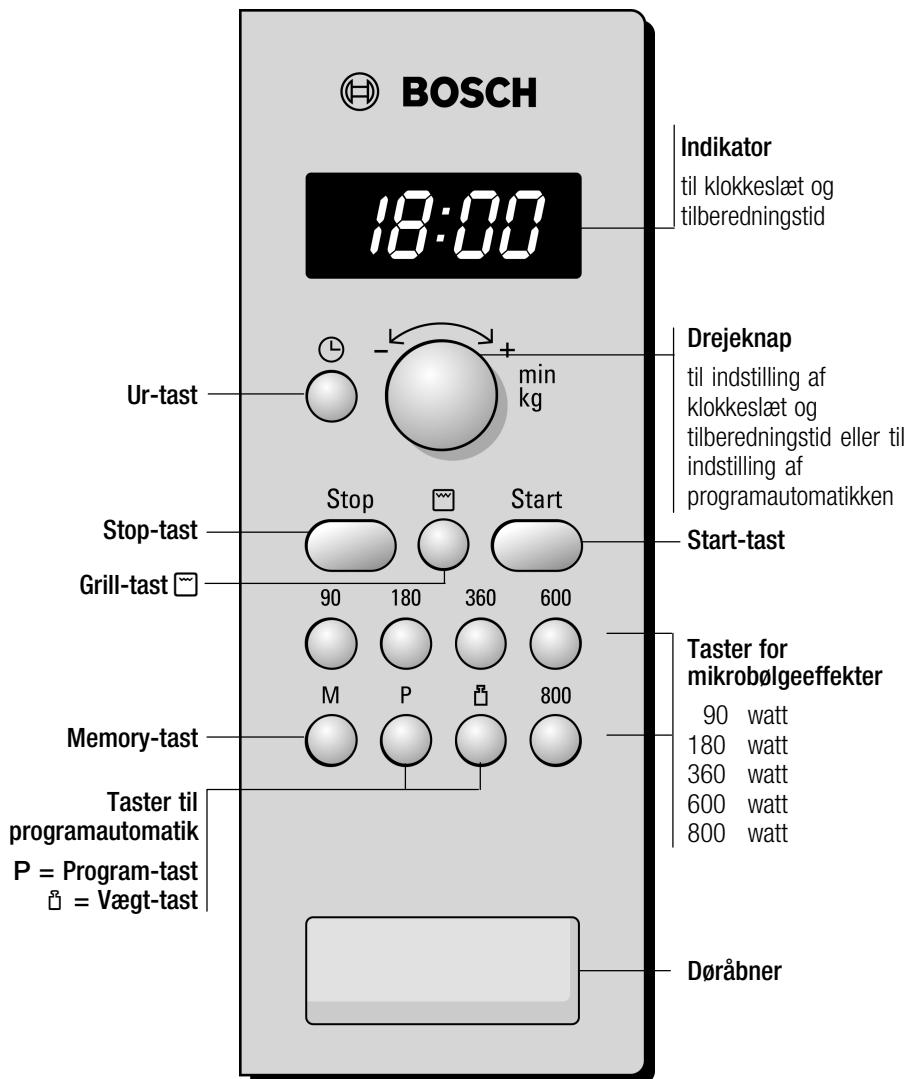
Fødevarer med lavt vandindhold, som f.eks. brød, må ikke opvarmes for længe eller med for høj effekt. Brandfare!

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.

Ovnfunktionerne

Mikrobølger

De forvandles til varme i levnedsmidler.

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

Mikrobølgeeffekts trin:

- | | |
|-------|--|
| 800 w | Til opvarmning af væsker. |
| 600 w | Til opvarmning og mørkogning af mad. |
| 360 w | Til mørkogning af kød og til opvarmning af sarte madvarer. |
| 180 w | Til optøning og videre stegning. |
| 90 w | Til optøning af sarte madvarer. |

Grillning

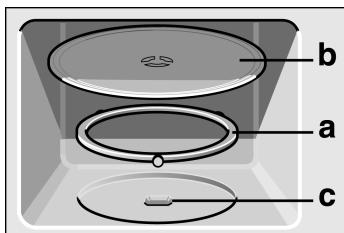
Grill kombineret med mikrobølgeovn

De kan grille steaks, pølser, fisk eller toast.

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

Tilbehør

Drejetallerkenen

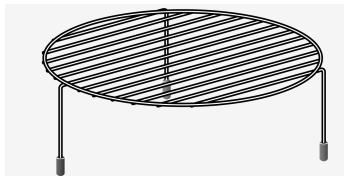


Således indstiller De drejetallerkenen:

- Holderen **a** i drevet **c** placeres i midten af ovnrummet på bunden.
- 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.

Rist



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

Ekstra tilbehør

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

Beholder til damp tilberedning	HEZ 86 D 000
--------------------------------	--------------

Varer fra kundeservice

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

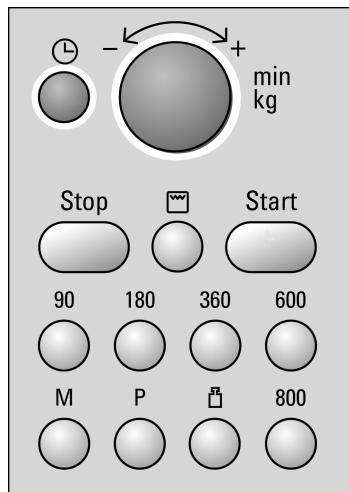
Stik-adapter	616581
--------------	--------

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. Klokkeslættet indstilles 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 ⏱. 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.

Opvarme ovnrummet

Opvarm den lukkede, tomme ovn med drejetallerken i 10 minutter for at fjerne lugten af ny ovn.

1. Tryk på Grill-tasten ☰.
Indikatoren vises 10:00 min.

2. Tryk på Start-tasten.

Når tiden er gået, lyder der et signal. Tryk på Stop-tasten, eller luk ovndøren op.

Mikrobølgefunktionen

Mikrobølger bliver omdannet til varme i fødevarer. Mikrobølgefunktionen er velegnet til hurtig optøring, opvarmning, smeltnings- og tilberedning.

Mikrobølgerne kan bruges solo, dvs. alene eller i kombination med grillen.

Hvorfor ikke afprøve mikrobølgefunktionen med det samme? Opvarm 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 sikkerhedsanvisningerne igennem, der 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.

Uegnedefade og gryder

Beholdere af metal uegnede. Mikrobølgerne 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 eigner 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.

Mikrobølge-effekterne

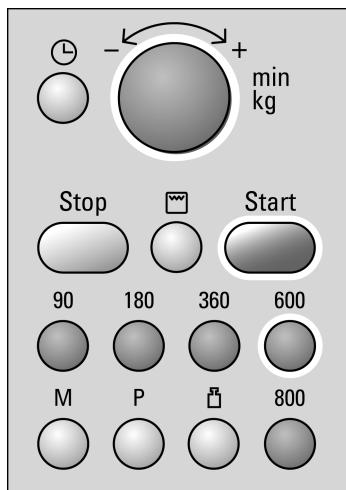
Mikrobølge-effekt	egnet til
800 watt	Opvarmning af væsker
600 watt	Opvarmning og tilberedning af madretter
360 watt	Tilberedning af kød og opvarmning af sarte madvarer
180 watt	Optøning og videre tilberedning
90 watt	Optøning af sarte madvarer

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



Tilberedningstiden er udløbet

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

- Tryk på Start-tasten.

Tilberedningstiden tæller ned i indikatoren.

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.

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 sørge 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 fjerkræs vedkommende kan indmaden nu tages ud. Kødet kan også tilberedes med en lille frossen 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.	Når man vender delene, skal stykkerne skilles ad.
	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.	Dybfryster det muligt fladt. Vendes af og til og kæd, der allerede er tøet op, tages ud.
	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.	Dybfryster 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. fjerkræsdeler	600 g	180 W, 8 min. + 90 W, 10 - 15 min.	Der optøede dele skilles ad fra hinanden.
	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.	
Frugt, f.eks. hindbær	300 g	180 W, 7 - 10 min.	Der omrøres en gang imellem og de optøede dele skilles ad fra hinanden.
	500 g	180 W, 8 min. + 90 W, 5 - 10 min.	
Smør	125 g	180 W, 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.	

Mængde	Mikrobølgeeffekt, watt Tid, minutter	Tips
Kage, tør f.eks. sandkage	500 g 90 W, 10 - 15 min. 750 g 180 W, 5 min. + 90 W, 10 - 15 min.	Når man vender kagen, skal stykkerne skilles ad. Kun til kage uden glasur, flødeskum eller creme.
Kage, saftig f.eks. frugtkage, kvarkkage	500 g 180 W, 5 min. + 90 W, 15 - 20 min. 750 g 180 W, 7 min. + 90 W, 15 - 20 min.	Kun til kage uden glasur eller overtræk.

Optøning, opvarmning eller tilberedning af dybfrosne retter

Tag færdigretten ud af emballagen. Den opvarmes hurtigere og jævnere 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 jævt som muligt i beholderen. Madvaren skal ikke placeres i lag oven på hinanden.

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

Madvaren vendes eller omrøres 2 til 3 gange.

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

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

Mængde	Mikrobølgeeffekt, watt Tid, minutter	Tips
Menu, tallerkenret, færdigret 2-3 komponenter	300-400g 600 W, 8 - 11 min.	
Supper	400 g 600 W, 8 - 10 min.	
Sammenkogte retter	500 g 600 W, 10 - 13 min.	

Mængde	Mikrobølgeeffekt, watt Tid, minutter	Tips
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 600 W, 3 - 5 min. 500 g 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 jævnere i service, der er egnet til brug i en mikrobølgeovn. Således kan forskellige madkomponenter opvarmes på forskellig hurtig måde.



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

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

Madvaren vendes eller omrøres flere gange. Kontrollér temperaturen.

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

Mængde	Mikrobølgeeffekt, w Tid, minutter	Tips
Menu, tallerkenret, færdigret (2-3 komponenter)	300 - 400 g	600 W, 10 - 15 min.
Drikkevarer	150 ml	800 W, 1 - 2 min.
	300 ml	800 W, 2 - 3 min.
	500 ml	800 W, 3 - 4 min.
Babymad f.eks. mælkflaske	50 ml	3600 W, ca. ½ min.
	100 ml	360 W, ca. 1 min.
	200 ml	360 W, ca. 1½ min.
Suppe, 1 kop 2 kopper	200 g	600 W, 2 - 3 min.
	400 g	600 W, 4 - 5 min.
Kød i sauce	500 g	600 W, 8 - 11 min.
Sammenkogt ret	400 g	600 W, 6 - 8 min.
	800 g	600 W, 8 - 11 min.
Grøntsager, 1 portion 2 portioner	150 g	600 W, 2 - 3 min.
	300 g	600 W, 3 - 5 min.

Mørkogning af mad

Flade retter bliver hurtigere tilberedt end høje. Fordel derfor retterne så fladt som muligt i fadet.

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 600 W, 5 - 10 min. 500 g 600 W, 10 - 15 min.	Grøntsagerne skæres i lige store stykker. For hver 100 g grøntsager tilstsættes 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 tilstsættes 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.
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:

Dobbelts 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 fjerkræt eller kødet mørkt 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, fjerkræt eller fisk dannes der væde. Fjern væden, når fødevarerne vendes, og sørge for, at den ikke kommer i berøring med andre fødevarer.

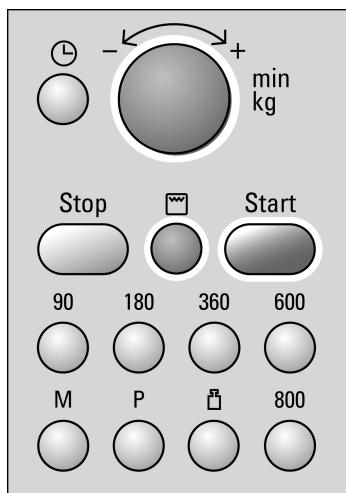
Tips

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.

Grilning

En effektiv grill sørger for en intensiv overfladevarme og en ensartet bruning af madvarerne.

Sådan indstiller De



1. Tryk på Grill-tasten . I indikatoren vises 10:00 min. og symbolet .
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.
Ændre	De kan altid ændre tilberedningstiden.
Slette	Tryk to gange på Stop-tasten, eller luk døren op, og tryk en gang på Stop-tasten.

Grilltabel

Grill altid med lukket ovndør og forvarm ikke.

Alle angivne værdier er retningsgivende, men kan variere alt efter levnedsmidlets beskaffenhed.

Placer grillristen på drejetallerkenen.

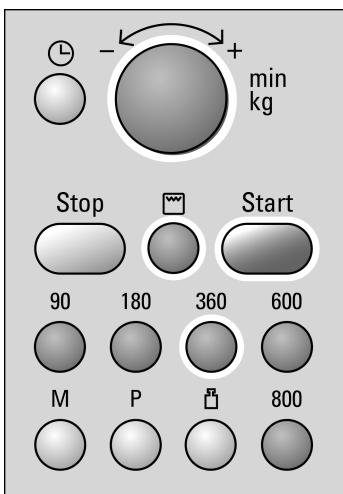
	Mængde	Tilbehør	Tid i minutter
Toastbrød forristes	2 - 4 skiver	Rist	1. side: ca. 2 - 4 min. 2. side: ca. 2 - 3 min.
Toast, gratineret	2 - 4 skiver	Rist	Alt efter fyld: ca. 5 - 7 min.
Gratinerede supper, f.eks. løguppe	2 - 4 kopper	Drejetallerken	15 - 20 min.

Mikrobølgefunktion og grill i kombination

De kan indstille grill og mikrobølgefunktion til drift på samme tid. Retterne bliver sprøde og brune. Det går meget hurtigere, og De sparer på energien.

Sådan indstiller De

Eksempel:
360W, grill , 5 minutter



1. Tryk på den ønskede mikrobølgeeffekt.
I indikatoren lyser den indstillede mikrobølgeeffekt, og der vises 1:00.
2. Tryk på Grill-tasten .
3. Indstil tilberedningstiden med drejeknappen.
4. 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.

Grill kombineret med mikrobølgeovn

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

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

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

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

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

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

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

Mængde	Mikrobølgeeffekt, W tilberedningstid i minutter	Tilbehør	Tips
Flækesteg, f.eks. nakkestykke	ca. 750 g 360 W + grill 40 - 50 min.	Drejetallerken	Vend 1 - 2 gange.
Forloren hare	ca. 750 g 360 W + grill 25 - 35 min.	Drejetallerken	Maksimalt 6 cm høj.
Kyllingestykker, små f.eks. kyllingelår eller kyllingevinger	ca. 800 g 360 W + grill 25 - 35 min.	Fad / beholder på risten	Lægges med skindet opad. Undlad at vende.
Kyllingevinger, marinerede, frosne	ca. 800 g 360 W + grill 15 - 25 min.	Fad / beholder på risten	Undlad at vende.
Pastagratin (af fortilberedte ingredienser)	ca. 1000 g 360 W + grill 25 - 35 min.	Drejetallerken	Drys med ost. Maksimalt 5 cm høj.
Kartoffelgratin (af rå kartofler)	ca. 1000 g 360 W + grill 30 - 40 min.	Drejetallerken	Maksimalt 4 cm høj.

Mængde	Mikrobølgeeffekt, W tilberedningstid i minutter	Tilbehør	Tips
Fisk, gratineret	ca. 400 g	360 W + grill 20 - 25 min.	Drejetallerken
Kvarkgratin	ca. 1000 g	360 W + grill 30 - 35 min.	Drejetallerken
Grøntsagsspid	4 - 5 stk.	180 W + grill 15 - 20 min.	Rist
Fiskespid	4 - 5 stk.	180 W + grill 10 - 15 min.	Rist
Baconskiver	ca. 8 skiver	180 W + grill 10 - 15 min.	Rist

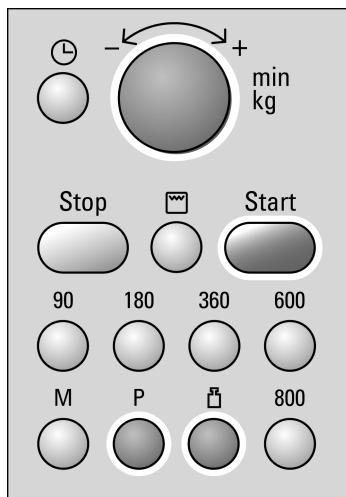
Programautomatik

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

Mikrobølgeovnen har 8 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 ⠠⠃⠄⠄ . Den pågældende værdi bliver vist i indikatoren i 3 sekunder.

Optønings-programmer

Tilberedelse af madvarer

Med de 4 optøningsprogrammer kan De optø kød, fjerkræ ob 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. 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	0,2-1,0 kg
Hele kyllinger, Kyllingedele	P 03	0,4-1,8 kg
Brød	P 04	0,2-1,0 kg

Stegeprogrammer

Service

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

Tilberedelse af madvarer

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.

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.

Fødevare	Programnummer	Vægtområde
Ris	P 05	0,05-0,2 kg
Kartofler	P 06	0,15-1,0 kg
Grøntsager	P 07	0,15-1,0 kg

Kombi-kogeprogrammer

Tilberedelse af madvarer

Tag fødevarerne ud af emballagen, og vej dem. Hvis De ikke kan angive den nøjagtige vægt, skal De runde op hhv. ned.

Service

Mørkog madvaren i et varmebestandigt fad, der ikke er for stort, og som er egnet til brug i mikrobølgeovn.

Hviletid

Lad levnedsmidlerne hvile i yderligere 5-10 minutter, når programmet er afsluttet, for at udligne temperaturen.

Fødevarer	Programnummer	Vægtområde
Gratin frossen, 3 cm høj	P 08	0,4-0,9 kg

Prøveretter iht. EN 60705

Prøvningsinstitutter tester mikrobølgeovnens 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

Tilberedning med mikrobølgefunktion kombineret med andre ovnfunktioner

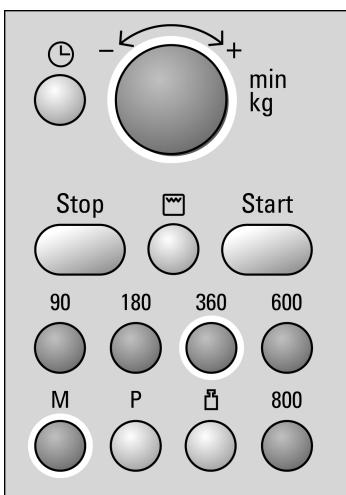
Ret	Mikrobølgeeffekt W, tilberedningstid i minutter	Yderligere oplysninger
Kartoffelgratin	Grill + 360 W, 35 - 40 min.	Pyrex-form Ø 22 cm på drejetallerkenen

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.

Tips

De kan kun gemme grill eller grill kombineret med mikrobølgefunktionen.

De kan ikke gemme flere mikrobølgeeffekter efter hinanden.

Automatik-programmerne kan ikke gemmes.

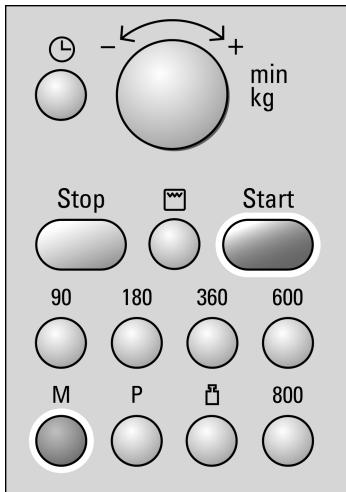
De kan også gemme Memory og Starte med det samme. Tryk på Start-tasten til sidst i stedet for på "M"-tasten.

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 nedad 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



Brug aldrig højtryksrenser eller dampstråler. Fare for kortslutning!

Der må aldrig bruges kraftige 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.

Rengøringsmidler

Apparatets yderside

med front i rustfrit stål

Opvaskevand, tør efter med en blød klud.

Opvaskevand, tør efter med en blød klud.

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

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

Fordybning i ovnrum

Fugtig klud, der må ikke løbe vand ind i apparatets indre gennem drejetallerkenens drev.

Ovnrum	Varmt opvaskevand eller eddikevand, tør grundigt efter med en blød klud.
Ovnrum af rustfrit stål	Anvend ikke ovnrens eller andre aggressive ovnrengeingsmidler eller skurende midler. Alle former for skure- eller grydesvampe er også uegnede. Disse midler ridser overfladen.
Drejetallerken og rullering	Opvaskevand. Sørg for, at drejetallerkenen går rigtigt i indgreb, når den sættes på plads igen.
Rist	Varmt opvaskevand. Rengøringsmiddel til rustfrit stål eller opvaskemaskine.
Glasrude i ovndør	Rengøringsmiddel til glas.
Tætning	Opvaskevand, tør efter med en blød klud.

En fejl, hvad gør man?

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

Fejl	Mulig årsag	Tips / afhjælpning
Apparatet fungerer ikke.	Stikket er ikke sat i stikkontakten.	Sæt stikket i stikkontakten.
	Strømafbrydelse	Kontroller, om lampen i køkkenet fungerer.
I indikatoren lyser tre nulrer.	Sikring defekt	Kontroller, om apparatets sikring i sikringsskabet er i orden.
	Fejlbetjening	Slå apparatets sikring fra i sikringssboksen, og slå den til igen efter ca. 10 sekunder.
	Strømafbrydelse	Indstil klokkeslættet igen.

Fejl	Mulig årsag	Tips / afhjælpning
Apparatet er ikke i brug. På displayet vises en tilberedningstid.	Drejeknappen er blevet aktiveret ved et uheld. Der er ikke blevet trykket på Start-tasten efter indstillingen.	Tryk på Stop-tasten. Tryk på Start-tasten, eller slet indstillingen med Stop-tasten.
Mikrobølgefunktionen fungerer ikke.	Døren er ikke lukket rigtigt. Der er ikke blevet trykket på Start-tasten.	Kontroller, om der er klemt madrestre 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. Dobbelts mængde – dobbelt tid.
Der kommer en skurrende eller pibende lyd fra drejetallerkenen.	Maden var koldere end normalt. Der er snavs eller fremmedlegemer i området ved drejetallerkendrevet.	Rør rundt i maden, eller vend den af og til. Rengør rulleringen og fordybningen i ovnens bund.
Mikrobølgefunktionen bliver afbrudt af ukendte årsager.	Der er en fejl ved mikrobølgefunktionen.	Kontakt kundeservice, hvis denne fejl optræder flere gange. De kan anvende grillen uden mikrobølgefunktionen.

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

E-nr.

FD-nr.

Kundeservice 

Tekniske data

Strømforsyning	AC220-230 V, 50 Hz
Samlet tilslutningsværdi	1270 W
Mikrobølgeeffekt	800 W
Grill	1000 W
Frekvens	2450 MHz
Mål (H x B x T)	
- Ovn	28,0x46,2x32,0 cm
- Ovnrum	19,4x29,0x30,0 cm
Vægt	13,5 kg
TÜV-kontrolleret	ja
CE-tegn	ja

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

Et produkt i gruppe 2, klasse B.

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

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



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 innstettingsverdier 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

Før tilkobling av det nye apparatet	42
Før montering	42
Oppstilling og tilkoppling	43
Hva du må ta hensyn til	44
Sikkerhetsforskrifter	44
Sikkerhetsanvisninger ved bruk av mikrobølgefunksjonen	46
Betjeningsfeltet	48
Nedsenkbare brytere	49
Varmetypene	49
Tilbehør	49
Før første gangs bruk	50
Stille inn klokkeslett	50
Varme opp ovensrommet	51
Mikrobølgefunksjonen	51
Utstyr	52
Mikrobølgeeffekter	53
Slik stiller du inn:	53
Veiledning til tabellene	54
Optining	54
Optining, oppvarming eller kokning av dypfrosne matvarer	56
Oppvarming av matvarer	57
Kokning av matvarer	58
Tips for mikrobølge	59

Innholdsfortegnelse

Grilling	60
Slik stiller du inn:	60
Grilltabell	61
Mikrobølge og grill i kombinasjon	62
Slik stiller du inn:	62
Grill og mikrobølge kombinert	63
Programautomatikk	64
Slik stiller du inn:	65
Opptiningsprogrammer	66
Kokeprogrammer	67
Kombi-koke- programmer	68
Testretter iht. EN 60705	68
Minne	69
Lagre minnet	69
Starte minnefunksjonene	70
Endre varighet på lydsignalet	71
Vedlikehold og rengjøring	71
Rengjøringsmidler	71
Det har oppstått en feil, hva kan du gjøre?	72
Kundeservice	74
Tekniske data	75

Før tilkobling av det nye apparatet

Viktige sikkerhetsanvisninger

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

Ta godt vare på bruksanvisningen. Hvis du gir apparatet videre til andre, må disse anvisningene følge med.

Før montering

Miljøvennlig fjerning

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



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

Direktivet angir rammene for innlevering og gjenvinning av innbytteprodukter.

Transportskader

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

Elektrisk tilkopling

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

Oppstilling og tilkopling

Dette apparatet er bare beregnet til bruk i private husholdninger.

Sett bordapparatet på et fast, jevnt underlag (minst 85 cm over gulvet). Ventilasjonsåpningene på baksiden, på oversiden og på undersiden må ikke tildekkes.

Apparatet er klart til tilkopling 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 tilkoplingsledning må bare utføres av elektriker. Nettstøpselet til apparatet må alltid være åpent tilgjengelig.

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

Hva du må ta hensyn til

Sikkerhetsforskrifter

Dette apparatet er i samsvar med sikkerhetsbestemmelserne for elektriske apparater. Reparasjon må bare utføres av serviceteknikere som har fått opplæring av produsenten. Reparasjoner utført på ukyndig måte kan føre til alvorlige farer for deg.

Apparatet må bare brukes til oppvarming av matvarer.

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

Overflatene på kokeapparater må aldri berøres. Disse blir varme under bruk. Innsiden av stekeovnen og varmeelementene blir meget varme. Fare for forbrenning!

Barn må alltid holdes borte fra disse.

Dreietallerkenen må alltid være satt inn når mikrobølgeovnen brukes.

Matvarene må alltid legges i et kokekar på dreietallerkenen.

Kontroller at det ikke kommer overkok inn i det indre av apparatet gjennom drivmekanismen til dreietallerkenen.

Ikke slå på mikrobølgen dersom det ikke er matvarer i ovnsrommet. Uten matvarer kan apparatet bli overbelastet. Et unntak fra denne regelen er kortvarige tester av kokekar (se veileddning om kokekar).

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

Alkohol fordamper ved høye temperaturer. I verste fall kan alkoholdamp ta fyr i stekeovnen. Fare for forbrenning!

Bruk kun små mengde av drikkevarer med høyt alkoholinnhold og åpne stekeovnsdøren forsiktig.

Hvis stekeovnstetningen er svært skitten, går ikke stekeovnsdøren ordentlig igjen når ovnen er på. Elementfronter i området rundt kan bli skadet. Hold dørtetningene rene.

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

Overflatene på kokeapparater blir varme under bruk. Hold barn på sikker avstand. Fare for skålding!

Strømledninger fra elektriske apparater må ikke klemmes fast i ovnsdøren. Ledningsisolasjonen kan bli ødelagt.

Fare for kortslutning og elektrisk støt!

Ikke oppbevar brennbare gjenstander i ovnen. Disse kan antennes når ovnen slås på.

Fare for skålding!

Hvis du merker at det er røyk i ovensrommet, må du ikke åpne ovnsdøren. Trekk ut støpselet.

Ovnsdøren må kunne lukkes godt igjen. Hold dørpakningsflatene rene.

Dersom ovnsdøren er skadet, må du ikke bruke apparatet før en servicetekniker har reparert det. Det kan strømme ut mikrobølgeenergi.

Beskytt mikrobølgeovnen mot sterkt varme og fuktighet.

Kabinettet må ikke åpnes. Apparatet bruker høyspenning.

Er apparatet defekt, trekker du ut støpselet eller slår av sikringen i sikringskassen. Ring så til kundeservice.

Lyspære i ovensrommet må bare skiftes ut av kundeservice.

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 varmeputter 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.

Mikrobølgoeffekt og -tid



Still aldri inn en for høy mikrobølgoeffekt 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 trenget 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 gryteklyper når du tar kokekar og tilbehør ut av ovnen.

Emballasje

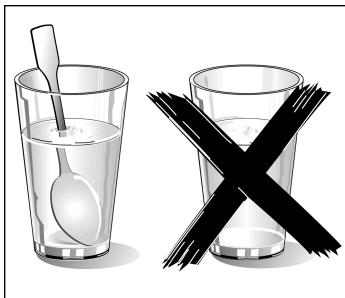


Varm aldri opp mat i termopakker. Fare for brann! Varm aldri opp matvarer i beholdere av plast, papir eller annet brennbart materiale uten oppsyn.

Emballasje som er lufttett kan sprekke. Fare for forbrenning!

Følg anvisningene på emballasjen. Bruk alltid gryteklyper 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 skinnet/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



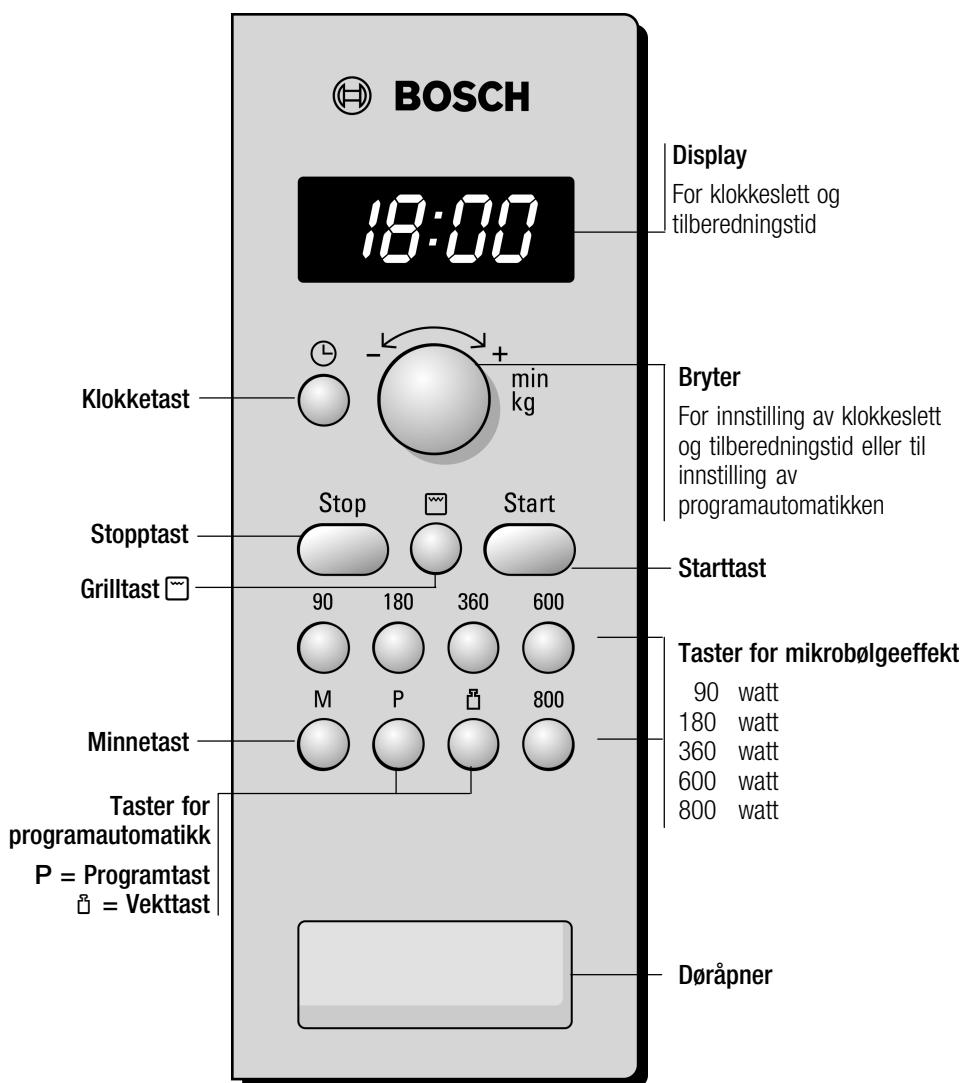
Tin eller varm aldri opp matvarer som inneholder lite fuktighet, for eksempel brød, med for høy effekt eller for lenge. Fare for brann!

Matolje



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

Betjeningsfeltet



Nedsenkbarer 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.

Varmetypene

Mikrobølger

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

Mikrobølgoeffekter:

- 800 W til oppvarming av væsker.
- 600 W til oppvarming og kokning av matvarer.
- 360 W til kokning av kjøtt og oppvarming av ømfintlige matvarer.
- 180 W til opptining og viderekoking.
- 90 W til opptining av ømfintlige matvarer.

Grilling

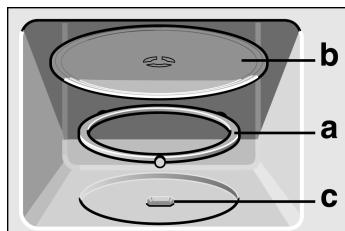
Du kan grille koteletter, pølser, fisk eller toast.

Grill kombinert med mikrobølge

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

Tilbehør

Dreietallerken

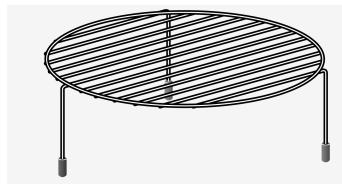


Slik setter du inn dreietallerkenen:

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.

Rist



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

Ekstra tilbehør

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

Dampfkoker

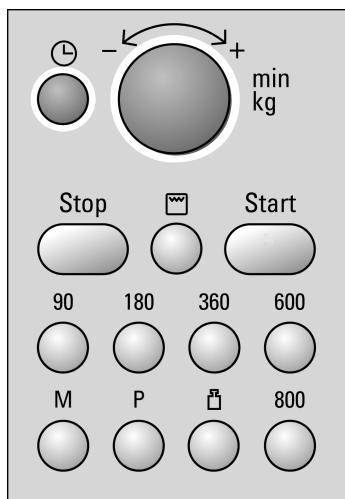
HEZ 86 D 000

Før første gangs bruk

Etter at apparatet er tilkoblet eller etter 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 innstilt.

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.

Varme opp ovnsrommet

For å kvitte deg med lukten av "ny ovn", varmer du opp det lukkede, tomme ovnsrommet med dreietallerkenen satt inn i 10 minutter.

1. Grilling Trykk på ☐.
På displayet vises 10:00 minutter.
2. Trykk på Starttasten.

Når tiden er gått, hører du et lydsignal. Trykk på Stopptasten eller åpne ovnsdøren.

Mikrobølgefunktjonen

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

Mikrobølgen kan brukes alene eller i kombinasjon med grillen.

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

Ta en stor kopp uten gull- eller sølvdekor og legg en teskjebøyle oppi. 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.

Uegnede 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:

Mikrobølgefunktjonen 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

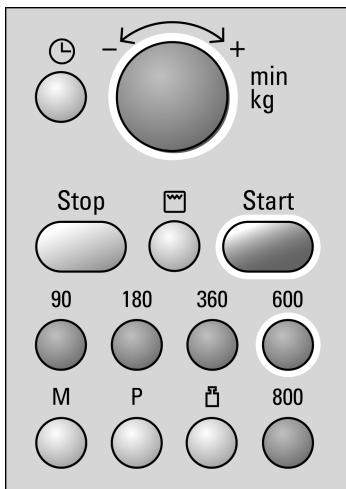
Mikrobølgeeffekter	egnet for
800 watt	Oppvarming av væsker
600 watt	Oppvarming og koking av matvarer
360 watt	Koking av kjøtt og oppvarming av ømfintlige matvarer
180 watt	Opptining og viderekoking
90 watt	Opptining av ømfintlige matvarer

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 det vises 1:00 minutter.
2. Still inn varighet med bryteren.
3. Trykk på Starttasten.

Varigheten telles ned synlig.

Varigheten er telt ned

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

Endre tilberedningstid

Endre varigheten 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 mikrobølgoeffekt.

Tabeller og tips

Veiledning til tabellene

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

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.

Opptinying

Legg de frosne matvarene på en flat skål på dreietallerkenen.

Ved opptinying av kjøtt, fjærkre eller fisk blir det dannet væske. Denne må fjernes når du vender opptinyingsvarene. 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 innmatten. 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 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.	
Kjøttstykker, eller skiver av storfe-, svine- eller kalvekjøtt	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.	Ta stykkene fra hverandre når de snus.
Kjøtteig, blandet	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.	Fryses ned så flat som mulig. Snu flere ganger underveis og ta bort kjøtt som allerede er opptint.
Fjærkre/deler av fjærkre	600 g 1200 g	180 W, 8 min. + 90 W, 10 - 15 min. 180 W, 15 min. + 90 W, 20 - 25 min.	
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 500 g	180 W, 7 - 10 min. 180 W, 8 min. + 90 W, 5 - 10 min.	Rør forsiktig rundt underveis og ta opptinte deler fra hverandre.
Smør	125 g 250 g	180 W, 1 min. + 90 W, 2 - 3 min. 180 W, 1 min. + 90 W, 3 - 4 min.	Fjern emballasjen fullstendig
Brød, helt	500 g 1000 g	180 W, 6 min. + 90 W, 5 - 10 min. 180 W, 12 min. + 90 W, 10 - 20 min.	
Kaker, tørre, f. eks. formkaker	500 g 750 g	90 W, 10 - 15 min. 180 W, 5 min. + 90 W, 10 - 15 min.	Ta kakestykkene fra hverandre når de snus. Bare egnet for kaker uten glasur eller krem.
Kaker, saftige f. eks. fruktkaker, ostekaker	500 g 750 g	180 W, 5 min. + 90 W, 15 - 20 min. 180 W, 7 min. + 90 W, 15 - 20 min.	Bare egnet for kaker uten glasur eller gelatin.

Opptining, oppvarming eller koking av dypfrosne matvarer

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

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

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

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

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

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

Mengde	Mikrobølgeeffekt, watt Tid, minutter	Veiledning
Meny, porsjonsrett, ferdigrett, 2-3 komponenter	300-400g 600 W, 8 - 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 kjøttstykrene 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 600 W, 3 - 5 min. 500 g 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 blir varmet opp ulikt når du varmer dem opp sammen.



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

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

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

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

	Mengde	Mikrobølgoeffekt, 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	Mikrobølgoeffekt, W	Veiledning
		Tid, minutter	
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	600 W, 3 - 5 min.	

Koking av matvarer

Flate retter blir forttere ferdig enn høye. Fordel derfor maten i kokekaret, slik at den ligger så flatt som mulig.

Kok rettene under lokkk. 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 forttere 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 utjevnnes.

	Mengde	Mikrobølgoeffekt, W	Veiledning
		Tid, minutter	
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.	

Mengde	Mikrobølgoeffekt, W Tid, minutter	Veiledning
Tilbehør, f. eks. poteter	250 g	600 W, 8 - 10 min.
	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.
	250 g	600 W, 6 - 8 + 180 W 15 - 18 min.
Søte retter, f. eks. pudding (pulver)	500 ml	600 W, 6 - 8 min.
frukt, kompott	500 g	600 W, 9 - 12 min.

Tips for mikrobølge

Du finner ingen
innstillinginformasjon 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 mikrobølgoeffekt. 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 mørт på utsiden, men ikke
helt fint inni.**

Velg en lavere mikrobølgoeffekt 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.

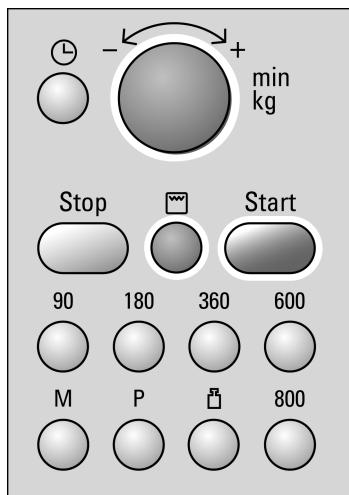
Veiledning

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

Grilling

En kraftig grill sørger for intensiv overflatevarme og en ensartet bruning av grillrettene.

Slik stiller du inn:



1. Trykk på grill-tasten ☰.
På displayet vises 10:00 min. og symbolen ☰.
2. Still inn varighet med bryteren.
3. Trykk på Starttasten.

Tilberedningstiden telles ned synlig.

Varigheten 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 døren til ovnen. Etter at døren er lukket, trykker du på Starttasten.
Endre innstillingen	Du kan når som helst endre innstilt tilberedningstid.
Slette innstillingen	Trykk to ganger på Stopptasten eller åpne døren og trykk én gang på Stopptasten.

Grilltabell

Foreta alltid grilling med lukket ovnsdør og uten forvarming av ovnen.

Alle angitte verdier er veiledende, og kan variere ut fra matvarenes beskaffenhet.

Sett grillristen på dreietallerkenen.

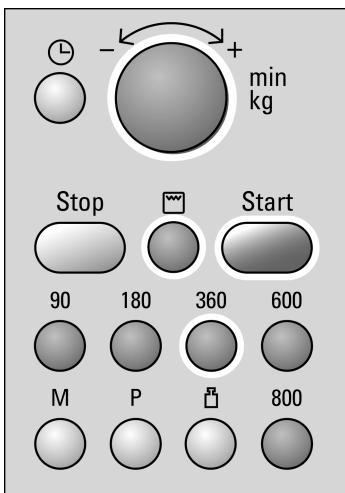
	Mengde	Tilbehør	Tid i minutter
Toast ristes på forhånd	2-4 skiver	Rist	1. side: ca. 2-4 min 2. side: ca. 2-3 min
Ostesmørbrød	2-4 skiver	Rist	Avhengig av fyll: ca. 5-7 min
Gratinerte supper, f.eks. løksuppe	2-4 kopper	Dreietallerken	15-20 min.

Mikrobølge og grill i kombinasjon

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

Slik stiller du inn:

Eksempel:
360 W, grill ☐, 5 minutter



1. Trykk på ønsket mikrobølgoeffekt.
På displayet lyser den innstilte mikrobølgoeffekten og det vises 1:00 minutter.
2. Trykk på grill-tasten ☐.
3. Still inn tilberedningstid med bryteren.
4. 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 døren til ovnen. Etter at døren er lukket, trykker du på Starttasten igjen.

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 mikrobølgoeffekt.

Grill og mikrobølge kombinert

Sett alltid kokekaret på dreietallerken. Ikke dekk til matvarene.

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

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

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

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

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

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

Mengde	Mikrobølgoeffekt W Tilberedningstid i minutter	Tilbehør	Veiledning
Svinestek f.eks. nakkestykke	ca. 750 g 360 W + grill 40-50 min.	Dreietallerken	Snu 1-2 ganger.
Kjøtpudding	ca. 750 g 360 W + grill 25-35 min.	Dreietallerken	Maks. 6 cm høy.
Deler av kylling, f.eks. kyllinglår eller kyllingvinger	ca. 800 g 360 W + grill 25-35 min.	Kokekar på rist	Legges med skinnssiden opp. Skal ikke snus.
Kyllingvinger, marinerte, frosne	ca. 800 g 360 W + grill 15-25 min.	Kokekar på rist	Skal ikke snus.
Pastagrateng (med forhåndskokte ingredienser)	ca. 1000 g 360 W + grill 25-35 min.	Dreietallerken	Dryss over ost. Maks. 5 cm høy.
Potetgrateng (av rå poteter)	ca. 1000 g 360 W + grill 30-40 min.	Dreietallerken	Maks. 4 cm høy.

Mengde	Mikrobølgeeffekt W Tilberedningstid i minutter	Tilbehør	Veiledning
Fisk, gratinert	ca. 400 g	360 W + grill 20-25 min.	Dreietallerken Dypfrossen fisk må først tines opp.
Kesamgrateng	ca. 1000 g	360 W + grill 30-35 min.	Dreietallerken Maks. 5 cm høy.
Grønnsakspyd	4-5 stk.	180 W + grill 15-20 min.	Rist Bruk trespyd.
Fiskespyd	4-5 stk.	180 W + grill 10-15 min.	Rist Bruk trespyd.
Baconskiver	ca. 8 skiver	180 W + grill 10-15 min.	Rist

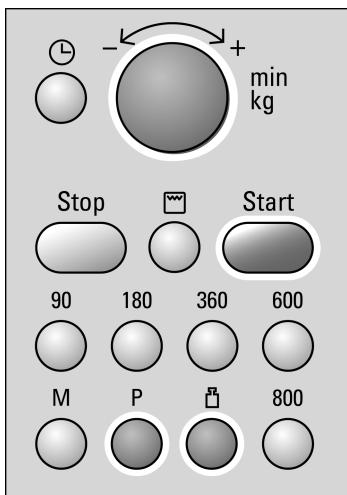
Programautomatikk

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

Mikrobølgeovnen har 8 automatikk-programmer.

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

Slik stiller du inn:



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

2. Trykk på --- .

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 ovnsdøren.

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 igjen, trykker du igjen på Starttasten.

Du kan få vist programnummer og vekt ved å trykke på --- . Den ønskede verdien vises i 3 sekunder på displayet.

Oppchinings- programmer

Klargjøring av matvarene

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

Kokekar

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

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

Hviletid

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

De opptinnte 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 oppchinging 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	0,2-1,0 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 risen.

Poteter: Til kokking 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
Grønnsaker	P 07	0,15-1,0 kg

Kombi-koke-programmer

Klargjøring av matvarene

Ta matvarene ut av emballasjen og vei dem. Hvis du ikke kan angi den nøyaktige vekten, runder du den opp eller ned.

Kokekar

Kok retten i en ikke for stor, varmebestandig form som er egnet for mikrobølge.

Hviletid

La maten hvile i 5-10 minutter etter at programmet er ferdig for å oppnå best mulig temperaturutjevning.

Matvarer	Program nummer	Vekt områder
Grateng frossen, 3 cm høy	P 08	0,4-0,9 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

Opptringning 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

Steking med kombinert mikrobølge

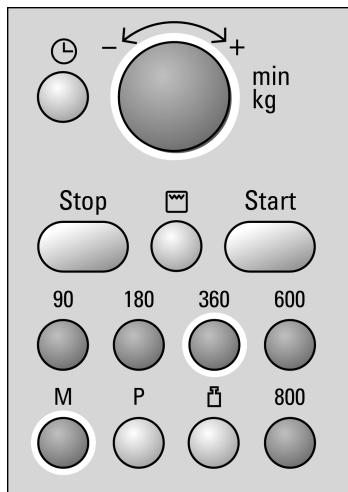
Rett	Mikrobølgeeffekt, W, tilberedningstid i minutter	Veiledning
Potetgrateng	Grill + 360 W, 35-40	Plasser pyrex-formen, Ø 22 cm, på dreietallerkenen

Minne

Du kan sette sammen dine egne programmer med minnefunksjonen. Det er praktisk til retter du lager ofte. Du kan lagre innstillingen og hente den 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 vises "M", valgt effekt og 1:00 min.
3. Still inn varighet med bryteren.
4. Bekrefte med "M".
Klokken vises igjen.

Innstillingen er lagret.

Veiledning

Du kan også lagre bare grillen eller grill i kombinasjon med mikrobølge.

Du kan ikke lagre flere mikrobølgemodus etter hverandre.

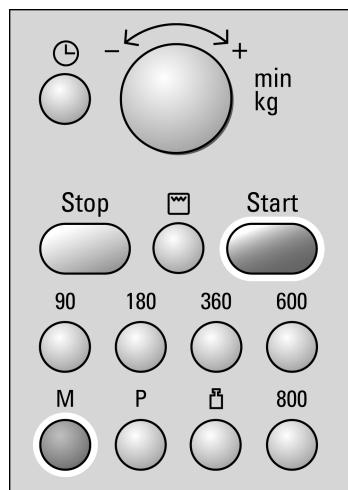
Du kan ikke lagre automatikk-programmer.

Du kan også lagre minneinnstillingen og Starte samtidig. Da trykker du til slutt på Starttasten istedenfor "M"-tasten.

Still inn minnet på nytt:

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

Starte minnefunksjonene



Tilberedningstiden er telt ned

Du hører et lydsignal. Apparatet slås av. Åpne ovnsdøren eller trykk på Stopptasten.

Midlertidig stans

Åpne ovnsdøren. Etter at døren er lukket, trykker du på Starttasten igjen. 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



Ikke bruk høytrykksspyler eller dampstråle ved rengjøring! Fare for kortslutning!

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.

Rengjøringsmidler

Utsiden av apparatet

med front i rustfritt stål

Såpevann, ettertørk med en myk klut.

Såpevann, ettertørk med en myk klut.

Fjern kalk-, fett-, stivses- og eggehvitflekker med en gang.

Du får kjøpt spesielle rengjøringsmiddel for rustfritt stål hos kundeservice eller hos din forhandler.

Fordypning i ovnsrommet

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

Ovensrom	Bruk varmt såpevann eller eddikvann og tørk av med en myk klut etterpå.
Ovensrom i rustfritt stål	Ikke bruk stekeovnspray, etsende rengjøringsmidler eller skuremidler. Bruk heller ikke stålull, svamper med ru overflate eller gryteskrubber. Disse midlene lager riper i overflaten.
Dreietallerken og rullering	Såpevann. Når du setter dreietallerkenen inn igjen, må du påse at den settes riktig på plass.
Rist	Varmt såpevann Metallrensemiddel eller i oppvaskmaskin.
Glassruter	Glassrens
Tetning	Såpevann, etertørk med en myk klut.

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 veileitung:

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.
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 Stopp.
	Starttasten ble ikke trykket inn etter innstillingen.	Trykk på Start eller slett innstillingen ved hjelp av Stopptasten.

Feil	Mulig årsak	Råd/tiltak
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 senere varm enn før.	Det er valgt for lav mikrobølgoeffekt.	Velg en høyere mikrobølgoeffekt.
	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 skrapeler eller skurelyder.	Det er kommet smuss eller fremmedlegemer i området rundt dreietallerkenens drivmekanisme.	Rengjør rulleringen og fordypningen i ovnsrommet.
Mikrobølgefunktjonen avbrytes uten synlig grunn.	Det er en feil ved mikrobølgeovnen.	Ta kontakt med kundeservice hvis denne feilen skulle oppstå flere ganger. Du kan bruke grillen uten mikrobølge.

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 åpner 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

Strømforsyning	AC220-230 V, 50 Hz
Tilkoplet effekt	1270 W
Mikrobølgeeffekt	800 W
Grill	1000 W
Frekvens	2450 MHz
Mål (h x b x d)	
- Apparat	28,0x46,2x32,0 cm
- Ovnsrom	19,4x29,0x30,0 cm
Vekt	13,5 kg
TÜV-godkjent	ja
CE-merking	ja

Dette apparatet samsvarer med norm
EN 55011 / CISPR 11.

Apparatet er et produkt i gruppe 2, klasse B.

Gruppe 2 betyr at mikrobølgene brukes til oppvarming
av matvarer,

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



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 inställningsvärdet 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

Före anslutning	79
Före installationen	79
Uppställning och anslutning	80
Viktigt att veta	81
Säkerhetsanvisningar	81
Säkerhetsanvisningar för användning av mikrovågsugnen	83
Manöverpanel	85
Vred som kan tryckas in	86
Ugnsfunktioner	86
Tillbehör	86
Före första användningen	87
Ställa in tiden	87
Värmt upp ugnen	88
Mikrovågsugnen	88
Kärl	89
Mikrovågseffekterna	89
Gör så här	90
Anvisningar till tabellerna	91
Upptining	91
Tina upp, värma eller tillaga djupfrysta maträtter	92
Värma upp maträtter	93
Laga till maträtter	95
Tips om mikrovågsfunktionen	96
Grilla	97
Gör så här	97
Grilltabell	98

Innehållsförteckning

Mikrovågsugn och grill i kombination	99
Gör så här	99
Grill i kombination med mikrovågsugn	100
Programautomatik	101
Gör så här	101
Upptiningsprogram	102
Tillagningsprogram	103
Kombi-tillagnings-program	104
Provrätter enligt EN 60705	105
Memory	106
Lagra Memory	106
Starta Memory	107
Ändra signalens längd	108
Skötsel och rengöring	108
Rengöringsmedel	108
Råd vid störning	109
Service	111
Tekniska data	112

Före anslutning

Viktiga säkerhetsanvisningar

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

Spara bruksanvisningen. Skicka med bruksanvisningen om spisen byter ägare.

Före installationen

Miljövänlig avyttring



Packa upp produkten och avyttra förpackningen på ett miljövänligt sätt.

Denna enhet är märkt i enlighet med den 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

Denna produkt är endast avsedd för privathushåll.

Placer ugnen på stadigt och jämnt underlag (minst 85 cm över golvet). Se till så att ventilationsöppningarna på bak-, ovan- och undersidan hålls fria.

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

Flytt av vägguttag resp. byte av anslutningsledning får endast utföras av behörig elektriker. Ugnens stickkontakt måste alltid vara lätt åtkomlig.

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

Viktigt att veta

Säkerhetsanvisningar

Denna produkt uppfyller tillämpliga bestämmelser för elektrisk utrustning. Reparationer får endast utföras av fackman godkänd av tillverkaren. Felaktigt utförda reparationer kan innehåra stor fara för användaren.

Denna produkt får endast användas för tillagning av mat.

Barn får endast använda mikrovågsugnar om de fått lära sig hur de används. Barnet måste veta hur inställningar görs och förstå de faror som hänvisas till i bruksanvisningen.

Vidrör aldrig ytorna i ugnen och på ugnstillbehören. Dessa blir varma under användning. Ugnens innandöme och värmeelementen blir mycket varma. Risk för brännskador!
Håll barn borta från produkten.

Använd ugnen endast tillsammans med den roterande glastallriken.
Placer alltid maten i ett kärl på glastallriken.

Se till att ingen vätska från det som tillagas rinner in i mikrovågsugnen.

Mikrovågsfunktionen får inte kopplas till utan att det finns mat i ugnen. Om ugnen används tom kan den bli överbelastad. Enda undantaget är den korta tidsrymd när du testar om ett kärl är lämpligt (se anvisningar beträffande kärl).

Var försiktig när du lagar till mat som innehåller sprit (t.ex. konjak, rom).
Alkoholen förångas vid hög temperatur.
Alkoholångorna kan antändas i ugnen under vissa förutsättningar. Risk för brännskador!
Använd bara små mängder sprit och öppna ugnsluckan försiktigt.

Om ugnstätningen är kraftigt nedsmutsad, kan ugnsluckan inte längre stängas ordentligt. Angränsande skåpytor kan skadas. Håll ugnstätningen ren.

Gör rent spisen regelbundet. Vid bristfällig rengöring kan ytorna förstöras, och med tiden rostar spisen sönder. Mikrovågsenergi strömmar ut!

Utsidan på de uppvärmnings- och tillagningskärl som används blir varma när ugnen används. Håll därför små barn borta från ugnen. Risk för brännskador!

Sladdar från elektriska apparater får inte klämmas fast i ugnsluckan. Det isolerande skiktet på sladdarna kan skadas.

Risk för kortslutning och elektriska stötar!

Förvara inte brännbara föremål inuti ugnen. De kan börja brinna när ugnen Startas.

Risk för brännskador!

Om du ser att det ryker inuti ugnen, öppna då inte luckan, utan stäng av ugnen och skruva ur säkringen.

Ugnsluckan måste gå att stänga ordentligt. Håll därför alltid ytorna runt tätningslisten rena.

Om ugnsluckan skadats får inte ugnen användas förrän den lagats av en servicetekniker. Mikrovågsenergi kan läcka ut.

Skydda mikrovågsugnen från alltför hög värme och från väta.

Mikrovågsugnens hölje får inte öppnas. Produkten arbetar med högspänning.

Dra genast ut stickkontakten ur vägguttaget eller skruva ur säkringen om ugnen skadats. Kontakta service.

Ugnslampan får endast bytas ut av service.

VARNING! Reparations- och underhållsarbeten dör skyddshöljet mot mikrovågsenergi måste tas bort, får på grund av de risker som detta innebör endast utföras av fackpersonal.

Säkerhetsanvisning ar för användning av mikrovågsugnen

Tillagning av livsmedel

Mikrovågsugnen är bara avsedd för tillagning av livsmedel. Annan användning kan vara farlig och leda till skador. Uppvärmda 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 porstenskeramik har ibland små hål i handtag och lock. Bakom hålen döljer sig ett hålrum. Eventuell fukt i dessa hålrum kan göra att kärllet spricker. Skaderisk!

Mat som värmes upp avger värme. Tillagningskärlet kan bli varmt. Risk för brännskador!
Använd alltid grytlappar när du tar ut kärl och tillbehör ur ugnen.

Förpackningar

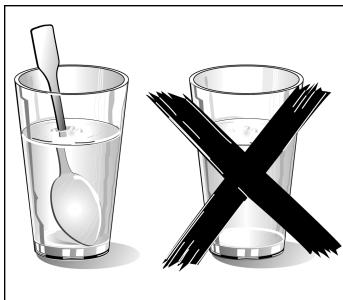
Värmt aldrig maträdder i varmhållningsförpackningar. Brandfara!

Mat som värmes upp i kärl av plast, papper eller andra brännskador material måste hållas under uppsikt under uppvärmen.

Lufttätta 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 kärl kan den heta vätskan plötsligt stänka eller koka över häftigt. Risk för brännskador! Sätt alltid en sked i kärl 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



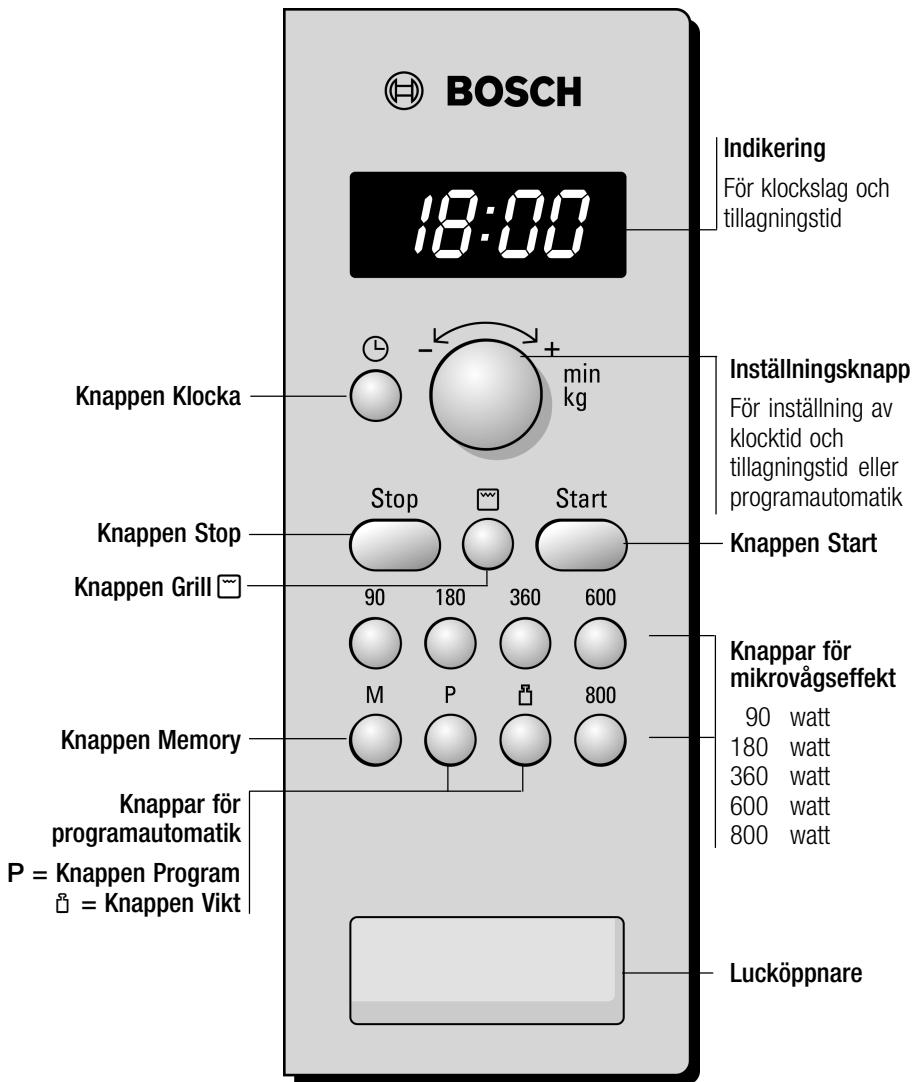
Låt aldrig livsmedel med låg vattenhalt, som t.ex. bröd, värmas eller tinas med för hög effekt eller under för lång tid. Brandfara!

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.

Ugnsfunktioner

Mikrovågor

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

Mikrovågseffekter:

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

Grilla

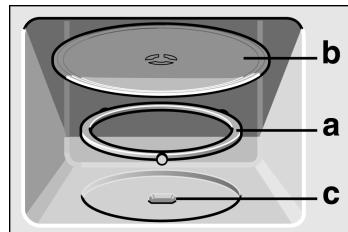
Det är fördelaktigt när man vill grilla köttbitar, korv, fisk eller bröd.

Grill i kombination med mikrovågsugn

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

Tillbehör

Glastallriken

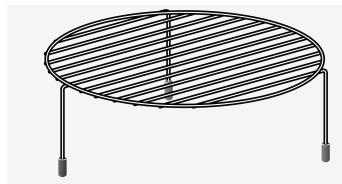


Så sätter du in glastallriken:

1. 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.

Galler



Galler för att grilla, exempelvis köttbitar, korvar eller bröd eller som underlägg, exempelvis för låga gratängformar.

Extratillbehör

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

Ångkokningskärl

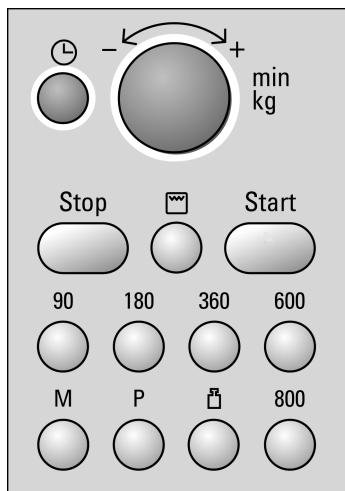
HEZ 86 D 000

Före första användningen

När ugnen anslutits eller efter ett strömbrott lyser tre nollar 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.

Värm upp ugnen

För att ta bort den nya lukten värmes du upp den stängda, tomma ugnen i 10 minuter med den roterande tallriken på plats.

- 1.** Tryck på Grill ☐.
På displayen visas 10:00 min.
- 2.** Tryck på Start.
När tiden har löpt ut ljuder en signal - tryck på Stop eller öppna luckan.

Mikrovågsugnen

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

Mikrovågsfunktionen kan användas separat eller i kombination med grillen.

Prova mikrovågsugnen med en gång. Värms t.ex. en kopp tevatten.

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, porstenskeramik 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 tillslutna 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 tomta käret i ugnen under maximal effekt i $\frac{1}{2}$ till 1 minut. Kontrollera temperaturen emellanåt.

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

Mikrovågs-effekterna

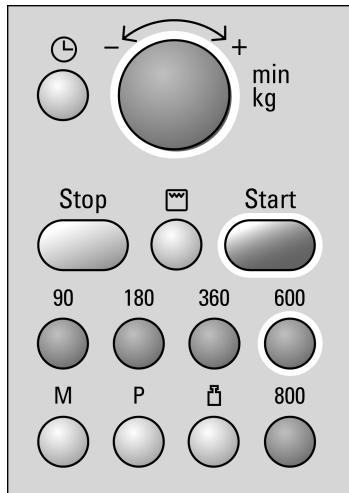
Mikrovågseffekt	lämpligt för
800 W	Uppvärmning av vätskor
600 W	Uppvärmning och tillagning av mat
360 W	Tillagning av kött och uppvärmning av känslig mat
180 W	Upptining och fortsatt tillagning
90 W	Upptining av känslig mat

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 ugnslackan eller tryck på Stop. Nu visas aktuellt klockslag igen.

Ändra tillagningstiden

Ändra tillagningstiden med vredet och Starta igen.

Avbryta

Tryck på Stop eller öppna ugnslackan. 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.

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

Tina upp, värma eller tillaga djupfrysta maträdder

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 maträdder tillagas snabbare än höga. Därför är
det bra om du fördeler 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 kårllet kan du använda en tallrik eller specialfolie för mikrovågsugn.

Rör om i eller vänd maträtterna 2 - 3 gånger.

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

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

Mängd Tid, minuter	Mikrovågseffektläge, watt	Anmärkning
Färdig maträtt med 2-3 komponenter	300-400g 600 W, 8 - 11 min.	
Soppor	400 g 600 W, 8 - 10 min.	
Gryträtter	500 g 600 W, 10 - 13 min.	
Kött i sås, exempelvis gulasch	500 g 600 W, 12 - 17 min.	Skilj på köttbitarna när du rör om.
Fisk, exempelvis filébitar	400 g 600 W, 10 - 15 min.	Tillsätt ev. vatten, citronsaft eller vin.
Gratängerätter, 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 kårllets 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 kårl 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 maträttarna flera gånger. Kontrollera temperaturen.

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

Mängd	Mikrovågseffektläge, W	Anmärkning
	Tid, minuter	
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.
Barnmat, exempelvis nappflaskor	50 ml 100 ml 200 ml	360 W, ca ½ min. 360 W, ca 1 min. 360 W, ca 1½ min.
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.
Gryträtter	400 g 800 g	600 W, 6 - 8 min. 600 W, 8 - 11 min.
Grönsaker, 1 portion 2 portioner	150 g 300 g	600 W, 2 - 3 min. 600 W, 3 - 5 min.

Laga till maträdder

Platta maträdder tillagas snabbare än höga. Fördela därför maten så platt som möjligt i kärlet.

Laga till maträdderna i slutna kärl. Maten skall röras om eller vändas med jämma mellanrum.

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

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

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

Mängd	Mikrovågseffektläge, W Tid, minuter	Anmärkning
Kyckling, helt utan inälvor, färsk	1200 g 600 W, 25 - 30 min.	Vänd efter halva tiden.
Fiskfilé, färsk	400 g 600 W, 5 - 10 min.	
Grönsaker, färiska	250 g 500 g 600 W, 5 - 10 min. 600 W, 10 - 15 min.	Dela grönsakerna i jämnostora 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 jämnostora bitar. Tillsätt ungefärlt 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 vättska.
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 maträdder behöver längre tid i ugnen.

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

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

Efter upptiningen är fågeln/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.

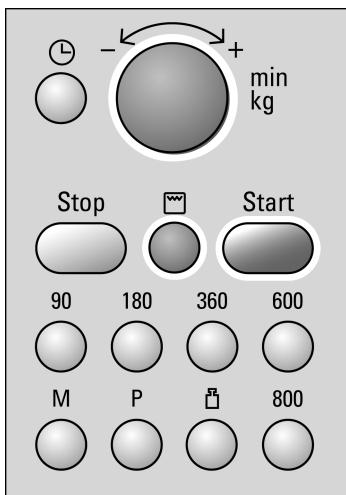
Obs!

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

Grilla

En effektstark grill som garanterar intensiv ytvärme och jämn grillyta på livsmedlet.

Gör så här



1. Tryck på Grill . På displayen visas 10:00 min och symbolen .
2. Ställ in tillagningstiden med inställningsknappen.
3. Tryck på Start.

Tiden räknas ner på displayen.

Tillagningstiden har löpt ut

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

Ändra tillagningstiden

Ändra tillagningstiden med vredet och Starta igen.

Avbryta

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

Ändra

Du kan ändra den inställda tillagningstiden när som helst.

Ångra

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

Grilltabell

Grilla alltid med ugnsluckan stängd och utan förvärmning.

Alla angivna värden är riktvärden som kan variera allt efter livsmedlens egenskaper.

Ställ grillgallret på glastallriken.

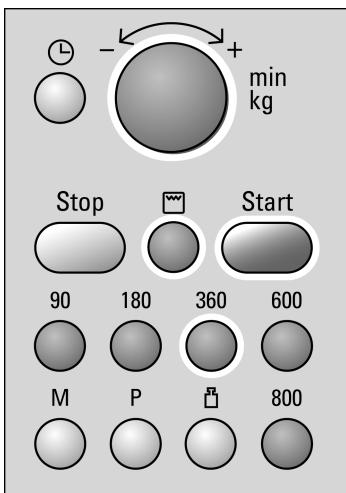
	Mängd	Tillbehör	Tid i minuter
Förrosta bröd	2-4 skivor	Galler	1:a sidan: ca 2-4 min. 2:a sidan: ca 2-3 min.
Varma smörgåsar	2-4 skivor	Galler	Beroende på pålägg: ca 5-7 min.
Gratinera soppa, t.ex. fransk löksoppa	2-4 koppar	Roterande tallrik	15-20 min.

Mikrovågsugn och grill i kombination

Du kan använda grill och mikrovågor samtidigt. Rätterna får en fin stekyta. Det går mycket snabbare och dessutom sparar du energi.

Gör så här

Exempel:
360W, Grill , 5 minuter



1. Tryck på önskad mikrovågseffekt.
På displayen visas den inställda mikrovågseffekten och tiden 1:00 min.
2. Tryck på Grill .
3. Ställ in tillagningstiden med inställningsknappen.
4. 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.

Grill i kombination med mikrovågsugn

Placera alltid tillagningskärlet på glastallriken och täck inte över maträtten.

Använd en hög form vid stekning. Då håller du ugnsutrymmet rent.

Använd en låg, vid form för gratängrätter och gratänger. I ett smalt, högt kärl kräver maträtterna mer tid och får en mörk yta.

Kontrollera att kärlet passar i ugnsutrymmet. Det får inte vara för stort, glastallriken måste fortfarande kunna rotera.

Ställ alltid in maximal tillagningstid. Kontrollera rätten efter den kortaste angivna tillagningstiden.

Låt köttet vila i 5 - 10 minuter innan det skärs upp. På så sätt fördelar sig köttsaften jämnt och rinner inte ut när du skär upp köttet.

Gratängrätter och gratänger skall eftergräddas i avstängd ugn i ytterligare 5 minuter.

	Mängd	Mikrovågseffekt, W Tillagningstid i minuter	Tillbehör	Anmärkning
Fläskstek, t.ex. karrébit	ca 750 g	360 W + grill 40-50 min.	Roterande tallrik	Vänd 1-2 gånger.
Köttfärslimpa	ca 750 g	360 W + grill 25-35 min.	Roterande tallrik	Max. 6 cm hög.
Små kycklingdelar, t.ex. kycklingklubbor eller -vingar	ca 800 g	360 W + grill 25-35 min.	Form på galler	Lägg skinnssidan uppåt. Vänd inte.
Kycklingvingar, marinerade, frysta	ca 800 g	360 W + grill 15-25 min.	Form på galler	Vänd inte.
Pastagrötstång (av färdiglagade ingredienser)	ca 1000 g	360 W + grill 25-35 min.	Roterande tallrik	Strö ost över. Max. 5 cm hög.
Potatisgrötstång (av rå potatis)	ca 1000 g	360 W + grill 30-40 min.	Roterande tallrik	Max. 4 cm hög.
Fisk, gratinerad	ca 400 g	360 W + grill 20-25 min.	Roterande tallrik	Tina djupfryst fisk i förväg.
Ostkaka	ca 1000 g	360 W + grill 30-35 min.	Roterande tallrik	Max. 5 cm hög.

Mängd	Mikrovågseffekt, W Tillagningstid i minuter	Tillbehör	Anmärkning
Grönsaksspett	4-5 st. 180 W + grill 15-20 min.	Galler	Använd tråspett.
Fiskspett	4-5 st. 180 W + grill 10-15 min.	Galler	Använd tråspett.
Baconskivor	ca 8 skivor 180 W + grill 10-15 min.	Galler	

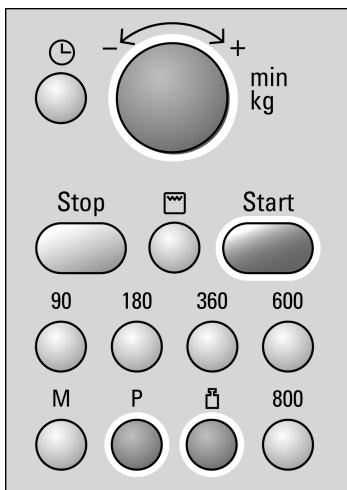
Programautomatik

Med programautomatiken kan du enkelt tina upp livsmedel och tillaga maträtter snabbt och utan problem.

Din mikrovågsugn har 8 automatikprogram.

I tabellerna anges för varje program de lämpliga livsmedlen inklusive viktområde. Varje vikt kan ställas inom viktområdet.

Gör så här



1. Tryck på "P" tills önskat programnummer visas.

2. Tryck på .

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. $\ddot{\text{A}}$. Värdet visas på displayen i 3 sekunder.

Upptiningsprogram

Förbereda livsmedel	Med de 4 upptiningsprogrammen kan du tina upp kött, fågel och bröd.
Kärl	Använd livsmedel som om möjligt har frusits in och lagrats plant och i portioner vid -18 °C.
Vilotid	Tag livsmedlet som skall tinas ur förpackningen och väg upp det. Uppgiften om vikt behövs för att du ska kunna ställa in programfunktionen.
Signal	Placerat livsmedlet i ett lågt tillagningskärl som är lämpat för mikrovågsugn, exempelvis en glas- eller porslinstallrik, och täck inte med lock.
Därefter	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 finfordelas 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 inkrammet ur fågel.

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	0,2-1,0 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.

Häll 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 färsk potatisarna i mindre, jämnstora bitar. Tillsätt en matsked vatten och lite salt per 100 g potatis.

Färsk grönsaker: Väg upp de färsk, 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

Kombi-tillagnings-program

Förbereda livsmedel

Ta ut livsmedlet ur förpackningen och väg det. Ange ungefärlig vikt om du inte kan ange den exakta vikten.

Kärl

Laga till livsmedlet i ett inte alltför stort, värmefåligt tillagningskärl som är lämpat för mikrovågsugn.

Vilotid

Låt maträtten vila i ytterligare 5-10 minuter efter programmets slut så att temperaturen jämnas ut.

Livsmedel	Programnummer	Vikt område
Gratäng fryst, 3 cm	P 08	0,4-0,9 kg

Provrätter enligt EN 60705

Provningsinstitutet använder de här rätterna för att testa mikrovågsugnars kvalitet 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
Köttfärsflimpa	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

Tillagning med kombinerad mikro och grill

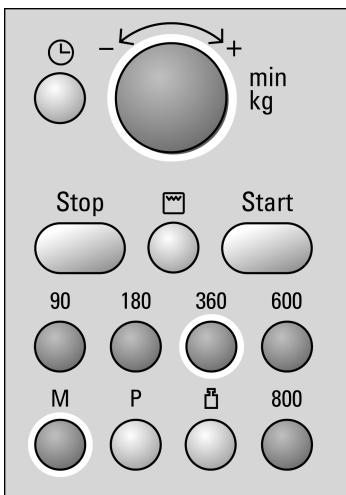
Maträtt	Mikroeffekt W, Tillagningstid i minuter	Obs!
Potatisgratäng	Grill+360 W, 35-40	Pyrexform Ø 22 cm på vridtallriken

Memory

Med Memory kan du sammanställa ett eget program. Det är praktiskt när du ofta tillagar en viss rätt. Du kan spara inställningen och hämta den igen när du vill.

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. Bekräfта med "M".
Nu visas aktuellt klockslag igen.

Inställningen har sparats.

Anmärkning

Det går även att spara en grillinställning eller en kombination av grill och mikrovågor.

Du kan inte spara flera mikrovågseffekter efter varandra.

Automatikprogram går inte att spara.

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

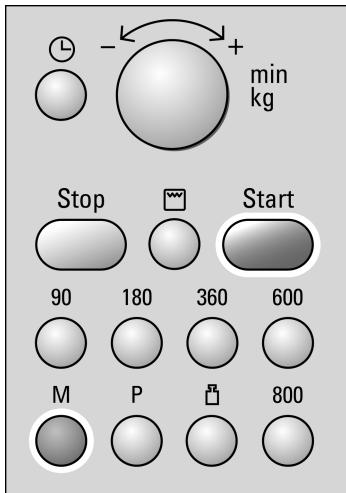
Ändra Memory-inställning:

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



Använd inte högtrycksvätt eller ångtvätt. Risk för kortslutning!

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

Rengöringsmedel

Produktens utsida

med front i rostfritt stål

Vatten och diskmedel, torka torrt med mjuk trasa.

Vatten och diskmedel, torka torrt med mjuk trasa.

Ta alltid bort kalk-, fett-, stärkelse- och proteinfläckar så fort som möjligt.

Kundtjänst eller fackhandeln har specialmedel för rostfritt.

Fördjupningen i ugnen

Fuktig trasa - inget vatten får komma in i apparaten via drivningen för den roterande tallriken.

Ugn	Varmt vatten och diskmedel eller ättikslösning, torka torrt med mjuk trasa.
Ugn av rostfritt stål	Använd inte ugnsspray eller andra aggressiva ugnrengöringsmedel eller skurmedel. Skursvampar, hårda svampar och stålbollar är också olämpliga. De repar ytan.
Roterande tallrik och lagerring	Vatten och diskmedel. Kontrollera att vridtallriken hakar i ordentligt när du sätter tillbaka den.
Galler	Varmt vatten och diskmedel. Rengöringsmedel för rostfritt eller i diskmaskin.
Luckor	Glasrengöring
Tätning	Vatten och diskmedel, torka torrt med mjuk trasa.

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.
	Strömavbrott	Kontrollera om kökslampa 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.

Störning	Möjlig orsak	Anmärkning/Åtgärd
Tre nollor visas på displayen.	Strömbrott	Ställ in klockan på nytt.
Ugnen är inte i drift. En tillagningstid står på displayen.	Någon har kommit åt inställningsknappen av misstag.	Tryck på 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 jämn 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. Du kan använda grillen utan mikrovågsfunktionen.

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

Strömförsörjning	AC220-230 V, 50 Hz
Total ansluten effekt	1270 W
Mikrovågseffekt	800 W
Grill	1000 W
Frekvens	2450 MHz
Dimensioner (H x B x D)	
- Ugnens utsida	28,0x46,2x32,0 cm
- Ugnsutrymmet	19,4x29,0x30,0 cm
Vikt	13,5 kg
TÜV-provad	ja
CE-märkt	ja

Denna apparat uppfyller normen EN 55011 resp. CISPR 11.

Den är en produkt inom Grupp 2, Klass B.

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

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



Jotta ruoanvalmistus olisi yhtä hauskaa kuinsyöminen,
lue nämä käyttöohjeet. Silloin hyödyt mikro-yhdistelmäuunisi
kaikista teknisistä edusta.

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
koekeittiössämme.

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

Yksityiskohtainen sisällysluettelo auttaa sinua löytämään
nopeasti etsimäsi.

Ja nyt hyvää ruokahalua.

Sisällysluettelo

Ennen uuden laitteen liitäntää	116
Ennen asennusta	116
Sijoitus ja liitäntä	117
Mitä on otettava huomioon	117
Turvallisuusohjeita	117
Turvallisuusohjeita mikroaaltounin käytöstä	120
Ohjauspaneeli	122
Alaslaskettavat katkaisijat	123
Uunitoiminnot	123
Varusteet	123
Ennen ensimmäistä käyttöä	124
Kellonajan asetus	124
Kypsymistilan lämmittäminen	125
Mikro	125
Astia	126
Mikroaaltototehot	126
Toimi näin	127
Huomautuksia taulukoista	128
Sulattaminen	128
Pakasteiden sulattaminen, kuumentaminen ja kypsentäminen	130
Ruokien kuumentaminen	131
Ruokien kypsentäminen	132
Ohjeita mikron käytöstä	133
Grillaus	134
Toimi näin	134
Grillaustaulukko	135

Sisällysluettelo

Mikron ja grillin yhteiskäyttö	136
Toimi näin	136
Grillin ja mikron yhdistelmä	137
Ohjelma-automatiikka	138
Toimi näin	138
Ohjelmat sulattamiseen	139
Ohjelmat kypsentämiseen	140
Yhdistelmäkypsennysohjelmat	141
Testatut ruoat EN 60705 mukaan	142
Memory	143
Tallenna muisti	143
Käynnistää memory	144
Merkkiäänen keston muuttaminen	145
Hoito ja puhdistus	145
Puhdistusaine	145
Ohjeita toimintahäiriöiden varalle	146
Huoltopalvelu	147
Tekniset tiedot	148

Ennen uuden laitteen liitääntää

Tärkeitä turvallisuusohjeita

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

Säilytä käyttöohjeet huolellisesti. Jos annat laitteen edelleen, liitä ohjeet mukaan.

Ennen asennusta

Ympäristöystävälinen jätehuolto



Ota laite pois pakkauksesta ja hävitä pakkaus ympäristöystäväällisesti.

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 purettuaasi sen pakkauksesta. Jos laitteessa on kuljetusvahinkoja, älä liitä sitä.

Sähköliitännä

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

Sijoitus ja liitää

Tämä laite on tarkoitettu yksinomaan kotikäyttöön.

Aseta pöydälle sijoitettava laite tukevalle ja tasaiselle alustalle (vähintään 85 cm korkeudelle lattiasta). Taka-, ylä- ja alapuolella olevien tuuletusaukkojen täytyy jäädä vapaaksi.

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 typpikilvessä ilmoitetun jännitteen.

Pistorasian asennus ja liitääjäohdon vaihto kuuluvat yksinomaan sähköasentajalle. Huolehdi siitä, että pääset tarvittaessa laitteen pistokkeeseen käsiksi.

Jakorasioita, pistokerimaa ja jatkojohtoja ei saa käyttää. Tulipalon vaara ylikuormitukseen johdosta

Mitä on otettava huomioon

Turvallisuusohjeita

Tämä laite vastaa sähkölaitteiden turvallisuusmääräyksiä. Korjaukset saa tehdä ainoastaan valmistajan kouluttamat huoltoteknikot. Ammattitaidottomasti tehdyistä korjauksista saattaa aiheutua vakavia vahinkoja.

Laitetta saa käyttää yksinomaan ruokien valmistamiseen.

Lapset saavat käyttää mikroaaltolaitetta vain siinä tapauksessa, että heille on opetettu sen käyttö. Lapsien pitää osata käyttää laitetta oikein ja ymmärtää mikron käyttöön liittyvät vaarat, joista on huomautettu käyttöohjeessa.

Älä koske kuumenus- ja keittolaitteiden pintoja. Ne kuumenevat käytössä. Uunin sisäpinnat ja kuumennuselementit kuumenevat erittäin kovasti. Palovamman vaara!
Pidä lapset poissa laitteen luota.

Mikroaaltolaitetta saa käyttää ainoastaan pyörivän lautasen kanssa.
Laita elintarvikkeet aina astiassa pyörivälle lautaselle.

Varmista, että ylikiehunutta nestettä ei pääse valumaan pyörivän lautisen käyttömekanismin kautta laitteen sisätiloihin.

Älä käytä mikroa tyhjänä, ilman elintarvikkeita kypsymistilassa. Kun käytät mikroa tyhjänä, saattaa seurauksena olla laitteen ylikuormittuminen. Poikkeus on lyhytaikainen astiatesti (katso astioiden käyttöohjeista).

Ole varovainen ruokalajien kanssa, joiden valmistuksessa käytetään väkevää alkoholia (esimerkiksi konjakki, rommi).

Alkoholi höyrystyy korkeassa lämpötilassa. Epäedullisissa olosuhteissa alkoholihöyryt voivat sytyä uunissa palamaan. Palovamman vaara!
Käytä vain pieniä määriä väkevää alkoholia ja avaa uuninluukku varovasti.

Jos uunin tiiviste on erittäin likainen, uuninluukku ei sulkeudu kunnolla käytössä. Lähellä olevat kalusteiden etupinnat voivat vahingoittua. Pidä uunin tiiviste puhtaana.

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

Lämmitys- ja keittokoneiden ulkopinnat kuumenevat käytön aikana.

Pidä sen tähden pienet lapset poissa laitteen läheisyydestä. Palovamman vaara!

Laitteen liitäntäkaapeli ei saa jäädä puristuksiin luukun väliin. Eriste saattaa vaurioitua.

Seurauksena voi olla oikosulku ja sähköisku!

Älä säilytä palavia esineitä kypsymistilassa. Ne saattavat sytyä palamaan, kun laite kytketään päälle. Palovamman vaara!

Älä avaa laiteen luukkua, mikäli havaitset savua kypsymistilassa. Vedä verkkopistoke pois rasiasta.

Laitteen luukun tulee olla suljettuna ilmatiiviisti. Pidä oven tiivistepinnat puhtaina.

Älä käytä uunia, jos uuniluukku on viallinen. Käytä uunia vasta sitten, kun huoltoteknikko on sen korjannut. Muuten mikroaaltoja saattaa päästää ulos laitteesta.

Suojaa mikroaaltolaite liian suurelta kuumuudelta ja kosteudelta.

Laitteen vaippaa ei saa avata. Laite toimii korkeajännitteellä.

Kypsymistilan lampun saa vaihtaa ainoastaan huoltopalvelun teknikko.

Jos laite vaurioituu, irrota verkkopistoke pistorasiasta tai irrota sulake tai kytke sitä vastaava automaattisulake pois päältä.

Soita huoltoon.

HUOMIO! Korjaus- ja huoltotyöt, joiden yhteydessä on poistettava mikroaalloita suojaava suoitus, on sallittu ainoastaan ammattihiendilöille työhön liittyvien riskien takia.

Turvallisuusohjeita mikroaaltouunin käytöstä

Elintarvikkeiden valmistus



Käytä mikroa yksinomaan elintarvikkeiden valmistamiseen. Muu käyttö voi olla vaarallista ja aiheuttaa vahinkoja. Esimerkiksi lämmitettyt jyvä- tai viljatyynyt 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. Laite 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 onotto tila. Onttoon tilaan päässyt kosteus voi aiheuttaa osan halkeamisen. Loukkaantumisvaara!

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

Ota astia ja varusteet aina patalapuilla laitteesta.

Pakkaukset



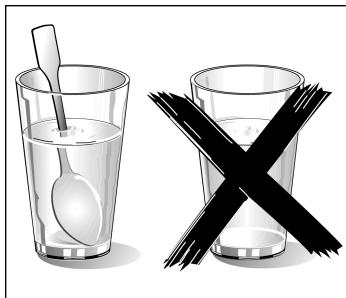
Älä lämmitä ruokia lämpimänäpitopakkauksissa. Palovaara!

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

Ilmatiiviisti suljettujen elintarvikkeiden pakaus voi mennä rikki. Palovamman vaara!

Noudata pakkauksen ohjeita. Ota ruoka aina ulos patalapuilla.

Juomat



Nesteitä kuumennettaessa voi esiintyä viivästynytä kiehumista. Se tarkoittaa sitä, että kiehumislämpötila saavutetaan ilman että tyypillisiä höyrykuplia esiintyy. Jo astian pieninkin tärinä voi aiheuttaa sen, että kuumu neste kiehuu yhtäkkiä voimakaasti 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.

Elintarvikeet, 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 rikkottava.

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



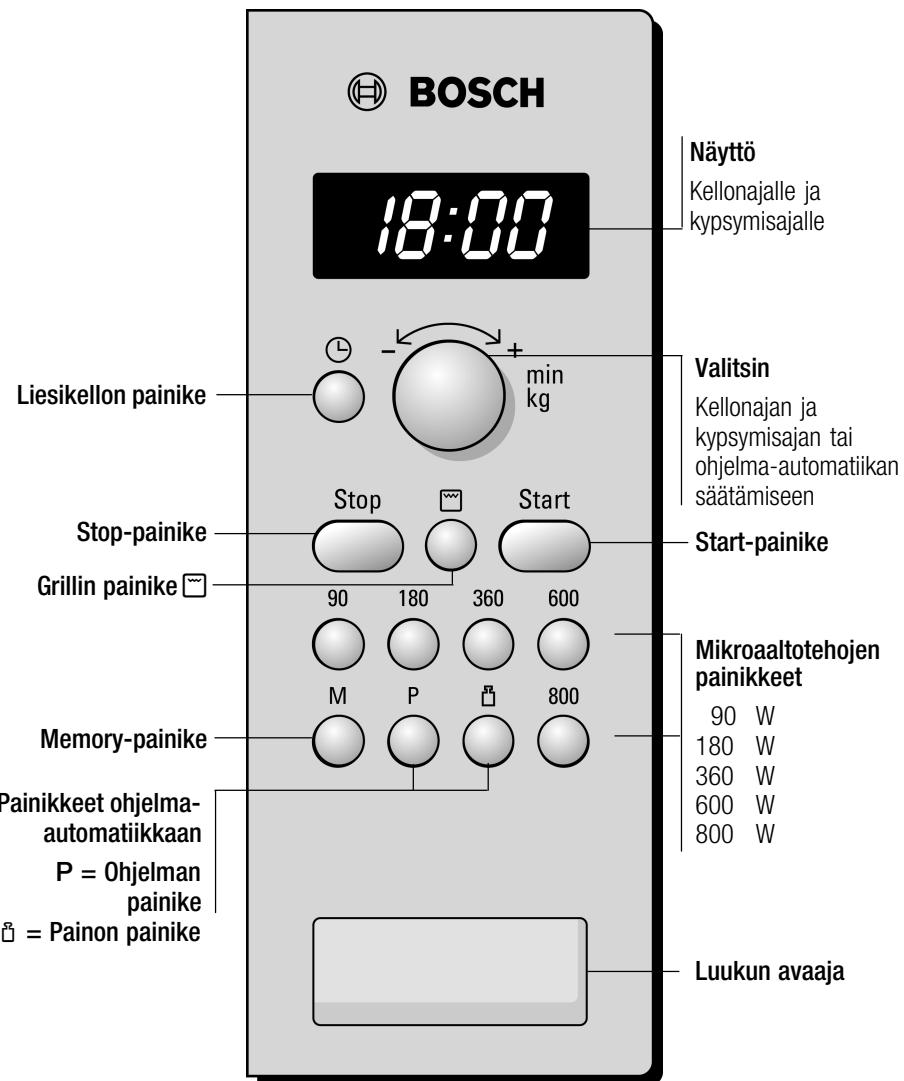
Älä sulata tai lämmitä elintarvikkeita, joissa on niukasti nestettä, kuten esim. leipää liian suurella teholla tai liian pitkään. Palovaara!

Ruokaöljy



Älä lämmitä ruokaöljyä pelkästään mikrossa.
Palovaara!

Ohjauspaneeli



Alaslaskettavat katkaisijat

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

Uunitoiminnot

Mikroaallot

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

Mikroaaltotehot:

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

Grillaus

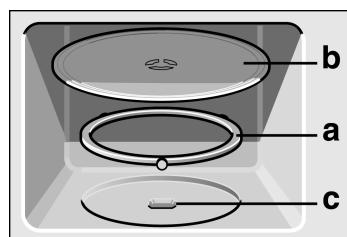
Tällä tavoin voidaan grillata pihvejä, makkaroita, kalaa tai kuorruttaa lämpimiä voileipiä.

Mikroaltouunin ja grillin yhdistelma

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

Varusteet

Pyörivä lautanen

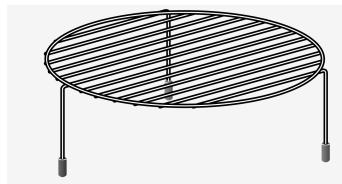


Pyörivän lautasen asennus:

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

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

Ritilä



Ritilä, jonka päällä voidaan grillata pihvejä ja makkaroita tai kuoruttaa lämpimiä voileipiä. Ritilää voidaan käyttää myös alustana, esim. matalille laatikkovuoille.

Lisävaruste

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

Höyrykeitin

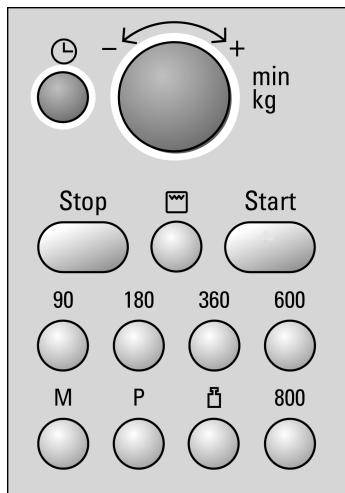
HEZ 86 D 000

Ennen ensimmäistä käyttöä

Laitteen liitännän ja sähkökatkon jälkeen näytöalueella 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. kesääjasta talviaikaan Tee asetukset kohtien 1 - 3 mukaan.

Kypsymistilan lämmittäminen

Uutuuden hajun poistamiseksi, lämmitä suljettua, tyhjää kypsymistilaa 10 minuutin ajan pyörivän lautasen ollessa paikallaan.

1. Paina grilli .

Näytössä näkyy 10:00 min

2. Paina Start.

Kuulet äänimerkin ajan mentyä umpeen. Paina Stop tai avaa laitteen luukku.

Mikro

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

Mikroa voidaan käyttää solona eli yksin tai yhdessä grillin kanssa.

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 lämpöäkestäväät lasi-, lasikeramiikka-, posliini-, keramiikka-astiat tai lämpötilankestäväät muoviastiat. Näistä materiaaleista mikroaallot pääsevät läpi.

Voit käyttää myös tarjoiluastioita. Siten sinun ei tarvitsee 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 metallastiassa kylmäksi.

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

Astiatesti:

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

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

Laita tyhjä astia $\frac{1}{2}$ - 1 minuutiksi täydellä teholla laitteeseen. Tarkasta lämpötila välillä. Astian pitäisi olla kylmä tai ruumiinlämpöinen. Jos se kumenee tai siitä läheee kipinötä, se ei ole sopiva.

Mikroaaltotehot

Mikroaaltoteho	sopii
800 W	nesteidenv lämmittämiseen
600 W	ruoan kuumentamiseen ja kypsentämiseen

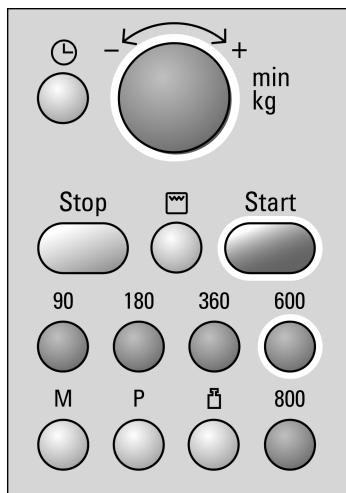
360 W	lihan kypsentämiseen ja herkkien ruokien lämmittämiseen
180 W	sulatus ja edelleenkypsennys
90 W	herkkien ruokien sulatus

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. Säädä kypsymisaika valitsimella.
3. Paina Start.

Ajan kuluminen näkyy näytössä.

Kypsymisaika on kulunut umpeen

Kuulet äänimerkin. Avaa laitteen luukku tai paina Stop. Kellonaika näkyi 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.

Taulukot ja ohjeet

Huomautuksia taulukoista

Seuraavista taulukoista löytyy mikroaaltounin 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 määrit eivät välttämättä vastaa taulukoissa annettuja.

Nyrkkisäättönä pätee:

kaksinkertainen määrit - 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 käänämisen yhteydessä, äläkä missään tapauksessa käytä sitä tai annan sen koskettaa muita elintarvikkeita.

Käännä tai sekoita pakasteita väillä 1-2 kertaa. Isoja paloja tulee käänää useita kertoja.

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

	Määrä	Mikroaaltoteho,W Toiminta-aika,minuuteissa	Huomautuksia
Liha, kiinteä pala, nauta, sika, vasikka (luinen tai luuton)	800 g 1000 g 1500 g	180 W, 15 min. + 90 W, 10 - 20 min. 180 W, 20 min. + 90 W, 15 - 25 min. 180 W, 30 min. + 90 W, 20 - 30 min.	
Liha, palasina tai siivuina, 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 käännet pakasteen.
Jauhelihä, 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. Käänä 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 kokonaisenä	300 g 600 g	180 W, 3 min. + 90 W, 10 - 15 min. 180 W, 8 min. + 90 W, 20 - 30 min.	Peitä herkimmät osat alumiinifoliolla.
Vihannekset, esim. herneet	300 g	180 W, 10 - 15 min.	
Hedelmät, esim. vadelpelma	300 g 500 g	180 W, 7 - 10 min. 180 W, 8 min. + 90 W, 5 - 10 min.	Sekoita välillä 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 pakaus 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 käännet ne. Kakut ilman kuorrustusta, kermavaahtoa ja kreemiää.
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 kuorrustusta ja hyttelöä.

Pakasteiden sulattaminen, kuumentaminen ja kypsentäminen

Ota valmisruoat pois pakkauksesta.

Mikroaltouuniäytöön tarkoitetuissa astioissa ruoat lämpenevät nopeammin ja tasaisemmin. Ruovan eri komponenttien lämpenemisnopeudet voivat poiketa toisistaan.

Matalien ruokien kypsymisaika on lyhyempi kuin korkeiden. Jaa ruoat mahdollisimman tasaiseksi astiaan. Älä aseta elintarvikkeita päälekkään.

Ruoat on aina peittettävä. Mikäli sinulla ei ole sopivaa kantta astialle, voit käyttää lautasta tai mikroaltouuniäytöön soveltuvaan erikoisfoliota.

Sekoita ja käänä ruokia välillä 2 - 3 kertaa.

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

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

Määrä	Mikroaltoteho, W Toiminta-aika, minuuteissa	Huomautuksia
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.
Kala, esim. filee	400 g	600 W, 10 - 15 min.
Laatikot, 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.
Vihannekset, esim. herneet, parsakaali, porkkanat	300 g 600 g	600 W, 8 - 10 min. 600 W, 14 - 17 min.
Kermapinaatti	450 g	600 W, 11 - 16 min.
		Kypsennä ilman vettä.

Ruokien kuumentaminen

Ota valmisruoat pois pakkauksesta.

Mikroaltouuniäytöön tarkoitetuissa astioissa ruoat lämpenevät nopeammin ja tasaisemmin. Ruovan eri komponenttien lämpenemisnopeudet voivat poiketa toisistaan.



Kun lämmität nesteitä, laita astiaan aina kahvilusikka, jotta kiehuminen ei pääse vivästymään. Viivästyntä 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 peitettyvä. Mikäli sinulla ei ole sopivaa kantta astialle, voit käyttää lautasta tai mikroaltouuniäytöön soveltuva erikoisfoliota.

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

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

	Määrä	Mikroaaltoteho, W Toiminta-aika, minuuteissa	Huomautuksia
Menu, lautasruoka, valmisruoka 2-3 komponenttia	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 astian. 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 tuttiosaa. Ravista hyvin kuumentamisen jälkeen. Tarkista ehottomasti 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, minuuteissa	Huomautuksia
Muhennos	400 g	600 W, 6 - 8 min.	Lisää hieman nestettä.
	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

Matala ruoka lämpiää nopeammin kuin korkea. Levitä siksi ruoka mahdollisimman litteästi astiaan.

Kypsennä ruokia kannellisissa astioissa. Sekoita tai käänä 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 päälekkäin, mikäli mahdollista.

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

	Määrä	Mikroaaltoteho, W Toiminta-aika, minuuteissa	Huomautuksia
Broileri, kokonainen, ilman sisälimiä, 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 500 g	600 W, 5 - 10 min. 600 W, 10 - 15 min.	Leikkää vihannekset samankokoisiksi palasiksi. Lisää 1 - 2 rkl. vettä 100 g vihanneksia kohti.
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.

Määrä	Mikroaaltoteho, W Toiminta-aika, minuuteissa	Huomautuksia	
Lisukkeet, esim. peruna	250 g 500 g 750 g	600 W, 8 - 10 min. 600 W, 11 - 14 min. 600 W, 15 - 22 min.	Leikkaa perunat samankokoisiksi palasiksi. Täytä astiaan vettä siten, että vedenpinta on 1 cm korkeudella, sekoita.
Riisi	125 g 250 g	600 W, 5 - 7 + 180 W 12 - 15 min. 600 W, 6 - 8 + 180 W 15 - 18 min.	Lisää kaksinkertainen vesimäärä.

Ohjeita mikron käytöstä

Valmistetuille ruokamääritteille ei löydy säätöohjeita.

Voit pidentää tai lyhentää kypsymisaika 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 jäissä.

Valitse seuraavalla kerralla alhaisempi mikroaaltoteho. Suuria määriä sulatettaessa, käänny elintarvikkeita useamman kerran.

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

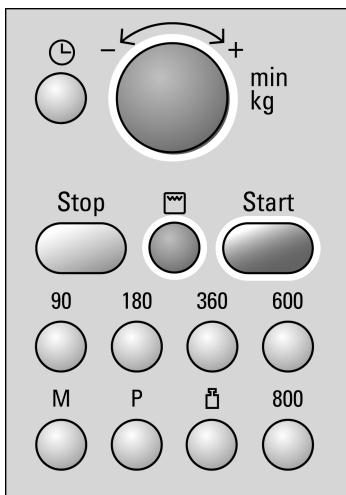
Huomautus

Luukun lasille, sisäseinämille ja pohjalle voi muodostua kondensivettä. Tämä on normaalista, eikä vaikuta mikroaaltouunin toimintaan. Pyyhi kondenssivesi pois kypsennyksen päättyttyä.

Grillaus

Tehokas grilli huolehtii tehokkaasta pintalämmöstä ja elintarvike ruskistuu tasaisesti.

Toimi näin



1. Paina grilli . Näytössä näkyy 10:00 min ja symboli .
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.

Korjaaminen

Voit korjata asetettua kypsymisaikaa milloin tahansa.

Asetusten poisto

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

Grillaustaulukko

Grillaa aina luukun ollessa kiinni, esikuumennus ei ole tarpeellista.

Kaikki annetut arvot ovat ohjeearvoja, jotka vaihtelevat elintarvikkeiden laadun mukaan.

Aseta grilliritilä pyörivälle lautaselle.

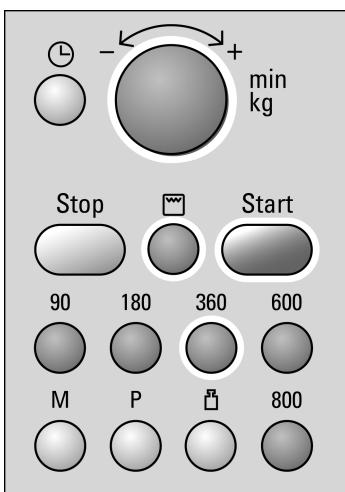
Määrä	Varusteet	Aika minuuteissa
Paahtoleivän esipaahdaminen	2 - 4 viipaletta	Ritilä 1. puoli: n. 2 - 4 min. 2. puoli: n. 2 - 3 min.
Paahtoleivän kuorruttaminen	2 - 4 viipaletta	Ritilä Päälysteestä riippuen: n. 5 -7 min.
Keittojen kuorruttaminen, esim. sipulikeitto	2 - 4 lautasellista	Pyörivä lautanen 15 - 20 min.

Mikron ja grillin yhteiskäyttö

Voit säätää grillin ja mikron yhtäaikaa. Ruoasta tulee rapeaa ja ruskeaa. Se on nopeampaa ja säästää sähköä.

Toimi näin

Esimerkki:
360W, grilli ☐, 5 minuuttia



1. Paina haluamaasi mikroaaltotehoa. Näytössä näkyy säädetty mikroaaltoteho ja 1:00 min.
2. Paina grilli ☐.
3. Aseta kypsymisaika valitsimella.
4. 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.

Grillin ja mikron yhdistelmä

Laita astia aina pyörivälle alustalle, älä peitä ruokaa.

Käytä paistamiseen korkeaa vuokaa. Kypsymistila pysyy puhtaampana.

Käytä laatikolle ja paistoksille suurta, matalaa astiaa. Kapeassa, korkeassa astiassa valmistus kestää kauemmin ja ruoasta tulee tummempaa päältä.

Tarkista, sopiiko astia kypsymistilaan. Se ei saa olla liian suuri, pyörivän alustan täytyy pystyä pyörimään.

Säädä aina suurin mahdollinen kypsymisaika. Tarkasta ruoka lyhyemmän annetun ajan jälkeen.

Anna lihan vetäyttyä ennen leikkaamista 5 - 10 minuuttia. Lihaneste jakautuu tasaisesti eikä valu ulos leikatessa.

Laatikot ja paistokset annetaan jälkikypsyy sammutetussa laitteessa vielä 5 minuutin ajan.

	Määrä	Mikroaaltoteho, W kypsymisaika minuuteissa	Varusteet	Ohje
Sianlihapaisisti, esim. niskapala	n. 750 g	360 W + grilli 40 - 50 min.	Pyörivä lautanen	Käännä 1 - 2 kertaa.
Lihamureke	n. 750 g	360 W + grilli 25 - 35 min.	Pyörivä lautanen	Kork. 6 cm korkea.
Broilerinpalat, pienet, esim. broilerinkoipit tai - siipi	n. 800 g	360 W + grilli 25 -35 min.	Astia ritilällä	Laita nahkapuoli ylöspäin. Älä käännä.
Broilerinsiipi, marinotti, pakaste	n. 800 g	360 W + grilli 15 -25 min.	Astia ritilällä	Älä käännä.
Makaronilaatikko (esikypsennetyistä aineksista)	n. 1000 g	360 W + grilli 25 -35 min.	Pyörivä lautanen	Ripottele juustoaa päälle. Kork.5 cm korkea.
Perunagratiini (raaoista perunoista)	n. 1000 g	360 W + grilli 30 -40 min.	Pyörivä lautanen	Kork. 4 cm korkea.
Kala, kuorrutettu	n 400 g	360 W + grilli 20 -25 min.	Pyörivä lautanen	Sulata pakastekala ensin.
Rahkapiirakka	n. 1000 g	360 W + grilli 30 -35 min.	Pyörivä lautanen	Kork.5 cm korkea.
Vihannesvartaat	4 - 5 kpl	180 W + grilli 15 -20 min.	Ritilä	Käytä puutikkuja.
Kalavartaat	4 - 5 kpl	180 W + grilli 10 -15 min.	Ritilä	Käytä puutikkuja.

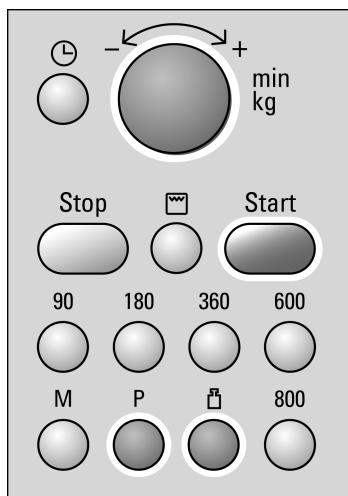
Määrä	Mikroaaltoteho, W kypsymisaika minuuteissa	Varusteet	Ohje
Pekoniviipaleet n. 8 viipaletta	180 W + grilli 10 -15 min.	Ritilä	

Ohjelma-automaatiikka

Ohjelma-automaatikalla voit sulattaa elintarvikkeita helposti ja valmistaa ruokia nopeasti ja ongelmitta. Mikrossasi on 8 automatiikkaohjelmaa.

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

Toimi näin



1. Paina "P" niin monta keraa 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	Aava laitteen luukku. Käynnistää taas sulkemisen jälkeen. Laite käy taas.
Asetusten poisto	Paina kaksi kertaa Stop.
Ohje	Joissakin ohjelmissa kuulet äänimerkin tietyn ajan kuluttua. Aavaa laitteen luukku ja sekoita ruokaa tai käänää liha tai lintu. Paina taas Start luukun sulkemisen jälkeen.
	Ohjelman numeroa ja painoa voit tiedustella kohdasta "P" tai ♀. Tiedusteltu arvo näkyy näytössä 3 sekunnin ajan.

Ohjelmat sulattamiseen

Elintarvikkeiden valmistelu	Neljällä sulatusohjelmalla voit sulattaa lihaa, siipikarjaa, kalaa, leipää ja leivonnaisia.
Astiat	Käytä elintarvikkeita, jotka on pakastettu tasaisesti ja sopivina annoksina -18 °C asteessa.
Vetäytymisaika	Ota sulatettavat elintarvikkeet pois pakkauksesta ja punnitse ne. Painoa tarvitaan ohjelman asettamiseen.
Astiat	Käytä elintarvikkeita, jotka on pakastettu tasaisesti ja sopivina annoksina -18 °C asteessa.
Vetäytymisaika	Laita ruoka mikroon sopivaan matalaan astiaan, esim. lasi- tai posliinilautaselle, älä peitä.
Äänimerkki	Sulatetun ruoan lämpötilan tulee antaa tasaantua vielä 10-30 minuuttia.
Huom.!	Suuret lihanpalat vaativat pidemmän vetäytymisajan kuin pienet. Litteät kappaleet ja jauheliha tulee erottella ennen vetäytymisaikaa.
Äänimerkki	Sen jälkeen voit jatkaa ruoan valmistusta, vaikka paksuissa lihanpaloiissa on vielä jääinen sydän. Siipikarjassa voit ottaa nyt sisälmykset pois.
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
Litteät lihanpalat	P 02	0,2-1,0 kg
Broilerit, broileri, paloiteltuna	P 03	0,4-1,8 kg
Leipä	P 04	0,2-1,0 kg

Ohjelmat kypsentämiseen

Astiat

Kolmella kypsennysohjelmalla voit kypsentää riisiä, perunoita ja vihannekseja.

Elintarvikkeiden valmistelu

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

Punnitse elintarvikkeet. Tarvitset tulosta ohjelman säättämiseen.

Riisi: Älä käytä keittopussiriisiä.

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 vihannekseja yksi rkl vettä.

Äänimerkki

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

Vetäytymisaika

Kun ohjelma on päättynyt, sekoita ruokaa vielä kerran. Lämpötilan tasaantumiseksi anna sen vetäyttyä 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

Yhdistelmäkypsennysohjelmat

Elintarvikkeiden valmistelu

Ota elintarvikkeet pakkauksesta ja punnitse ne. Jos et voi syöttää tarkkaa painoa, pyöristä ylös- tai alas päin.

Astiat

Kypsennä elintarvikkeet sopivan korkuisessa, kuumaa kestävässä astiassa, joka sopii mikroon.

Tasaantumisaika

Anna elintarvikkeen lämpötilan tasaantua ohjelman päättymisen jälkeen noin 5-10 minuuttia.

Elintarvikkeet	Ohjelmanumero	Painoalue
Laatikko pakaste, 3 cm	P 08	0,4-0,9 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, aseta pyörivälle lautaselle
Sokerikakku	600 W, 8 - 10 min	Pyrex-vuoka Ø 22 cm, aseta pyörivälle lautaselle
Lihamureke	600 W, 20 - 25 min	Pyrex-vuoka, aseta pyörivälle 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, aseta pyörivälle lautaselle

Kypsennys mikron yhdistelmällä

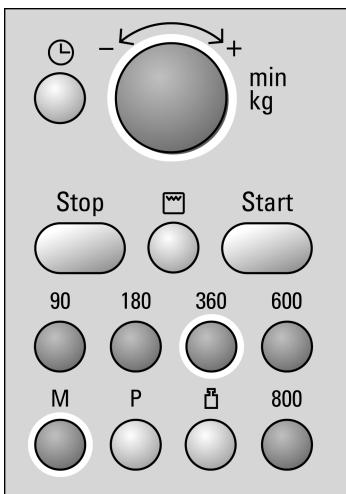
Ruokalaji	Mikroaaltoteho W, kypsymisaika minuuteissa	Huomautus
Perunagratiini	Grilli +360 W, 35-40	Pyrex-vuoka Ø 22 cm, aseta pyörivälle lautaselle

Memory

Memoryllä voit koota oman ohjelmasi. Se on järkevää, kun valmistat esim. ruokaa erittäin usein. Voit tallentaa säädön ja käyttää sitä taas milloin tahansa.

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.

Ohje

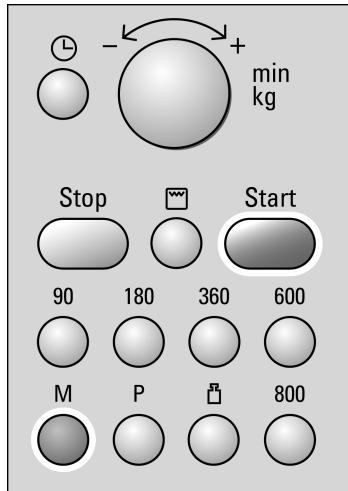
Voit tallentaa vain grillin tai grillin ja mikron yhdistelmän.

Et voi tallentaa useampia mikroaaltotehoja peräkkäin. Automatiikkaohjelmia ei voida tallentaa.

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

Memoryn uudelleen asetus:
Paina "M". Vanhat asetukset tulevat näkyviin. Tallenna uusi ohjelma kuten kerrottu kohdissa 1 - 4.

Käynnistää memory



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

1. Paina "M".

Tallennetut asetuksset 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



Älä käytä painepesuria tai höyrysuihkulaitetta.
Oikosulun vaara!

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

Puhdistusaine

Laiteen ulkopuoli

teräsetupaneelilla

Pesuliuos, kuivaa pehmeällä rätillä.

Pesuliuos, kuivaa pehmeällä rätillä.

Poista kalkki-, rasva-, tärkki- ja munanvalkuistahrat heti.

Asiakaspalvelussa tai erikoisliikkeessä on saatavana erityisiä teräksenpuhdistusaineita.

Syvennys kypsymistilassa

Kosteaa rättilä, vettä ei saa päästää pyörivämä lautasen käytön kautta laitteen sisäosiin.

Kypsymistila	Kuuma pesuveesi tai etikkavesi, kuivaa pehmeällä rätillä.
Teräksinen kypsymistila	Älä käytä uunin puhdistussuihketta tai muita voimakkaita uunipuhdistusaineita tai hankausaineita. Hankautstyyny, karkeat sienet ja kattilasienet eivät myöskään sovi. Ne naarmuttavat pintaa.
Pyörivä lautanen ja rullarengas	Pesuveesi. Kun laitat pyörivän lautasen taas paikalleen, sen on lukkiuduttava kunnolla.
Ritilä	Kuuma pesuveesi. Teräksen puhdistusaine tai astianpesukone.
Luukun pinnat	Käytä lasipuhdistusainetta
Tiiviste	Pesuliuos, kuivaa pehmeällä rätillä.

Ohjeita toimintahäiriöiden varalle

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

Häiriö	Mahdollinen syy	Ohje/toimenpide
Laite ei toimi.	Pistoke ei ole pistorasiassa.	Pane pistoke pistorasiaan.
	Sähkökatkos	Tarkista, toimiiiko keittion valo.
	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.
Laite ei ole käynnissä.	Valitsinta manipuloitiin tahattomasti.	Paina Stop.
Näytössä on ruovan kypsymisaika.	Asetusten jälkeen ei painettu Start.	Paina Start tai poista asetus kohdasta Stop.
Mikro ei toimi.	Luukkua ei suljettu kunnolla.	Tarkista, onko luukun väliin jäynyt ruoantähitteitä.
	Start ei painettu.	Paina Start.

Häiriö	Mahdollinen syy	Ohje/toimenpide
Ruoka lämpenee hitaammin kuin tavallisesti.	Liian pieni mikroaaltoteho säädettiin.	Valitse suurempi mikroaaltoteho.
	Laitteeseen laitettiin tavallista suurempi määärä.	Kaksinkertainen määrä – kaksinkertainen aika.
	Ruoka oli tavallista kylmempää.	Sekoita tai käänny ruoka välillä.
Pyörivä lautanen aiheuttaa raapivan tai hankaavan äänen.	Likaa tai vieras esine pyörivän lautasen käytön alueella.	Puhdista rullarengas ja syvennus kypsymistilassa.
Mikroaaltokäyttö keskeytyy ilman huomattavaa syytä.	Mikrossa on häiriö.	Jos tämä virhe esiintyy toistamiseen, ota yhteyttä asiakaspalveluun. Voit käyttää grilliä ilman mikroa.

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 lahimpänä oleva huoltopiste.

E-numero ja FD-numero

Ilmoita huoltohenkilölle aina laitteesi tuotenumero (E-nro) ja valmistusnumero (FD-nro). Numerot on merkity tyypikilpeen, jonka näet oikealla puolella, kun avaat kypsymistilan luukun. Jotta sinun ei tarvitsisi häiriötapaussessa etsiä laitteesi numeroita, merkitse ne tähän jo nyt.

E-nro

FD-nro

Huoltopalvelu 

Tekniset tiedot

Sähköliitännä	AC220-230 V, 50 Hz
Sähköliitännän kokonaisarvo	1270 W
Mikroaaltoteho	800 W
Grilli	1000 W
Taajuus	2450 MHz
Mitat (K x L x S)	
- laite	28,0x46,2x32,0 cm
- kypsymistila	19,4x29,0x30,0 cm
Paino	13,5 kg
TÜV-tarkastettu	kyllä
CE-merkki	kyllä

Tämä laite vastaa standardeja EN 55011 tai CISPR 11.

Se on ryhmän 2, luokka B tuote.

Ryhmä 2 tarkoittaa sitä, että mikroaaltoja käytetään elintarvikkeiden lämmittämiseen.

Luokka B merkitsee sitä, että laite sopii yksityisiin kotitalouksiin.