

















MIKROBØLGEOVN
MIKROAALTOUUNI
MIKROBØLGEOVN
MIKRO

[da]	Brugsanvisning	3
[fi]	Käyttöohje	33
[no]	Bruksveiledning	63
[sv]	Bruksanvisning	93

C1AMG83N0

Indholdsfortegnelse

 Brugsbetingelser	4	 Mikrobølgefunktionen	14
 Vigtige sikkerhedsanvisninger	4	Fade og beholdere	14
Generelt	4	Mikrobølge-trin	14
Mikrobølgeovn	5	Indstille mikrobølgefunktion	14
 Årsager til skader	7	Indstilling af mikrobølge-kombidrift	15
Generelt	7	 Programautomatik	16
Mikrobølgeovn	7	Indstille program	16
 Miljøbeskyttelse	7	Programtabel	17
Energibesparelse	7	 Indstille tidsfunktioner	18
Miljøvenlig bortskaffelse	7	Vise tidsindstillinger	18
 Lær apparatet at kende	8	Indstille minutur	18
Betjeningsfelt	8	Indstille varighed	18
Funktionsvælger	8	Første ibrugtagning	19
Touch-felter og display	9	 Grundindstillinger	19
Drejeknap	9	Ændre grundindstillinger	19
Driftstyper	9	Liste over grundindstillinger	19
Ovnfunktioner	10	 Rengøring	20
Mikrobølger	10	Egnede rengøringsmidler	20
Ovnrum	10	 Hvad skal jeg gøre, hvis der opstår en fejl?	21
 Tilbehør	11	 Kundeservice	22
Medfølgende tilbehør	11	E-nummer og FD-nummer	22
Ekstra tilbehør	11	Akrylamid i fødevarer	22
Varer fra kundeservice	11	 Testet i vores prøvekøkken	23
 Før apparatet tages i brug første gang	11	Optø, opvarme og tilberede med mikrobølgefunktion	23
Isætning af drejetallerken	11	Tips om mikrobølgefunktionen	26
Første ibrugtagning	11	Kager og bagværk	26
Rengøring af ovnrum og tilbehør	12	Bagetips	27
 Betjening af maskinen	12	Stege og grille	28
Tænde og slukke for apparatet	12	Stege- og grilltips	30
Indstille driftstype	12	Tærte, gratin, toast	31
Indstille ovnfunktion og temperatur	13	Færdigretter, dybfrosne	31
Lynopvarmning	13	Prøveretter	32
Automatisk sikkerhedsafbrydelse	13		

Der findes yderligere oplysninger om produkter, tilbehør, reservedele og services på internettet: www.neff-international.com og Online-Shop: www.neff-eshop.com



Brugsbetingelser

Læs denne vejledning omhyggeligt igennem. Det er en forudsætning for, at apparatet kan betjenes sikkert og korrekt. Opbevar brugs- og montagevejledningen til senere brug eller til kommende ejere af apparatet.

Dette apparat er udelukkende beregnet til indbygning. Overhold den specielle montagevejledning.

Kontroller apparatet, når det er pakket ud. Apparatet må ikke tilsluttes, hvis det har transportskader.

Apparater uden netstik må udelukkende tilsluttes af en autoriseret fagmand. Der kan ikke gøres krav gældende om garantiydelse ved skader, der skyldes forkert tilslutning.

Dette apparat er udelukkende beregnet til anvendelse i private husholdninger. Apparatet må udelukkende anvendes til tilberedning af madretter og drikkevarer. Apparatet skal være under opsig, når det er i drift. Anvend kun apparatet indendørs.

Dette apparat er beregnet til brug i en højde på op til maksimalt 4000 meter over havets overflade.

Dette apparat kan benyttes af børn fra en alder af 8 år og af personer med reducerede fysiske, sensoriske eller mentale evner eller manglende erfaring eller viden, hvis de er under opsig af en person, der er ansvarlig for deres sikkerhed, eller hvis de er blevet instrueret i sikker brug af apparatet og har forstået de farer og risici, der kan være forbundet med brugen af apparatet.

Børn må ikke bruge apparatet som legetøj. Rengøring og vedligeholdelse må ikke udføres af børn, med mindre de er over 15 år gamle og er under opsig.

Børn, som er under 8 år, skal altid befinde sig på sikker afstand af apparatet og dets tilslutningsledning.

Sørg for, at tilbehøret vender rigtigt, når det sættes i ovnen. → "Før apparatet tages i brug første gang" på side 11



Vigtige sikkerhedsanvisninger

Generelt

Advarsel – Brandfare!

- Brændbare genstande, som opbevares i ovnen, kan blive antændt. Opbevar aldrig brændbare genstande inde i apparatet. Luk aldrig ovndøren op, hvis der er røg inde i apparatet. Sluk for apparatet, træk netstikket ud af kontakten, eller slå sikringen fra i sikringsskabet.
- Der opstår trækluft, når apparatets dør åbnes. Derved kan bagepapiret komme i berøring med varmelegemerne og blive antændt. Læg aldrig bagepapir løst på tilbehøret under forvarmning. Stil altid et fad eller en bageform oven på bagepapiret. Brug ikke større stykker bagepapir end nødvendigt. Bagepapiret må ikke stikke ud over kanten på tilbehøret.
- Apparatet bliver meget varmt. Der opstår en ophobning af varme, hvis apparatet anvendes i et køkkenelement med lukket låge. Anvend kun apparatet med åben skabslåge.

Advarsel – Fare for elektrisk stød!

- Fagligt ukorrekte reparationer er farlige. Reparationer må kun udføres af en kundeservicetekniker, der er uddannet af os. Det samme gælder udskiftning af tilslutningsledninger. Træk netstikket ud af kontakten, eller slå sikringen fra i sikringsskabet, hvis apparatet er defekt. Kontakt kundeservice.
- Isoleringen på ledninger i elektriske apparater kan smelte, hvis de berører varme dele. Sørg for, at tilslutningskablet ved elektriske apparater ikke kommer i kontakt med de varme dele.
- Indtrængende fugtighed kan forårsage et elektrisk stød. Anvend aldrig højtryksrensere eller dampstråler.
- Indtrængende fugtighed kan forårsage et elektrisk stød. Beskyt apparatet mod ekstrem varme og mod fugt. Anvend kun apparatet indendørs.
- Et defekt apparat kan forårsage et elektrisk stød. Tænd aldrig for et defekt apparat. Træk netstikket ud af kontakten, eller slå sikringen fra i sikringsskabet. Kontakt kundeservice.

- Apparatet arbejder med højspænding. Fjern aldrig apparatets kabinet.
- Apparatet er udstyret med et EU-Schuko-stik (sikkerhedsstik). For at sikre korrekt jordforbindelse i stikkontakter i Danmark skal apparatet tilsluttes med en egnet stik-adapter Denne adapter (tilladt til maks 13 ampere) kan bestilles via kundeservice (reservedel nr. 00623333).

⚠ Advarsel – Fare for forbrænding!

- Apparatet bliver meget varmt. Rør aldrig ved de indvendige flader i ovnrummet eller ved varmelegemer, når de er varme. Lad altid apparatet køle af. Hold børn på sikker afstand.
- Tilbehør eller service bliver meget varmt. Brug derfor altid grydelapper til at tage tilbehør eller service ud af ovnrummet.
- Alkoholampe kan antændes i det varme ovnrum. Tilbered aldrig retter med højt indhold af alkohol. Anvend kun små mængder drikkevarer med højt alkoholindhold. Luk apparatets dør forsigtigt op.

⚠ Advarsel – Fare for skoldning!

- Der kan komme meget varm damp ud, når apparatets dør åbnes. Luk apparatets dør forsigtigt op. Hold børn på sikker afstand.
- Der kan opstå meget varm damp, hvis der hældes vand i det varme ovnrum. Hæld aldrig vand ind i ovnrummet, så længe det er varmt.

⚠ Advarsel – Fare for tilskadekomst!

Ridser i ovndørens glas kan få det til at springe. Anvend ikke glasskrabere, aggressive eller skurende rengøringsmidler.

Mikrobølgeovn

⚠ Advarsel – Fare for forbrænding!

- Det er farligt at anvende apparatet til formål, det ikke er beregnet til. Det er ikke tilladt at tørre madretter eller beklædningsgenstande, at opvarme hjemmesko, kerne- eller kornpuder, svampe, fugtige rengøringsklude eller lignende. For eksempel kan overophedede hjemmesko, kerne- eller kornpuder, svampe, fugtige rengøringsklude og lignende medføre forbrændinger.

- Levnedsmidler kan antændes. Opvarm aldrig levnedsmidler i varmholdningsemballage. Opvarm aldrig fødevarer i beholdere af kunststof, papir eller andre brændbare materialer uden at holde øje med dem. Indstil aldrig for høj mikrobølgeeffekt eller for lang tid. Følg anvisningerne i denne brugsanvisning. Mikrobølgeovnen må aldrig bruges til tørring af fødevarer. Optø eller opvarm ikke fødevarer med lavt vandindhold, som f.eks. brød, ved for høj mikrobølgeeffekt eller i for lang tid.
- Spiseolie kan antændes. Spiseolie uden indhold af andre ingredienser må aldrig opvarmes med mikrobølger.

⚠ Advarsel – Eksplosionsfare!

Væsker eller andre levnedsmidler i tæt lukkede beholdere kan eksplodere. Opvarm aldrig drikkevarer eller andre levnedsmidler i tæt lukkede beholdere.

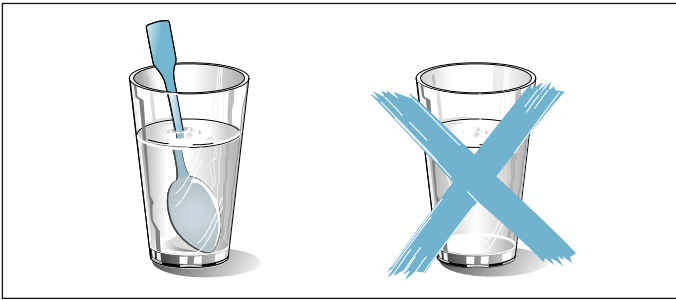
⚠ Advarsel – Fare for forbrænding!

- Levnedsmidler med en hård skal eller skind kan eksplodere både under selve opvarmningen, og efter at den er afsluttet. Tilbered aldrig æg i skallen, og opvarm ikke hårdkogte æg. Tilbered aldrig skal- og krebsdyr. Stik et hul i blommen ved spejlæg eller æg i glas inden opvarmningen. Madvarer med fast skal, skind eller skræl, som f.eks. æbler, tomater, kartofler og pølser, kan springe. Prik huller i skallen, skindet eller skrællen inden opvarmningen.
- Varmen er ikke jævnt fordelt i babymaden. Opvarm aldrig babymad i tæt lukkede beholdere. Fjern altid låg eller sut. Efter opvarmning skal babymad omrøres eller omrystes godt. Kontroller temperaturen, inden barnet spiser af maden.
- Opvarmede levnedsmidler afgiver varme. Servicet kan blive meget varmt. Brug derfor altid grydelapper til at tage service eller tilbehør ud af ovnrummet.
- Hvis fødevarer er indpakket lufttæt, kan emballagen springe under opvarmning. Følg altid anvisningerne på emballagen. Brug altid grydelapper, når retten tages ud af ovnen.
- De tilgængelige dele bliver meget varme under brugen. Rør aldrig ved de varme dele. Hold børn på sikker afstand.

- Det er farligt at anvende apparatet til formål, det ikke er beregnet til.
Det er ikke tilladt at tørre madretter eller beklædningsgenstande, at opvarme hjemmesko, kerne- eller kornpuder, svampe, fugtige rengøringsklude eller lignende.
For eksempel kan overophedede hjemmesko, kerne- eller kornpuder, svampe, fugtige rengøringsklude og lignende medføre forbrændinger.

⚠ Advarsel – Fare for skoldning!

- Når drikkevarer bliver opvarmet, kan der opstå en forsinket kogning. Det betyder, at væsken bliver opvarmet til kogepunktet, uden at der som normalt dannes dampbobler. Men ved den mindste rystelse af beholderen kan den kogende væske pludselig koge voldsomt over eller sprøjte. Placer altid en ske i beholderen under opvarmningen. På den måde undgås forsinket kogning.



⚠ Advarsel – Fare for tilskadekomst!

- Uegnet service kan springe. Service af porcelæn og keramik kan have små huller i håndtag og låg. Under disse huller er der små hulrum. Hvis der er trængt fugt ind i disse hulrum, kan servicet springe. Anvend kun service, der er egnet til mikrobølger.
- Service og beholdere af metal eller med metaldele kan danne gnister ved ren mikrobølgedrift. Apparatet bliver beskadiget. Anvend aldrig metalbeholdere ved ren mikrobølgedrift.

⚠ Advarsel – Fare for elektrisk stød!

- Apparatet arbejder med højspænding. Fjern aldrig apparatets kabinet.
- Apparatet er udstyret med et EU-Schuko-stik (sikkerhedsstik). For at sikre korrekt jordforbindelse i stikkontakter i Danmark skal apparatet tilsluttes med en egnet stikadapter Denne adapter (tilladt til maks 13 ampere) kan bestilles via kundeservice (reservedel nr. 00623333).

⚠ Advarsel – Alvorlig sundhedsfare!

- Ved mangelfuld rengøring kan apparatets overflade blive beskadiget. Der kan trænge mikrobølgeenergi ud. Rengør jævnligt apparatet, og fjern rester af levnedsmidler med det samme. Sørg altid for, at ovnrum, dørtætning, døren og dens anslag er rene. → "Rengøring" på side 20
- Hvis ovndøren eller dørtætningen er beskadiget, kan der trænge mikrobølgeenergi ud. Benyt aldrig apparatet, hvis ovndøren, dørtætningen eller dørens kunststoframme er beskadiget. Kontakt kundeservice.
- Der trænger mikrobølgeenergi ud af apparater, hvor afdækningen af kabinettet mangler. Fjern aldrig apparatets kabinet. Kontakt kundeservice, hvis der skal udføres service eller reparationer af apparatet.

Årsager til skader

Generelt

Pas på!

- **Vand i det varme ovnrøm:** Hæld aldrig vand ind i ovnrømmet, så længe det er varmt. Temperaturændringen kan forårsage skader.
- **Fugtige fødevarer:** Opbevar ikke fugtige fødevarer i længere tid i det lukkede ovnrøm. Opbevar ikke madretter i apparatet. Det kan medføre korrosion.
- **Kondensvand i ovnrøm:** Der kan opstå kondensvand indvendigt på ovnrude, vægge og bund. Dette er normalt og har ingen indflydelse på mikrobølgernes funktion. For at undgå korrosion skal kondensvandet altid tørres af, hver gang tilberedningen af afsluttet.
- **Afkøling med åben dør:** Lad altid apparatet køle af med lukket dør. Sæt ikke noget i klemme i døren. Selv om døren kun er åben med en lille spalte, kan fronterne på de tilstødende køkkenelementer med tiden blive beskadiget.
- **Stærkt tilsmudset dørtætning:** Hvis tætningen er stærkt tilsmudset, lukker apparatets dør ikke mere rigtigt under brugen. Fronterne på de tilstødende køkkenelementer kan blive beskadiget. Hold altid dørtætningen ren.
- **Apparatets dør som sidde- eller aflægningsplads:** Brug aldrig den åbne ovndør til at stå eller sidde på. Brug ikke apparatets dør som frasætningsplads for service eller tilbehør.
- **Transport af apparatet:** Brug aldrig dørgrebet til at løfte eller bære apparatet med. Dørgrebet kan ikke holde til apparatets vægt og kan knække af.

Mikrobølgeovn

Pas på!

- **Gnistdannelse:** Metal - f.eks. en ske i et glas - skal befinde sig mindst 2 cm væk fra ovnens vægge og dørens inderside. Gnister kan ødelægge den indvendige glastrude i ovndøren.
- **Mikrobølgefunktion uden levnedsmidler:** Apparatet bliver overbelastet, hvis det anvendes uden levnedsmidler i ovnrømmet. Tænd aldrig for apparatet uden levnedsmidler i ovnrømmet. Den eneste undtagelse fra dette er en kortvarig afprøvning af service (se kapitlet Mikrobølgefunktion, service).
- **Popcorn med mikrobølgefunktion:** Mikrobølgeeffekten må ikke indstilles for højt. Ved overbelastning kan glastruden i døren springe. Anvend maksimalt 600 W. Læg altid posen med popcorn på en glastallerken.
- **Aluminiumsskåle:** Der må ikke anvendes skåle af aluminium i apparatet. Apparatet bliver beskadiget, fordi der dannes gnister.
- **Drejetallerkendrev:** Der må ikke trænge overkogt væske ind i apparatets indre gennem drejetallerkenens drev. Hold øje med tilberedningen. Indstil først en kort tilberedningstid, og forlæng den om nødvendigt.
- **Drejetallerken:** Anvend aldrig mikrobølgeapparatet uden drejetallerken.

Miljøbeskyttelse

Det nye apparat er meget energieffektivt. Her findes tips om, hvordan der kan spares på energien ved brugen af apparatet, og om hvordan det bortskaffes korrekt.

Energibesparelse

- Forvarm kun apparatet, hvis det er angivet i opskriften eller i tabellerne i denne brugsanvisning.
- Anvend mørke, sortlakerede eller emaljerede bageforme ved bagning. De optager varmen særligt godt.
- Åbn så vidt muligt ikke ovndøren under driften.
- Ved bagning af flere kager er det en fordel at bage dem umiddelbart efter hinanden. Så er ovnrømmet stadig varmt. Derved reduceres bagetiden for den næste kage. Der kan også sættes 2 firkantede forme ind i ovnen ved siden af hinanden.
- Ved længere tilberedningstider kan ovnen slukkes 10 minutter, før tilberedningstiden er slut, så restvarmen udnyttes til færdigt tilberedningen.

Miljøvenlig bortskaffelse

Emballagen skal bortskaffes korrekt iht. reglerne for miljøbeskyttelse.



Dette apparat er klassificeret iht. det europæiske direktiv 2012/19/EU 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 hele EU.

Lær apparatet at kende

I dette kapitel forklares betydningen af indikatorer og betjenings-elementer. Derudover kommer vi ind på apparatets forskellige funktioner.

Bemærk: Alt efter apparattype kan der være afvigelser i farve og andre detaljer.

Betjeningsfelt

Apparatets forskellige funktioner indstilles via betjeningsfeltet ved hjælp af funktionsvælgeren og drejeknappen samt med touch-felterne. På displayet vises de aktuelle indstillinger.

Oversigtsbilledet viser betjeningsfeltet ved tændt apparatet og med en valgt driftstype.



1 Funktionsvælger

Driftstypen og andre funktioner indstilles med funktionsvælgeren. Fra position nul kan funktionsvælgeren drejes både mod højre og venstre.

2 Touch-felter

Der er placeret sensorer bag touch-felterne. Tryk let på et symbol for at vælge funktionen.

3 Display

Displayet viser symboler for aktive funktioner samt for tidsfunktionerne.

4 Drejeknap

Temperaturen for ovnfunktioner og yderligere funktioner indstilles med drejeknappen. Drejeknappen kan drejes både mod højre og venstre.

Funktionsvælger

Ovnfunktionerne og yderligere funktioner indstilles med funktionsvælgeren.

Her forklares forskellene mellem de forskellige anvendelsesområder, så der altid kan vælges korrekt ovnfunktion til den pågældende ret.

Position	Anvendelse	
○	Position nul	Apparatet er slukket.
⋈	Mikrobølger	Valg af mikrobølgefunktion.
⌘	Varmluft	Ventilatoren fordeler varmen fra det ringformede varmelegeme i bagvæggen jævnt i ovnrummet.
⌘	Varmluft/impulsgrill	Ventilatoren hvirvler den varme luft fra grillelementet rundt om retten.
⌘	Pizzatrin	Det nederste varmelegeme og ringvarmelegemet i bagvæggen varmer.
⋈	Grill	Hele fladen under grillelementet opvarmes.
P	Programmer	Her findes forprogrammerede indstillinger til mange retter.

Anvisninger





- Ved nogle apparater kan funktionsvælgeren eller drejeknappen forsænkes. Tryk på funktionsvælgeren eller drejeknappen på position nul for at få den til at gå i eller ud af indgreb.
- Når funktionsvælgeren befinder sig på position nul (energisparetilstand), og der vælges en funktion, varer det nogle sekunder, inden den pågældende funktion er klar til brug (f.eks. mikrobølger).

Touch-felter og display

Med touch-felterne kan der indstilles forskellige ekstra funktioner. I displayet vises de tilhørende værdier.

Touch-felter

Her følger en kort forklaring af de enkelte touch-felter.

Symbol	Betydning
	Mikrobølger Valg af effekttrin for mikrobølger hhv. aktivering af mikrobølgefunktionen sammen med en ovnfunktion.
P	Programmer Åbne programvalglisten, indstille programnummer med drejeknappen.
	Tidsfunktioner Vælg tidsfunktioner, indstille med drejeknappen.
	Lynopvarmning Aktivere / deaktivere lynopvarmning
°C/kg	Temperatur / vægt Vælg temperatur / vægt, og indstil med drejeknappen.
	Start/Stop Start af drift eller pause Bemærk: Langt tryk afslutter den igangværende drift, indstillinger for den valgte driftstype bliver nulstillet til standardværdierne.

Display

Displayet er opbygget, så oplysningerne altid kan aflæses med ét blik, svarende til situationen.





Den værdi, som aktuelt kan indstilles, er sat i fokus. Fokus angives med en rød bjælke under den værdi, der kan indstilles.

Værdien i fokus kan ændres direkte med drejeknappen.



Display-elementer

Her følger en kort forklaring af de enkelte display-elementer.

Symbol	Betydning
	Minutur Når symbolet er markeret, vises tiden på minuturet i displayet.
	Varighed Når symbolet er markeret, vises varigheden i displayet.
	Klokkeslæt Når symbolet er markeret, vises klokkeslættet i displayet.
h:min	Timer/minutter Varighed i timer og minutter
min:sec	Minutter/sekunder Varighed i minutter og sekunder
	Lynopvarmning Når symbolet lyser, er lynopvarmning aktiveret.

Temperaturindikator

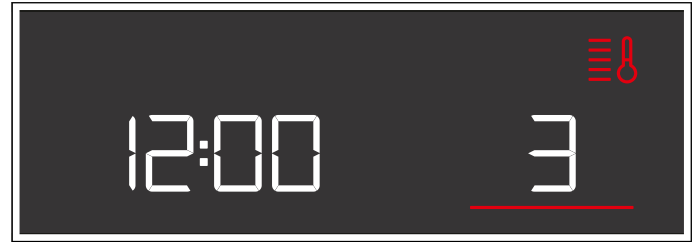
Det røde termometer øverst til højre i displayet viser, at apparatet varmer op.

Når der er indstillet en ovnfunktion, udfyldes indikatoren til venstre for termometeret i fem trin, efterhånden som ovnrummet bliver opvarmet.

Ved grill er indikatoren helt udfyldt med rødt med det samme.

Ved mikrobølgefunktionen lyser indikatoren ikke.

Ved forvarmning er det optimale tidspunkt for isætning af retten nået, når hele indikatoren lyser rødt.



Bemærk: På grund af den termiske træghed kan det ske, at den viste temperatur ikke helt svarer til den faktiske temperatur i ovnrummet.

Nattilstand

For at spare på energien bliver displayets lysstyrke automatisk dæmpet ned i tidsrummet mellem klokken 22 og 5.59.

Drejeknap

Indstillingsværdierne, som vises i fokus i displayet, kan ændres med drejeknappen.

Ved gennemgang af valglisterne, f.eks. programmer, startes der forfra på listen efter det sidste punkt. Ved værdier, f.eks. vægt, skal drejeknappen drejes den modsatte vej, når minimum- eller maksimumværdien er nået.

Driftstyper

Apparatet har forskellige driftstyper, som letter brugen af det.





Der findes detaljerede beskrivelser om dette i de pågældende kapitler.

Driftstype	Anvendelse
Ovnfunktioner → "Betjening af maskinen" på side 12	Der findes forskellige fint afstemte ovnfunktioner til optimal tilberedning af retterne.
Mikrobølger → "Mikrobølgefunktionen" på side 14	Med mikrobølgefunktionen kan retter tilberedes, opvarmes eller optøs hurtigere.
Mikrobølge-kombidrift	Med denne funktion kan mikrobølgefunktionen aktiveres sammen med en ovnfunktion.
Grundindstillinger → "Grundindstillinger" på side 19	Apparatets grundindstillinger kan tilpasses efter egne ønsker og behov.

Ovnfunktioner

Her forklares forskellene mellem de forskellige anvendelsesområder, så der altid kan vælges korrekt ovnfunktion til den pågældende ret.

Symbolerne ved de enkelte ovnfunktioner hjælper til at genkende dem.

Ovnfunktion	Temperatur	Anvendelse
 Varmluft	40 °C	Hævning af dej, optøning af flødekager.
	100-230 °C	Til bagning og stegning i et lag.
 Grill	Grilltrin: 1 = svagt 2 = mellem 3 = kraftigt	Til grillning af flade grillstykker, som steaks, pølser eller toast og til gratinering.
 Varmluft/ impulsgrill	100-230 °C	Til stegning af fjerkræ, hel fisk og større stykker kød.
 Pizzatrin	100-230 °C	Til tilberedning af pizza og retter, som kræver meget varme nedefra.

Foreslåede værdier

Ved alle ovnfunktioner angiver apparatet en foreslået temperatur eller trin. Disse forslag kan anvendes eller ændres.

Mikrobølger

Der kan vælges mellem flere forskellige trin af mikrobølge-effekter, som passer til de forskellige retter og tilberedningsmåder. Mikrobølgetrinnene svarer ikke altid til apparatets faktiske watt-forbrug.

Der er følgende mikrobølgetrin til rådighed.

Mikrobølgetrin	Maksimal varighed
90	1 time, 30 minutter
180	1 time, 30 minutter
360	1 time, 30 minutter
600	1 time, 30 minutter
900 W	30 minutter

Mikrobølgefunktionen kan bruges alene eller i kombination med alle ovnfunktioner.

Undtagelser:

 Mikrobølgetrin 900 W


 Varmluft 40 °C

Her beskrives, hvordan mikrobølgefunktionen kombineres med ovnfunktionerne:

Ovnrum

Der er forskellige funktioner i ovnrummet, som letter betjeningen. F.eks. er ovnrummet belyst over hele fladen, og køleventilatoren beskytter apparatet mod overophedning.

Åbne ovndør

Hvis apparatets dør åbnes under igangværende drift, bliver driften sat på pause. Luk døren, og tryk let på feltet  for at fortsætte driften.

Ovnbelysning

Ovnbelysningen er altid tændt under driften. Når driften bliver afsluttet, slukkes ovnbelysningen.

Når apparatets dør åbnes, tændes ovnbelysningen. Det er til hjælp f.eks. under rengøring af apparatet. Efter ca. 15 minutter slukkes ovnbelysningen automatisk igen.

Køleventilator

Apparat har en køleventilator. Køleventilatoren tændes under driften. Den varme luft kommer ud over døren.

Køleventilatoren fortsætter med at køre et stykke tid efter, at driften er afsluttet.

Pas på!

Ventilationsåbningerne må ikke dækkes til. Apparatet bliver i givet fald overophedet.

Anvisninger

- Ved drift med mikrobølger forbliver apparatet koldt. På trods af dette starter køleventilatoren. Den kan fortsætte med at køre, også efter at mikrobølgedriften er afsluttet.
- Der kan dannes kondensvand indvendigt på ovnruden, vægge og bund. Det er normalt og påvirker ikke apparatets funktion. Tør kondensvandet af efter tilberedningen.

Tilbehør

Her findes en oversigt over det leverede tilbehør og den rigtige anvendelse.

Pas på!

Pas på, at drejetallerkenen ikke bliver forskubbet, når servicet tages ud. Kontroller, at drejetallerkenen er korrekt i indgreb. Drejetallerkenen kan drejes både mod venstre og mod højre.

Medfølgende tilbehør



Drejetallerken

Retter, som kræver meget varme nedefra, kan tilberedes direkte på drejetallerkenen.

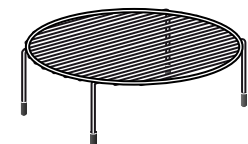
Bemærk: Drejetallerkenen drejer mod venstre og højre. Den er skærefast. Pizza kan skæres ud direkte på drejetallerkenen.



Lav rist

Til mikrobølger og til bagning og stegning ved ovndrift.

Bemærk: Stil risten på drejetallerkenen.



Høj rist

Rist til grillning, f.eks. af steaks, pølser eller toast eller som underlag f.eks. til flade gratinforme.

Bemærk: Stil risten på drejetallerkenen.

Ekstra tilbehør

Der kan fås mere tilbehør hos kundeservice eller i specialforretninger.

Ekstra tilbehør
Glasstegefad Til sammenkogte retter og gratiner, som tilberedes i ovnen.
Pizzaplade Til pizza og store runde kager.
Damptilberedningsindsats til mikrobølgeapparater Til hurtigere og mere skånsom dampning.

Varer fra kundeservice

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

Stik-adapter	623333
--------------	--------

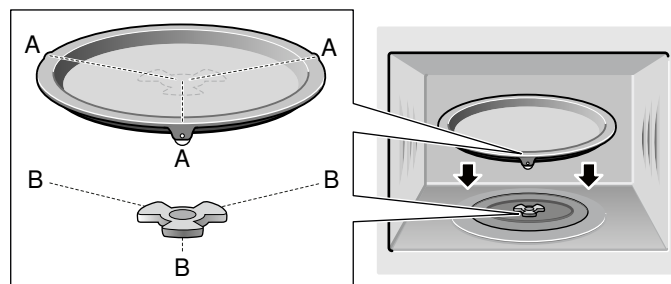
Før apparatet tages i brug første gang

Inden det nye apparat kan benyttes, skal der foretages nogle indstillinger. Desuden skal ovnrummet og tilbehøret rengøres.

Apparatet skal være færdigmonteret og tilsluttet.

Isætning af drejetallerken

Sæt drejetallerkenen på midten af ovnbunden med rullerne "A" på medbringeren "B", som vist på billedet.




Anvisninger


- Brug aldrig apparatet uden drejetallerken.
- Drejetallerkenen skal være placeret lige på medbringeren.
- Drejetallerkenen skal dreje ved alle ovnfunktioner.
- Drejetallerkenen må maks. belastes med 5 kg.

Første ibrugtagning

Efter strømtilslutningen eller et strømsvigt vises der en opfordring i displayet til at indstille klokkeslættet. Der kan gå nogle sekunder, inden opfordringen vises.




Indstille klokkeslæt

Ved ibrugtagningen er tidsindikatoren i fokus. Værdien **12:00** blinker i displayet, og symbolet  lyser. Indstil klokkeslættet.

1. Indstil klokkeslættet med drejeknappen.
2. Tryk let på feltet .
Klokkeslættet er indstillet.

Ændre klokkeslæt

Bemærk: Apparatet skal være slukket, før klokkeslættet kan indstilles.

1. Tryk let på feltet  to gange.
I displayet vises symbolet  og klokkeslættet.
2. Indstil klokkeslættet med drejeknappen.
3. Tryk let på feltet .
Klokkeslættet er indstillet.


Anvisninger



- Hvis feltet ☹ ikke berøres efter indstilling af klokkeslæt, bliver den indstillede værdi automatisk aktiveret efter nogle sekunder.
- Hvis funktionsvælgeren bevæges under indstillingen, skal den sættes tilbage på position nul bagefter. Først derefter kan apparatet benyttes.
- For at reducere apparatets energiforbrug i standby kan klokkeslættet skjules.

Rengøring af ovnrum og tilbehør


Inden der tilberedes retter i apparatet første gang, skal ovnrummet og tilbehøret rengøres.

Rengøre ovnrum

Lugten af ny ovn kan fjernes ved at opvarme det tomme, lukkede ovnrum. Det er bedst at opvarme ovnen i en time med varmluft  på 180 °C. Pas på, at der ikke er rester af emballage i ovnen.

1. Indstil varmluft  med funktionsvælgeren.
2. Indstil 180 °C med drejeknappen.
3. Tryk let på feltet .

Apparatet begynder at varme.

Sluk apparatet efter en time. Dette gøres ved at trykke let på feltet , og derefter dreje funktionsvælgeren hen på position nul.

Rense tilbehør

Rengør tilbehøret grundigt i varmt opvaskevand og en blød opvaskesvamp, inden De bruger det første gang.



Betjening af maskinen

Vi har allerede gennemgået betjeningselementerne og deres funktionsmåder. Nu forklarer vi, hvordan apparatet indstilles. Vi beskriver, hvad der sker ved tænd og sluk af apparatet, og hvordan de forskellige ovnfunktioner indstilles.

Tænde og slukke for apparatet

Apparatet skal være tændt, inden der kan foretages indstillinger.

Sluk for apparatet, når det ikke længere skal bruges. Apparatet slukkes automatisk, når der ikke er foretaget indstillinger i længere tid.

Tænde for apparatet

Ovnen tændes ved at dreje funktionsvælgeren.

I displayet vises en standardværdi i fokus. Apparatet er klar til brug.

Indstillingen af driftstyperne er beskrevet i de enkelte kapitler.

Slukke apparatet

Drej funktionsvælgeren til position nul.

En eventuelt igangværende funktion bliver afbrudt.



I displayet vises klokkeslættet.

Bemærk: I grundindstillingerne kan det indstilles, om klokkeslættet skal vises/ikke skal vises, når apparatet er slukket.

Indstille driftstype


Når der er valgt en driftstype, vises der foreslåede værdier på displayet. Apparatet kan startes med denne indstilling med det samme.

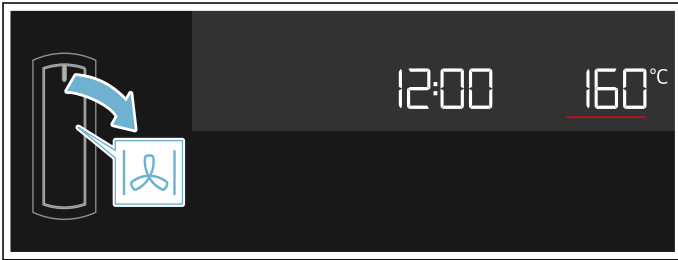
Der gælder følgende grundregler:


1. Vælg driftstypen med funktionsvælgeren.
2. Foretag om ønsket yderligere indstillinger. Tryk let på det pågældende felt, og korriger værdien med drejeknappen.
3. Tryk let på feltet . Apparatet starter driften. LED'en  lyser.

Indstille ovnfunktion og temperatur


Eksempel: varmluft  ved 200 °C

1. Indstil ovnfunktionen varmluft  med funktionsvælgeren.
I displayet vises en foreslået temperatur på 160 °C.



2. Indstil temperaturen til 200 °C med drejknappen.
3. Tryk let på feltet .







Apparatet begynder at varme. LED'en  lyser. Temperaturindikatoren udfyldes.

Temperaturen kan når som helst ændres med drejknappen under den igangværende drift.





Anvisninger

- Efter opvarmningsfasen er små temperaturudsving normale, afhængigt af ovnfunktionen.
- Under igangværende drift kan temperaturen ikke indstilles på 40 °C.

Indstille varighed

1. Indstil ovnfunktion og temperatur.
2. Tryk let på feltet , til symbolet  befinder sig i fokus.
3. Indstil den ønskede varighed med drejknappen.
4. Tryk let på feltet .
Apparatet begynder at varme. LED'en  lyser. Varigheden tælles ned i displayet.

Pause i drift

1. Tryk let på feltet , eller åbn apparatets dør.
Driften bliver standset, LED'en  blinker.
2. Luk apparatets dør.
3. Tryk let på feltet .
Driften fortsættes, LED'en  lyser.

Afbryde driften

Drej funktionsvælgeren til position nul.




Driften bliver afbrudt, og alle indstillinger slettet.

Bemærk: Efter en pause eller fuldstændig afbrydelse af driften, fortsætter køleventilatoren ofte med at køre.





Lynopvarmning

Med lynopvarmning når ovnen den indstillede temperatur særlig hurtigt.


Anvend kun lynopvarmning, når der er indstillet en temperatur på over 100 °C. Følgende ovnfunktioner kan bruges med lynopvarmning:

-  Varmluft (undtaget varmluft 40 °C)
-  Varmluft/impulsgrill
-  Pizzatrin



Sæt først retten i ovnen, når lynopvarmningen er afsluttet, fordi retten derved bliver mere ensartet tilberedt.

1. Indstil ovnfunktion og temperatur.
2. Tryk let på feltet .
I displayet lyser symbolet .
3. Tryk let på feltet .
Apparatet begynder at varme. LED'en  lyser.

Lynopvarmning er afsluttet

Der lyder et signal. Symbolet  på displayet slukkes. Apparatet fortsætter driften med den indstillede ovnfunktion og temperatur. Sæt retten i ovnen.

Afbryde lynopvarmning

Tryk let på feltet . Symbolet  på displayet slukkes. Apparatet fortsætter driften med den indstillede ovnfunktion og temperatur.



Bemærk: Senest efter 15 minutter bliver lynopvarmningen automatisk deaktiveret.

Automatisk sikkerhedsafbrydelse

Den automatiske sikkerhedsafbrydelse aktiveres, når apparatet har været i drift i længere tid uden indstilling af varighed. Hvornår apparatet slukkes, afhænger af den indstillede driftstype og temperatur.

- Varmluft 40 °C: 24 timer
- Varmluft 100-230 °C: 5 timer
- Varmluft/impulsgrill og pizzatrin: 5 timer
- Grill: 90 minutter

Eksempel: Hvis apparatet anvendes med varmluft ved 160 °C, slukkes det automatisk efter ca. 5 timer.

I displayet vises . Apparatet slukkes. Tryk på feltet  for at kvittere.

Mikrobølgefunktionen

Med mikrobølgefunktionen kan retter tilberedes, opvarmes eller optøs særligt hurtigt. Mikrobølgefunktionen kan bruges alene eller i kombination med grillen.

For at kunne udnytte mikrobølgefunktionen optimalt skal anvisningerne om service overholdes. Se også oplysningerne i tabellerne i slutningen af brugsvejledningen.

Fade og beholdere

Det er ikke alle fade og beholdere, der er egnet til mikrobølger. Anvend kun mikrobølgeegnede fade og beholdere, fordi retterne derved bliver opvarmet korrekt, og apparatet ikke bliver beskadiget.

Egnede fade og beholdere

Varmebestandige fade og beholdere, f.eks. af glas, glaskeramik, porcelæn, keramik eller temperaturbestandigt kunststof. Disse materialer lader mikrobølgerne trænge igennem.

Der kan også anvendes tallerkener og fade til servering. Så skal retterne ikke fyldes om. Benyt kun service med guld- eller sølvdekorationer, hvis producenten garanterer, at det er egnet til mikrobølger.

Uegnede fade og beholdere

Fade og beholdere af metal er uegnede. Mikrobølger kan ikke trænge igennem metal. I metalbeholdere med låg bliver retterne ikke opvarmet.

Pas på!

Gnistdannelse: Metal, f.eks. en ske i et glas, skal befinde sig mindst 2 cm væk fra ovnrummets vægge og dørens inderside. Gnister kan ødelægge den indvendige glasrude i ovndøren.

Test af service

Der må aldrig tændes for mikrobølgefunktionen uden fødevarer. Den eneste undtagelse fra dette er en kort test af service.

Hvis det ikke er sikkert, om et bestemt stykke service egner sig til mikrobølger, kan følgende test udføres.

1. Sæt det tomme service ind i apparatet i ½ til 1 minut ved maksimal effekt.
2. Kontroller med mellemrum servicets temperatur. Servicet skal være koldt eller håndvarmt.

Hvis det bliver meget varmt, eller der dannes gnister, er servicet uegnet. Afbryd testen.

⚠ Advarsel – Fare for forbrænding!

De tilgængelige dele bliver meget varme under brugen. Rør aldrig ved de varme dele. Hold børn på sikker afstand.

Mikrobølge-trin

Mikrobølge-effekter er trin, som ikke altid svarer til apparatets faktiske watt-forbrug.

Der er følgende mikrobølge-trin til rådighed.

Mikrobølge-trin	Maksimal varighed	Anvendelse
90	1 time, 30 minutter	Til optøning af sarte retter
180	1 time, 30 minutter	Til optøning og videretilberedning.
360	1 time, 30 minutter	Til tilberedning af kød og opvarmning af sarte retter.
600	1 time, 30 minutter	Til opvarmning og tilberedning af retter.
900 W	30 minutter	Til opvarmning af væsker.

Foreslåede værdier:

Ved hvert mikrobølgetrin foreslår apparatet en varighed. Denne varighed kan anvendes eller ændres indenfor det pågældende område.

Den maksimale indstilling er beregnet til opvarmning af væsker. For at beskytte apparatet bliver den maksimale mikrobølgeeffekt reduceret efter en vis tid. Efter afkølingen kan den fulde effekt anvendes igen.



Intervaller for tidsindstilling

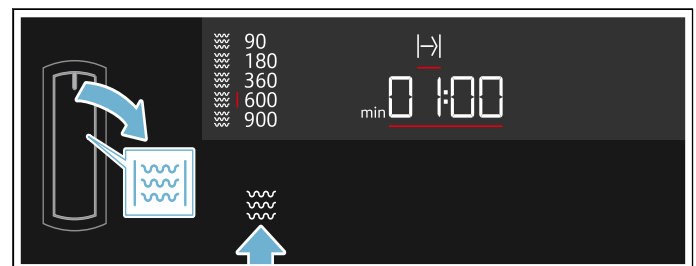
Ved indstilling af driftstid ændres intervallerne i forhold til driftens varighed.

Driftstid	Interval
0 - 1 minut	5 sekunder
1 - 3 minutter	10 sekunder
3 - 15 minutter	30 sekunder
15 minutter - 1 time	1 minut
1 time - 1 time 30 minutter	5 minutter

Indstille mikrobølgefunktion

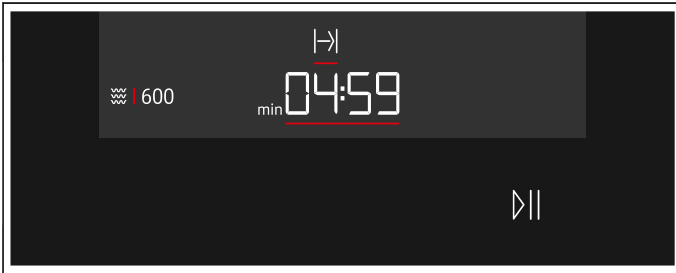
Eksempel: mikrobølge-trin 600 W, varighed 5 minutter.

1. Vælg funktionen mikrobølger  med funktionsvælgeren. Apparatet er klar til brug. I displayet vises den maksimale mikrobølge-effekt  som en foreslået værdi, som altid kan ændres.
2. Vælg det ønskede mikrobølge-trin med touch-feltet.



I displayet bliver mikrobølge-trinnet markeret, og der vises en foreslået varighed.

- Indstil den ønskede varighed med drejeknappen.
Bemærk: Varigheden kan også indstilles først og damptrinnet derefter.
- Tryk let på feltet ▶||.



Varigheden tælles ned i displayet. LED'en ▶|| lyser.

Varigheden er udløbet

Der lyder et signal. Åbn apparatets dør, eller tryk let på et vilkårligt felt.

Ændre varighed

Varigheden ændres med drejeknappen. Ændringen bliver aktiveret efter nogle sekunder.

Ændre mikrobølgeeffekt

Tryk let på feltet ≡, til det ønskede trin er valgt i displayet.

Anvisninger

- Når der trykkes på feltet flere gange, skifter effekttrinene nedad fra det højeste trin til det laveste trin.
- Hvis mikrobølgefunktion først bliver aktiveret efter starten, sættes apparatet på pause. Start driften med feltet ▶||

Pause i drift

- Tryk let på feltet ▶||, eller åbn apparatets dør. Driften bliver standset, LED'en ▶|| blinker.
- Luk apparatets dør.
- Tryk let på feltet ▶||. Driften fortsættes, LED'en ▶|| lyser.

Afbryde driften

Drej funktionsvælgeren til position nul.

Driften bliver afbrudt, og alle indstillinger slettet.

Bemærk: Efter en pause eller fuldstændig afbrydelse af driften, fortsætter køleventilatoren ofte med at køre.

Indstilling af mikrobølge-kombidrift

Mikrobølgefunktionen kan kombineres med alle ovnfunktioner. Apparatet varmer, og samtidig aktiveres mikrobølgefunktionen. På den måde går tilberedningen hurtigere.

Kombinationsmuligheder

- Varmluft
- Varmluft/impulsgrill
- Pizzatrin
- Grill

Undtagelser:

- Mikrobølgetrin 900 W
- Varmluft 40 °C

Indstille kombifunktion

Eksempel: varmluft 190 °C med mikrobølger 360 W, 17 minutter.

- Indstil funktionen varmluft med funktionsvælgeren. Der vises en foreslået værdi for temperaturen.
- Indstil den ønskede temperatur med drejeknappen.
- Tryk let på feltet mikrobølgeeffekt , til det ønskede trin er valgt i displayet. Der vises en foreslået varighed.
- Indstil varigheden med drejeknappen.
- Tryk let på feltet ▶||. Driften begynder, LED'en ▶|| lyser. Varigheden tælles ned i displayet.

Varigheden er udløbet

Der lyder et signal, og symbolet ▶|| holder op med at lyse. Kombifunktionen er afsluttet. Tryk på et vilkårligt felt for at afslutte lydsignalet.

Ændre mikrobølgeeffekt

Tryk let på feltet ≡, til det ønskede trin er valgt i displayet.

Anvisninger

- Når der trykkes på feltet flere gange, skifter effekttrinene nedad fra det højeste trin til det laveste trin.
- Hvis mikrobølgefunktion først bliver aktiveret efter starten, sættes apparatet på pause. Start driften med feltet ▶||

Pause i drift

- Tryk let på feltet ▶||, eller åbn apparatets dør. Driften bliver standset, LED'en ▶|| blinker.
- Luk apparatets dør.
- Tryk let på feltet ▶||. Driften fortsættes, LED'en ▶|| lyser.

Afbryde driften

Drej funktionsvælgeren til position nul.

Driften bliver afbrudt, og alle indstillinger slettet.

Bemærk: Efter en pause eller fuldstændig afbrydelse af driften, fortsætter køleventilatoren ofte med at køre.

Programautomatik

Det er let og enkelt at tilberede retter med programautomatikken. Vælg programmet, og angiv rettens vægt. Automatikprogrammet sørger for den optimale indstilling. Der kan vælges mellem 15 programmer.

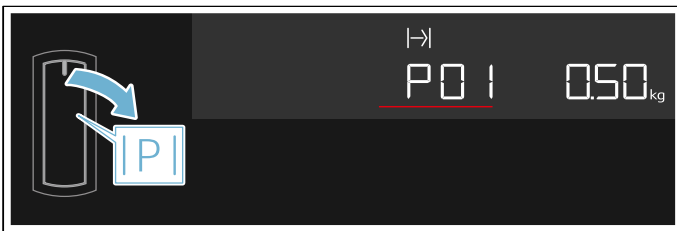
Anvisninger

- Tag fødevarerne ud af emballagen, og vej dem. Hvis det ikke er muligt at angive vægten nøjagtigt, skal der rundes op hhv. ned.
- Sæt madvarerne ind i den kolde ovn.
- Brug altid mikrobølgeegnet og varmebestandigt service til programmerne, f.eks. af glas eller keramik. Følg anvisningerne om tilbehør i programtabellen.
- For at opnå et optimalt tilberedningsresultat skal der altid anvendes førsteklases madvarer og kød med køleskabstemperatur. Dybfrostretter skal tages direkte ud af fryseren og anvendes.

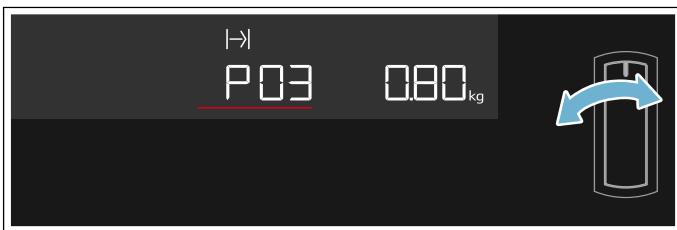
Indstille program

Det viste eksempel: program 3 med en vægt på 1 kg.

1. Sæt funktionsvælgeren på programautomatik P. I displayet vises det første programnummer og en foreslået vægt.



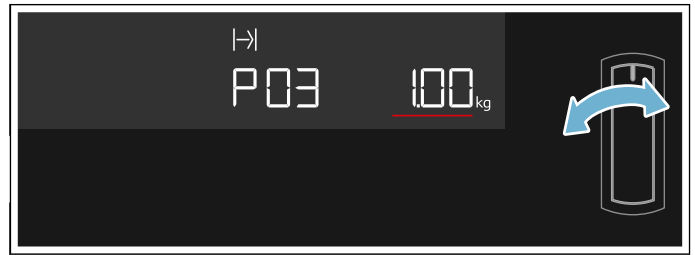
2. Vælg programnummer 3 med drejeknappen.



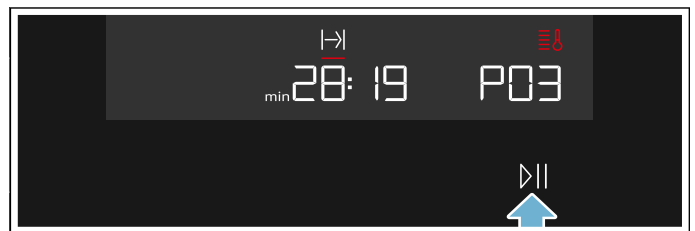
3. Tryk let på feltet kg. På displayet er vægtindstillingen i fokus.



4. Indstil rettens vægt til 1 kg med drejeknappen. Apparatet indstiller automatisk den varighed, der passer til den angivne vægt.



5. Tryk let på feltet ▶||. Programmet starter. Varigheden tælles ned i displayet, og temperaturbjælken og LED ▶|| lyser.



Anvisninger

- Inden start kan der skiftes mellem programmer og vægt ved hjælp af felterne P og kg.
- Efter start kan programnummer og vægt ikke længere ændres. Den indstillede vægt kan vises ved hjælp af feltet kg.

Program er afsluttet

Der lyder et signal. Programmet er afsluttet, apparatet varmer ikke mere. Drej funktionsvælgeren til position nul.

Ændre program

1. Tryk let på feltet ▶|| i ca. 4 sekunder. Programmet bliver nulstillet.
2. Vælg et nyt program.

Pause i drift

1. Tryk let på feltet ▶||, eller åbn apparatets dør. Driften bliver standset, LED'en ▶|| blinker.
2. Luk apparatets dør.
3. Tryk let på feltet ▶||. Driften fortsættes, LED'en ▶|| lyser.

Afbryde driften


Drej funktionsvælgeren til position nul. Driften bliver afbrudt, og alle indstillinger slettet.



Bemærk: Efter en pause eller fuldstændig afbrydelse af driften, fortsætter køleventilatoren ofte med at køre.


Programtabel


Program-nr.	Madvarer	Vægtområde i kg	Fad / tilbehør, rillehøjde	Anvisninger
Optøning				
P 01	Hakket kød	0,20 - 1,0	Fladt fad uden låg På den lave rist	Fjern hakket kød, der allerede er optøet, når kødet vendes.
P 02	Kød i stykker	0,20 - 1,0	Fladt fad uden låg På den lave rist	Fjern væden, når madvarerne vendes. Væden må aldrig genanvendes eller komme i berøring med andre madvarer.
P 03	Kylling, kyllingestykker	0,40 - 1,80	Fladt fad uden låg På den lave rist	Fjern væden, når madvarerne vendes. Væden må aldrig genanvendes eller komme i berøring med andre madvarer.
P 04	Brød	0,20 - 1,0	Fladt fad uden låg På den lave rist	Tø kun brød op i den mængde, der er behov for. Brød bliver hurtigt tørt og kedeligt. Adskil så vidt muligt skiverne.
Tilberedningsprogrammer				
P 05	Ris	0,05 - 0,20	Fad med låg På den lave rist	Brug ikke ris i kogeposer. Ris skummer kraftigt op under tilberedningen. Indstil nettovægten (uden væde). Tilsæt to til to en halv gang så meget væske til risen.
P 06	Kartofler	0,15 - 1,0	Fad med låg På den lave rist	Skær grøntsagerne i ensartede stykker. Tilsæt 1 spsk. vand pr. 100 g.
P 07	Grøntsager	0,15 - 1,0	Fad med låg På den lave rist	Skær grøntsagerne i ensartede stykker. Tilsæt 1 spsk. vand pr. 100 g.
Kombi-tilberedningsprogrammer				
P 08	Gratin/tærte, dybfrost	0,40 - 1,20	Fad uden låg På den lave rist	Gratinen/tærten må ikke være højere end 3 cm.
P 09	Kylling, hel	0,50 - 2,0	Fad uden låg På den lave rist	Vend brystsidens nedad.
P 10	Roastbeef, medium	0,50 - 1,5	Fad uden låg På den lave rist	
P 11	Svinenakkekam	0,50 - 2,0	Fad med låg På den lave rist	
P 12	Lammekød, medium	0,80 - 2,0	Fad med låg På den lave rist	Lammekød fra bov eller lammekølle uden ben
P 13	Forløren hare	0,50 - 1,5	Fad uden låg På den lave rist	Den forlørne hare må ikke være højere end 7 cm.
P 14	Fisk, hel	0,30 - 1,0	Fad uden låg På den lave rist	Skær ridser i skindet forinden. Læg fisken i "svømme-position" i fadet.
P 15	Sammenkogt risret med rå ingredienser	0,05 - 0,20	Høj fad med låg På den lave rist	Angiv kun risens vægt. Egnet til sammenkogte risretter med grøntsager, fisk eller fjerkræ. Anvend kun rå ingredienser.

Indstille tidsfunktioner

Apparatet har forskellige tidsfunktioner. Åbn menuen med touch-feltet , og skift mellem de enkelte funktioner. I displayet lyser symbolerne for de tilgængelige funktioner, den aktuelt valgte funktion er i fokus.

Tidsfunktion	Anvendelse
 Minutur	Minuturet fungerer som et æggeur. Det fungerer uafhængigt af driften og andre tidsfunktioner og har ingen indflydelse på apparatet.
 Varighed	Når den indstillede varighed er udløbet, standser apparatets drift automatisk.
 Klokkelåst	Når der ikke udføres andre funktioner i forgrunden, viser apparatet klokkelåstet i displayet.





Først når der er indstillet en ovnfunktion, kan der indstilles en varighed med feltet . Minuturet kan indstilles når som helst.

Der lyder et signal, når varigheden eller en tid på minuturet er udløbet. Signalet kan afbrydes før tiden ved at trykke let på feltet .

Bemærk: Varigheden af et lydssignal kan ændres i grundindstillingerne. → "Grundindstillinger" på side 19




Vise tidsindstillinger

Når der er indstillet flere tidsfunktioner, lyser de respektive symboler i displayet. Varigheden tælles ned i displayet.

For at vise minuturet , varigheden  eller klokkelåstet , skal der trykkes så mange gange på feltet , til det pågældende symbol står i fokus. Under driften er det kun minutur og varighed, der kan vises, i standby kun minutur og klokkelåst. Den respektive værdi bliver vist på displayet i nogle sekunder.

Indstille minutur

Minuturet kan bruges som et separat køkkenminutur. Det fungerer uafhængigt af apparatet. Minuturet har sit eget signal. På den måde kan det høres, om det er minuturet eller en varighed, der er udløbet.

- Tryk let på feltet .
- I displayet lyser symbolet  og tidssymbolerne.
- Indstil tiden på minuturet med drejeknappen. Efter nogle sekunder aktiveres den indstillede tid. Minuturet starter. I displayet lyser symbolet , og den indstillede tid på minuturet tælles ned. De andre tidssymboler slukkes.

Indstillet tid på minutur er udløbet

Der lyder et signal. I displayet vises **00:00**. Tryk let på et vilkårligt felt for at slukke minuturet.

Ændre indstillet tid på minutur

Tiden på minuturet ændres med drejeknappen. Ændringen bliver aktiveret efter få sekunder.


Slette tid på minutur

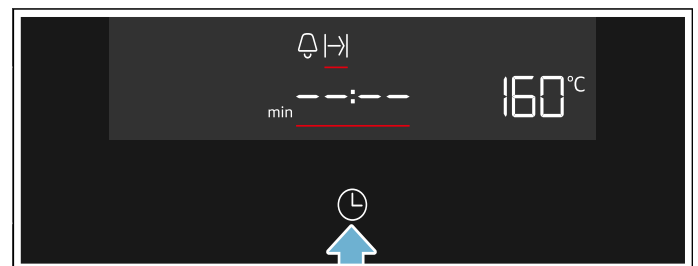
Sæt varigheden tilbage på **00:00** med drejeknappen. Ændringen bliver aktiveret efter nogle sekunder. Minuturet er deaktiveret.

Indstille varighed

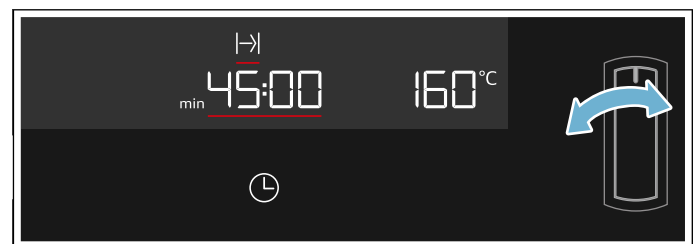
Der kan indstilles en tilberedningstid for retten på apparatet. Når varigheden er udløbet, slukker apparatet automatisk. Tilberedningstiden bliver aldrig overskredet ved et uheld.



Det viste eksempel: ovnfunktion varmluft, varighed 45 minutter.

- Indstil ovnfunktionen med funktionsvælgeren. I displayet vises en temperatur som en forslagsværdi.
- Indstil om ønsket en anden temperatur med drejeknappen.
- Tryk let på feltet  to gange. I displayet vises -- : --, og tidssymbolerne lyser.




- Indstil en varighed på 45 minutter med drejeknappen.



- Tryk let på feltet . Ovnen starter. Varigheden tælles ned i displayet, og LED'en  lyser. De andre tidssymboler slukkes.

Varigheden er udløbet

Der lyder et signal. Apparatet holder op med at varme. I displayet vises **00:00**.

- Tryk let på feltet .
- Drej funktionsvælgeren til position nul. Apparatet er slukket.

Ændre varighed

Varigheden ændres med drejeknappen. Ændringen bliver aktiveret efter nogle sekunder.

Slette en varighed

Tryk let på feltet \ominus først, hvis minutursfunktionen er indstillet. Først derefter kan tilberedningstiden ændres.

Sæt varigheden tilbage til $00:00$ med drejeknappen. Ændringen bliver aktiveret efter få sekunder.

Første ibrugtagning

Efter strømtilslutningen eller et strømsvigt vises der en opfordring i displayet til at indstille klokkeslættet. Der kan gå nogle sekunder, inden opfordringen vises.

Indstille klokkeslæt

Ved ibrugtagningen er tidsindikatoren i fokus. Værdien $12:00$ blinker i displayet, og symbolet \ominus lyser. Indstil klokkeslættet.

1. Indstil klokkeslættet med drejeknappen.
2. Tryk let på feltet \ominus .
Klokkeslættet er indstillet.

Ændre klokkeslæt

Bemærk: Apparatet skal være slukket, før klokkeslættet kan indstilles.

1. Tryk let på feltet \ominus to gange.
I displayet vises symbolet \ominus og klokkeslættet.
2. Indstil klokkeslættet med drejeknappen.
3. Tryk let på feltet \ominus .
Klokkeslættet er indstillet.

Anvisninger

- Hvis feltet \ominus ikke berøres efter indstilling af klokkeslæt, bliver den indstillede værdi automatisk aktiveret efter nogle sekunder.
- Hvis funktionsvælgeren bevæges under indstillingen, skal den sættes tilbage på position nul bagefter. Først derefter kan apparatet benyttes.
- For at reducere apparatets energiforbrug i standby kan klokkeslættet skjules.

Grundindstillinger

Der kan foretages forskellige indstillinger til optimal og let betjening af apparatet. Disse indstillinger kan om ønsket ændres.

Ændre grundindstillinger

Apparatet skal være slukket.

1. Tryk let på feltet \ominus i nogle sekunder.
I displayet vises den første grundindstilling.
2. Grundindstillingen ændres med drejeknappen.
3. Tryk let på feltet \ominus .
I displayet vises den næste grundindstilling. Blad gennem grundindstillingerne med feltet \ominus , og foretag ændringer med drejeknappen.
4. Tryk let på feltet \ominus i nogle sekunder.
Alle ændringer er gemt.

Når apparatet befinder sig i standby-tilstand, kan indstillingerne når som helst ændres.

Afbryde

Drej funktionsvælgeren, hvis ændringerne ikke skal gemmes. Grundindstillingerne lukkes uden ændringer.

Liste over grundindstillinger

Afhængigt af apparatets udstyr er det ikke alle grundindstillinger, der er tilgængelige.

	Grundindstilling	Valgmuligheder	Forklaring
c01	Varighed af lydsignal 1 = mellem = 30 sekunder	1 = kort = 10 sekunder 2 = mellem = 30 sekunder 3 = langt = 2 minutter	Signal efter udløb af en varighed eller en tid på minuturet
c02	Lydsignal ved tast 1 = til	0 = fra	Lydsignal ved tryk på en tast
c03	Display-lysstyrke 1 = mellem	1 = svag 2 = mellem 3 = kraftig	Indstille displayets lysstyrke
c04	Tidsindikator 1 = til	0 = fra	Vise klokkeslæt i display
c05	Ovnbelysning 1 = til	0 = fra	Tænde/slukke ovnbelysning
c06	Fabriksindstilling 0 = fra	1 = til	Nulstille apparat til fabriksindstillinger
c07	Demotilstand 0 = fra	1 = til	Aktivere/deaktivere demotilstand Bemærk: Demotilstanden er kun tilgængelig indenfor de første 5 minutter, efter at apparatet er blevet tilsluttet.
c08	Lydsignal-styrke 1 = mellem	1 = lav 2 = mellem 3 = høj	Indstille lydsignalstyrke

Rengøring

Med omhyggelig pleje og rengøring kan apparatet bevares smukt og funktionsdygtigt i lang tid. Her bliver beskrevet, hvordan apparatet skal plejes og rengøres rigtigt.

Advarsel – Fare for forbrænding!

Apparatet bliver meget varmt. Rør aldrig ved de indvendige flader i ovnrummet eller ved varmelegemer, når de er varme. Lad altid apparatet køle af. Hold børn på sikker afstand.

Advarsel – Fare for elektrisk stød!

Indtrængende fugtighed kan forårsage et elektrisk stød. Anvend aldrig højtryksrensere eller dampstråler.

Advarsel – Fare for tilskadekomst!

Ridser i ovndørens glas kan få det til at springe. Anvend ikke glasskrabere, aggressive eller skurende rengøringsmidler.

Bemærk: Det er let at fjerne ubehagelig lugt, f.eks. efter tilberedning af fisk. Hæld et par dråber citronsaft i en kop vand. Sæt altid en ske i koppen for at undgå stødkogning af vandet. Opvarm vandet i 1 til 2 minutter ved maksimal mikrobølgeeffekt.

Egnede rengøringsmidler

Overhold anvisningerne i tabellen, så de forskellige overflader ikke bliver beskadiget pga. forkerte rengøringsmidler. Afhængigt af apparattype er det ikke alle områder, der forefindes i det pågældende apparat.

Pas på!

Beskadigelse af overflader

Anvend ikke

- aggressive eller skurende rengøringsmidler
- rengøringsmidler med højt indhold af alkohol,
- hårde skure- eller rengøringsvampe,
- højtryksrensere eller damprensere
- specialrengøringsmidler til varm rengøring.

Vask nye rengøringsvampe grundigt ud inden brug.

Tip: Der kan købes særligt velegnede rengørings- og plejemidler hos kundeservice. Følg de pågældende producenters anvisninger.

Mikrofiberklud

Mikrofiberklude er særligt velegnede til rengøring af sarte overflader, som f.eks. glas, glaskeramik, rustfrit stål og aluminium. Den fjerner flydende og fedtholdigt snavs i samme arbejdsgang.

Bestillings-nr. 466 148

Plejeklud til overflader af rustfrit stål

Disse overflader kan behandles med en godkendt og anbefalet olieimprægneret plejeklud (kan bestilles hos os) for at forøge overfladernes modstandsdygtighed mod fingeraftryk og ridser.

Bestillings-nr. 311 134

Plejeolie til moderne overflader af rustfrit stål

Olien, som kludene er behandlet med, kan også bestilles på flaske hos os.

Bestillings-nr. 311 567

Fedtopløsende middel

Til intensiv fjernelse af hårdnakkede fedtholdige snavs fra overflader.

Bestillings-nr. 311 781

Område	Rengøringsmiddel
Apparatets front	Varmt opvaskevand: Rengør med en opvaskesvamp, og tør efter med en blød klud. Anvend ikke rengøringsmidler til glas, metal- eller glasskrabere til rengøring.
Display	Tør af med en mikrofiberklud eller en let fugtig klud. Må ikke tørres af med meget vand.
Apparatfront af rustfrit stål	Varmt opvaskevand: Rengør med en opvaskesvamp, og tør efter med en blød klud. Fjern pletter af kalk, fedt, jævning og æggehvite med det samme. Der kan danne sig korrosion under sådanne pletter. Der kan købes særlige rengøringsmidler til rustfrit stål hos kundeservice eller hos forhandleren. Anvend ikke rengøringsmidler til glas, metal- eller glasskrabere til rengøring.
Ovnrums af rustfrit stål	Varmt opvaskevand eller eddikevand: Rengør med en opvaskesvamp, og tør efter med en blød klud. Ved kraftig tilsmudsning: Brug kun ovnrens, når ovnen er kold. Det er bedst at anvende en svamp af rustfrit stål. Anvend ikke ovnrensespray og ingen aggressive ovnrensemidler eller skuremidler. Alle former for ru skure- eller grydesvampe er også uegnede. Disse rengøringsmidler ridser overfladen. Lad de indvendige flader tørre helt.
Fordybning i ovnrums	Fugtig klud: Der må ikke løbe vand ind i apparatet gennem drejetallerkendrevet.
Drejetallerken og rulle-ring	Varmt opvaskevand: Sørg for, at drejetallerkenen går rigtigt i indgreb, når den sættes på plads igen.
Rist	Varmt opvaskevand: Rengør med rengøringsmiddel til rustfrit stål eller i opvaskemaskine.
Glasruder i ovndør	Glasrengøringsmiddel: Brug en opvaskesvamp til rengøringen. Anvend ikke glasskrabere.
Tætning	Varmt opvaskevand: Rengør med en opvaskesvamp, der må ikke skures. Anvend ikke metal- eller glasskrabere til rengøring.
Tilbehør	Varmt opvaskevand: Læg tilbehøret i blød, og rengør med en opvaskesvamp eller -børste.

Anvisninger

- Der kan opstå små farveforskelle på apparatets front, som skyldes forskellige materialer som f.eks. glas, kunststof eller metal.
- Skygger på ovndørens glasruder, der virker som striber, er lysreflekser fra ovnbelysningen.

Hvad skal jeg gøre, hvis der opstår en fejl?




Hvis der opstår en fejl, skyldes dette ofte en bagatel. Prøv selv at afhjælpe fejlen ved hjælp af tabellen, inden kundeservice kontaktes.

Advarsel – Fare for elektrisk stød!

Fagligt ukorrekte reparationer er farlige. Reparationer må kun udføres af en kundeservicetekniker, der er uddannet af os. Det samme gælder udskiftning af tilslutningsledninger. Træk netstikket ud af kontakten, eller slå sikringen fra i sikringsskabet, hvis apparatet er defekt. Kontakt kundeservice.

Ved nogle fejlmeddelelser er det muligt selv at afhjælpe fejlen.

En fejl, hvad gør man?

Fejlmeddelelse	Mulig årsag	Afhjælpning / Anvisning
Apparatet fungerer ikke	Netstikket er ikke sat i stikkontakten.	Sæt netstikket i kontakten.
	Strømsvigt	Kontroller, om køkkenbelysningen fungerer.
	Sikring defekt	Kontroller, om apparatets sikring i sikringsskabet er i orden.
	Forkert betjening	Slå sikringen fra i sikringsskabet. Slå den til igen efter ca. 10 sekunder.
I displayet blinker 12:00 , og symbolet  lyser.	Strømsvigt	Indstil klokkeslættet igen.
Apparatet er ikke i drift. I displayet vises en varighed.	Der er ikke trykket på feltet  efter indstillingen.	Tryk let på feltet  , eller slet indstillingen ved at vælge en anden funktion med funktionsvælgeren.
Mikrobølgeovnen virker ikke.	Døren er ikke lukket korrekt.	Kontroller, om der er madrester eller fremmedlegemer i klemme i døren.
	Der er ikke blevet trykket på feltet  .	Tryk let på feltet  .
Retterne opvarmes langsommere end normalt	Den indstillede mikrobølgeeffekt er for lav.	Vælg en højere mikrobølgeeffekt.
	Der er sat en større mængde i ovnen end normalt.	Dobbelt mængde - dobbelt tid.
	Retterne blev ikke så varme som normalt.	Rør rundt i retten ind i mellem, eller vend den.
Mikrobølgedriften bliver afbrudt uden synlig grund.	Der er opstået en fejl i mikrobølgeovnen.	Kontakt kundeservice, hvis fejlen opstår igen.
Apparatet kan indstilles, men det varmer ikke. Et kolon blinker.	Apparatet befinder sig i demotilstand.	Deaktiver demotilstand i grundindstillingerne. Bemærk: Demotilstanden er kun tilgængelig indenfor de første 5 minutter, efter at apparatet er blevet tilsluttet.
I displayet vises E 1 .	Den termiske sikkerhedsafbrydelse er aktiveret.	Kontakt kundeservice.
I displayet vises E 2 .	Den automatiske sikkerhedsafbrydelse er aktiveret.	Tryk på en vilkårlig tast, eller drej på drejeknappen.
I displayet vises E 3 .	Ovnfunktionen har en fejl.	Kontakt kundeservice.
I displayet vises E 4 .	Den termiske sikkerhedsafbrydelse er aktiveret.	Kontakt kundeservice.
I displayet vises E 11 .	Fugt i betjeningsfeltet.	Lad betjeningsfeltet tørre.
I displayet vises E 17 .	Lynopvarmning er mislykket.	Kontakt kundeservice.

Kundeservice

Kontakt kundeservice, hvis apparatet skal repareres. Vi finder altid en passende løsning, også for at undgå unødvendige kundeservicebesøg.

E-nummer og FD-nummer

Ved opkald er det vigtigt, at De oplyser produktnummeret (E-nr.) og produktionsnummeret (FD-nr.), så vi kan servicere Dem på kvalificeret vis. De finder typeskiltet med numrene i højre side, når De åbner apparatets dør. Det er en god ide at skrive apparatets data og telefonnummeret til kundeservice her, så det er let at finde oplysningerne, hvis det skulle blive nødvendigt.

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

Kundeservice

Bemærk, at serviceteknikerens besøg i tilfælde af fejlbetjening ikke er gratis, heller ikke i garantitiden.

Kontaktdataene for alle lande findes i vedlagte kundeservice-fortegnelse.

Reparationsordre og rådgivning i tilfælde af fejl DK 44 89 89 85

Stol på producentens kompetence. På den måde sikres det, at reparationer udføres af uddannede serviceteknikere, som ligger inde med de originale reservedele, der passer til det pågældende apparat.

Akrylamid i fødevarer

Hvilke retter drejer det sig om?

Akrylamid opstår primært i korn- og kartoffelprodukter, som tilberedes ved meget høje temperaturer. Det drejer sig f.eks. om kartoffelchips, pommes frites, toast, rundstykker, brød, fint bagværk (kiks, honningkager, spekulatius).

	Tips om tilberedning med lavt akrylamidindhold
Generelt	Hold tilberedningstiden så kort som muligt. Retterne må ikke brunes alt for kraftigt, men skal være gyldenbrune. Der dannes mindre akrylamid ved tilberedning af store stykker.
Bagning	Med varmluft maks. 180 °C, æg eller æggeblomme reducerer dannelsen af akrylamid.
Småkager	Med varmluft maks. 180 °C, æg eller æggeblomme reducerer dannelsen af akrylamid.
Pommes frites i ovn	Fordel dem jævnt og i ét lag på tilbehøret. Bag mindst 400 g pr. bagning, så de ikke bliver udtørret.

Testet i vores prøvekøkken

Her findes et udvalg af retter samt de optimale indstillinger til dem. Det er også angivet, hvilken ovnfunktion, temperatur eller mikrobølgeeffekt, der er bedst egnet til den pågældende ret. Der findes oplysninger om det rigtige tilbehør samt om den rillehøjde, der skal anvendes. Der er tips om fade og beholdere samt om tilberedningen.

Anvisninger

- Angivelserne i tabellen gælder altid for isætning i en kold og tom ovn. Forvarm kun ovnen, hvis det er angivet i tabellerne. Fjern alt tilbehør, som ikke skal bruges, fra ovnrummet, inden der tændes for apparatet.
- Læg først bagepapir på tilbehøret efter forvarmningen.
- Tidsangivelserne i tabellerne er retningsgivende værdier. De afhænger af madvarernes kvalitet og beskaffenhed.
- Brug det leverede tilbehør. Der kan fås ekstra tilbehør hos forhandleren eller kundeservice.
- Brug altid grydelapper, når varmt tilbehør eller fade tages ud af ovnen.

Optø, opvarme og tilberede med mikrobølgefunktion

I de følgende tabeller findes mange muligheder og indstillingsværdier for mikrobølgefunktionen.

Optøning	Vægt	Mikrobølgeeffekt, i watt, tilberedningstid i minutter	Anvisning
Kød i hele stykker af okse, kalv eller svin (med og uden ben)	800 g	180 W, 15 min. + 90 W, 10-20 min.	Vend flere gange.
	1 kg	180 W, 20 min. + 90 W, 15-25 min.	
	1,5 kg	180 W, 30 min. + 90 W, 20-30 min.	
Kød i stykker eller skiver af okse, kalv eller svin	200 g	180 W, 3 min. + 90 W, 10-15 min.	Skil optøede dele fra hinanden, når de vendes
	500 g	180 W, 5 min. + 90 W, 15-20 min.	
	800 g	180 W, 8 min. + 90 W, 15-20 min.	
Hakket kød, blandet	200 g	90 W, 10-15 min.	Frys kødet ned så fladt som muligt Vend flere gange, og fjern optøet kød
	500 g	180 W, 5 min. + 90 W, 10-15 min.	
	800 g	180 W, 8 min. + 90 W, 15-20 min.	
Fjerkræ eller fjerkrædele	600 g	180 W, 8 min. + 90 W, 10-15 min.	Vend af og til
	1,2 kg	180 W, 15 min. + 90 W, 25-30 min.	
And	2 kg	180 W, 20 min. + 90 W, 30-40 min.	Vend flere gange.
Fiskefilet, fiskekotelet eller -skiver	400 g	180 W, 5 min. + 90 W, 10-15 min.	Skil optøede dele fra hinanden
Fisk, hel	300 g	180 W, 3 min. + 90 W, 10-15 min.	-
	600 g	180 W, 8 min. + 90 W, 10-15 min.	
Grøntsager, f.eks. ærter	300 g	180 W, 10-15 min.	Rør forsigtigt rundt af og til
	600 g	180 W, 10 min. + 90 W, 10-15 min.	
Frukt, f.eks. hindbær	300 g	180 W, 7-10 min.	Rør forsigtigt rundt af og til, og skil optøede dele fra hinanden
	500 g	180 W, 8 min. + 90 W, 5-10 min.	
Smør, optøning	125 g	180 W, 1 min. + 90 W, 2-4 min.	Fjern emballagen helt
	250 g	360 W, 1 min. + 90 W, 2-4 min.	

Tidsangivelserne i tabellerne er retningsgivende værdier. De afhænger af de anvendte fade, samt af fødevarernes kvalitet, temperatur og beskaffenhed.

I tabellerne er der ofte angivet et tidsinterval. Indstil først til den korteste tid, og forlæng tiden, hvis det er nødvendigt.

De kan også tilberede andre mængder end dem, der er angivet i tabellerne. Derfor findes der en tommelfingerregel: dobbelt mængde - næsten dobbelt varighed, halv mængde - halv varighed.

Placer altid fadet eller gryden på den lave rist. På den måde kan mikrobølgerne nå ind til maden fra alle sider.

Optøning

Anvisninger

- Sæt de frosne fødevarer på risten i et fad uden låg.
- Sarte områder, som f.eks. ben og vinger på kyllinger eller fedtkanten på stege, kan dækkes til med små stykker alufolie. Folien må ikke berøre ovnrummets vægge. Når halvdelen af optøningstiden er gået kan alufolien tages af.
- Vend retten eller rør rundt 1 til 2 gange under optøningen. Store stykker skal vendes flere gange. Fjern den væde, der opstår under optøningen, når fødevarerne vendes.
- Lad de optøede madvarer hvile yderligere i 10 til 60 minutter ved rumtemperatur, så temperaturen udlignes. Derefter kan indmaden tages ud af fjerkræ.

Optøning	Vægt	Mikrobølgeeffekt, i watt, tilberedningstid i minutter	Anvisning
Brød, helt	500 g	180 W, 6 min. + 90 W, 5-10 min.	Vend af og til
	1 kg	180 W, 12 min. + 90 W, 15-25 min.	
Tørkager, f.eks. rørekage	500 g	90 W, 15-20 min.	Kun til kager uden glasur, fløde eller creme. Skil de enkelte stykker kage fra hinanden
	750 g	180 W, 5 min. + 90 W, 10-15 min.	
Kage, fugtigt fyld, f.eks. frugtkage, kvarkkage	500 g	180 W, 5 min. + 90 W, 10-15 min.	Kun til kager uden glasur, fløde eller husblas
	750 g	180 W, 7 min. + 90 W, 10-15 min.	

Optø, opvarme eller tilberede dybfrosne retter

Anvisninger

- Tag færdigretter ud af emballagen. Opvarmningen sker hurtigere og bliver jævnere fordelt i fad og beholdere, der egner sig til mikrobølger. De enkelte dele af retterne kan blive opvarmet med forskellig hastighed.
- Flade retter bliver hurtigere tilberedt end høje. Fordel derfor retterne så fladt som muligt i fadet. Fødevarer må ikke lægges i lag oven på hinanden.

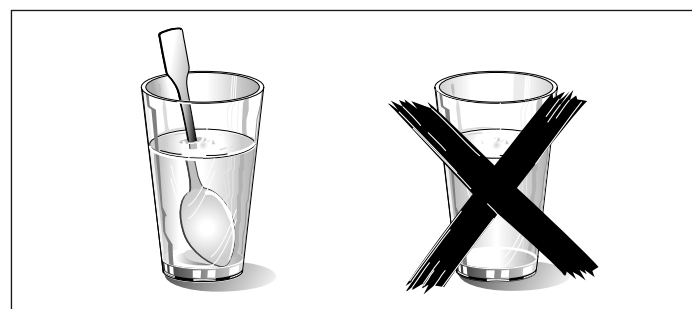
- Dæk altid retterne til. Brug en tallerken eller specialfolie til mikrobølger, hvis De ikke har et låg, der passer til fadet.
- Vend retterne, eller rør rundt i dem 2 til 3 gange.
- Lad retterne hvile i yderligere 2 til 5 minutter efter opvarmningen for at udligne temperaturen.
- Brug altid grydehandsker eller grydelapper, når De tager servicet ud.
- Retternes egen smag bliver stort set bevaret. Derfor kan der spares på både salt og krydderier.

Optø, opvarme eller tilberede dybfrosne retter	Vægt	Mikrobølgeeffekt, i watt, tilberedningstid i minutter	Anvisninger
Menu, tallerkenret, færdigret	300-400 g	600 W, 10-15 min.	Tag retten ud af emballagen, tildæk retten under opvarmningen
Suppe	400-500 g	600 W, 8-10 min.	Fad med låg,
Sammenkogte retter	500 g	600 W, 10-15 min.	Fad med låg,
	1 kg	600 W, 20-25 min.	
Kødsiver eller stykker i sauce, f.eks. gulasch	500 g	600 W, 15-20 min.	Fad med låg,
	1 kg	600 W, 25-30 min.	
Fisk, f.eks. filetstykker	400 g	600 W, 10-15 min.	Med låg
	800 g	600 W, 18-20 min.	
Tilbehør, f.eks. ris, pasta	250 g	600 W, 2-5 min.	Fad med låg, tilsæt væske
	500 g	600 W, 8-10 min.	
Grøntsager, f.eks. ærter, broccoli, gulerødder	300 g	600 W, 8-10 min.	Fad med låg; tilsæt 1 spsk. vand
	600 g	600 W, 15-20 min.	
Spinat med fløde	450 g	600 W, 11-16 min.	Tilbered uden tilsætning af vand

Opvarme madretter

⚠ Advarsel – Fare for skoldning!

Når drikkevarer bliver opvarmet, kan der opstå en forsinket kogning. Det betyder, at væsken bliver opvarmet til kogepunktet, uden at der som normalt dannes dampbobler. Men ved den mindste rystelse af beholderen kan den kogende væske pludselig koge voldsomt over eller sprøjte. Placer altid en ske i beholderen ved opvarmning af væsker. På den måde undgår De forsinket kogning.



Pas på!

Metal - f.eks. en ske i et glas - skal befinde sig mindst 2 cm væk fra ovns væg og dørens inderside. Gnister kan ødelægge den indvendige glasrude i ovndøren.

Anvisninger

- Tag færdigretter ud af emballagen. Opvarmningen sker hurtigere og bliver jævner fordelt i fæde og beholdere, der egner sig til mikrobølger. De enkelte dele af retterne kan blive opvarmet med forskellig hastighed.
- Dæk altid retterne til. Brug en tallerken eller specialfolie til mikrobølger, hvis De ikke har et låg, der passer til fadet eller beholderen.

- Vend retterne, eller rør rundt i dem flere gange. Kontroller også temperaturen.
- Lad retterne hvile i yderligere 2 til 5 minutter efter opvarmningen for at udligne temperaturen.
- Brug altid grydehandsker eller grydelapper, når De tager servicet ud.

Opvarme madretter	Vægt	Mikrobølgeeffekt, i watt, tilberedningstid i minutter	Anvisninger
Menu, tallerkenret, færdigret	350-500 g	600 W, 5-10 min.	Tag retten ud af emballagen, tildæk retten under opvarmningen
Drinks	150 ml	900 W, 1-2 min.	Pas på! Sæt en ske i glasset, alkoholholdige drikke må ikke overopvarmes; kontroller af og til
	300 ml	900 W, 2-3 min.	
	500 ml	900 W, 3-4 min.	
Babymad, f.eks. sutteflasker	50 ml	360 W, ca. 1 min.	Stil sutteflasken uden sut eller låg på ovenbunden, omryst eller omrør grundigt efter opvarmningen; kontroller altid temperaturen
	100 ml	360 W, 1-2 min.	
	200 ml	360 W, 2-3 min.	
Suppe			-
1 kop	175 g	900 W, 2-3 min.	
2 kopper	à 175 g	900 W, 4-5 min.	
4 kopper	à 175 g	900 W, 5-6 min.	
Kødskeer eller stykker i sauce, f.eks. gulasch	500 g	600 W, 10-15 min.	Med låg
Sammenkogt ret	400 g	600 W, 5-10 min.	Fad med låg,
	800 g	600 W, 10-15 min.	
Grøntsager	150 g	600 W, 2-3 min.	Tilsæt lidt væske
	300 g	600 W, 3-5 min.	

Tilberede madretter**Anvisninger**

- Flade retter bliver hurtigere tilberedt end høje. Fordel derfor retterne så fladt som muligt i fadet. Fødevarer må ikke lægges i lag oven på hinanden.
- Tilbered retter i fæde eller beholdere med låg. Brug en tallerken eller specialfolie til mikrobølger, hvis De ikke har et låg, der passer til fadet.

- Retternes egen smag bliver stort set bevaret. Derfor kan der spares på både salt og krydderier.
- Lad retterne hvile i yderligere 2 til 5 minutter efter tilberedningen for at udligne temperaturen.
- Brug altid grydehandsker eller grydelapper, når De tager servicet ud.

Tilberede madretter	Vægt	Mikrobølgeeffekt i watt, Tilberedningstid i minutter	Anvisninger
Hel kylling, fersk, uden indmad	1,5 kg	600 W, 30-35 min.	Vend efter halvdelen af tiden.
Fiskefilet, fersk:	400 g	600 W, 5-10 min.	-
Grøntsager, friske*	250 g	600 W, 5-10 min.	Skær grøntsagerne i ensartede stykker; tilsæt for hver 100 g 1 til 2 spsk. vand; rør rundt af og til
	500 g	600 W, 10-15 min.	
Kartofler	250 g	600 W, 8-10 min.	Skær grøntsagerne i ensartede stykker; tilsæt for hver 100 g 1 til 2 spsk. vand; rør rundt af og til
	500 g	600 W, 11-14 min.	
	750 g	600 W, 15-22 min.	
Ris	125 g	600 W, 7-9 min. + 180 W, 15-20 min.	Tilsæt den dobbelte mængde væske; anvend et højt fad med låg
	250 g	600 W, 10-12 min. + 180 W, 20-25 min.	
Desserter, f.eks. budding (pulver)	500 ml	600 W, 7-9 min.	Rør rundt med et piskeris 2 til 3 gange
Frugt, kompot	500 g	600 W, 9-12 min.	-

Popcorn til mikrobølger

Anvisninger

- Anvend varmebestandigt, fladt service af glas, f.eks. låget til en gratinform, en glastallerken eller en glasskål (Pyrex)
- Stil altid servicet på risten.
- Anvend ikke porcelæn eller meget hvælvede tallerkener.
- Indstil som beskrevet i tabellen. Alt efter produkt og mængde kan det være nødvendigt at tilpasse tiden.
- For at popcorn ikke skal brænde på, skal popcornposen tages ud et øjeblik efter 1 minut og 30 sekunder og rystes. Forsigtig - meget varm!

Advarsel – Fare for skoldning!

- Åbn popcornposen forsigtigt, der kan strømme meget varm damp ud.
- Indstil aldrig den fulde mikrobølgeeffekt.

	Vægt	Tilbehør	Mikrobølgeeffekt i watt, Tilberedningstid i minutter
Popcorn til mikrobølger	1 pose à 100 g	Gryder og pander, rist	600 W, 3-5 min.

Tips om mikrobølgefunktionen

Der findes ingen indstillingsangivelse til den aktuelle fødevarer-mængde.	Forlæng eller reducer tilberedningstiderne efter følgende tommelfingerregel: Dobbelt mængde = næsten dobbelt så lang tid halv mængde = halv tid
Retten er blevet tør.	Vælg en kortere tilberedningstid næste gang, eller indstil til en lavere mikrobølgeeffekt. Dæk retten til, og hæld mere væske ved.
Efter udløb af den indstillede tid er retten endnu ikke tøet op, varm eller færdigtilberedt.	Indstil en længere tid. Større mængder eller højere madretter skal have længere tid
Når tilberedningstiden er udløbet, er madretten for varm ved kanten men er ikke færdig i midten.	Rør rundt i retten med jævne mellemrum, og vælg en lavere effekt og en længere tilberedningstid næste gang.
Efter optøningen er fjerkræet eller kødet varmt på ydersiden, men det er ikke tøet op i midten.	Vælg en lavere mikrobølgeeffekt næste gang. Vend også ved større mængder de frosne madvarer flere gange under optøningen.

Kager og bagværk











Om tabellerne

Anvisninger

- Tidsangivelserne gælder for bagværk, der sættes i en kold ovn.
- Temperatur og bagetid afhænger af beskaffenhed og mængde af dejen. Derfor er der angivet intervaller i tabellerne. Begynd med den laveste værdi, og indstil til en højere værdi næste gang, hvis det er nødvendigt. En lav temperatur giver en mere jævn brunning.
- Yderligere oplysninger kan findes i *Råd om bagning* sidst i tabellen.
- Sæt altid kageformen midterst på den lave rist.

Kageforme

Bemærk: Mørke kageforme af metal egner sig bedst.

Kager i form	Tilbehør	Ovnfunktion	Temperatur °C	Mikrobølgeeffekt i watt	Varighed i minutter
Rørekage, enkel	Randform/firkantet form		170-180	90	40-50
Rørekage, fin (f.eks. sandkage)*	Randform/firkantet form		150-170	-	70-90
Tærtebund af rørt kagedej	Tærteform		160-180	-	30-40
Frugtkage, fin, rørt kagedej	Spring-/randform		170-180	90	35-45
Lagkagebund, 2 æg	Tærteform		160-170	-	20-25
Lagkagebund, 6 æg	Mørk springform		170-180	-	35-45
Mørdejsbund med kant	Mørk springform		170-190	-	30-40
Frugt- eller kvarkkage med bund af mørdej*	Mørk springform		170-190	180	35-45
Schweizer Wähe**	Mørk springform		190-200	-	45-55
Formkage	Rillet randform		170-180	-	40-50

* Lad kagen køle af i ovnen i ca. 20 minutter.

** Stil formen direkte på drejetallerkenen.

Kager i form	Tilbehør	Ovnfunktion	Temperatur °C	Mikrobølgeeffekt i watt	Varighed i minutter
Pizza, tynd bund, lidt fyld**	Rund pizzaplade		220-230	-	15-25
Kryddret bagværk**	Mørk springform		200-220	-	50-60
Nøddekage	Mørk springform		170-180	90	35-45
Gærdej med tørt fyld	Rund pizzaplade		160-180	-	50-60
Gærdej med fugtigt fyld	Rund pizzaplade		170-190	-	55-65
Fletbrød af 500 g mel	Rund pizzaplade		170-190	-	35-45
Stolle (tysk julekage) af 500 g mel	Rund pizzaplade		160-180	-	60-70
Strudel, sød	Rund pizzaplade		190-210	180	35-45

* Lad kagen køle af i ovnen i ca. 20 minutter.
 ** Stil formen direkte på drejetallerkenen.

Småkager	Tilbehør	Ovnfunktion:	Temperatur i °C	Tilberedningstid i minutter
Småkager	Rund pizzaplade		150-170	25-35
Makroner	Rund pizzaplade		110-130	35-45
Marengs	Rund pizzaplade		100	80-100
Muffins	Muffinform på rist		160-180	35-40
Kager af konditorkrem	Rund pizzaplade		200-220	35-45
Butterdej	Rund pizzaplade		190-200	35-45
Bagværk, gærdej	Rund pizzaplade		200-220	25-35

Brød og rundstykker	Tilbehør	Ovnfunktion	Temperatur i °C	Varighed i minutter
Surdejsbrød af 1,2 kg mel	Rund pizzaplade		210-230	50-60
Fladbrød*	Rund pizzaplade		220-230	25-35
Rundstykker	Rund pizzaplade		210-230	25-35
Boller af gærdej, søde	Rund pizzaplade		200-220	15-25

* Stil formen direkte på drejetallerkenen.

Bagetips

De vil bage efter Deres egen opskrift.	Brug anvisningerne for lignende bagværk i bagetabellerne.
De ønsker at anvende en bageform af silikone, glas, kunststof eller keramik.	Formen skal være varmebestandig op til 250 °C. I sådanne forme bliver kagerne brunet mindre. Hvis De også anvender mikrobølgefunktionen, bliver tilberedningstiden evt. forkortet i forhold til angivelsen i tabellen.
Sådan konstaterer De, om en formkage er gennembagt.	Stik en tynd træpind ned i kagen på det højeste sted ca. 10 minutter, inden den angivne bagetid er slut. Hvis der ikke klæber dej ved træpinden, er kagen færdig.
Kagen falder sammen.	Brug mindre væske næste gang, eller indstil ovntemperaturen ca. 10 grader lavere, og forlæng bage-tiden. Overhold de angivne røretider i opskriften.
Kagen er hævet på midten men er lavere i kanten.	Smør kun springformens bund. Efter bagningen løsnes kagen forsigtigt med en kniv.
Kagen er blevet for mørk.	Vælg en lavere temperatur, og bag kagen lidt længere.
Kagen er for tør.	Stik små huller i den færdige kage med en tandstikker. Dryp derefter kagen med frugtsaft eller noget alkoholholdigt. Vælg en temperatur næste gang, som er 10 grader højere, og reducer bagetiden.
Brødet eller kagen (f.eks. ostekage) ser fin ud, men er klæg indvendig (for fedtet, gennemtrukket med vandede lag).	Anvend lidt mindre væde næste gang, og bag kagen lidt længere ved lavere temperatur. Forbag først bunden ved kager med fugtigt fyld, drys derefter med mandler eller rasp, og hæld til sidst fyldet på. Overhold opskrifter og bagetider.
Kagen løsner sig ikke, når den vendes ud af formen.	Lad kagen køle af i 5 til 10 minutter efter bagningen, så løsner den sig lettere fra formen. Hvis den stadig ikke løsner sig, kan kanten forsigtigt løsnes med en kniv. Vend kagen, og læg et vådt, koldt klæde over formen et par gange. Smør formen bedre næste gang, og drys den også med rasp.
De har målt temperaturen i ovnen med Deres eget termometer og har konstateret en afvigelse.	Producenten måler ovntemperaturen med en prøverist i midten af ovnrummet efter en fastlagt tid. Alle forme, fade og skåle samt tilbehørsdele påvirker den målte værdi, så der altid vil være afvigelser i temperaturen, når de selv måler den.
Der dannes gnister mellem formen og risten.	Kontroller, at formen er ren udvendig. Placer formen et andet sted i ovnrummet. Bag videre uden mikrobølger, hvis det ikke hjælper. Bagetiden bliver i så fald længere.

Stege og grille

Om tabellerne

Temperatur og stegetid afhænger af retternes beskaffenhed og mængde. Derfor er der angivet intervaller i tabellerne. Begynd med den laveste værdi, og indstil til en højere værdi næste gang, hvis det er nødvendigt.

Der findes yderligere oplysninger under [Stege- og grilltips](#) efter tabellerne.

Fade og beholdere

De kan bruge alle typer varmebestandigt service, der egner sig til mikrobølger. Bradepander og fade af metal er kun velegnet til stegning uden mikrobølger.

Fade og gryder kan blive meget varme. Brug grydelapper, når de tages ud.

Stil altid varme glasfade og -forme på et tørt viskestykke. Hvis underlaget er vådt eller koldt, kan glasset springe.

Tips vedrørende stegning

Anvisninger

- Brug et højt fad til stegning af kød og fjerkræ.
- Kontroller, at der er plads til fadet eller formen i ovnrummet. De må ikke være for store.

Oksekød

Anvisninger

- Vend oksegrydestege efter $\frac{1}{3}$ og $\frac{2}{3}$ af tiden. Lad kødet hvile yderligere ca. 10 minutter til sidst.

- Kød
Hæld et tyndt lag væske i bunden af fadet. Hæld lidt mere væske ved grydestege. Vend kødstykkerne efter halvdelen af tiden. Når stegen er færdig, skal den helst hvile i ca. 10 minutter i den slukkede ovn med lukket ovndør. På den måde bliver saften bedre fordelt i kødet.
- Fjerkræ:
Vend kødstykker efter $\frac{2}{3}$ af tiden.

Tips vedrørende grilning

Anvisninger

- Grill altid med lukket ovndør uden forvarmning.
- Grillstykkerne skal så vidt muligt være lige tykke. Steaks bør være mindst 2 til 3 cm tykke. På den måde bliver de jævnt brunet og forbliver saftige. Steaks skal først saltes efter grilning.
- Vend grillstykkerne med en grilltang. Hvis De stikker i kødet med en gaffel, løber der saft ud, og kødet bliver tørt.
- Mørkerødt kød, f.eks. oksekød, bruner hurtigere end kalve- eller svinekød. Grillstykker af lyst kød eller fisk bliver ofte kun lysebrune på overfladen, men er alligevel gennemstegte og saftige indvendig.
- Grillelementet slukkes og tændes automatisk. Dette er normalt. Hvor ofte det sker, afhænger af det indstillede grilltrin.

- Vend oksefilet og roastbeef efter halvdelen af tiden. Lad kødet hvile yderligere ca. 10 minutter til sidst.
- Vend steaks efter $\frac{2}{3}$ af tiden.

Oksekød	Tilbehør	Ovnfunktion	Temperatur °C, grilltrin	Mikrobølgeeffekt i watt	Varighed i minutter
Oksegrydesteg, ca. 1 kg	Fad med låg		180-200	-	120-143
Oksefilet, medium, ca. 1 kg	Fad uden låg		180-200	90	30-40
Roastbeef, medium, ca. 1 kg	Fad uden låg		210-230	180	30-40
Steak, medium, 3 cm tyk	Høj rist		3	-	Hver side: 10-15






Kalvekød

Bemærk: Vend kalvesteg og -skank efter halvdelen af tiden. Lad kødet hvile yderligere ca. 10 minutter til sidst.

Kalvekød	Tilbehør	Ovnfunktion:	Temperatur °C	Mikrobølgeeffekt i watt	Tilberedningstid i minutter
Kalvesteg, ca. 1 kg	Fad med låg,		180-200	-	110-130
Kalveskank, ca. 1,5 kg	Fad med låg,		200-220	-	120-130



Svinekød**Anvisninger**

- Vend mager flæskesteg og steg af svinekød uden svær efter halvdelen af tiden. Lad kødet hvile yderligere ca. 10 minutter til sidst.
- Læg stegen med sværen opad i fadet. Rids sværen. Vend ikke stegen. Lad kødet hvile yderligere ca. 10 minutter til sidst.
- Vend ikke svinefilet og hamburgerryg. Lad kødet hvile yderligere ca. 5 minutter til sidst.
- Vend nakkekoteletter efter $\frac{2}{3}$ af tiden.

Svinekød	Tilbehør	Ovn-funktion	Temperatur °C, grilltrin	Mikrobølgeeffekt i watt	Varighed i minutter
Steg uden svær (f.eks. nakkekam), ca. 750 g*	Fad med låg		220-230	180	40-50
Steg med svær (f.eks. bov), ca. 1,5 g*	Fad uden låg		190-210	-	130-150
Svinefilet, ca. 500 g*	Fad med låg		220-230	90	25-30
Flæskesteg, mager, ca. 1 kg*	Fad med låg		210-230	90	60-80
Hamburgerryg med ben, ca. 1 kg*	Fad uden låg	-	-	360	45-45
Nakkekoteletter, 2 cm tykke**			3	-	1. side: ca. 15-20 2. side: ca. 10-15
* lav rist ** høj rist					



Lammekød

Bemærk: Vend lammekøllen efter halvdelen af tiden.

Lammekød	Tilbehør	Ovnfunktion:	Temperatur °C	Mikrobølgeeffekt i watt	Tilberedningstid i minutter
Lammeryg med ben, ca. 1 kg	Fad uden låg		210-230	-	40-50
Lammekølle uden ben, medium, ca. 1,5 kg	Fad med låg,		190-210	-	90-95

Andet**Anvisninger**

- Lad forloren hare hvile yderligere ca. 10 minutter til sidst.
- Vend pølserne efter $\frac{2}{3}$ af tiden.

Andet	Tilbehør	Ovn-funktion	Temperatur °C, grilltrin	Mikrobølgeeffekt i watt	Varighed i minutter
Forloren hare, ca. 1 kg*	Fad uden låg		180-200	600 W + 180 W	-
Grillpølser, 4 til 6 stk. Pr. stk. ca. 150 g**	-		3	-	Hver side: 10-15
* lav rist ** høj rist					

Fjerkræ

Anvisninger

- Læg hele kyllinger, kyllingebryst og små kalkuner med brystsiden nedad. Vend efter $\frac{2}{3}$ af tiden.
- Læg poularder med brystsiden nedad. Vend efter 30 minutter, og indstil mikrobølgeeffekten til 180 watt.

- Læg halve kyllinger og kyllingestykker med skindet opad. Vend ikke.
- Vend ande- eller gåsebryst med skindet opad. Vend ikke.
- Vend gåselår efter halvdelen af tiden. Prik huller i skindet.
- Læg kalkunbryst eller -lår med skindet nedad. Vend efter $\frac{2}{3}$ af tiden.

Fjerkræ	Tilbehør	Ovnfunktion:	Temperatur °C, grilltrin	Mikrobølgeeffekter i watt	Tilberedningstid i minutter
Kylling, hel, ca. 1,2 kg	Fad med låg,		220-230	360	35-45
Poulard, hel, ca. 1,6 kg	Fad med låg,		220-230	360 180	30 20-30
Kylling, halveret, à 500 g	Fad uden låg		180-200	360	30-35
Kyllingestykker, ca. 800 g	Fad uden låg		210-230	360	20-30
Kyllingebryst med hud ben, 2 stk., ca. 350-450 g	Fad uden låg		190-210	180	30-40
Andebryst med hud, 2 stk. à 300-400 g	Fad uden låg		3	90	20-30
Gåsebryst, 2 stk. à 500 g	Fad uden låg		210-230	90	25-30
Gåselår, 4 stk. ca. 1,5 kg	Fad uden låg		210-230	180	30-40
Kalkunbryst, ca. 1 kg	Fad med låg,		200-220	-	90-100
Kalkunlår, ca. 1,3 kg	Fad med låg,		200-220	180	50-60

Fisk

- Smør først risten med olie.

Anvisninger

- Læg hele fisk, f.eks. foreller, midt på den høje rist under grilning.

Fisk	Tilbehør	Ovnfunktion:	Temperatur °C	Tilberedningstid i minutter
Fiskekotelet, f.eks. laks, 3 cm tyk, grillet	Høj rist		3	20-25
Fisk, hel, 2-3 stk. à 300 g, grillet	Høj rist		3	20-30

Stege- og grilltips

Den er ingen angivelse for stegens vægt i tabellen.	Vælg en højere temperatur og kortere tilberedningstid ved mindre stege. Vælg en lavere temperatur og længere tilberedningstid ved større stege.
Hvordan kan man konstatere, om stegen er færdig.	Benyt et stegetermometer (fås i specialbutikker), eller prøv med en ske. Tryk på stegen med en ske. Hvis stegen føles fast, er den færdig. Giver stegen efter, skal den steges lidt længere.
Stegen ser fin ud, men skyen er branket.	Vælg et mindre stegefad næste gang, eller tilsæt mere væske.
Stegen ser fin ud, men skyen er for lys og vandet.	Vælg et større stegefad næste gang, og tilsæt mindre væske.
Stegen er ikke gennemstegt.	Skær stegen i skiver. Tilbered saucen i stegefadet, og læg skiverne ned i saucen. Steg kødet færdigt udelukkende med mikrobølgefunktionen.

Tærte, gratin, toast

Anvisninger

- Tabellen gælder for indsætning i kold ovn.
- Brug en 4 til 5 cm høj tærteform, der er mikrobølgeegnet og varmebestandig, til tærte, kartoffelgratin og lasagne

- Sæt tærten på den lave rist.
- Lad tærter og gratiner stå og efterbake i 5 minutter efter, at der er slukket for ovnen.
- Gratineret toast:
Forrist toastskiverne.

Tærte, gratin, toast	Tilbehør	Ovnfunktion:	Temperatur °C, grilltrin	Mikrobølgeeffekt i watt	Tilberedningstid i minutter
Tærte, sød, ca. 1,5 kg	Fad uden låg		140-160	360	25-35
Tærte, pikant af kogte ingredienser, ca. 1 kg	Fad uden låg		150-170	600	20-25
Lasagne, frisk	Fad uden låg		200-220	360	25-35
Kartoffelgratin med rå ingredienser, ca. 1,1 kg	Fad uden låg		180-200	600	25-30
Toast, gratineret, 4 stk. * høj rist			3	-	8-10

Færdigretter, dybfrosne

Anvisninger

- Følg producentens anvisninger på emballagen.

- Tabellen gælder for indsætning i kold ovn.
- Læg ikke pommes frites, kroketter og rösti oven på hinanden, vend dem efter halvdelen af tiden.
- Læg madvarerne direkte på drejetallerkenen.

Færdigretter	Tilbehør	Ovnfunktion	Temperatur °C	Mikrobølgeeffekt i watt	Varighed i minutter
Pizza med tynd bund*	Drejetallerken		220-230	-	10-15
Pizza med tyk bund	Drejetallerken		-	600	3
			220-230	-	13-18
Minipizza*	Drejetallerken		220-230	-	10-15
Pizza-baguette*	Drejetallerken		-	600	2
			220-230	-	13-18
Pommes frites	Drejetallerken		220-230	-	8-13
Kroketter*	Drejetallerken		210-220	-	13-18
Rösti, fyldte kartoffelkroketter	Drejetallerken		200-220	-	25-30
Forbagte rundstykker eller baguette	Lav rist		170-180	-	13-18
Fiskepinde	Drejetallerken		210-230	-	10-20
Kyllingesticks, nuggets	Drejetallerken		200-220	-	15-20
Strudel	Drejetallerken		210-220	180	20-30
Lasagne, ca. 400 g**	Lav rist		220-230	600	12-17

* Forvarm ovnen i 5 minutter, læg derefter madvaren på den varme drejetallerken.

** Læg madvaren i et passende og varmebestandigt fad.

Prøveretter

Kvalitet og funktion af mikrobølge-kombinationsapparater testes af afprøvningsinstitutter ved hjælp af disse retter.

Ifølge standarden EN 60705, IEC 60705 eller DIN 44547 og EN 60350 (2009)

Optøning med mikrobølge

Ret	Mikrobølgeeffekt, watt, tilberedningstid i minutter	Bemærk:
Kød	180 W, 5 min. + 90 W, 10-15 min.	Sæt en Pyrex-form Ø 22 cm på den lave rist. Fjern optøet kød efter ca. 13 minutter.

Tilberedning med mikrobølgefunktion

Ret	Mikrobølgeeffekt, watt, tilberedningstid i minutter	Bemærk:
Æggemælk	600 W, 10-13 min. + 180 W, 25-30 min.	Sæt en Pyrex-form 24 x 19 cm på den lave rist.
Biskuit	600 W, 9-10 min.	Sæt en Pyrex-form Ø 22 cm på den lave rist.
Forloren hare	600 W, 18-23 min.	Sæt en Pyrex-form 28 cm på den lave rist.

Tilberedning med mikrobølgefunktion kombineret med andre ovnfunktioner

Ret	Mikrobølgeeffekt, watt, tilberedningstid i minutter	Ovnfunktion:	Temperatur °C	Bemærk:
Kartoffelgratin	600 W, 25-30 min.		210-220	Sæt en Pyrex-form Ø 22 cm på den lave rist.
Kager	180 W, 15-20 min.		180-200	Sæt en Pyrex-form Ø 22 cm på den lave rist.
Kylling,	360 W, 35-40 min.		200-220	Vend efter 2/3 af tiden.

Bagning
















Bemærk: Tabellen gælder for indsætning i kold ovn.

Ret	Tilberedning i:	Ovnfunktion:	Temperatur °C	Bagetid, minutter
Lagkagebunde (vandbiskuit)	Springform Ø 26 cm, lav rist		160-180	30-40
Æblekage med låg***	Springform Ø 20 cm lav rist		190-210	50-60

Grillning:

Ret	Tilbehør	Ovnfunktion:	Grilltrin	Varighed, minutter
Bruning af toast	Høj rist		3	4-5
Hamburgerbøffer 9 stk.	Høj rist		3	30-35

Sisällysluettelo

	Määräystenmukainen käyttö	34
	Tärkeitä turvaohjeita	34
	Yleistä	34
	Mikroaalto	35
	Vaurioiden syyt	36
	Yleistä	36
	Mikroaalto	37
	Ympäristönsuojelu	37
	Energiansäästö	37
	Ympäristöystävällinen hävittäminen	37
	Tutustuminen laitteeseen	38
	Ohjauspaneeli	38
	Toimintovalitsin	38
	Kosketuskentät ja näyttö	39
	Kiertovalitsin	39
	Käyttötavat	40
	Uunitoiminnot	40
	Mikroaaltouuni	40
	Uunitila	40
	Varusteet	41
	Mukana toimitetut varusteet	41
	Lisävarusteet	41
	Ennen ensimmäistä käyttöä	41
	Pyörivän lautasen asettaminen paikalleen	41
	Ensimmäinen käyttöönotto	41
	Uunitilan ja varusteiden puhdistus	42
	Koneen käyttö	42
	Laitteen kytkeminen päälle ja pois päältä	42
	Käyttötavan säätäminen	42
	Uunitoiminnon ja lämpötilan asettaminen	43
	Pikakuumennus	43
	Automaattinen turvakatkaisu	43
	Mikroaaltouuni	44
	Astia	44
	Mikroaaltotehot	44
	Mikroaaltokäytön säätäminen	44
	Mikroaalto-yhdistelmäkäytön säätäminen	45
	Automaattiohjelmat	46
	Ohjelman säätäminen	46
	Ohjelmataulukko	47
	Aikatoimintojen asettaminen	48
	Aika-asetusten haku näyttöön	48
	Hälyttimen asettaminen	48
	Toiminta-ajan asettaminen	48
	Ensimmäinen käyttöönotto	49
	Perusasetukset	49
	Perusasetusten muuttaminen	49
	Perusasetukset	49
	Puhdistus	50
	Soveltuvat puhdistusaineet	50
	Mitä tehdä häiriön sattuessa?	51
	Huoltopalvelu	52
	Mallinumero ja sarjanumero	52
	Akryyliamidi elintarvikkeissa	52
	Testattu kokeittiossamme	53
	Sulatus, kuumennus ja kypsennys mikrossa	53
	Vihjeitä mikroaaltouunin käytöstä	56
	Kakut ja leivonnaiset	56
	Leipomisvihjeitä	57
	Paistaminen ja grillaaminen	58
	Paisto- ja grillausvihjeitä	60
	Paistokset, gratiinit, paahtoleivät	61
	Valmistuotteet, pakastetut	61
	Testiruoat	62

Lisätietoja tuotteista, varusteista, varaosista ja palveluista löydät Internetistä: **www.neff-international.com** ja Online-Shopista: **www.neff-eshop.com**

Määräystenmukainen käyttö

Lue tämä käyttöohje huolellisesti. Vasta sitten voit käyttää laitettasi turvallisesti ja oikein. Säilytä käyttö- ja asennusohje myöhempää käyttöä tai seuraavaa käyttäjää varten.

Tämä laite on tarkoitettu ainoastaan kalusteeseen asennettavaksi. Noudata asennusohjeita.

Tarkasta laite, kun olet purkanut sen pakkauksesta. Jos laitteessa on kuljetusvaurioita, älä kytke laitetta käyttöön.

Ilman pistoketta olevan laitteen saa liittää vain valtuutettu asentaja. Takuu ei kata virheellisestä liitännästä johtuvia vaurioita.

Tämä laite on tarkoitettu yksityisille kotitalouksille ja kodinomaiseen ympäristöön. Käytä laitetta vain ruokien ja juomien valmistukseen. Pidä laitetta käytön aikana silmällä. Käytä laitetta vain suljetuissa tiloissa.

Tämä laite on tarkoitettu käytettäväksi enintään 4000 metrin korkeudella merenpinnasta.

Laitetta voivat käyttää yli 8-vuotiaat lapset ja henkilöt, joiden fyysiset ominaisuudet, aistit tai henkiset valmiudet ovat rajoittuneet tai joilta puuttuu tarvittava kokemus ja osaaminen, jos heitä valvoo heidän turvallisuudestaan vastaava henkilö tai heitä on opastettu laitteen turvallisessa käytössä ja he ovat ymmärtäneet laitteen vaarat.

Lapset eivät saa leikkiä laitteella. Lapset eivät saa puhdistaa tai huoltaa laitetta, paitsi jos he ovat täyttäneet 15 vuotta ja heidän toimiaan valvotaan.

Pidä alle 8-vuotiaat lapset poissa laitteen ja liitännäsjohdon läheltä.

Laita varuste aina oikein uunitilaan. → "Ennen ensimmäistä käyttöä" sivulla 41

Tärkeitä turvaohjeita

Yleistä

Varoitus – Palovaara!

- Uunitilassa säilytettävät, palavat esineet voivat syttyä palamaan. Älä säilytä palavia esineitä uunitilassa. Älä avaa laitteen luukkua, jos laitteesta tulee savua. Kytke laite pois päältä ja irrota verkkopistoke tai kytke sulake sulakerasiassa pois päältä.
- Laitteen luukkua avattaessa muodostuu ilmavirta. Leivinpaperi voi koskettaa kuumennuselementtejä ja syttyä palamaan. Älä laita irrallista leivinpaperia varusteen päälle, kun esilämmität uunin. Laita leivinpaperin päälle aina painoksi astia tai uunivuoka. Levitä leivinpaperi vain tarvittavalle alueelle. Leivinpaperi ei saa ulottua varusteen ulkopuolelle.
- Laite kuumenee hyvin kuumaksi. Jos laite sijoitetaan kalusteeseen, jossa on somisteovi, suljettu somisteovi aiheuttaa ylikuumenemisen. Käytä laitetta vain somisteovi avoinna.

Varoitus – Sähköiskun vaara!

- Epäasianmukaiset korjaukset ovat vaarallisia. Vain koulutukseemme osallistunut huoltopalvelun teknikko saa tehdä korjauksia ja vaihtaa vaurioituneita liitännäsjohdot. Jos laite on rikki, irrota verkkopistoke tai kytke sulake sulakerasiassa pois päältä. Soita huoltopalveluun.
- Sähkölaitteiden johdon eriste voi sulaa laitteen kuumissa osissa. Varo, että sähkölaitteiden liitännäsjohdot ei joudu kosketuksiin laitteen kuumien osien kanssa.
- Laitteeseen pääsevä kosteus voi aiheuttaa sähköiskun. Älä käytä painepesuria tai höyrysuihkua.
- Laitteeseen pääsevä kosteus voi aiheuttaa sähköiskun. Älä altista laitetta voimakkaalle kuumuudelle tai kosteudelle. Käytä laitetta vain suljetuissa tiloissa.
- Viallinen laite voi aiheuttaa sähköiskun. Älä kytke viallista laitetta päälle. Irrota verkkopistoke tai kytke sulake sulakerasiassa pois päältä. Soita huoltopalveluun.
- Laitteessa on korkeajännitettä. Älä poista ulkokuorta.

⚠️ Varoitus – Palovamman vaara!

- Laitte kuumenee hyvin kuumaksi. Älä kosketa uunitilan kuumia sisäpintoja tai kuumennuselementtejä. Anna laitteen jäähtyä aina. Pidä lapset poissa laitteen läheltä.
- Varusteet ja astiat kuumenevat hyvin kuumiksi. Käytä aina patalappuja, kun otat kuumat varusteet tai astiat uunista.
- Alkoholihöyryt voivat syttyä kuumassa uunissa. Älä valmista ruokia, joissa on runsaasti väkevää alkoholia. Käytä vain väkeviä alkoholijuomia vain pieniä määriä. Avaa laitteen luukku varovasti.

⚠️ Varoitus – Palovamman vaara!

- Laitteesta voi tulla kuumaa höyryä, kun avaat laitteen luukun. Avaa laitteen luukku varovasti. Pidä lapset poissa laitteen läheltä.
- Kuumassa uunitilassa oleva vesi voi höyrystyä kuumaksi höyryksi. Älä kaada koskaan vettä kuumaan uuniin.

⚠️ Varoitus – Loukkaantumisvaara!

Laitteen luukun naarmuuntunut lasi voi särkyä. Älä käytä puhdistuslastaa, voimakkaita tai hankaavia puhdistusaineita.

Mikroaalto**⚠️ Varoitus – Palovammojen vaara!**

- Laitteen määräysten vastainen käyttö on vaarallista ja voi aiheuttaa vaurioita. Kiellettyä on ruokien tai vaatteiden kuivaaminen, tohveleiden, jyvä- tai viljatyynyjen, pesusienien, kosteiden pesulappujen ja vastaavien lämmittäminen. Esimerkiksi ylikuumentuneet tohvelit, jyvä- tai viljatyynyt, pesusienet, kosteat pesulaput tai vastaavat voivat aiheuttaa palovammoja
- Elintarvikkeet voivat syttyä palamaan. Älä lämmitä elintarvikkeita lämpimänäpito-pakkauksissa. Älä lämmitä elintarvikkeita muovi-, paperi- tai muissa helposti palavissa astioissa ilman valvontaa. Älä säädä liian korkeaa mikroaaltotehoa tai liian pitkää aikaa. Noudata tämän käyttöohjeen ohjeita. Älä kuivaa elintarvikkeita mikrossa. Älä sulata tai lämmitä elintarvikkeita, joissa on niukasti vettä, kuten esim. leipää, liian suurella mikroaaltoteholla tai liian pitkää aikaa.
- Ruokaöljy voi syttyä palamaan. Älä lämmitä pelkkää ruokaöljyä mikrossa.

⚠️ Varoitus – Räjähdyksivaara!

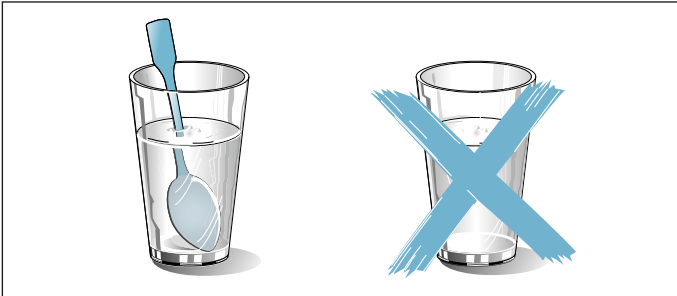
Tiukasti suljetuissa astioissa olevat nesteet tai muut elintarvikkeet voivat räjähtää. Älä kuumenna nesteitä tai muita elintarvikkeita tiukasti suljetuissa astioissa.

⚠️ Varoitus – Palovamman vaara!

- Elintarvikkeet, joissa on kiinteä kuori tai nahka, voivat haljeta räjähdysmäisesti kuumennuksen aikana tai myös vielä kuumentamisen jälkeen. Älä kypsennä kananmunia kuorineen tai lämmitä kovaksi keitettyjä munia. Älä kypsennä kuorellisia äyriäisiä. Paistettujen munien ja lasissa hyydytettyjen munien keltuainen on ensin rikottava. Elintarvikkeissa, joissa on kiinteä kuori tai nahka, kuten esim. omenat, tomaatit, perunat tai makkarat, kuori voi haljeta. Pistele kuoreen tai nahkaan reikiä ennen lämmittämistä.
- Vauvanruoassa oleva lämpö ei jakaudu tasaisesti. Älä lämmitä vauvanruokia suljetuissa astioissa. Poista aina kansi tai tutti. Sekoita tai ravista kunnolla lämmittämisen jälkeen. Tarkasta lämpötila ennen kuin annat ruokaa lapselle.
- Kuumat ruoat säteilevät lämpöä. Astia voi kuumentua kuumaksi. Käytä aina patalappua, kun otat kuumat varusteet tai astiat uunista.
- Ilmatiiviisti pakattujen elintarvikkeiden pakkaus voi haljeta. Noudata aina pakkauksessa olevia ohjeita. Käytä aina patalappua, kun otat ruoat uunista.
- Käden ulottuvilla olevat osat kuumenevat käytössä. Älä kosketa kuumia osia. Pidä lapset poissa laitteen läheltä.
- Laitteen määräysten vastainen käyttö on vaarallista ja voi aiheuttaa vaurioita. Kiellettyä on ruokien tai vaatteiden kuivaaminen, tohveleiden, jyvä- tai viljatyynyjen, pesusienien, kosteiden pesulappujen ja vastaavien lämmittäminen. Esimerkiksi ylikuumentuneet tohvelit, jyvä- tai viljatyynyt, pesusienet, kosteat pesulaput tai vastaavat voivat aiheuttaa palovammoja

⚠ Varoitus – Palovamman vaara!

- Nesteitä kuumennettaessa voi esiintyä viivästynyttä kiehumista. Se tarkoittaa, että kiehumislämpötila saavutetaan ilman, että nesteessä näkyy tyypillisiä höyrykuplia. Jo astian pienikin tärinä voi aiheuttaa sen, että kuuma neste kiehuu yhtäkkiä voimakkaasti yli ja roiskuu. Laita kuumentaessasi aina lusikka astiaan. Näin vältetään viivästynyt kiehuminen.

**⚠ Varoitus – Loukkaantumisvaara!**

- Sopimaton astia voi haljeta. Posliinisten ja keraamisten astioiden kahvoissa ja kansissa voi olla pieniä reikiä. Näiden reikien takana on ontto tila. Onttoon tilaan päässyt kosteus voi aiheuttaa astian halkeamisen. Käytä vain mikrokäyttöön soveltuvia astioita.
- Metalliset astiat ja kulhot, tai astiat, joissa on metalliosia, voivat aiheuttaa pelkässä mikroaaltokäytössä kipinöintiä. Laitte vaurioituu. Älä käytä pelkässä mikroaaltokäytössä koskaan metalliastioita.

⚠ Varoitus – Sähköiskun vaara!

Laitteessa on korkeajännitettä. Älä poista ulkokuorta.

⚠ Varoitus – Vakavien terveysvahinkojen vaara!

- Puutteellinen puhdistus voi ajan mittaan aiheuttaa laitteen ulkopinnan vaurioitumisen. Mikroaaltoenergiaa voi päästä ulos laitteesta. Puhdista laite säännöllisesti ja poista elintarvikkejäämät heti. Pidä uunitila, luukun tiiviste, luukku ja luukun lukko aina puhtaina. → "Puhdistus" sivulla 50
- Jos uuninluukku tai luukun tiiviste on vaurioitunut, mikroaaltoenergiaa voi päästä ulos laitteesta. Älä käytä laitetta, jos uuninluukku, luukun tiiviste tai luukun muovikehys on vaurioitunut. Soita huoltoon.
- Ilman ulkokuorta olevasta laitteesta voi päästä ulos mikroaaltoenergiaa. Älä poista koskaan ulkokuorta. Käännä huolto- ja korjaustöissä huoltopalvelun puoleen.

🔪 Vaurioiden syyt**Yleistä****Huomio!**

- **Vettä kuumassa uunissa:** Älä kaada koskaan vettä kuumaan uuniin. Siitä muodostuu vesihöyryä. Lämpötilan muutos voi aiheuttaa vahinkoja.
- **Kosteat elintarvikkeet:** Älä säilytä kosteita elintarvikkeita pitkään suljetussa uunissa. Älä varastoi ruokia laitteessa. Tästä voi aiheutua korroosiota.
- **Kondenssivettä uunitilassa:** Luukun lasissa, sisäseinillä ja pohjalla voi olla kondenssivettä. Se on normaalia, eikä se vaikuta mikroaaltojen toimintaan. Pyyhi kondenssivesi pois uunista jokaisen kypsennyksen jälkeen, jotta vältät ruostumisvaaran.
- **Jäähtymisen laitteen luukku avoimena:** Anna uunin jäähtyä luukku suljettuna. Älä laita mitään laitteen luukun väliin. Vaikka luukku on vain raollaan, viereiset kalusteet voivat ajan myötä vaurioitua.
- **Hyvin likainen tiiviste:** Jos tiiviste on hyvin likainen, laitteen luukku ei sulkeudu käytössä enää kunnolla. Viereiset kalusteet voivat vahingoittua. Pidä tiiviste puhtaana.
- **Laitteen luukku istuimena ja säilytystilana:** Älä nojaa tai istuudu laitteen avoimen luukun päälle. Älä aseta astioita tai varusteita laitteen luukun päälle.
- **Laitteen kuljetus:** Älä kannaa tai kannattele laitetta luukun kahvasta. Kahva ei kestä laitteen painoa ja se saattaa murtua.

Mikroaalto

Huomio!

- **Kipinöiden muodostuminen:** Metallin - esim. lusikan lasissa - pitää olla vähintään 2 cm:n päässä uunin seinistä ja luukun sisäpinnalta. Kipinät voivat rikkoa luukun sisälasin.
- **Mikron käyttö ilman ruokia:** Laitteen käyttö ilman uunitilassa olevaa ruokaa aiheuttaa ylikuormituksen. Älä kytke laitetta päälle ilman, että uunitilassa on ruokaa. Poikkeuksena on pikainen astiatesti, ks. mikroaaltoastioita koskeva luku.
- **Mikro-popcorn:** Älä valitse koskaan liian korkeaa mikroaaltotehoa. Ylikuormitus voi särkeä luukun lasin. Käytä korkeintaan 600 W:n tehoa. Laita popcorn-pussi aina lasilautaselle.
- **Alumiinivuoat:** Älä käytä laitteessa alumiinivuoakaa. Muodostuvat kipinät vaurioittavat laitetta.
- **Pyörivän lautasen käyttölaite:** Yli kiehunut neste ei saa päästä pyörivän lautasen käyttölaitteen kautta laitteen sisäosiin. Valvo kypsentämistä. Käytä ensin lyhyempää kypsennysaikaa ja pidennä kypsennysaikaa tarpeen mukaan.
- **Pyörivä lautanen:** Älä käytä mikroaaltouunia ilman pyörivää lautasta.

Ympäristönsuojelu

Uusi laitteesi on erityisen energiatahokas. Tässä annamme vihjeitä, miten voit säästää laitetta käyttäessäsi vielä enemmän energiaa, ja kerromme laitteen asianmukaisesta hävittämisestä.

Energiansäästö

- Esilämmitä laite vain, kun ruokaohjeessa tai käyttöohjeen taulukossa kehoitetaan niin tekemään.
- Käytä leivontaan tummia, mustaksi maalattuja tai emaloituja kakkuvuokia. Ne ottavat hyvin lämpöä vastaan.
- Avaa laitteen luukku käytön aikana mahdollisimman harvoin.
- Paista useampia kakkuja mieluiten peräjälkeen. Uunitila on vielä lämmin. Se lyhentää toisen kakun paistoaikaa. Voit laittaa myös 2 pitkänmallista vuokaa vierekkäin uuniin.
- Jos kypsymisaika on pitkä, voit kytkeä uunin 10 minuuttia ennen kypsennysajan päättymistä pois päältä ja käyttää jälkilämmön loppukypsentämiseen.

Ympäristöystävällinen hävittäminen

Hävitä pakkaus ympäristöystävällisesti.



Tämän laitteen merkintä perustuu käytettyjä sähkö- ja elektroniikkalaitteita (waste electrical and electronic equipment - WEEE) koskevaan direktiiviin 2012/19/EU.

Tämä direktiivi määrittää käytettyjen laitteiden palautus- ja kierrätys-säännökset koko EU:n alueella.

Tutustuminen laitteeseen

Tässä luvussa selostamme näytöt ja valitsimet. Lisäksi opit tuntemaan laitteen eri toiminnot.

Huomautus: Värit ja yksityiskohdat saattavat poiketa laitemalleittain.

Ohjauspaneeli

Ohjauspaneelin kautta säädät toiminto- ja kiertovalitsimien ja kosketuskenttien avulla laitteen erilaiset toiminnot. Näytössä näkyvät tämänhetkiset asetukset.

Yhteenvedossa näkyy ohjauspaneeli, kun laite on kytketty päälle ja valittuna on käyttötapa.



1 Toimintovalitsin

Toimintovalitsimella asetat käyttötavan tai muita toimintoja. Voit kiertää toimintovalitsinta nolla-asennosta sekä oikealle että vasemmalle.

2 Kosketuskentät

Kosketuskenttien takana on tunnistimia. Näppää symbolia valitaksesi toiminnon.

3 Näyttö

Näytössä näkyvät aktiivisten toimintojen symbolit ja aikatoiminnot.

4 Kiertovalitsin

Lämpötilanvalitsimella asetat lämpötilan uunitoiminnolle tai valitset asetuksen muita toimintoja varten. Voit kiertää kiertovalitsinta sekä oikealle että vasemmalle.

Toimintovalitsin

Toimintovalitsimella asetat uunitoiminnot ja muut toiminnot.

Jotta löydät aina oikean uunitoiminnon haluamallasi ruoalle, selostamme tässä toimintojen erot ja käyttötarkoitukset.

Asetus	Käyttö	
○	Nolla-asento	Laite on kytketty pois päältä.
☼	Mikroaaltouuni	Mikroaaltokäytön valinta.
☼	Kuumailma	Puhallin jakaa takaseinällä olevan rengaslämmityselementin lämmön tasaisesti uunitilaan.
☼	Kiertoilmagrilli	Tuuletin kierrättää grillivastuksen kuuman ilman ruokien ympärille.
☼	Pizzateho	Alempi lämmityselementti ja takaseinällä oleva rengaslämmityselementti kuumenevat.
☼	Grilli	Koko grillivastuksen alla oleva pinta kuumenee.
P	Ohjelmat	Täältä löydät useisiin ruokiin jo ennalta ohjelmoidut asetukset.

Huomautuksia

- Toiminto- ja kiertovalitsimet ovat monissa laitteissa sisäänpainettavia. Lukitse ja vapauta toiminto- tai kiertovalitsin painamalla sitä nolla-asennossa.
- Kun toimintovalitsin on nolla-asennossa (energiansäästötila) ja valitaan toiminto, kestää muutamia sekunteja ennen kuin kyseinen toiminto on käytettävissä (esimerkiksi mikroaaltokäyttö).

Kosketuskentät ja näyttö

Kosketuskentillä voit säätää laitteen erilaisia lisätoimintoja. Näytössä näet siihen liittyvät arvot.

Kosketuskentät

Tästä löydät lyhyet selostukset eri kosketuskenttien toiminnoista.

Symboli		Merkitys
	Mikroaaltouuni	Mikroaaltotehojen valinta tai mikroaaltotoiminnon kytkeminen uunitoiminnon lisäksi.
	Ohjelmat	Ohjelmavalikon hakunäyttöön, ohjelman numeron asettaminen kiertovalitsimella.
	Aikatoiminnot	Aikatoimintojen valinta ja säätäminen kiertovalitsimella.
	Nopea esilämmitys	Nopean esilämmityksen aktivointi/deaktivointi
	Lämpötila/ paino	Lämpötilan/ painon valinta ja säätäminen kiertovalitsimella.
	Start/Stop	Toiminnon käynnistäminen tai pysäyttäminen Huomautus: Painaminen pitkään lopettaa käynnissä olevan toiminnon, valitun käyttötavan asetukset palautetaan vakioarvoihin.

Näyttö

Näyttö on suunniteltu siten, että voit lukea tiedot yhdellä silmäyksellä, aina tilanteen mukaan.




Arvo, jonka voit juuri nyt säätää, on korostettu. Korostus osoitetaan punaisella palkilla asetettavan arvon alapuolella.

Korostettuna olevaa arvoa voidaan muuttaa suoraan kiertovalitsimella.



Näytön osat

Tästä löydät lyhyet selostukset näytön eri osien toiminnoista.

Symboli		Merkitys
	Hälytys	Kun symboli on merkittynä, näytössä näkyy hälyttimen käyntiaika.
	Toiminta-aika	Kun symboli on merkittynä, näytössä näkyy toiminta-aika.
	Kellonaika	Kun symboli on merkittynä, näytössä näkyy kellonaika.
h:min	Tunnit/minuutit	Toiminta-aika tunteina ja minuutteina
min:sec	Minuutit/sekunnit	Toiminta-aika minuutteina ja sekunteina
	Pikakuumennus	Kun symboli palaa, pikakuumennus on aktivoitu.

Lämpötilanäyttö

Punainen lämpömittari näytössä ylhäällä oikealla näyttää, että laite kuumenee.

Kun uunitoiminto on asetettu, näyttö vasemmalla lämpömittarin vieressä täyttyy viidessä vaiheessa punaiseksi uunitilan kuumenemisen mukaan.

Grilliä käytettäessä näyttö palaa heti kokonaan punaisena.

Mikroaaltokäytön yhteydessä näyttö ei pala.

Kun esilämmität uunin, ajankohta on optimaalinen ruoan uuniin laittamiselle, kun näyttö palaa kokonaan punaisena.



Huomautus: Termisen hitauden takia voi näytössä oleva lämpötila poiketa vähän uunitilan todellisesta lämpötilasta.

Yötila

Näytön kirkkaus lasketaan energian säästämiseksi alimpaan arvoonsa klo 22 - 5.59.

Kiertovalitsin

Kiertovalitsimella muutat arvoja, jotka näkyvät näytössä ja jotka ovat korostettuna.

Valintalistoissa, esimerkiksi ohjelmien kohdalla, viimeisen kohdan jälkeen näyttöön tulee taas ensimmäinen vaihtoehto.

Arvojen kohdalla, esimerkiksi paino, valitsinta on kierrettävä taas takaisinpäin, kun pienin tai suurin arvoon saavutettu.

Käyttötavat

Laitteessa on erilaisia käyttötapoja, jotka helpottavat laitteen käyttöä.

Löydät tähän liittyvät tarkat kuvaukset kyseisistä luvuista.

Käyttötapa	Käyttö
Uunitoiminnot → "Koneen käyttö" sivulla 42	Ruokien optimaalista varmistusta varten käytettävissä on erilaisia, tarkasti sovitettuja uunitoimintoja.
Mikroaaltouuni → "Mikroaaltouuni" sivulla 44	Mikroaaltouunilla voit kypsentää, kuumentaa tai sulattaa ruoat nopeasti.
Mikroaaltouuni-yhdistelmäkäyttö	Tällä voit kytkeä käyttöön uunitoiminnon lisäksi mikroaaltokäytön.
Perusasetukset → "Perusasetukset" sivulla 49	Voit muuttaa laitteen perusasetuksia omien toiveidesi mukaan.

Uunitoiminnot

Jotta löydät aina oikean uunitoiminnon haluamallesi ruoalle, selostamme tässä toimintojen erot ja käyttötarkoitukset.

Yksittäisten uunitoimintojen symbolit helpottavat tunnistamista.

Uuni- toiminto	Lämpötila	Käyttö
 Kuumailma	40 °C	Hiivataikinan nostatus, kermakakujen sulatus.
	100-230 °C	Leipomiseen ja paistamiseen yhdellä tasolla.
 Grilli	Grillaustehot: 1 = pieni teho 2 = keski-teho 3 = täysi teho	Matalien grillituotteiden kuten pihvien, makkaroiden tai paahtoleivän grillaamiseen ja gratinointiin.
 Kiertoilmagrillaus	100-230 °C	Linnun, kokonaisen kalan ja suurimpien lihanpalojen paistamiseen.
 Pizzateho	100-230 °C	Pizzan kypsentämiseen ja sellaisten ruokien valmistamiseen, joihin tarvitaan runsaasti lämpöä alapuolelta.

Ehdotetut arvot

Laite ilmoittaa jokaiselle uunitoiminnolle ehdotetut lämpötilan tai tehon. Voit ottaa nämä käyttöön tai muuttaa tähän liittyvällä alueella.

Mikroaaltouuni

Käytettävissäsi on eritasoisia mikroaaltotehoja, jotka sopivat erityyppisten ruokien valmistukseen. Mikroaaltotehot eivät vastaa aina tarkasti wattilukua, jota laite käyttää.


Käytettävissä ovat seuraavat mikroaaltotehot.

Mikroaaltoteho	maksimi toiminta-aika
90	1 tunti 30 minuuttia
180	1 tunti 30 minuuttia
360	1 tunti 30 minuuttia
600	1 tunti 30 minuuttia
900 W	30 minuuttia

Mikroaaltotoimintoa voidaan käyttää yksin tai yhdessä kaikkien uunitoimintojen kanssa.

Poikkeukset:

 Mikroaaltoteho 900 W


 Kuumailma 40 °C

Ohjeet mikroaaltotoiminnon yhdistämisestä uunitoimintoihin löydät tästä:

Uunitila

Uunitilaan liittyvät eri toiminnot helpottavat laitteen käyttöä. Uunitila on esimerkiksi tehokkaasti valaistu, ja jäähdytyspuhallin suojaa laitetta ylikuumenemiselta.

Laitteen luukun avaaminen

Jos avaat laitteen luukun käynnissä olevan toiminnon aikana, toiminto pysähtyy. Sulje luukku ja näppää kenttää  jatkaaksesi toimintoa.

Uunivalo

Uunitilan valo palaa aina käytön aikana. Kun toiminto päättyy, valo sammuu.

Uunitilan valo syttyy, kun avaat laitteen luukun. Siitä on apua esimerkiksi laitetta puhdistaessasi. Uunitilan valo kytkeytyy n. 15 minuutin kuluttua automaattisesti taas pois päältä.

Jäähdytyspuhallin

Laitteessa on jäähdytyspuhallin. Jäähdytyspuhallin kytkeytyy käytön aikana päälle. Lämmin ilma poistuu luukun kautta.

Jäähdytyspuhallin käy tietyn aikaa käytön jälkeen.

Huomio!

Älä peitä tuuletusaukkoja. Muutoin laite ylikuumenee.

Huomautuksia

- Mikroaaltokäytössä laite pysyy kylmänä. Jäähdytyspuhallin kytkeytyy silti päälle. Puhallin voi käydä edelleen, vaikka mikroaaltokäyttö on päättynyt.
- Luukun lasissa, sisäseinillä ja pohjalla voi olla kondenssivettä. Se on normaalia, eikä se vaikuta laitteen toimintaan. Pyyhi kondenssivesi pois kypsennyksen jälkeen.

Varusteet

Tässä näet yhteenvedon mukana toimitetuista varusteista ja niiden oikeasta käytöstä.

Huomio!

Varmista astiaa poistaessasi, että pyörivä lautanen ei siirry pois paikaltaan. Varmista, että pyörivä lautanen on lukittunut oikein paikalleen. Pyörivä lautanen voi pyöriä sekä vasemmalle että oikealle.

Mukana toimitetut varusteet



Pyörivä lautanen

Ruoat, jotka tarvitsevat erittäin paljon lämpöä, voit valmistaa suoraan pyörivällä lautasella.

Huomautus: Pyörivä lautanen pyörii vasemmalle ja oikealle. Se kestää leikkaamista. Voit leikata pizzan paloiksi suoraan pyörivän lautasen päällä.



Alempi ritilä

Mikroaaltokäyttöä sekä uunitoiminnolla leipomista ja paistamista varten.

Huomautus: Aseta ritilä pyörivälle lautaselle.



Korkea ritilä

Ritilä esimerkiksi pihvien, makkaroiden tai paahtoleivän grillaukseen tai esimerkiksi matalien vuokien alustaksi.

Huomautus: Aseta ritilä pyörivälle lautaselle.

Lisävarusteet

Lisää varusteita on saatavana huoltopalvelustamme tai alan liikkeistä.

Lisävarusteet

Lasinen paistovuoka

Pataruoille ja paistoksille, jotka valmistetaan uunissa.

Pizzapelti

Pizzalle ja suurille pyöreille kakuille.

Höyrykypsennysosa mikroaaltolaitteille

Ruokien hellävarainen ja nopea höyrykypsennys.

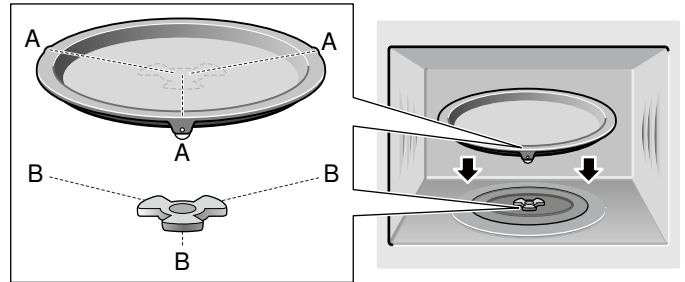
Ennen ensimmäistä käyttöä

Ennen kuin otat uuden laitteen käyttöön, tee seuraavat asetukset. Puhdista lisäksi uunitila ja varusteet.

Laitteen pitää olla valmiiksi asennettu ja liitetty verkkovirtaan.

Pyörivän lautasen asettaminen paikalleen

Aseta rullilla varustettu pyörivä lautanen "A" kuvan mukaan uunitilan pohjassa olevan pidikkeen "B" päälle.



Huomautuksia

- Älä käytä laitetta koskaan ilman pyörivää lautasta
- Pyörivän lautasen pitää olla suorassa pidikkeen päällä.
- Pyörivän lautasen täytyy pyöriä kaikissa uunitoiminnossa.
- Kuormita pyörivää lautasta enintään 5 kg painolla.

Ensimmäinen käyttöönotto

Kun laite on liitetty sähköverkkoon tai on sattunut sähkökatko, näyttöön ilmestyy kehotus säätää kellonaika. Kehotuksen ilmestymiseen voi kulua muutamia sekunteja.

Kellonajan asetus

Kun laite otetaan käyttöön, ajanäyttö on korostettuna. Arvo 12:00 vilkkuu näytössä ja symboli ☹ palaa. Aseta kellonaika.


1. Aseta kellonaika kiertovalitsimella.
 2. Näppää kenttää ☹.
- Kellonaika on asetettu.

Kellonajan muuttaminen

Huomautus: Jotta voit muuttaa kellonajan, laitteen pitää olla pois päältä.

1. Näppää kaksi kertaa kenttää ☹.
 2. Näyttöön ilmestyy symboli ☹ ja kellonaika.
 3. Aseta kellonaika kiertovalitsimella.
- Näppää kenttää ☹.
- Kellonaika on asetettu.


Huomautuksia



- Jos kellonajan asettamisen jälkeen ei näpätä kenttää , asetettu arvo otetaan muutaman sekunnin kuluttua automaattisesti käyttöön.
- Jos toimintovalitsinta liikutettiin asetusten kuluessa, se on lopuksi asetettava taas nolla-asentoon. Laitetta voidaan käyttää vasta sitten.
- Voit laskea laitteesi valmiustilakulutusta kytkemällä kellonajan pois näytöstä.

Uunitilan ja varusteiden puhdistus


Puhdista uunitila ja varusteet ennen kuin valmistat laitteessa ruokaa ensimmäistä kertaa.

Uunitilan puhdistus

Poista uutuuden haju kuumentamalla tyhjää, suljettua uunia. Parhaiten tähän sopii kuumennus yhden tunnin ajan kuumailmalla  lämpötilassa 180 °C. Varmista, että uuniin ei ole jäänyt pakkausmateriaalia.

1. Aseta toimintovalitsimella kuumailma .
2. Aseta kiertovalitsimella 180 °C.
3. Näppää kenttää .

Laite alkaa kuumentua.

Kytke laite tunnin kuluttua pois päältä. Näppää sitä varten kenttää  ja kierrä sitten toimintovalitsin nolla-asentoon.

Varusteiden puhdistus

Puhdista varusteet ennen ensimmäistä käyttöä huolellisesti kuumalla astianpesuaineliuksella ja pehmeällä talousliinalla.



Koneen käyttö

Olet jo tutustunut valitsimiin ja niiden toimintatapaan. Neuvomme seuraavassa, miten teet laitteen säädöt. Tulet tietämään, mitä päälle ja pois päältä kytkettäessä tapahtuu ja miten asetat käyttötavat.

Laitteen kytkeminen päälle ja pois päältä

Ennen kuin voit tehdä laitteeseen asetuksia, laite on kytkettävä päälle.

Kun et tarvitse laitetta, kytke laite pois päältä. Jos laitteeseen ei tehdä mitään asetuksia pidempään aikaan, laite kytkeytyy automaattisesti pois päältä.

Laitteen kytkeminen päälle

Kierrä toimintovalitsinta kytkeäksesi laitteen päälle.

Näyttöön ilmestyy vakioarvo korostettuna. Laite on käyttövalmis.

Ohjeet käyttötapojen säätämisestä löydät kulloisestakin luvusta.

Laitteen kytkeminen pois päältä

Kierrä toimintovalitsin nolla-asentoon.

Käynnissä oleva toiminto keskeytyy.



Näyttöön ilmestyy kellonaika.

Huomautus: Perusasetuksissa voit määritellä, näkyykö kellonaika näytössä, kun laite on kytketty pois päältä.


Käyttötavan säätäminen


Käyttötavan säätämisen jälkeen näyttöön ilmestyvät ehdotusarvot. Voit käynnistää tämän asetuksen heti.

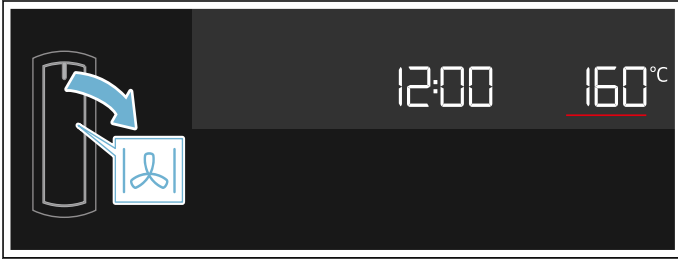
Toimi näin:


1. Valitse toimintovalitsimella käyttötapa.
2. Tee tarvittaessa muut asetukset.
Näppää sitä varten kyseistä kenttää ja muuta arvoa kiertovalitsimella.
3. Näppää kenttää .
Laite käynnistää toiminnon. LED  palaa.

Uunitoiminnon ja lämpötilan asettaminen

Esimerkki: Kuumailma  200 °C

1. Aseta toimintovalitsimella uunitoiminto Kuumailma .
Näyttöön ilmestyy lämpötilaehdotus 160 °C.



2. Aseta kiertovalitsimella lämpötila arvoon 200 °C.
3. Näppää kenttää .







Laite alkaa kuumentua. LED  palaa. Lämpötilanäyttö täyttyy.

Voit muuttaa lämpötilan kiertovalitsimella milloin tahansa toiminnon aikana.





Huomautuksia

- Kuumennuksen jälkeen ovat vähäiset lämpötilavaihtelut uunitoiminnosta riippuen normaaleja.
- Toiminnon kuluessa ei lämpötilaa voi asettaa arvoon 40 °C.

Toiminta-ajan asettaminen

1. Aseta uunitoiminto ja lämpötila.
2. Näppää kenttää , kunnes symboli  on korostettuna.
3. Aseta haluamasi toiminta-aika kiertovalitsimella.
4. Näppää kenttää .
Laite alkaa kuumentua. LED  palaa. Toiminta-ajan kuluminen näkyy näytössä.

Toiminnon pysäyttäminen

1. Näppää kenttää  tai avaa laitteen luukku.
Toiminto pysähtyy, LED  vilkkuu.
2. Sulje laitteen luukku.
3. Näppää kenttää .
Toiminto jatkuu, LED  palaa.

Toiminnon keskeyttäminen

Kierrä toimintovalitsin nolla-asentoon.




Toiminto keskeytyy ja kaikki asetukset poistuvat.

Huomautus: Jäähdytyspuhallin voi käydä edelleen toiminnon pysäyttämisen tai keskeyttämisen jälkeen.





Pikakuumennus

Pikakuumennuksella laite saavuttaa halutun lämpötilan erityisen nopeasti.


Käytä pikakuumennusta vain, kun asetettu lämpötila on yli 100 °C. Pikakuumennus on käytettävissä seuraaville uunitoiminnoille:

-  Kuumailma (poikkeus: Kuumailma 40 °C)
-  Kiertoilmagrilli
-  Pizzateho



Jotta kypsennystulos on tasainen, laita ruoka uuniin vasta kun pikakuumennus on päättynyt.

1. Aseta uunitoiminto ja lämpötila.
2. Näppää kenttää .
Näytössä palaa symboli .
3. Näppää kenttää .
Laite alkaa kuumentua. LED  palaa.

Pikakuumennus on päättynyt

Kuulet äänimerkin. Symboli  näytössä sammuu. Laite käy asetetulla uunitoiminnolla ja lämpötilalla edelleen. Laita ruoka uuniin.

Pikakuumennuksen keskeyttäminen

Näppää kenttää . Symboli  näytössä sammuu. Laite käy asetetulla uunitoiminnolla ja lämpötilalla edelleen.

Huomautus: Pikakuumennus deaktivoituu automaattisesti viimeistään 15 minuutin kuluttua.

Automaattinen turvakatkaisu

Automaattinen turvakatkaisu aktivoituu, jos laite on pidemmän aikaa käytössä ilman asetettua toiminta-aikaa. Laitteen pois päältä kytkeytyminen riippuu asetetusta käyttötavasta ja lämpötilasta.

- Kuumailma 40 °C: 24 tuntia
- Kuumailma 100-230 °C: 5 tuntia
- Kiertoilmagrilli ja pizzateho: 5 tuntia
- Grilli: 90 minuuttia

Esimerkki: Kun käytät laitetta kuumailmalla lämpötilassa 160 °C, laite kytkeytyy n. 5 tunnin kuluttua automaattisesti pois päältä.

Näyttöön ilmestyy . Laite kytkeytyy pois päältä. Kuittaa painamalla kenttää .

Mikroaaltouuni

Mikroaaltouunilla voit kypsentää, kuumentaa tai sulattaa ruoat erityisen nopeasti. Mikroaaltouunia voidaan käyttää yksin tai yhdessä grillin kanssa.

Jotta käytät mikroaaltouunia optimaalisella tavalla, noudata astiaa koskevia ohjeita ja ota huomioon käyttöohjeen lopussa olevissa taulukoissa olevat ohjeet.

Astia

Kaikki astiat eivät sovellu mikrokäyttöön. Jotta ruoat lämpenevät eikä laite vaurioidu, käytä vain mikrokäyttöön sopivia astioita.

Soveltuvat astiat

Sopivia astioita ovat kuumuutta kestävät astiat, jotka ovat lasia, keraamista lasia, posliinia, keramiikkaa tai lämmönkestävää muovia. Nämä materiaalit päästävät mikroaallot läpi.

Voit käyttää myös tarjoiluastioita. Näin sinun ei tarvitse siirtää ruokaa astiasta toiseen. Käytä kulta- tai hopeakoristeisia astioita vain, jos valmistaja takaa niiden soveltuvuuden mikrokäyttöön.

Sopimattomat astiat

Metalliasiastiat eivät sovi käyttöön. Mikroaallot eivät läpäise metallia. Ruoka pysyy suljetussa metalliastiassa kylmänä.

Huomio!

Kipinöiden muodostuminen: metallin, esim. lusikka lasissa, pitää olla vähintään 2 cm:n päässä uunin seinistä ja luukun sisäpinnasta. Kipinät voivat rikkoa luukun sisälasin.

Astiatesti

Älä kytke mikroaaltouunia koskaan päälle ilman ruokaa. Poikkeuksena on vain lyhyt astiatesti.

Jos et ole varma, sopiiko astiasi mikroon, tee tämä testi.

1. Laita tyhjä astia ½ - 1 minuutiksi täydelle teholle säädettyyn uuniin.
2. Tarkasta välillä astian lämpötila. Astian pitää pysyä kylmänä tai kädenlämpöisenä.

Jos astia kuumenee tai siitä lähtee kipinöitä, se ei ole sopiva. Keskeytä testi.

⚠ Varoitus – Palovamman vaara!

Käden ulottuvilla olevat osat kuumenevat käytössä. Älä kosketa kuumia osia. Pidä lapset poissa laitteen läheltä.

Mikroaaltotehot

Mikroaaltotehot ovat tehotasoja, ja ne eivät vastaa aina tarkasti wattilukua, jota laite käyttää.

Käytettävissä ovat seuraavat mikroaalto-tehot.

Mikroaaltoteho	maksimi toiminta-aika	Käyttö
90	1 tunti 30 minuuttia	Hellävaraista käsittelyä vaativien ruokien sulatukseen.
180	1 tunti 30 minuuttia	Sulatukseen ja jatkokypsennykseen.
360	1 tunti 30 minuuttia	Lihan kypsennykseen ja hellävaraista käsittelyä vaativien ruokien lämmitykseen.
600	1 tunti 30 minuuttia	Ruokien kuumentamiseen ja kypsentämiseen.
900 W	30 minuuttia	Nesteiden kuumentamiseen.

Ehdotetut arvot:

Laite ehdottaa jokaiselle mikroaaltoteholle toiminta-ajan. Voit ottaa nämä käyttöön tai muuttaa niitä tähän liittyvällä alueella.

Maksimiteho on tarkoitettu nesteiden kuumentamiseen. Mikroaaltouunin maksimiteho laskee jonkin ajan kuluttua laitteen suojaamiseksi. Täysi teho on käytettävissä taas jäähtymisajan jälkeen.



Aika-asetuksen välit

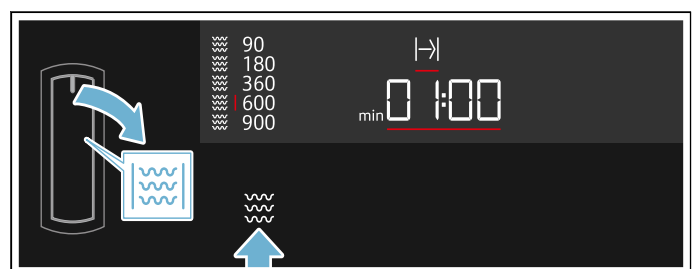
Toiminta-ajan asetuksen aikaväli muuttuu toiminta-ajan pituuden mukaan.

Toiminta-aika	Aikaväli
0 - 1 minuutti	5 sekuntia
1 - 3 minuuttia	10 sekuntia
3 - 15 minuuttia	30 sekuntia
15 minuuttia - 1 tunti	1 minuutti
1 tunti - 1 tunti 30 minuuttia	5 minuuttia

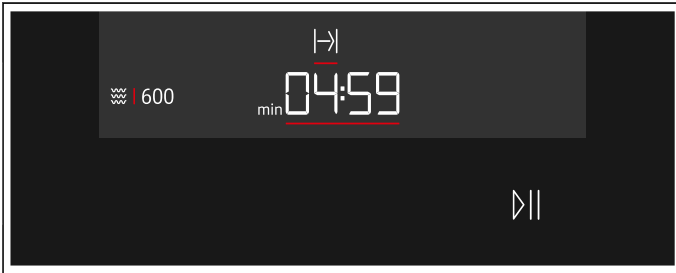
Mikroaaltokäytön säätäminen

Esimerkki: Mikroaaltoteho 600 W, toiminta-aika 5 minuuttia.

1. Valitse toimintovalitsimella toiminto Mikroaalto . Laite on käyttövalmis. Näyttöön tulee ehdotuksena suurin sallittu mikroaaltoteho , jota voidaan muuttaa milloin tahansa.
2. Valitse mikroaaltotehojen kosketuskentällä haluamasi tehotaso.



3. Aseta haluamasi toiminta-aika kiertovalitsimella.
Huomautus: Voit myös säätää ensin toiminta-ajan ja sitten mikroaaltotehon.
4. Näppää kenttää ▷||.



Toiminta-ajan kuluminen näkyy näytössä. LED ▷|| palaa.

Toiminta-aika on kulunut loppuun

Kuulet äänimerkin. Avaa laitteen luukku tai näppää jotain kenttää.

Toiminta-ajan muuttaminen

Muuta toiminta-aika kiertovalitsimella. Muutos otetaan käyttöön muutaman sekunnin kuluttua.

Mikroaaltotehon muuttaminen

Näppää kenttää ⚡, kunnes haluamasi teho on valittuna näytössä.

Huomautuksia

- Kun näppäät kenttää useita kertoja, tehotasot kytkeytyvät suurimmalta pienimmälle teholle.
- Jos mikroaaltotoiminto lisätään vasta käynnistyksen jälkeen, laite pysähtyy taukoa varten. Käynnistä toiminto näppäämällä kenttää ▷||

Toiminnon pysäyttäminen

1. Näppää kenttää ▷|| tai avaa laitteen luukku. Toiminto pysähtyy, LED ▷|| vilkkuu.
2. Sulje laitteen luukku.
3. Näppää kenttää ▷||. Toiminto jatkuu, LED ▷|| palaa.

Toiminnon keskeyttäminen

Kierrä toimintovalitsin nolla-asentoon.

Toiminto keskeytyy ja kaikki asetukset poistuvat.

Huomautus: Jäähdytyspuhallin voi käydä edelleen toiminnon pysäyttämisen tai keskeyttämisen jälkeen.

Mikroaalto-yhdistelmäkäytön säätäminen

Voit yhdistää mikroaaltotoiminnon kaikkiin uunitoimintoihin. Laite kuumenee, ja samalla kytketään mikroaaltokäyttö päälle. Näin ruoka valmistuu nopeammin.

Yhdistelmämahdollisuudet

- Kuumailma
- Kiertoilmagrilli
- Pizzateho
- Grilli

Poikkeukset:

- ⚡ Mikroaaltoteho 900 W
- Kuumailma 40 °C

Yhdistelmäkäytön säätäminen

Esimerkki: Kuumailma 190 °C ja mikroaalto 360 W, 17 minuuttia.

1. Aseta toimintovalitsimella uunitoiminto Kuumailma . Näyttöön ilmestyy lämpötilaehdotus.
2. Aseta haluamasi lämpötila kiertovalitsimella.
3. Näppää mikroaaltotehon kenttää ⚡, kunnes haluamasi teho on valittuna näytössä. Ehdotettu toiminta-aika ilmestyy näyttöön.
4. Aseta toiminta-aika kiertovalitsimella.
5. Näppää kenttää ▷||. Toiminto käynnistyy, LED ▷|| palaa. Toiminta-ajan kuluminen näkyy näytössä.

Toiminta-aika on kulunut loppuun

Kuulet äänimerkin ja symboli ▷|| sammuu. Yhdistelmäkäyttö on päättynyt. Näppää jotain kenttää sammuttaaksesi merkkiäänän.

Mikroaaltotehon muuttaminen

Näppää kenttää ⚡, kunnes haluamasi teho on valittuna näytössä.

Huomautuksia

- Kun näppäät kenttää useita kertoja, tehotasot kytkeytyvät suurimmalta pienimmälle teholle.
- Jos mikroaaltotoiminto lisätään vasta käynnistyksen jälkeen, laite pysähtyy taukoa varten. Käynnistä toiminto näppäämällä kenttää ▷||

Toiminnon pysäyttäminen

1. Näppää kenttää ▷|| tai avaa laitteen luukku. Toiminto pysähtyy, LED ▷|| vilkkuu.
2. Sulje laitteen luukku.
3. Näppää kenttää ▷||. Toiminto jatkuu, LED ▷|| palaa.

Toiminnon keskeyttäminen

Kierrä toimintovalitsin nolla-asentoon.

Toiminto keskeytyy ja kaikki asetukset poistuvat.

Huomautus: Jäähdytyspuhallin voi käydä edelleen toiminnon pysäyttämisen tai keskeyttämisen jälkeen.

Automaattiohjelmat

Automaattiohjelmien avulla voit valmistaa ruokia vaivattomasti. Valitse ohjelman ja syötät ruoan painon. Automaattiohjelma huolehtii optimaalisesta asetuksesta. Valittavanasi on 15 ohjelmaa.

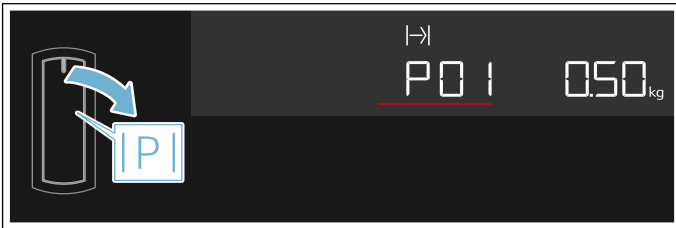
Huomautuksia

- Ota elintarvike pakkauksesta ja punnitse se. Jos et voi syöttää tarkkaa painoa, pyöristä ylös- tai alaspäin.
- Aseta elintarvikkeet kylmään uuniin.
- Käytä ohjelmissa aina mikrokäyttöön soveltuvia, kuumuutta kestäviä astioita, esimerkiksi lasisia tai keraamisia. Ota lisäksi huomioon ohjelmataulukossa olevat varusteita koskevat ohjeet.
- Parhaan mahdollisen kypsennystuloksen varmistamiseksi käytä vain moitteettomia elintarvikkeita ja jääkaappilämpötilassa olevaa lihaa. Käytä pakasteruokiin elintarvikkeita vain suoraan pakastimesta.

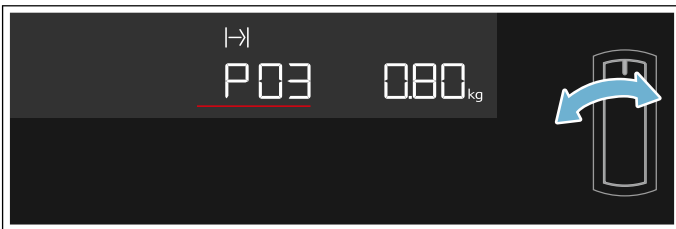
Ohjelman säätäminen

Esimerkkikuva: Ohjelma 3, paino 1 kg.

1. Aseta toimintovalitsin kohtaan Automaattiohjelmat P. Näyttöön ilmestyy ensimmäisen ohjelman numero ja painoehdotus.



2. Valitse kiertovalitsimella ohjelma numero 3.



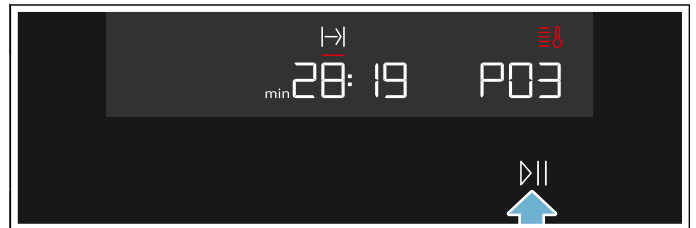
3. Näppää kenttää kg. Näytössä on painon säätö korostettuna.



4. Aseta kiertovalitsimella paino 1 kg. Laite säätää automaattisesti painoon sopivan toiminta-ajan.



5. Näppää kenttää ▷||. Ohjelma käynnistyy. Toiminta-ajan kuluminen näkyy näytössä, lämpötilapalkki ja LED ▷|| palavat.



Huomautuksia

- Ennen käynnistämistä voit kenttien P ja kg avulla siirtyä ohjelmien ja painon välillä.
- Kun ohjelma on käynnistynyt, ohjelman numeroa ja painoa ei voi enää muuttaa. Voit hakea asetetun painon näyttöön kentän kg kautta.

Ohjelma on päättynyt

Kuulet äänimerkin. Ohjelma on päättynyt, laite lakkaa kuumenemasta. Kierrä toimintovalitsin nolla-asentoon.

Ohjelman muuttaminen

1. Paina noin 4 sekunnin ajan kenttää ▷||. Ohjelma nollataan.
2. Valitse uusi ohjelma.

Toiminnon pysäyttäminen

1. Näppää kenttää ▷|| tai avaa laitteen luukku. Toiminto pysähtyy, LED ▷|| vilkkuu.
2. Sulje laitteen luukku.
3. Näppää kenttää ▷||. Toiminto jatkuu, LED ▷|| palaa.

Toiminnon keskeyttäminen


Kierrä toimintovalitsin nolla-asentoon. Toiminto keskeytyy ja kaikki asetukset poistuvat.

Huomautus: Jäähdytyspuhallin voi käydä edelleen toiminnon pysäyttämisen tai keskeyttämisen jälkeen.


Ohjelmataulukko


Ohjelman nro	Elintarvike	Painoalue kg	Astia / varuste, kannatin- korkeus	Huomautuksia
Sulatus				
P 01	Jauheliha	0,20 - 1,0	Matala, avoin astia alemmalla rutilällä	Poista jo sulanut jauheliha kääntämisen yhteydessä.
P 02	Lihanpalat	0,20 - 1,0	Matala, avoin astia alemmalla rutilällä	Poista neste ruokaa kääntäessäsi. Älä missään tapauksessa käytä sitä tai päästä sitä kosketuksiin muiden elintarvikkeiden kanssa.
P 03	Broileri, broilerinpalat	0,40 - 1,80	Matala, avoin astia alemmalla rutilällä	Poista neste ruokaa kääntäessäsi. Älä missään tapauksessa käytä sitä tai päästä sitä kosketuksiin muiden elintarvikkeiden kanssa.
P 04	Leipä	0,20 - 1,0	Matala, avoin astia alemmalla rutilällä	Sulata leipää vain tarvittava määrä. Se kuivuu nopeasti. Jos mahdollista, irrota viipaleet toisistaan.
Kypsennysohjelmat				
P 05	Riisi	0,05 - 0,20	Kannellinen astia alemmalla rutilällä	Älä käytä keittopussiiriisiä. Riisi kuohuu kypsennettäessä voimakkaasti. Aseta raakapaino (ilman nestettä). Lisää kaksin- tai kaksi ja puolikertainen määrä nestettä riisin joukkoon.
P 06	Perunat	0,15 - 1,0	Kannellinen astia alemmalla rutilällä	Leikkaa samankokoisiksi paloiksi. Lisää 1 rkl vettä 100 g kohden.
P 07	Vihannekset	0,15 - 1,0	Kannellinen astia alemmalla rutilällä	Leikkaa samankokoisiksi paloiksi. Lisää 1 rkl vettä 100 g kohden.
Yhdistelmäkypsennysohjelmat				
P 08	Paistos, pakastettu	0,40 - 1,20	Avoin astia, alemmalla rutilällä	Paistos ei saa olla yli 3 cm korkea.
P 09	Broileri, kokonainen	0,50 - 2,0	Avoin astia, alemmalla rutilällä	rintapuoli alaspäin.
P 10	Paahtopaisti, medium	0,50 - 1,5	Avoin astia, alemmalla rutilällä	
P 11	Porsaan niskapalapaisti	0,50 - 2,0	Kannellinen astia, alemmalla rutilällä	
P 12	Lammas, medium	0,80 - 2,0	Kannellinen astia, alemmalla rutilällä	Lampaanlapa tai lampaanreisi ilman luita
P 13	Lihamureke	0,50 - 1,5	Avoin astia, alemmalla rutilällä	Lihamureke ei saa olla yli 7 cm korkea.
P 14	Kala, kokonainen	0,30 - 1,0	Avoin astia, alemmalla rutilällä	Tee kalan pintaan ensin viillot. Laita kala sitten astiaan "uintiasentoon".
P 15	Riisipata tuoreista aineksista	0,05 - 0,20	Korkea kannellinen astia, alemmalla rutilällä	Anna vain riisin paino. Sopivia ovat riisipadat vihannesten, kalan ja kananlihan kanssa. Käytä vain tuoreita aineksia.

Aikatoimintojen asettaminen

Laitteessa on erilaisia aikatoimintoja. Kosketuskentällä  haet näyttöön valikon ja siirryt toiminnosta toiseen. Näytössä palavat käytettävissä olevien toimintojen symbolit, parhaillaan valittuna oleva toiminto on korostettuna.

Aikatoiminto	Käyttö
 Hälytin	Hälytin toimii minuuttikellon tapaan. Hälytin käy toiminnosta ja muista aikatoiminnoista riippumatta eikä sillä ole vaikutusta laitteeseen.
 Toiminta-aika	Kun asetettu toiminta-aika on päättynyt, toiminto päättyy automaattisesti.
 Kellonaika	Jos mikään muu toiminto ei ole etusijalla käynnissä, laitteen näytössä näkyy kellonaika.





Vasta kun olet asettanut uunitoiminnon, voit hakea toiminta-ajan näyttöön kentällä . Hälytintä voidaan säätää milloin tahansa.

Kun toiminta-aika tai hälyttimen käyntiaika on päättynyt, kuuluu äänimerkki. Voit sammuttaa äänimerkin aikaisemmin näppämällä kenttää .

Huomautus: Perusasetuksissa voit määritellä, miten kauan äänimerkki kuuluu. → "Perusasetukset" sivulla 49




Aika-asetusten haku näyttöön

Jos olet asettanut useampia aikatoimintoja, kyseiset symbolit palavat näytössä. Toiminta-ajan kuluminen näkyy näytössä.

Kun haluat hakea näyttöön hälyttimen , toiminta-ajan  tai kellonajan , näppää kenttää  niin monta kertaa, että kyseinen symboli on korostettuna. Käytön aikana ovat käytettävissä vain hälytin ja toiminta-aika, valmiustilassa ovat käytettävissä vain hälytin ja kellonaika. Kyseinen arvo näkyy näytössä muutaman sekunnin ajan.

Hälyttimen asettaminen

Voit käyttää hälytintä minuuttikellona. Se käy laitteesta erillään. Hälyttimellä on oma äänimerkki. Siten kuulet, onko hälyttimeen asetettu aika vai toiminta-aika kulunut loppuun.

- Näppää kenttää .
Näytössä palaa symboli  ja aikasyntoli.
- Aseta hälyttimen käyntiaika kiertovalitsimella. Asetettu aika otetaan käyttöön muutaman sekunnin kuluttua. Hälytin käynnistyy. Näytössä palaa symboli  ja hälyttimen käyntiaika kuluu näytössä. Muut aikasyntolit sammuvat.

Hälyttimen käyntiaika on kulunut loppuun

Kuulet äänimerkin. Näytössä näkyy **00:00**. Näppää jotain kenttää kytkäksesi hälyttimen pois päältä.

Hälyttimen käyntiajan muuttaminen

Muuta hälyttimen käyntiaika kiertovalitsimella. Muutos otetaan käyttöön muutaman sekunnin kuluttua.


Hälyttimen käyntiaika-asetuksen poistaminen

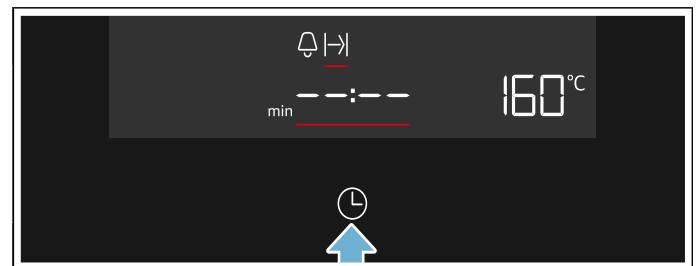
Säädä hälyttimen käyntiaika kiertovalitsimella takaisinpäin arvoon **00:00**. Muutos otetaan käyttöön muutaman sekunnin kuluttua. Hälytin on kytketty pois päältä.

Toiminta-ajan asettaminen

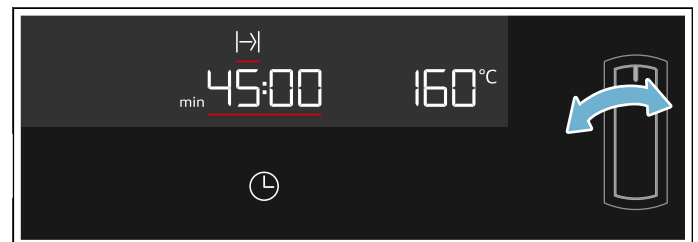
Voit säätää ruokasi kypsennysajan laitteessa. Kun toiminta-aika on kulunut, laite kytkeytyy automaattisesti pois päältä. Kypsennysaika ei ylitä vahingossa.



Esimerkkikuva: Uunitoiminto Kuumailma, toiminta-aika 45 minuuttia.

- Aseta toimintovalitsimella uunitoiminto. Näytössä näkyy lämpötila ehdotusarvona.
- Muuta tarvittaessa lämpötila kiertovalitsimella.
- Näppää kaksi kertaa kenttää .
Näytössä näkyy -- : -- ja aikasyntolit palavat.



- Aseta kiertovalitsimella toiminta-aika 45 minuuttia.



- Näppää kenttää .
Uuni käynnistyy. Toiminta-ajan kuluminen näkyy näytössä ja LED  palaa. Muut aikasyntolit sammuvat.

Toiminta-aika on kulunut loppuun

Kuulet äänimerkin. Laitte lakkaa kuumenemasta. Näytössä näkyy **00:00**.

- Näppää kenttää .
Merkkiääni sammuu.
- Kierrä toimintovalitsin nolla-asentoon.
Laitte on kytketty pois päältä.

Toiminta-ajan muuttaminen

Muuta toiminta-aika kiertovalitsimella. Muutos otetaan käyttöön muutaman sekunnin kuluttua.

Toiminta-ajan poistaminen

Jos hälytintoinnointo on asetettuna, näppää ensin kenttää . Vasta sen jälkeen voit muuttaa toiminta-aikaa.

Säädä toiminta-aika kiertovalitsimella takaisin kohtaan **00:00**. Muutos otetaan käyttöön muutaman sekunnin kuluttua.

Ensimmäinen käyttöönotto

Kun laite on liitetty sähköverkkoon tai on sattunut sähkökatko, näyttöön ilmestyy kehoitus säätää kellonaika. Kehotuksen ilmestymiseen voi kulua muutamia sekunteja.

Kellonajan asetus

Kun laite otetaan käyttöön, aikanäyttö on korostettuna. Arvo **12:00** vilkkuu näytössä ja symboli palaa. Aseta kellonaika.

- Aseta kellonaika kiertovalitsimella.
- Näppää kenttää .
Kellonaika on asetettu.

Kellonajan muuttaminen

Huomautus: Jotta voit muuttaa kellonajan, laitteen pitää olla pois päältä.

- Näppää kaksi kertaa kenttää .
Näyttöön ilmestyy symboli ja kellonaika.
- Aseta kellonaika kiertovalitsimella.
- Näppää kenttää .
Kellonaika on asetettu.

Huomautuksia

- Jos kellonajan asettamisen jälkeen ei näpätä kenttää , asetettu arvo otetaan muutaman sekunnin kuluttua automaattisesti käyttöön.
- Jos toimintovalitsinta liikutettiin asetusten kuluessa, se on lopuksi asetettava taas nolla-asentoon. Laitetta voidaan käyttää vasta sitten.
- Voit laskea laitteesi valmiustilakulutusta kytkemällä kellonajan pois näytöstä.

Perusasetukset

Jotta voit käyttää laitetta parhaalla mahdollisella tavalla ja helposti, käytettävissä on erilaisia asetuksia. Voit muuttaa näitä asetuksia tarpeen mukaan.

Perusasetusten muuttaminen

Laitteen pitää olla pois päältä.

- Paina sekunnin ajan kenttää .
Näyttöön ilmestyy ensimmäinen perusasetus.
- Muuta perusasetusta kiertovalitsimella.
- Näppää kenttää .
Näyttöön ilmestyy seuraava perusasetus. Voit käydä kaikki perusasetukset läpi kentällä ja tehdä muutokset kiertovalitsimella.
- Paina sekunnin ajan kenttää .
Kaikki asetukset on otettu käyttöön.
Kun laite on valmiustilassa, voit muuttaa asetuksia milloin tahansa.

Keskeytys

Jos et halua tallentaa muutoksia muistiin, kierrä toimintovalitsinta. Perusasetukset lopetetaan ilman tallennusta.

Perusasetukset

Kaikki perusasetukset eivät välttämättä ole käytävissä; tämä riippuu laitteen mallista.

	Perusasetus	Mahdollisuudet	Selitys
c01	Äänimerkin kesto 2 = keskipitkä = 30 sekuntia	1 = lyhyt = 10 sekuntia 3 = pitkä = 2 minuuttia	Äänimerkki toiminta-ajan tai hälyttimen käyntiajan päättymisen jälkeen
c02	Äänimerkki-valitsin 1 = päällä	0 = pois	Äänimerkki valitsinta painettaessa
c03	Näytön kirkkaus 2 = keskimääräinen	1 = matala 3 = korkea	Näytön kirkkauden asetus
c04	Aikanäyttö 1 = päällä	0 = pois	Kellonajan näyttö näytössä
c05	Uunivalo 1 = päällä	0 = pois	Uunivalon kytkemisen päälle ja pois päältä
c06	Tehdasasetus 0 = pois	1 = päällä	Laitteen palautus tehdasasetuksiin
c07	Esittelytila 0 = pois	1 = päällä	Esittelytilan kytkemisen päälle ja pois päältä Huomautus: Esittelytila näkyy näytössä vain ensimmäisten 5 minuutin ajan laitteen liittämisen jälkeen.
c08	Äänimerkin äänenvoimakkuus 2 = keskimääräinen	1 = matala 3 = korkea	Äänimerkin äänenvoimakkuuden säätö

Puhdistus

Laitteesi pysyy kauan kauniina ja ehjänä, kun hoidat ja puhdistat sen huolellisesti. Neuvomme seuraavassa, kuinka hoidat ja puhdistat laitettasi oikealla tavalla.

Varoitus – Palovamman vaara!

Laitte kuumenee hyvin kuumaksi. Älä kosketa uunitilan kuumia sisäpintoja tai kuumennuselementtejä. Anna laitteen jäähtyä aina. Pidä lapset poissa laitteen läheltä.

Varoitus – Sähköiskun vaara!

Laitteeseen pääsevä kosteus voi aiheuttaa sähköiskun. Älä käytä painepesuria tai höyrysuihkua.

Varoitus – Loukkaantumisvaara!

Laitteen luukun naarmuuntunut lasi voi särkyä. Älä käytä puhdistuslastaa, voimakkaita tai hankaavia puhdistusaineita.

Huomautus: Epämiellyttävät hajut esim. kalan valmistuksen jälkeen voit poistaa helposti. Laita pari pisaraa sitruunamehua kupilliseen vettä. Laita aina lusikka astiaan viivästyneen kiehumisen välttämiseksi. Kuumenna vettä 1 - 2 minuuttia suurimmalla mikroaaltoteholla.

Soveltuvat puhdistusaineet

Jotta eri pinnat eivät vahingoitu väärillä puhdistusaineista, noudata taulukon ohjeita. Laitteessasi ei välttämättä ole laitteen mallista riippuen kaikkia tässä mainittuja kohtia.

Huomio!

Pintavauriot

Älä käytä

- voimakkaita tai hankaavia puhdistusaineita,
- vahvasti alkoholipitoisia puhdistusaineita,
- kovia hankaustyynyjä tai puhdistussieniä,
- painepesuria tai höyrysuihkua,
- lämpöpuhdistukseen tarkoitettuja erikoispuhdistusaineita.

Huuhtele uudet sieniliinat huolellisesti ennen käyttöä.

Ohje: Suositeltavia puhdistus- ja hoitoaineita voit hankkia huoltopalvelusta. Noudata kunkin valmistajan ohjeita.

Mikrokuituliina

Mikrokuituliina sopii erityisesti herkkien pintojen kuten lasin, keraamisen lasin, teräksen tai alumiinin puhdistukseen. Se poistaa yhdellä kertaa vetisen ja rasvaisen lian.

Tilausnro 466 148

Teräspintojen hoitoliina

Voit käsitellä pinnat hyväksytyllä ja suositeltavalla öljykyllästetyllä hoitoliinalla (tilattavissa meiltä), jolla parannat pinnan kestävyttä sormenjälkiä ja naarmuja vastaan.

Tilausnro 311 134

Nykyaikaisten teräspintojen hoitoöljy

Liinoissa olevaa hoitoöljyä voidaan tilata myös meiltä.

Tilausnro 311 567

Rasvanpoistoaine

Kiinni tarttuneen rasvaisen lian tehokkaaseen puhdistukseen laitteen pinnoilta.

Tilausnro 311 781

Alue	Puhdistusaine
Laitteen etusivu	Kuuma astianpesuaineliuos: Puhdista talousliinalla ja kuivaa pehmeällä liinalla. Älä käytä puhdistukseen lasinpesuainetta tai metallista puhdistuslastaa.
Näyttö	Pyyyhi mikrokuituliinalla tai kevyesti kostutetulla liinalla. Älä pyyhi märällä.
Laitteen teräksinen etusivu	Kuuma astianpesuaineliuos: Puhdista talousliinalla ja kuivaa pehmeällä liinalla. Poista kalkki-, rasva-, tärkkelys- ja valkuaisaistahrat välittömästi. Tahrojen alle voi muodostua korroosioita. Huoltopalvelusta tai alan liikkeistä on saatavana erityisiä ruostumattoman teräksen puhdistusaineita. Älä käytä puhdistukseen lasinpesuainetta tai metallista puhdistuslastaa.
Teräksinen uunitila	Kuuma astianpesuaineliuos tai etikettesi: Puhdista talousliinalla ja kuivaa pehmeällä liinalla. Kun likaantuminen on runsasta: uuninpuhdistusaine, käytä vain kylmässä uunitilassa. Käytä mieluiten terässientä. Älä käytä uunin puhdistussuihketta tai muita voimakkaita uuninpuhdistusaineita tai hankausaineita. Hankaustyyny, karkeat sienet ja teräsvilla eivät myöskään ole sopivia. Nämä aineet naarmuttavat pintaa. Anna sisäpintojen kuivua kunnolla.
Syvennys uunitilassa	Kosteaa liina: Vettä ei saa päästä pyörivän lautasen käyttölaitteen kautta laitteen sisäosiin.
Pyörivä lautanen ja rullarengas	Kuuma astianpesuaineliuos: Varmista, että pyörivä lautanen lukittuu kunnolla, kun laitat sen takaisin paikalleen.
Ritilä	Kuuma astianpesuaineliuos: Puhdista teräksen puhdistusaineella tai astianpesukoneessa.
Luukun lasit	Lasinpesuaine: Puhdista talousliinalla. Älä käytä puhdistuslastaa.
Tiiviste	Kuuma astianpesuaineliuos: Puhdista talousliinalla, älä hankaa. Älä käytä puhdistukseen metallista puhdistuslastaa.
Varusteet	Kuuma astianpesuaineliuos: Liota ja puhdista talousliinalla tai harjalla.

Huomautuksia

- Laitteen etupuolella esiintyy pieniä värjeroja eri materiaalien kuten lasin, muovin tai metallin takia.
- Luukun lasin varjot, jotka näyttävät raidoilta, ovat uunivalon heijastumia.

Mitä tehdä häiriön sattuessa?

Jos häiriöitä esiintyy, kyseessä on usein vain pikkuseikka. Ennen kuin soitat huoltopalveluun, yritä poistaa häiriö itse taulukon ohjeiden avulla.

Varoitus – Sähköiskun vaara!

Epäasianmukaiset korjaukset ovat vaarallisia. Vain koulutukseemme osallistunut huoltopalvelun teknikko saa tehdä korjauksia ja vaihtaa vaurioituneita liitäntäjohtoja. Jos laite on rikki, irrota verkkopistoke tai kytke sulake sulakerasiassa pois päältä. Soita huoltopalveluun.

Eräiden virheilmoitusten kohdalla voit korjata ongelman itse.

Ohjeita toimintahäiriöiden varalle

Virheilmoitus	Mahdollinen syy	Aputoimenpide/ohje
Laite ei toimi	Pistoke ei ole pistorasiassa.	Liitä pistoke
	Sähkökatko	Tarkasta, palaako keittiön valo.
	Sulake palanut	Tarkasta sulakerasiasta, onko laitteen sulake kunnossa.
	Virheellinen käyttö	Kytke sulake sulakerasiassa pois päältä. Kytke noin 10 sekunnin kuluttua uudelleen päälle.
Näytössä vilkkuu 12:00 ja symboli ☹️ palaa.	Sähkökatko	Aseta kellonaika uudelleen.
Laite ei ole käytössä. Näytössä näkyy toiminta-aika.	Asetuksen jälkeen ei ole näpätty kenttää ▷ .	Näppää kenttää ▷ tai nollaa asetus valitsemalla toimintovalitsimella joku toinen toiminto.
Mikroaaltouuni ei toimi.	Luukku ei ole kunnolla kiinni.	Tarkasta, onko luukun väliin jäänyt ruoantähteitä tai joku esine.
	Kenttää ▷ ei ole näpätty.	Näppää kenttää ▷ .
Ruoka lämpenee tavallista hitaammin	Valitsit liian pienen mikroaaltotehon.	Valitse suurempi mikroaaltoteho.
	Laitteessa on tavallista suurempi määrä ruokaa.	Kaksinkertainen määrä - kaksinkertainen aika.
	Ruoat olivat tavallista kylmempinä.	Sekoita tai käännä ruokaa välillä.
Mikroaaltokäyttö keskeytyy ilman havaittavaa syytä.	Mikroaaltounissa on häiriö.	Jos tämä vika toistuu, soita huoltopalveluun.
Laitetta voidaan säätää, mutta se ei lämmitä. Kaksoispiste vilkkuu.	Laite on esittelytilassa.	Deaktivoi esittelytila perusasetuksissa. Huomautus: Esittelytila näkyy näytössä vain ensimmäisten 5 minuutin ajan laitteen liittämisen jälkeen.
Näyttöruutuun ilmestyy E 1 .	Terminen turvakatkaisu on aktivoitunut.	Soita huoltopalveluun.
Näyttöruutuun ilmestyy E 2 .	Automaattinen turvakatkaisu on aktivoitunut.	Kosketa mitä tahansa valitsinta tai kierrä kiertovalitsinta.
Näyttöruutuun ilmestyy E 3 .	Unitoiminnossa on häiriö.	Soita huoltopalveluun.
Näyttöruutuun ilmestyy E 4 .	Terminen turvakatkaisu on aktivoitunut.	Soita huoltopalveluun.
Näyttöruutuun ilmestyy E 11 .	Ohjauspaneeli on kostea.	Anna paneelin kuivua.
Näyttöruutuun ilmestyy E 17 .	Pikakuumennus epäonnistui.	Soita huoltopalveluun.

Huoltopalvelu

Jos laitteesi täytyy korjata, käänny huoltopalvelumme puoleen. Löydämme varmasti sopivan ratkaisun, jolloin vältyt myös huoltoteknikon turhilta käynneiltä.

Mallinumero ja sarjanumero

Ilmoita soittaessasi laitteen mallinumero (E-Nr.) ja sarjanumero (FD-Nr.), jotta saat heti pätevät neuvot. Tyypikilpi numeroineen löytyy oikealta, kun avaat laitteen luukun. Jotta löydät tiedot tarvittaessa helposti, voit kirjoittaa laitteesi tiedot ja huoltopalvelun puhelinnumeron tähän.

E-nro	FD-nro
Huoltopalvelu 	

Ota huomioon, että huoltopalvelun asentajan käynti käyttövirheen takia aiheuttaa Sinulle kustannuksia myös takuuajana.

Kaikkien maiden yhteystiedot löydät oheisesta huoltoliikeluettelosta.

Korjaustilaus ja neuvonta häiriötilanteissa

FIN 020 751 0700
Lankapuhelimesta 8,28 snt/puhelu + 7 snt/min (alv 24%) Matkapuhelimesta 8,28 snt/puhelu + 17 snt/min (alv 24%)

Luota valmistajan osaamiseen. Näin varmistat, että kodinkoneesi korjaa koulutettu huoltoteknikko, joka käyttää koneeseen tarkoitettuja alkuperäisiä varaosia.

Akryyliamidi elintarvikkeissa

Mitkä ruoat ovat kyseessä?

Akryyliamidia syntyy etenkin valmistettaessa korkeassa lämpötilassa vilja- ja perunatuotteita kuten esim. perunalastuja, ranskalaisia perunoita, paahtoleipää, sämpylöitä, leipää ja sokerileipomotuotteita (keksejä, piparkakkuja, pikkuleipiä).

	Vihjeitä ruoan vähäakryyliamidisesta valmistamisesta
Yleisiä tietoja	Pidä kypsennysajat mahdollisimman lyhyinä. Ruskista ruoka kullankeltaiseksi, ei liian tummaksi. Suuret, paksut paistotuotteet sisältävät vähemmän akryyliamidia.
Leivonta	Kuumailmalla maks. 180 °C. Muna tai munankeltuainen vähentää akryyliamidin muodostumista.
Pikkuleivät	Kuumailmalla maks. 180 °C. Muna tai munankeltuainen vähentää akryyliamidin muodostumista.
Ranskalaiset perunat uunissa	Levitä varusteelle tasaisesti ilman, että ne menevät päällekkäin. Paista vähintään 400 g paistokertaa kohti, jotta ranskalaiset perunat eivät kuivu.

Testattu koekeittiössämme

Tästä löydät valikoiman ruokia ja niiden parhaat mahdolliset säädöt. Opastamme valitsemaan ruokaan parhaiten sopivan uunitoiminnon, lämpötilan tai mikroaaltotehon. Annamme ohjeet sopivista varusteista ja kannatinkorkeuksista. Saat myös astioita ja valmistusta koskevia vihjeitä.

Huomautuksia

- Taulukossa olevat arvot pätevät, kun ruoka asetetaan kylmään ja tyhjään uuniin. Esilämmitä vain, kun taulukossa kehoitetaan niin tekemään. Poista ennen käyttöä uunista kaikki varusteet, joita et tarvitse.
- Laita leivinpaperi varusteelle vasta esilämmityksen jälkeen.
- Taulukoiden ajat ovat ohjearvoja. Ne riippuvat elintarvikkeiden laadusta ja ominaisuuksista.
- Käytä laitteen mukana toimitettuja varusteita. Varusteita on saatavana lisävarusteena alan liikkeistä tai huoltopalvelusta.
- Käytä aina patalappua, kun otat kuuman varusteen tai astian uunista.

Sulatus, kuumennus ja kypsennys mikrossa

Seuraavista taulukoista löydät useita käyttömahdollisuuksia ja säätöarvoja mikroaaltouunia varten.

Taulukoiden ajat ovat ohjearvoja. Ne riippuvat astiasta, elintarvikkeen laadusta, lämpötilasta ja ominaisuuksista.

Taulukoissa on mainittu yleisimmät aikavälit. Aseta ensin lyhin aika ja pidennä sitä tarvittaessa.

Sinulla voi olla elintarviketta eri määrä kuin taulukoissa on mainittu. Sitä varten on olemassa nyrkkisääntö: Kaksinkertainen määrä - lähes kaksinkertainen aika, puolet määrästä - puolet ajasta.

Laita astia aina alemman ritilän keskelle. Silloin mikroaallot pääsevät ruokaan joka puolelta.

Sulatus

Huomautuksia

- Laita pakasteruoka avoimessa astiassa ritilälle.
- Herkät osat kuten esim. broilerin luut ja siivet tai paistin rasvaiset reunat voit peittää pienellä palalla alumiinifoliota. Folio ei saa koskettaa uunitilan seiniä. Voit poistaa alumiinifolion, kun puolet sulatusajasta on kulunut.
- Käännä tai sekoita ruokaa välillä 1 - 2 kertaa. Isot palat tulisi kääntää useamman kerran. Poista sulamiseksi kääntämisen yhteydessä.
- Anna sulaneen tuotteen vetäytyä vielä 10 - 60 minuuttia huoneenlämmössä, jotta lämpö tasaantuu. Sitten voit ottaa linnuista sisäelimet pois.

Sulatus	Paino	Mikroaaltoteho watteina, kesto minuutteina	Huomautukset
Naudan-, vasikan- tai porsaanliha kokonaisena (luulla ja luuttomana)	800 g	180 W, 15 min + 90 W, 10-20 min	Käännä useamman kerran.
	1 kg/	180 W, 20 min + 90 W, 15-25 min	
	1,5 kg/	180 W, 30 min + 90 W, 20-30 min	
Naudan-, vasikan tai porsaanliha paloina tai siivuina	200 g	180 W, 3 min + 90 W, 10-15 min	Kun käännät, irrota sulaneet palat toisistaan
	500 g	180 W, 5 min + 90 W, 15-20 min	
	800 g	180 W, 8 min + 90 W, 15-20 min	
Jauheliha, sekoitus	200 g	90 W, 10-15 min	Pakasta mahdollisimman litteänä Käännä useamman kerran, poista jo sulanut liha
	500 g	180 W, 5 min + 90 W, 10-15 min	
	800 g	180 W, 8 min + 90 W, 15-20 min	
Lintu tai linnunpalat	600 g	180 W, 8 min + 90 W, 10-15 min	Käännä välillä
	1,2 kg/	180 W, 15 min + 90 W, 25-30 min	
Ankka	2 kg/	180 W, 20 min + 90 W, 30-40 min	Käännä useamman kerran.
Kalafilee, kalapihvi tai viipaleet	400 g	180 W, 5 min + 90 W, 10-15 min	Irrota sulaneet palat toisistaan
Kala kokonaisena	300 g	180 W, 3 min + 90 W, 10-15 min	-
	600 g	180 W, 8 min + 90 W, 10-15 min	
Vihannekset, esim. herneet	300 g	180 W, 10-15 min	Sekoita välillä varovasti
	600 g	180 W, 10 min + 90 W, 10-15 min	
Hedelmät, esim. vadelmat	300 g	180 W, 7-10 min	Sekoita välillä varovasti, irrota sulaneet palat toisistaan.
	500 g	180 W, 8 min + 90 W, 5-10 min	
Voi, sulatus	125 g	180 W, 1 min + 90 W, 2-4 min	Poista pakkaus kokonaan
	250 g	360 W, 1 min + 90 W, 2-4 min	
Kokonainen leipä*	500 g	180 W, 6 min + 90 W, 5-10 min	Käännä välillä
	1 kg/	180 W, 12 min + 90 W, 15-25 min	

Sulatus	Paino	Mikroaaltoteho watteina, kesto minuutteina	Huomautukset
Kakku, kuiva, esim. sokerikakku	500 g	90 W, 15-20 min	Vain kakut, joissa ei ole kuorrutetta, kermaa tai kreemiä, irrota kakkupalat toisistaan
	750 g	180 W, 5 min + 90 W, 10-15 min	
Kakku, mehukas, esim. hedelmäkakku, rahkakakku	500 g	180 W, 5 min + 90 W, 10-15 min	Vain kakut, joissa ei ole kuorrutetta, kermaa tai liivatetta
	750 g	180 W, 7 min + 90 W, 10-15 min	

Pakasteruokien sulatus, kuumennus tai kypsennys

Huomautuksia

- Ota valmisruoka pakkauksestaan. Se lämpenee nopeammin ja tasaisemmin mikrouuniin tarkoitettussa astiassa. Ruoan eri ainesosat voivat lämmitä eri aikoihin.
- Matala ruoka kypsyy nopeammin kuin korkea. Levitä ruoka sen tähden astiaan mahdollisimman litteäksi. Älä laita elintarvikkeita kerroksittain.

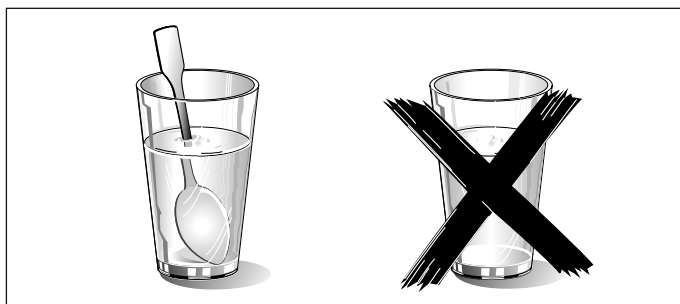
- Peitä ruoka aina. Jos Sinulla ei ole astiaan sopivaa kantta, käytä lautasta tai mikrouunikelmuu.
- Ruokaa tulisi sekoittaa tai kääntää 2 - 3 kertaa.
- Anna ruoan lämpötilan tasaantua kuumentamisen jälkeen vielä 2 - 5 minuuttia.
- Käytä aina patakintaita tai patalappuja, kun otat astioita pois uunista.
- Ruokien ominaismaut säilyvät hyvin. Sen tähden voit käyttää suolaa ja mausteita säästeliäästi.

Pakasteruokien sulatus, kuumennus tai kypsennys	Paino	Mikroaaltoteho watteina, kesto minuutteina	Ohjeita:
Ateria, lautasruoka, valmisruoka	300-400 g	600 W, 10-15 min	Poista ruoka pakkauksesta; peitä lämmitettäessä
Keitto	400-500 g	600 W, 8-10 min	Kannellinen astia
Pataruoat	500 g	600 W, 10-15 min	Kannellinen astia
	1 kg/	600 W, 20-25 min	
Lihaviipaleet tai -palat kastikkeessa, esim. gulassi	500 g	600 W, 15-20 min	Kannellinen astia
	1 kg/	600 W, 25-30 min	
Kala, esim. fileepalat	400 g	600 W, 10-15 min	Peitetty
	800 g	600 W, 18-20 min	
Lisukkeet, esim. riisi, nuudelit	250 g	600 W, 2-5 min	Kannellinen astia, lisää nestettä
	500 g	600 W, 8-10 min	
Vihannekset, esim. herneet, parsakaali, porkkanat	300 g	600 W, 8-10 min	Kannellinen astia, lisää 1 rkl vettä
	600 g	600 W, 15-20 min	
Pinaatti	450 g	600 W, 11-16 min	Kypsennys vettä lisäämättä

Ruoan kuumentaminen

⚠ Varoitus – Palovamman vaara!

Nesteitä kuumennettaessa voi esiintyä viivästynyttä kiehumista. Se tarkoittaa, että kiehumislämpötila saavutetaan ilman, että nesteessä näkyy tyypillisiä höyrykuplia. Jo astian pienikin tärinä voi aiheuttaa sen, että kuuma neste kiehuu yhtäkkiä voimakkaasti yli ja roiskuu. Kun kuumennat nesteitä, laita aina lusikka astiaan. Siten vältät viivästyneen kiehumisen.



Huomio!

Metallin - esim. lusikan lasissa - pitää olla vähintään 2 cm:n päässä uunin seinistä ja luukun sisäpinnalta. Kipinät voivat rikkoa luukun sisäläsin.

Huomautuksia

- Ota valmisruoka pakkauksestaan. Se lämpenee nopeammin ja tasaisemmin mikrouuniin tarkoitettussa astiassa. Ruoan eri ainesosat voivat lämmitä eri aikoihin.
- Peitä ruoka aina. Jos Sinulla ei ole astiaan sopivaa kantta, käytä lautasta tai mikrouunikelmuu.
- Ruokaa tulisi sekoittaa tai kääntää useita kertoja. Tarkasta lämpötila.
- Anna ruoan lämpötilan tasaantua kuumentamisen jälkeen vielä 2 - 5 minuuttia.
- Käytä aina patakintaita tai patalappuja, kun otat astioita pois uunista.

Ruoan kuumentaminen	Paino	Mikroaaltoteho watteina, kesto minuutteina	Ohjeita:
Ateria, lautasruoka, valmisruoka	350-500 g	600 W, 5-10 min	Poista ruoka pakkauksesta; peitä lämmitettäessä
Juomat	150 ml	900 W, 1-2 min	Huomio! Laita lusikka lasiin, älä kuumenna alkoholijuomia liikaa; tarkista välillä
	300 ml	900 W, 2-3 min	
	500 ml	900 W, 3-4 min	
Vauvanruoka, esim. maitopullo	50 ml	360 W, ca. 1 Min.	Aseta pullo ilman tuttia tai kantta uunin pohjalle; ravista tai sekoita kunnolla lämmittämisen jälkeen; tarkista lämpötila ehdottomasti
	100 ml	360 W, 1-2 min	
	200 ml	360 W, 2-3 min	
Keitto			-
1 kuppi	175 g	900 W, 2-3 min	
2 kupin jälkeen	à 175 g	900 W, 4-5 min	
4 kupin jälkeen	à 175 g	900 W, 5-6 min	
Lihaviipaleet tai -palat kastikkeessa, esim. gulassi	500 g	600 W, 10-15 min	Peitetty
Pata	400 g	600 W, 5-10 min	Kannellinen astia
	800 g	600 W, 10-15 min	
Vihannekset	150 g	600 W, 2-3 min	Lisää vähän nestettä
	300 g	600 W, 3-5 min	

Ruoan kypsentyminen

Huomautuksia

- Matala ruoka kypsyy nopeammin kuin korkea. Levitä ruoka sen tähden astiaan mahdollisimman litteäksi. Älä laita elintarvikkeita kerroksittain.
- Kypsennä ruoka suljetussa astiassa. Jos Sinulla ei ole astiaan sopivaa kantta, käytä lautasta tai mikrouunikelmua.

- Ruokien ominaismaut säilyvät hyvin. Sen tähden voit käyttää suolaa ja mausteita säästeliäästi.
- Anna ruoan lämpötilan tasaantua kypsennyksen jälkeen vielä 2 - 5 minuuttia.
- Käytä aina patakintaita tai patalappuja, kun otat astioita pois uunista.

Ruoan kypsentyminen	Paino	Mikroaaltoteho watteina Toiminta-aika minuutteina	Ohjeita:
Kokonainen broileri, tuore, ilman sisäelimiä	1,5 kg/	600 W, 30-35 min	Käännä, kun puolet ajasta on kulunut
Kalafilee, tuore	400 g	600 W, 5-10 min	-
Vihannekset, tuoreet	250 g	600 W, 5-10 min	Leikkaa samankokoisiksi paloiksi; lisää 100 g:aa kohden 1-2 rkl vettä; sekoita välillä
	500 g	600 W, 10-15 min	
Perunat	250 g	600 W, 8-10 min	Leikkaa samankokoisiksi paloiksi; lisää 100 g:aa kohden 1-2 rkl vettä; sekoita välillä
	500 g	600 W, 11-14 min	
	750 g	600 W, 15-22 min	
Riisi:	125 g	600 W, 7-9 min + 180 W, 15-20 min	Lisää kaksinkertainen määrä nestettä; käytä korkeaa, kannellista astiaa
	250 g	600 W, 10-12 min + 180 W, 20-25 min	
Jälkiruoat, esim. vanukas (jauheesta)	500 ml	600 W, 7-9 min	Sekoita välillä vispilällä 2 - 3 kertaa
Hedelmät, hilloke	500 g	600 W, 9-12 min	-

Popcorn mikroaaltouunissa

Huomautuksia

- Käytä kuumuutta kestäväää, matalaa lasiastiaa, esim. uunivuoan kantta, lasilautasta tai lasivuokaa (Pyrex)
- Aseta astia aina rutilälle.
- Älä käytä posliiniastiaa tai hyvin kuperaa lautasta.
- Tee asetus taulukon ohjeen mukaan. Tuotteesta tai määrästä riippuen voi ajan muuttaminen olla tarpeen.
- Jotta popcornit eivät pala, ota popcorn-pussi 1 minuutin ja 30 sekunnin kuluttua hetkeksi pois uunista ja ravistele sitä. Varo, kuumaa!

⚠ Varoitus – Palamisvamman vaara!

- Avaa popcorn-pussi varovasti, pussista voi tulla kuumaa höyryä.
- Älä valitse koskaan korkeinta mikroaaltotehoa.

	Paino	Varusteet	Mikroaaltoteho watteina Toiminta-aika minuutteina
Popcorn mikroaaltouunissa	1 pussi à 100g	Astia, rutilä	600 W, 3-5 min

Vihjeitä mikroaaltouunin käytöstä

Et löydä valmistettavalle ruokamäärälle säätötietoa.	Pidennä tai lyhennä kypsennysaikaa seuraavan nyrkkisäännön mukaan: Kaksinkertainen määrä = lähes kaksinkertainen aika Puolet määrästä = puolet ajasta
Ruoasta tuli liian kuivaa.	Aseta seuraavalla kerralla lyhyempi kypsennysaika tai valitse matalampi mikroaaltoteho. Peitä ruoka ja lisää enemmän nestettä.
Ruoka ei ole toiminta-ajan päätyttyä vielä sulanut, kuumaa tai kypsää.	Aseta pidempi aika. Suurempiin määriin tai korkeampiin ruokiin tarvitaan enemmän aikaa.
Ruoka on kypsennysajan päätyttyä reunasta ylikuumentunut, mutta ei ole keskeltä vielä valmis.	Sekoita välillä ja valitse seuraavalla kerralla matalampi teho ja pidempi toiminta-aika.
Lintu tai liha on sulatuksen jälkeen pinnalta kypsynyt, mutta ei ole keskeltä vielä sulanut.	Valitse seuraavalla kerralla pienempi mikroaaltoteho. Jos sulatettava määrä on suuri, käännä tuote myös useaan kertaan.

Kakut ja leivonnaiset

Taulukoista

Huomautuksia

- Ajat pätevät, kun ainekset laitetaan kylmään uuniin.
- Lämpötila ja paistoaika riippuvat taikinan laadusta ja määrästä. Sen tähden taulukoissa on annettu vaihteluvälit eri säätöarvoille. Aloita matalalla arvolla ja säädä tarvittaessa seuraavalla kerralla korkeampi arvo. Matala lämpötila ruskistaa tasaisemmin.

- Lisätietoja löydät *kohdasta Leivontavihjeitä* taulukoiden jälkeen.
- Laita kakkuvuoka aina rutilän keskelle.

Paistovuokat

Huomautus: Tummat metallivuokat ovat parhaita.








Vuokakakut	Varusteet	Uuni- toiminto	Lämpötila °C	Mikroaaltoteho watteina	Kesto minuutteina
Sokerikakku, yksinkertainen	Rengas/pitkänomainen vuoka	☒	170-180	90	40-50
Sokerikakku, hieno (esim. hiekkakakku)*	Rengas/pitkänomainen vuoka	☒	150-170	-	70-90
Kakkupohja sokerikakkutaikinasta	Torttuvuoka	☒	160-180	-	30-40
Hedelmäkakku, hieno, sokerikakkutaikina	Irtopohja/torvivuoka	☒	170-180	90	35-45
Täytekakkupohja, 2 kananmunaa	Torttuvuoka	☒	160-170	-	20-25
Täytekakkupohja, 6 kananmunaa	Tumma irtopohjavuoka	☒	170-180	-	35-45
Reunallinen murotaikinapohja	Tumma irtopohjavuoka	☒	170-190	-	30-40
Hedelmä- tai rahkatorrttu murotaikina-pohjalla	Tumma irtopohjavuoka	☒	170-190	180	35-45
Sveitsiläinen hedelmäpiirakka**	Tumma irtopohjavuoka	☒	190-200	-	45-55
Torvivuokakakku	Torvikakkuvuoka	☒	170-180	-	40-50





* Anna kakun jäähtyä uunissa n. 20 minuuttia.

** Aseta vuoka suoraan pyörivälle lautaselle.

Vuokakakut	Varusteet	Uuni- toiminto	Lämpötila °C	Mikroaaltoteho w- teina	Kesto minuut- teina
Pizza, ohut pohja, vähän täytettä**	Pyöreä pizzapelti		220-230	-	15-25
Pikantit kakut**	Tumma irtopohjavuoka		200-220	-	50-60
Pähkinäkakku	Tumma irtopohjavuoka		170-180	90	35-45
Hiivataikina kuivalla täytteellä	Pyöreä pizzapelti		160-180	-	50-60
Hiivataikina mehukkaalla täytteellä	Pyöreä pizzapelti		170-190	-	55-65
Pullapitko, 500 g jauhoja	Pyöreä pizzapelti		170-190	-	35-45
Stollen-joulupulla 500 g jauhoja	Pyöreä pizzapelti		160-180	-	60-70
Strudeli, makea	Pyöreä pizzapelti		190-210	180	35-45

* Anna kakun jäähtyä uunissa n. 20 minuuttia.
** Aseta vuoka suoraan pyörivälle lautaselle.

Pienleivonnaiset	Varusteet	Uunitoiminto	Lämpötila °C	Toiminta-aika minuutteina
Pikkuleivät	Pyöreä pizzapelti		150-170	25-35
Makronit	Pyöreä pizzapelti		110-130	35-45
Marengit	Pyöreä pizzapelti		100	80-100
Muffinit	Muffinipelti ritilällä		160-180	35-40
Tuulihatut	Pyöreä pizzapelti		200-220	35-45
Lehtitaikinaleivonnaiset	Pyöreä pizzapelti		190-200	35-45
Hiivataikinaleivonnainen	Pyöreä pizzapelti		200-220	25-35

Leipä ja sämpylät	Varusteet	Uuni- toiminto	Lämpötila °C	Kesto minuutteina
Hapanleipä, 1,2 kg jauhoja	Pyöreä pizzapelti		210-230	50-60
Pannuleipä	Pyöreä pizzapelti		220-230	25-35
Sämpylät	Pyöreä pizzapelti		210-230	25-35
Hiivataikinasämpylät, makeat	Pyöreä pizzapelti		200-220	15-25

* Aseta vuoka suoraan pyörivälle lautaselle.

Leipomisvihjeitä

Haluat leipoa oman reseptisi mukaan.	Ota ohjeeksi taulukossa oleva samantapainen leivonnainen.
Haluat käyttää silikonista, lasista, muovista tai kera- miikasta valmistettua paistovuokaa.	Vuoaan pitää kestää 250 °C:n kuumuutta. Kakut ruskistuvat näissä vuossa vähemmän. Kun kytket mikrotoiminnon käyttöön, toiminta-aika ehkä lyhenee taulukossa mainittuun aikaan verrattuna.
Näin varmistat, onko sokerikakku kypsä.	Pistä kakun korkeinta kohtaa puutikulla noin 10 minuuttia ennen mainitun kypsymisajan päättymistä. Jos taikina ei enää tartu tikkuun, kakku on valmis.
Kakku painuu kasaan.	Käytä seuraavalla kerralla vähemmän nestettä tai säädä uunin lämpötila 10 astetta matalammaksi ja pidennä paistoaikaa. Noudata ohjeessa olevia sekoitusaikoja.
Kakku on noussut keskeltä ja jäänyt reunoilta matalammaksi.	Rasvaa vain irtopohjavuoaan pohja. Irrota kakku paistamisen jälkeen varovasti veitsellä.
Kakku on liian tumma.	Valitse matalampi lämpötila ja paista kakkua vähän pidemmän aikaa.
Kakku on liian kuiva.	Pistele valmiiseen kakkuun hammastikulla pieniä reikiä. Kostuta se hedelmämeheillä tai alkoholilla. Valitse seuraavalla kerralla 10 astetta korkeampi lämpötila ja lyhennä paistoaikaa.
Leipä tai kakku (esim. juustokakku) näyttää hyvältä, mutta on sisältä tahmea (rasvainen, juovainen).	Käytä seuraavalla kerralla vähän vähemmän nestettä ja paista matalammassa lämpötilassa vähän kauemmin. Jos kakkuun tulee mehukas täyte, esipaista pohjaa, ripottele sen päälle manteleita tai korppujauhoja ja levitä sitten täyte päälle. Noudata ohjeita ja paistoaikoja.
Kakku ei irtoa kumottaessa.	Anna kakun jäähtyä paistamisen jälkeen vielä 5 - 10 minuuttia, sitten se irtoaa helpommin vuosta. Jos se ei vielä irtoa, irrota reunaan varovasti veitsellä. Kumoa kakku uudelleen ja peitä vuoka monta kertaa kostealla, kylmällä pyyhkeellä. Voitele vuoka seuraavalla kerralla hyvin ja ripottele siihen lisäksi korppujauhoja.
Olet mitannut uunin lämpötilan omalla mittarillasi ja huomannut lämpötiloissa eroja.	Valmistaja on mitannut uunin lämpötilan koeritilällä uunin keskikohdassa tietyn ajan kuluttua. Kaikki astiat ja varusteet vaikuttavat mitattuun arvoon, joten omassa mittauksissasi on aina eroja.
Vuoaan ja ritilän välille muodostuu kipinöitä.	Tarkasta, onko vuoaan ulkopinta puhdas. Muuta vuoaan paikkaa uunissa. Jos se ei auta, jatka paistamista ilman mikrotoimintoa. Paistoaika pitenee.

Paistaminen ja grillaaminen

Taulukoista

Lämpötila ja paistoaika riippuvat ruokien ominaisuuksista ja määrästä. Sen tähden taulukoissa on annettu vaihteluvälit eri säätöarvoille. Aloita matalalla arvolla ja säädä tarvittaessa seuraavalla kerralla korkeampi arvo.

Lisätietoja löydät kohdasta **"Paisto- ja grillausvihjeitä"** taulukkojen jälkeen.

Astia

Voit käyttää kaikkia lämmönkestäviä, mikroaaltouuniin tarkoitettuja astioita. Metallisia paistoastioita voidaan käyttää ainoastaan paistamiseen ilman mikroaaltoja.

Astia voi kuumentua erittäin kuumaksi. Käytä patalappuja, kun otat sen uunista.

Aseta kuuma lasiastia kuivan keittiöpyyhkeen päälle. Jos alusta on märkä tai kylmä, lasiastia voi särkyä.

Ohjeita paistamisesta

Huomautuksia

- Käytä lihan ja linnun paistamiseen korkeaa paistoastiaa.
- Tarkasta, sopiiko astia uuniin. Se ei saa olla liian suuri.

Naudanliha

Huomautuksia

- Käännä naudan patapaisti, kun ajasta $\frac{1}{3}$ on $\frac{2}{3}$ kulunut. Anna vetäytyä lopuksi vielä n. 10 minuuttia.

- Liha
Peitä astian pohja pienellä määrällä nestettä. Laita patapaistin joukkoon vähän enemmän nestettä. Käännä lihanpalat, kun puolet ajasta on kulunut. Kun paisti on valmis, anna sen vetäytyä vielä 10 minuuttia pois päältä kytketyssä, suljetussa uunissa. Siten lihaneste jakautuu paremmin.
- Lintu
Käännä lihanpalat, kun ajasta $\frac{2}{3}$ on kulunut.

Ohjeita grillauksesta

Huomautuksia



- Grillaa aina uuniluukku suljettuna äläkä esilämmitä.
- Käytä mahdollisimman saman paksuisia grillipaloja. Pihvien tulisi olla vähintään 2 - 3 paksuja. Silloin ne ruskistuvat tasaisesti ja niistä tulee mehukkaita. Suolaa pihvit vasta grillauksen jälkeen.
- Käännä grillipalat grillipihdeillä. Jos pistät lihaa haarukalla, siitä poistuu nestettä ja liha kuivuu.
- Tumma liha, esim. naudanliha, ruskistuu nopeammin kuin vaalea vasikan- tai sianliha. Vaalealihaiset grillipalat tai kala ovat usein pinnalta vain vaaleanruskeita, sisältä kuitenkin kypsiä ja mehukkaita.
- Grillivastus kytkeytyy automaattisesti pois päältä ja taas päälle. Se on normaalia. Kytkeytymistiheys riippuu säädetyistä grillaustehosta.

- Käännä naudanfilee ja paahtopaisti, kun puolet ajasta on kulunut. Anna vetäytyä lopuksi vielä n. 10 minuuttia.
- Käännä pihvit, kun ajasta $\frac{2}{3}$ on kulunut.

Naudanliha	Varusteet	Uuni- toiminto	Lämpötila °C, grillausteho	Mikroaaltoteho watteina	Kesto minuutteina
Naudan patapaisti, n. 1 kg	Kannellinen astia		180-200	-	120-143
Naudanfilee, medium, n. 1 kg	Avoin astia		180-200	90	30-40
Paahtopaisti, medium, n. 1 kg	Avoin astia		210-230	180	30-40
Pihvi, medium, 3 cm paksu	Ylempi ritilä		3	-	Kumpikin puoli: 10-15

Vasikanliha

Huomautus: Käännä vasikanpaisti ja -potka, kun puolet ajasta on kulunut. Anna vetäytyä lopuksi vielä noin 10 minuuttia.

Vasikanliha	Varusteet	Uunitoiminto	Lämpötila °C	Mikroaaltoteho watteina	Toiminta-aika minuutteina
Vasikanpaisti, n. 1kg	Kannellinen astia		180-200	-	110-130
Vasikanpotka, n. 1,5kg	Kannellinen astia		200-220	-	120-130

Porsaanliha**Huomautuksia**

- Käännä vähärasvainen porsaanpaisti ja ilman kamaraa oleva paisti, kun puolet ajasta on kulunut. Anna vetäytyä lopuksi vielä n. 10 minuuttia.
- Laita paisti astiaan kamarapuoli ylöspäin. Tee kamaraan viiltoja. Älä käännä paistia. Anna vetäytyä lopuksi vielä n. 10 minuuttia.
- Älä käännä porsaanfilettä ja kassleria. Anna vetäytyä lopuksi vielä n. 5 minuuttia.
- Käännä talouskyljykset, kun ajasta $\frac{2}{3}$ on kulunut.

Porsaanliha	Varusteet	Uuni-toiminto	Lämpötila °C, grill-lausteho	Mikroaaltoteho watteina	Kesto minuutteina
Paisti kamaraton (esim. etuselkä), n. 750 g*	Kannellinen astia		220-230	180	40-50
Paisti kamaralla (esim. lapa) n. 1,5 kg*	Avoin astia		190-210	-	130-150
Porsaanfilee, n. 500 g*	Kannellinen astia		220-230	90	25-30
Porsaanpaisti vähärasvainen, n. 1 kg*	Kannellinen astia		210-230	90	60-80
Kassler luulla, n. 1 kg*	Avoin astia	-	-	360	45-45
Talouskyljys 2 cm paksu**			3	-	1. puoli: n. 15-20 2. puoli: n. 10-15

* Alempi ritilä

** Ylempi ritilä

Lammas

Huomautus: Käännä lampaanreisi, kun puolet ajasta on kulunut.

Lampaanliha	Varusteet	Uunitoiminto	Lämpötila °C	Mikroaaltoteho watteina	Toiminta-aika minuutteina
Lampaansatula luulla, n.1 kg	Avoin astia		210-230	-	40-50
Lampaanreisi luuton, medium, n.1,5 kg	Kannellinen astia		190-210	-	90-95

Muuta**Huomautuksia**

- Anna lihamurekkeen vetäytyä lopuksi vielä n. 10 minuuttia.
- Käännä makkarat, kun ajasta $\frac{2}{3}$ on kulunut.

Muuta	Varusteet	Uuni-toiminto	Lämpötila °C, grill-lausteho	Mikroaaltoteho watteina	Kesto minuutteina
Lihamureke, n. 1 kg*	Avoin astia		180-200	600 W + 180 W	-
Makkarat, grillattavat, 4 - 6 kpl à n. 150 g**	-		3	-	Kumpikin puoli: 10-15

* Alempi ritilä ** Ylempi ritilä

Lintu**Huomautuksia**

- Laita kokonainen broileri ja broilerinrinta uuniin rintapuoli alaspäin. Käännä kun ajasta $\frac{2}{3}$ on kulunut.
- Laita kana uuniin rintapuoli alaspäin. Käännä, kun 30 minuuttia on kulunut ja aseta mikroaaltoteho 180 wattiin.

- Laita puolikas broileri ja broilerinpalat uuniin nahkapuoli ylöspäin. Älä käännä.
- Laita ankan- ja hanhenrinta uuniin nahkapuoli ylöspäin. Älä käännä.
- Käännä hanhenreidet, kun puolet ajasta on kulunut. Pistele nahkaan reikiä.
- Laita kalkkunanrinta ja reisi uuniin nahkapuoli alaspäin. ** Käännä kun ajasta $\frac{2}{3}$ on kulunut.

Lintu	Varusteet	Uunitoi- minto	Lämpötila °C, grilliteho	Mikroaaltoteho wat- teina	Toiminta-aika minuutteina
Broileri, kokonainen, n.1,2 kg	Kannellinen astia		220-230	360	35-45
Kana, kokonainen, n. 1,6 kg	Kannellinen astia		220-230	360 180	30 20-30
Broileri, puolikas, à 500g	Avoim astia		180-200	360	30-35
Broilerinpalat, n. 800g	Avoim astia		210-230	360	20-30
Kananrinta nahkoineen ja luineen, 2 kpl, n. 350-450 g	Avoim astia		190-210	180	30-40
Ankanrinta nahkoineen, 2 kpl à 300-400 g	Avoim astia		3	90	20-30
Hanhenrinta, 2kpl à 500g	Avoim astia		210-230	90	25-30
Hanhenreidet, 4kpl n.1,5 kg	Avoim astia		210-230	180	30-40
Kalkkunanrinta, n.1 kg	Kannellinen astia		200-220	-	90-100
Kalkkunanreisi, n. 1,3 kg	Kannellinen astia		200-220	180	50-60

Kala

- Rasvaa ritilä ensin öljyllä.

Huomautuksia

- Laita kokonainen grillattava kala, esim.purotaimen, ritilän keskelle.

Kala	Varusteet	Uunitoi- minto	Lämpötila °C	Toiminta-aika minuut- teina
Kalapihvi, esim. lohi, 3cm paksu, grillattu	Ylempi ritilä		3	20-25
Kala, kokonainen, 2-3 kpl à 300 g, grillattu	Ylempi ritilä		3	20-30

Paisto- ja grillausvihjeitä

Taulukossa ei ole ohjeita paistin painosta.	Valitse pienille paistinpaloille korkeampi lämpötila ja lyhyempi paistoaika. Suuremmille paistinpaloille valitset matalamman lämpötilan ja pidemmän kypsymisajan.
Kuinka voit varmistaa, onko paisti valmis.	Käytä paistomittaria (saatavana alan liikkeistä) tai tee "lusikkakoe". Paina paistia lusikalla. Jos se tuntuu kiinteältä, se on valmis. Jos se antaa periksi, se tarvitsee vielä vähän aikaa.
Paisti näyttää hyvältä, mutta kastike on palanut.	Valitse seuraavalla kerralla pienempi paistoastia ja lisää enemmän nestettä.
Paisti näyttää hyvältä, mutta kastike on liian vaaleaa ja vetistä.	Valitse seuraavalla kerralla suurempi paistoastia ja lisää vähemmän nestettä.
Paisti ei ole kypsä.	Viipaloi paisti. Valmista kastike paistoastiassa ja laita paistiviipaleet kastikkeeseen. Kypsennä liha valmiiksi pelkällä mikrotoiminnolla.

Paistokset, gratiinit, paahtoleivät

Huomautuksia

- Taulukossa olevat arvot pätevät, kun ainekset asetetaan kylmään uuniin.
- Käytä paistoksiin, perunagratiineihin ja lasagneen 4-5 cm korkeaa, mikroaaltouuniin sopivaa ja kuumuuden kestävästä vuokaa.

- Laita paistos alemmalle ritilälle.
- Anna paistosten ja gratiinien jälkikypsyä pois päältä kytketyssä uunissa vielä 5 minuuttia.
- Kuorutetut paahtoleivät:
Esipaahda paahtoleipäviipaleet.

Paistokset, gratiinit, paahtoleivät	Varusteet	Uunitoiminto	Lämpötila °C, grilliteho	Mikroaaltoteho wateina	Toiminta-aika minutteina
Paistos, makea, n.1,5 kg	Avoin astia		140-160	360	25-35
Paistos, pikantti kypsennetyt ainekset, n. 1 kg	Avoin astia		150-170	600	20-25
Lasagne, tuore	Avoin astia		200-220	360	25-35
Perunagratiini, raat ainekset, n.1,1 kg	Avoin astia		180-200	600	25-30
Paahtoleivän kuorrutus, 4 kpl*			3	-	8-10

* Ylempi ritilä

Valmistuotteet, pakastetut

Huomautuksia

- Noudata pakkauksessa olevia valmistajan ohjeita.
- Taulukossa olevat arvot pätevät, kun ainekset asetetaan kylmään uuniin.

- Älä laita ranskalaisia perunoita, kroketteja ja röstiä päällekkäin, käännä ne puoliajan jälkeen.
- Aseta elintarvikkeet suoraan pyörivälle kuumennusalustalle.

Valmistuotteet	Varusteet	Uunitoiminto	Lämpötila °C	Mikroaaltoteho wateina	Kesto minutteina
Pizza ohut pohja*	Pyörivä lautanen		220-230	-	10-15
Pizza paksu pohja	Pyörivä lautanen		-	600	3
Minipizza*	Pyörivä lautanen		220-230	-	13-18
Pizzapatonki*	Pyörivä lautanen		-	600	2
Ranskalaiset perunat	Pyörivä lautanen		220-230	-	13-18
Kroketit*	Pyörivä lautanen		210-220	-	8-13
Rösti, täytetyt perunataskut	Pyörivä lautanen		200-220	-	13-18
Esipaistetut sämpylät tai patonki	Alempi ritilä		170-180	-	25-30
Kalapuikot	Pyörivä lautanen		210-230	-	13-18
Broilerin sticksit, nugetit	Pyörivä lautanen		200-220	-	10-20
Struudeli	Pyörivä lautanen		210-220	180	15-20
Lasagne, n. 400 g**	Alempi ritilä		220-230	600	20-30

* * Esilämmitä uunia 5 minuuttia, aseta elintarvike vasta sitten kuumalle pyörivälle lautaselle.

** Laita elintarvikkeet sopivaan kuumuuden kestävästä astiaan.

Testiruoat

Tarkastuslaitokset tarkastavat mikroaalto-yhdistelmälaitteiden laadun ja toiminnan näiden ruokalajien perusteella.

Normien EN 60705, IEC 60705 ja DIN 44547 ja EN 60350 (2009) mukaan




Sulatus mikroaaltouunissa

Ruokalaji	Mikroaaltoteho watteina, kesto minuutteina	Ohje:
Liha	180 W, 5 min + 90 W, 10-15 min	Laita pyrex-vuoka Ø22cm alemmalle ritilälle. Poista sulanut liha noin 13 minuutin kuluttua.

Kypsennys mikroaaltouunissa

Ruokalaji	Mikroaaltoteho watteina, kesto minuutteina	Ohje:
Munamaito	600 W, 10-13 min + 180 W, 25-30 min	Laita pyrex-vuoka 24 x 19 cm alemmalle ritilälle.
Kakkupohja	600 W, 9-10 min	Laita pyrex-vuoka Ø 22cm alemmalle ritilälle.
Lihamureke	600 W, 18-23 min	Laita pyrex-vuoka 28 cm alemmalle ritilälle.

Kypsennys mikron yhdistelmällä



Ruokalaji	Mikroaaltoteho watteina, kesto minuutteina	Uunitoiminto	Lämpötila °C	Ohje:
Perunagratiini	600 W, 25-30 min		210-220	Laita pyrex-vuoka Ø 22cm alemmalle ritilälle.
Kakku	180 W, 15-20 min		180-200	Laita pyrex-vuoka Ø 22cm alemmalle ritilälle.
Broileri	360 W, 35-40 min		200-220	Käännä kun ajasta 2/3 on kulunut.

Leipominen

Huomautus: Taulukossa olevat arvot pätevät, kun ainekset asetetaan kylmään uuniin.

Ruokalaji	Astia:	Uunitoiminto	Lämpötila °C	Paistoaika, minuutteina
Kakkupohja	lrtopohjavuoka Ø 26 cm, alempi ritilä		160-180	30-40
Kannellinen omenapiirakka	lrtopohjavuoka Ø 20 cm, alempi ritilä		190-210	50-60

Grillaus

Ruokalaji	Varusteet	Uunitoiminto	Grillausteho	Kesto, minuutteina
Paahtoleivän ruskistaminen	Ylempi ritilä		3	4-5
Hampurilaiset 9 kpl	Ylempi ritilä		3	30-35

Innholdsfortegnelse

	Forskriftsmessig bruk	64
	Viktige sikkerhetsanvisninger	64
	Generelt	64
	Mikrobølge	65
	Årsaker til skader	67
	Generelt	67
	Mikrobølge	67
	Miljøvern	67
	Energisparing	67
	Miljøvennlig håndtering	67
	Bli kjent med apparatet	68
	Betjeningsfelt	68
	Funksjonsvelger	68
	Berøringsfelter og display	69
	Dreieknapp	69
	Driftstyper	70
	Varmetyper	70
	Mikrobølge	70
	Ovnsrom	70
	Tilbehør	71
	Vedlagt tilbehør	71
	Ekstra tilbehør	71
	Før første gangs idriftsetting	71
	Sette inn dreietallerken	71
	Første gangs bruk	71
	Rengjøre stekeovnsrom og tilbehør	72
	Betjening av apparatet	72
	Slå apparatet av og på	72
	Stille inn driftstype	72
	Stille inn varmetype og temperatur	73
	Hurtigoppvarming	73
	Automatisk sikkerhetsutkobling	73
	Mikrobølgefunksjonen	74
	Kokekar	74
	Mikrobølgetrinn	74
	Stille inn mikrobølge	74
	Innstilling av mikrobølge-kombidrift	75
	Automatikkprogrammer	76
	Stille inn program	76
	Programtabell	77
	Innstilling tidsfunksjoner	78
	Vise tidsinnstillinger	78
	Innstilling av tidsur	78
	Stille inn varighet	78
	Første gangs bruk	79
	Grunninnstillinger	79
	Endre grunninnstillinger	79
	Liste over grunninnstillinger	79
	Rengjøring	80
	Egnet rengjøringsmiddel	80
	Hva kan du gjøre ved feil?	81
	Kundeservice	82
	E-nummer og FD-nummer	82
	Akrylamid i matvarer	82
	Testet for deg i vårt prøvekjøkken	83
	Opptining, oppvarming og tilberedning med mikrobølge	83
	Tips for mikrobølge	86
	Kaker og bakst	86
	Tips om bakingen	87
	Steking og grilling	88
	Tips om steking og grilling	90
	Gratenger, toast	91
	Ferdigretter, dypfryst	91
	Testretter	92

Nærmere informasjon om produkter, tilbehør, reservedeler og tjenester finner du på Internett: www.neff-international.com og nettbutikk: www.neff-eshop.com

Forskriftsmessig bruk

Les denne bruksanvisningen nøye. Det er en forutsetning for at du skal kunne bruke apparatet på en sikker og riktig måte. Ta vare på bruks- og monteringsanvisningen slik at du kan bruke den igjen senere eller gi den videre til eventuelle kommende eiere av apparatet.

Dette apparatet er kun beregnet for innbygging. Ta hensyn til monteringsanvisningen.

Kontroller apparatet etter at du har pakket det ut. Ikke koble til apparatet hvis det er skadet under transport.

Apparater uten stikkontakt kan bare kobles til av autoriserte fagfolk. Skader som følge av feil tilkobling dekkes ikke av garantien.

Dette apparatet er kun beregnet på vanlig bruk i private husholdninger. Apparatet er kun beregnet til tilberedning av mat og drikke. Hold øye med apparatet når det er i bruk. Apparatet skal bare brukes i lukkede rom.

Dette apparatet er laget for bruk i en høyde over havet på maks. 4000 meter.

Dette apparatet skal kun brukes av barn over åtte år og personer med reduserte fysiske, sensoriske eller mentale evner eller manglende erfaringer eller kunnskap, dersom de holdes under oppsyn av en person som er ansvarlig for deres sikkerhet eller de har fått opplæring i sikker bruk av apparatet og har forstått farer som kan oppstå ved bruk.

Barn skal ikke leke med apparatet. Rengjøring og brukervedlikehold skal ikke utføres av barn, med mindre de er over femten år og er under oppsyn av voksne.

Barn under åtte år må holdes unna apparatet og tilkoblingsledningen.

Tilbehøret må alltid settes riktig inn i ovnsrommet. → "Før første gangs idriftsetting" på side 71

Viktige sikkerhetsanvisninger

Generelt

Advarsel – Brannfare!

- Brennbare gjenstander som oppbevares i ovnsrommet, kan ta fyr. Oppbevar aldri brennbare gjenstander i ovnsrommet. Du må aldri åpne apparatdøren dersom det oppstår røyk inni apparatet. Slå av apparatet og trekk ut strømledningen eller slå av sikringen i sikringsskapet.
- Når apparatdøren åpnes, oppstår det et luftdrag. Bakepapir kan komme i kontakt med varmeelementet og ta fyr. Legg aldri bakepapir på tilbehøret uten å feste det under forvarming. Hold bakepapiret på plass ved hjelp av et kokekar eller en stekeform. Ikke bruk større stykke bakepapir enn nødvendig. Bakepapiret må ikke stikke ut over kanten på tilbehøret.
- Apparatet blir svært varmt. Dersom apparatet plasseres i et innbyggingselement med dekkdør, vil det bli stor varmedannelse dersom dekkdøren er lukket. Dekkdøren må alltid være åpen når apparatet brukes.

Advarsel – Fare for elektrisk støt!

- Ukyndige reparasjoner er farlig. Reparasjoner og skifte av skadde tilkoblingsledninger må kun utføres av servicetekniker som har fått opplæring av oss. Er apparatet defekt, må du trekke ut kontakten eller slå av sikringen i sikringsskapet. Kontakt kundeservice.
- Kabelisolasjonen på elektriske apparatet kan smelte ved kontakt med varme apparatdeler. La aldri tilkoblingsledningene til elektriske apparater komme i kontakt med varme apparatdeler.
- Fuktighet som trenger inn, kan forårsake elektrisk støt. Bruk ikke høytrykksspyler eller dampstråle til rengjøringen.
- Fuktighet som trenger inn kan forårsake elektrisk støt. Utsett ikke apparatet for kraftig varme eller fuktighet. Apparatet skal bare brukes i lukkede rom.
- Et defekt apparat kan forårsake elektrisk støt. Slå aldri på et defekt apparat. Trekk ut støpselet eller slå av sikringen i sikringsskapet. Kontakt kundeservice.
- Apparatet arbeider under høyspenning. Kabinettet må aldri fjernes.

⚠ Advarsel – Fare for forbrenning!

- Apparatet blir svært varmt. Den varme innsiden av ovnsrommet og varmeelementene må aldri berøres. La alltid apparatet avkjøles. Hold barn på avstand.
- Tilbehør og kokekar blir svært varme. Bruk alltid grytekluter når du tar kokekar eller tilbehør ut av ovnsrommet.
- Alkoholholdamp kan eksplodere i ovnsrommet. Tilbered aldri retter med store mengder drikkevarer med høyt alkoholinnhold. Bruk bare små mengder drikke med høy alkoholprosent. Åpne apparatdøren forsiktig.

⚠ Advarsel – Fare for skålding!

- Når apparatdøren åpnes, kan det strømme ut varm damp. Åpne apparatdøren forsiktig. Hold barn på avstand.
- Vann i varmt ovnsrom kan føre til at det dannes svært varm vanddamp. Hell aldri vann inn i det varme ovnsrommet.

⚠ Advarsel – Fare for personskader!

Dersom glasset på apparatdøren er ripet opp, kan det sprekke. Ikke bruk glasskrape, sterke rengjøringsmidler eller poleringsmidler.

Mikrobølge**⚠ Advarsel – Fare for forbrenning!**

- Ikke-forskriftsmessig bruk av apparatet er farlig.
Det er ikke tillatt å bruke apparatet til tørking av mat eller klær eller oppvarming av tøfler, hveteputer, svamper, fuktige kluter og lignende.
Tøfler, hveteputer, svamper, fuktige kluter og lignende kan føre til forbrenninger dersom de blir for varme.
- Matvarer kan ta fyr. Varm aldri opp matvarer i termopakker.
Varm aldri opp matvarer i beholdere av plast, papir eller annet brennbart materiale uten oppsyn.
Still aldri inn en for høy mikrobølgeeffekt eller for lang mikrobølgetid. Følg anvisningene i denne bruksanvisningen.
Tørk aldri matvarer med mikrobølgefunksjonen.
Tin aldri opp eller varm matvarer med lavt vanninnhold, som f.eks. brød, med for høy effekt eller for lenge.
- Matolje kan ta fyr. Varm aldri opp matolje alene med mikrobølgefunksjonen.

⚠ Advarsel – Eksplosjonsfare!

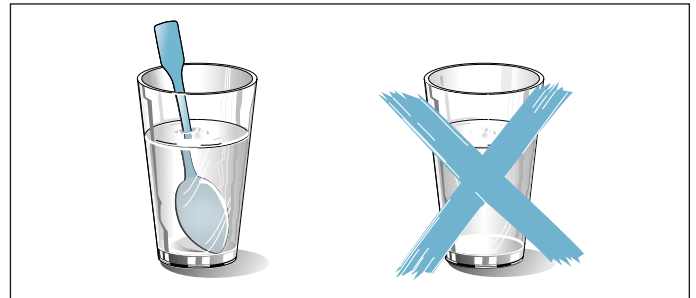
Væsker og andre næringsmidler i godt lukkede kokekar kan eksplodere. Varm aldri opp væsker eller andre næringsmidler i lukkede kokekar.

⚠ Advarsel – Fare for forbrenning!

- Matvarer med fast skall eller skinn kan sprekke på en eksplosjonsartet måte både under og etter oppvarming. Kok aldri egg med skall og varm heller aldri opp hardkokte egg. Tilbered ikke skalldyr eller skjell. Ved tilberedning av speilegg eller kokte egg må du først stikke hull på eggeplommen. På matvarer med fast skall eller skinn, f.eks. epler, tomater, poteter eller pølser, kan skallet/skinnet sprekke. Stikk hull på skallet/skinnet før oppvarming.
- Varmen fordeles ikke jevnt i barnematen. Varm ikke opp barnemat i lukkede kokekar. Ta alltid av lokket eller smokken. Rør godt rundt i barnematen eller rist den etter oppvarmingen. Kontroller temperaturen før du gir maten til barnet.
- Varme retter avgir varme. Kokekaret kan bli svært varmt. Bruk alltid grytekluter når du tar kokekar eller tilbehør ut av ovnsrommet.
- Emballasje som er lufttett, kan sprekke. Følg alltid angivelsene på emballasjen. Bruk alltid grytekluter når du tar retter ut av ovnen.
- De tilgjengelige stedene blir svært varme under drift. Ta aldri på de varme delene. Hold barn på avstand.
- Ikke-forskriftsmessig bruk av apparatet er farlig.
Det er ikke tillatt å bruke apparatet til tørking av mat eller klær eller oppvarming av tøfler, hveteputer, svamper, fuktige kluter og lignende.
Tøfler, hveteputer, svamper, fuktige kluter og lignende kan føre til forbrenninger dersom de blir for varme.

⚠ Advarsel – Fare for skålding!

- 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 og sprute opp. Legg alltid en skje i kokekaret ved oppvarming av væsker. Dermed unngår du forsinket koking.



⚠ Advarsel – Fare for personskader!

- Uegnede kokekar kan sprekke. Kokekar av porselen og keramikk kan ha små hull i hank og lokk. Bak disse hullene skjuler det seg hulrom. Fuktighet som er trengt inn i disse hulrommene, kan føre til at kokekaret sprekker. Bruk bare kokekar som er egnet for mikrobølgeovn.
- Dersom kun mikrobølgefunksjonen brukes, kan kokekar og beholdere av metall eller kokekar med metalldele fører til gnistdannelse. Apparatet tar skade av det. Bruk aldri metallbeholdere når kun mikrobølgefunksjonen brukes.

⚠ Advarsel – Fare for elektrisk støt!

Apparatet arbeider under høyspenning. Kabinettet må aldri fjernes.

⚠ Advarsel – Fare for alvorlige helseskader!

- Mangelfull rengjøring kan medføre skade på apparatets overflate. Mikrobølgeenergi kan trenge ut. Rengjør apparatet regelmessig og fjern matrester med en gang. Hold ovnsrommet, dørtetningen, døren og døranslaget rent til enhver tid.
→ "Rengjøring" på side 80
- Hvis ovnsdøren eller dørtetningen er skadet, kan mikrobølgeenergi strømme ut. Apparatet må ikke brukes når døren til ovnsrommet, dørtetningen eller plastrammen til døren er ødelagt. Ring til kundeservice.
- På apparater uten deksel strømmer mikrobølgeenergi ut. Fjern aldri dekslet på apparatet. Ta kontakt med kundeservice ved vedlikeholds- og reparasjonsarbeider.

Årsaker til skader

Generelt

Obs!

- **Vann i varmt ovnsrom:** Hell aldri vann inn i det varme ovnsrommet. Det vil da oppstå vanndamp. Temperaturendringen kan forårsake skade.
- **Fuktige matvarer:** Ikke oppbevar fuktige matvarer i lukket ovnsrom over lengre tid. Ikke oppbevar mat i apparatet. Det kan føre til korrosjon.
- **Kondensvann i ovnsrommet:** Det kan oppstå kondens på vinduet i døren, på innvendige vegger og på bunnen. Dette er normalt; funksjonen til mikrobølgen blir ikke påvirket av dette. Tørk alltid av kondensvannet etter hver gang du bruker ovnsrommet for å unngå korrosjon.
- **Avkjøling med åpen ovnsdør:** Hold alltid døren stengt når ovnsrommet avkjøles. Ikke klem noe i apparatdøren. Selv om døren bare står på gløtt, kan elementfronter som står i nærheten, bli skadet over tid.
- **Svært tilsmusset tetning:** Hvis tetningen er svært skitten, går ikke apparatdøren ordentlig igjen. Elementfronter i området rundt kan bli skadet. Hold alltid tetningen ren.
- **Apparatdøren som sitteplass og oppbevaringssted:** Ikke sett deg på den åpne apparatdøren. Ikke sett fra deg bestikk eller tilbehør på apparatdøren.
- **Transport av apparatet:** Ikke hold i dørhåndtaket når apparatet skal bæres/flyttes. Dørhåndtaket tåler ikke vekten av apparatet og kan brette.

Mikrobølge

Obs!

- **Gnistdannelse:** Metall – for eksempel skjeen i glasset – må holdes minst 2 cm fra stekeovnsveggene og innsiden av døren. Gnister kan ødelegge glasset på innsiden av døren.
- **Mikrobølgedrift uten mat:** Drift av apparatet uten mat i ovnsrommet fører til overbelastning. Slå aldri på ovnen når det ikke er mat i ovnsrommet. Unntaket er en rask test av kokekar, se kapitlet Mikrobølge, kokekar.
- **Mikropopkorn:** Still aldri inn for høy mikrobølgeeffekt. Glassruten kan sprekke som følge av overbelastning. Effekten skal være på maks. 600 watt. Popkornposen må alltid legges på en glassplate.
- **Aluminiumsskåler:** Aluminiumsskåler må ikke brukes i apparatet. Apparatet blir skadet av gnister som oppstår.
- **Drivmekanisme for dreietallerken:** Overkok må ikke komme inn i apparatets indre gjennom drivmekanismen til dreietallerkenen. Følg med under tilberedningen. Bruk først kort tilberedningstid og forleng heller tilberedningstiden etter behov.
- **Dreietallerken:** Bruk aldri mikrobølgeovnen uten dreietallerkenen.

Miljøvern

Det nye apparatet ditt er særlig energieffektivt. Her får du tips om hvordan du kan spare energi ved bruk av apparatet, og hvordan du kasserer apparatet på riktig måte.

Energisparing

- Apparatet skal bare varmes opp på forhånd når dette står i oppskriften eller i tabellen i bruksanvisningen.
- Bruk mørke, svartlakkerte eller emaljerte stekeformer til steking. Disse opptar varmen særlig godt.
- Åpne apparatdøren så sjelden som mulig mens det er i bruk.
- Skal du steke flere kaker, er det best å steke dem etter hverandre. Ovnsrommet er ennå varmt. Dermed forkortes steketiden for den andre kaken. Du kan også sette to brødformer ved siden av hverandre i ovnsrommet.
- Ved lengre steketider kan du slå av apparatet 10 minutter før steketiden er slutt, og deretter bruke restvarmen til å steke ferdig.

Miljøvennlig håndtering

Kvitt deg med emballasjen på en miljøvennlig måte.



Dette apparatet er klassifisert i henhold til det europeiske direktivet 2012/19/EF om avhending av elektrisk- og elektronisk utstyr (waste electrical and electronic equipment – WEEE).

Direktivet angir rammene for innlevering og gjenvinning av innbytteprodukter.

Bli kjent med apparatet

I dette kapitlet beskrives displayet og betjeningselementene. I tillegg blir du kjent med de forskjellige funksjonene til apparatet ditt.

Merk: Det kan forekomme enkelte forskjeller i farger og detaljer mellom de ulike apparattypene.

Betjeningsfelt

Ved hjelp av funksjonsvelgeren, dreieknappen og berøringsfeltene i betjeningsfeltet kan du stille inn de forskjellige funksjonene til apparatet. Displayet viser de aktuelle innstillingene.

Oversikten viser betjeningspanelet i en valgt driftstype når apparatet er slått på.



1 Funksjonsvelger

Med funksjonsvelgeren stiller du inn driftstype eller andre funksjoner. Du kan vri funksjonsvelgeren mot venstre eller høyre fra nullstilling.

2 Berøringsfelt

Det ligger sensorer bak berøringsfeltene. Du trykker bare på symbolet for å velge funksjonen.

3 Display

Displayet viser symboler for aktive funksjoner og tidsfunksjonene.

4 Dreieknapp

Med dreieknappen stiller du inn temperaturen for varmetypen, eller velger innstillingen for flere funksjoner. Du kan vri dreieknappen mot høyre eller venstre.

Merknader

- På en del apparater er funksjonsvelgeren eller dreieknappen nedsenkbare. Du senker eller hever funksjonsvelgeren eller dreieknappen ved å trykke på dem når de står i nullstilling.
- Dersom funksjonsvelgeren står i nullstilling (energisparingsmodus) og du velger en funksjon, blir denne funksjonen (f.eks. mikrobølge) tilgjengelig etter noen få sekunder.

Funksjonsvelger

Med funksjonsvelgeren stiller du inn varmetype og andre funksjoner.

Her forklares forskjellene og bruksområdene til varmetypene, slik at du alltid kan velge riktig varmetype til retten din.

Stilling	Bruk
○	Nullstilling Apparatet er slått av.
⋈	Mikrobølge Velg mikrobølgedrift.
⌘	Varmluft Viften fordeler varmen fra ringelementet i bakveggen jevnt i ovnsrommet.
⋈	Omluftsgrilling Viften blåser den varme luften fra grillelementet rundt maten.
⌘	Pizzafunksjon Det nedre varmeelementet og ringelementet i bakveggen avgir varme.
⋈	Grill Hele flaten under grillelementet blir varm.
P	Programmer Her finner du forhåndsprogrammerte innstillinger for mange retter.

Berøringsfelter og display

Med berøringsfeltene kan du stille inn forskjellige tilleggsfunksjoner for apparatet. I displayet ser du verdiene for dette.

Berøringsfelt

Her finner du en kort forklaring til de forskjellige berøringsfeltene.

Symbol	Betydning
	Mikrobølge Velg effekttrinn for mikrobølge eller kombiner mikrobølgefunksjonen med en varmetype.
P	Programmer Åpne menyen for valg av program og still inn ønsket programnummer med dreieknappen.
	Tidsfunksjoner Velg tidsfunksjoner og still dem inn med dreieknappen.
	Hurtig forvarming Aktivere/deaktivere hurtig forvarming
°C/kg	Temperatur/vekt Velg temperatur/vekt og still inn med dreieknappen.
	Start/Stop Starte eller stanse apparatet Merk: Et langt trykk stopper apparatet, og innstillingene for den valgte driftstypen tilbakestilles til standardverdiene.

Display

Displayet er bygd opp slik at du kan lese av alle angivelsene samtidig, i alle situasjoner.





Den verdien som du kan stille inn der og da, er fremhevet. Fremhevingen vises med en rød strek under innstillingsverdien.

Den fremhevede verdien kan endres direkte med dreieknappen.



Displayelementer

Her finner du en kort forklaring til de forskjellige displayelementene.

Symbol	Betydning
	Tidsur Dersom symbolet er markert, vises tidsurtiden i displayet.
	Varighet Dersom symbolet er markert, vises varigheten i displayet.
	Klokkeslett Dersom symbolet er markert, vises klokkeslettet i displayet.
h:min	Timer/minutter Varighet i timer og minutter
min:sec	Minutter/sekunder Varighet i minutter og sekunder
	Hurtigoppvarming Når symbolet lyser, er hurtigoppvarming aktivert.

Temperaturindikator

Det røde termometeret oppe til høyre i displayet viser at apparatet varmes opp.

Dersom det er stilt inn en varmetype, fylles indikatoren til venstre for termometeret med rødt i fem trinn etter hvert som ovnsrommet blir varmere.

Ved grill lyser indikatoren helt i rødt med en gang.

Ved mikrobølgefunksjonen lyser ikke indikatoren.

Ved forvarming er det optimale tidspunktet for å sette inn maten når indikatoren lyser helt i rødt.



Merk: På grunn av termisk treghet kan imidlertid den viste temperaturen avvike noe fra den faktiske temperaturen i ovnsrommet.

Nattmodus

For å spare strøm reduseres lysstyrken på displayet automatisk til en lavere verdi fra kl. 22 til kl. 05.59.

Dreieknapp

Med dreieknappen kan du endre de innstillingsverdiene som vises i displayet og er fremhevet.

I de fleste valglistene, f.eks. for programmene, begynner listen på det første punktet igjen etter det siste.

Ved noen verdier, f.eks. vekt, må du vri dreieknappen tilbake når den har nådd minste eller høyeste verdi.

Driftstyper

Apparatet ditt er utstyrt med forskjellige driftstyper som gjør det lettere å bruke apparatet ditt.





Du finner nøyaktige beskrivelser i de aktuelle kapitlene.

Driftsform	Bruk
Varmetyper → "Betjening av apparatet" på side 72	Det finnes ulike, spesielt tilpassede varmetyper som sørger for optimal tilberedning av maten.
Mikrobølge → "Mikrobølgefunksjonen" på side 74	Med mikrobølge kan du raskere tilberede, varme eller tine rettene dine.
Mikrobølge-kombidrift	Her kan du slå på mikrobølge i tillegg til en varmetype.
Grunninnstillinger → "Grunninnstillinger" på side 79	Du kan tilpasse grunninnstillingene for apparatet ditt etter slik du ønsker.

Varmetyper

Her forklares forskjellene og bruksområdene til varmetypene, slik at du alltid kan velge riktig varmetype til retten din.

Symbolene til de enkelte varmetypene hjelper deg å kjenne dem igjen.

Varmetype	Temperatur	Bruk
 Varmluft	40 °C 100–230 °C	Heving av gjærdeig, opptining av kaker med krem. Til baking og steking i én høyde.
 Grill	Grilltrinn: 1 = svak 2 = middels 3 = sterk	Til grilling av flate stykker som biff, pølser eller ristet brød og til gratinering.
 Omluftsgrilling	100–230 °C	Til steking av fjærkre, hel fisk og store kjøttstykker.
 Pizzafunksjon	100–230 °C	Til tilberedning av pizza og retter som trenger mye varme nedenfra.

Foreslåtte verdier

Apparatet foreslår en temperatur eller et varmetrinn for hver varmetype. Du kan velge å bruke disse verdiene eller endre dem i tilsvarende område.

Mikrobølge

Du kan angi mikrobølgeeffekt i trinn i samsvar med den retten og tilberedningen du ønsker. Mikrobølgetrinnene tilsvarer ikke alltid den nøyaktige wattstyrken som apparatet bruker.


Følgende mikrobølge-trinn er tilgjengelige.

Mikrobølgetrinn	Maksimal varighet
90	1 time 30 minutter
180	1 time 30 minutter
360	1 time 30 minutter
600	1 time 30 minutter
900 watt	30 minutter

Du kan bruke mikrobølgefunksjonen separat eller kombinert med alle varmetyper.

Unntak:

 mikrobølgetrinn 900W


 varmluft 40 °C

Hvordan du kombinerer mikrobølge med varmetypene, kan du lese her:

Ovnsrom

Forskjellige funksjoner i ovnsrommet gjør det enklere å bruke apparatet. For eksempel er hele ovnsrommet belyst, og en kjølevifte beskytter apparatet mot overoppheting.

Åpne apparatdøren

Hvis du åpner apparatdøren mens apparatet går, settes det på pause. Lukk døren og trykk på feltet  for å fortsette.

Ovnsrombelysning

Ovnsrombelysningen lyser konstant mens apparatet går. Når apparatet er ferdig, slås lyset av igjen.

Ovnsromsbelysningen slår seg av når du åpner døren til apparatet. Dette kan være praktisk når du f.eks. skal rengjøre apparatet. Etter ca. 15 minutter slås ovnsromsbelysningen automatisk av igjen.

Kjølevifte

Apparatet har en kjølevifte. Kjøleviften slår seg på når apparatet går. Den varme luften slippes ut gjennom døren.

Etter bruk fortsetter kjøleviften å gå i en viss tid.

Obs!

Ikke dekk til lufteåpningen. Ellers kan apparatet overopphetes.

Merknader

- Under mikrobølgedrift er apparatet kaldt. Likevel slår kjøleviften seg på. Den kan fortsette å gå også etter at mikrobølgedriften er avsluttet.
- Det kan oppstå kondens på vinduet i døren, på innvendige vegger og på bunnen. Dette er normalt; apparatets funksjon blir ikke påvirket av dette. Tørk bort kondensvannet etter at tilberedningen er avsluttet.

Tilbehør

Her får du en oversikt over medfølgende tilbehør og riktig bruk av dette.

Obs!

Når du tar ut kokekar, må du passe på at dreietallerkenen ikke forskyves. Kontroller at dreietallerkenen er satt riktig på plass. Dreietallerkenen kan rotere mot høyre eller mot venstre.

Vedlagt tilbehør



Dreietallerken

Mat som krever spesielt mye varme fra undersiden, kan tilberedes direkte på dreietallerkenen.

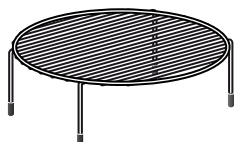
Merk: Dreietallerkenen roterer mot venstre og høyre. Den er skjærefast. Du kan skjære opp pizza direkte på dreietallerkenen.



Lav rist

For mikrobølge, og for baking og steking i stekeovn.

Merk: Sett risten på dreietallerkenen.



Høy rist

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

Merk: Sett risten på dreietallerkenen.

Ekstra tilbehør

Ekstra tilbehør fås hos kundeservice eller i faghandelen.

Spesialtilbehør	
Glassfat	Til surrede retter og gratenger som tilberedes i stekeovn.
Pizzabrett	Til pizza og store, runde kaker.
Dampinnsats for mikrobølgeovner	Raskere og mer skånsom damping av rettene.

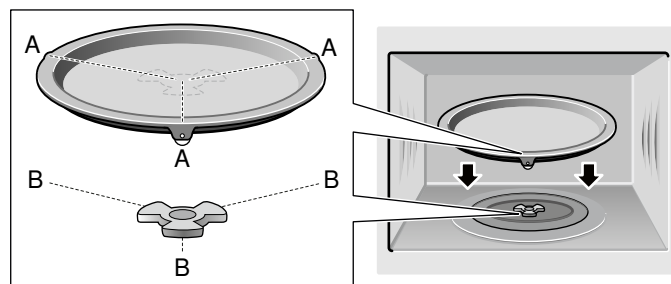
Før første gangs idriftsetting

Før du kan bruke det nye apparatet ditt, må du gjøre noen innstillinger. I tillegg må du rengjøre stekeovnsrommet og tilbehøret.

Apparatet må være ferdig montert og tilkoblet.

Sette inn dreietallerken

Sett inn dreietallerkenen med rullene "A" på holderen "B" i midten av ovnsrommet som vist på bildet.




Merknader


- Du må aldri bruke apparatet uten dreietallerken.
- Dreietallerkenen må stå rett på holderen.
- Dreietallerkenen må rotere under alle varmetyper.
- Dreietallerkenen kan belastes med maks. 5 kg.

Første gangs bruk

Etter å ha blitt koblet til strømmen eller etter et strømbrudd viser displayet en oppfordring om å stille inn klokkeslettet. Det kan ta noen sekunder før meldingen vises.




Stille inn klokkeslett

Ved oppstart er tidsvisningen fremhevet. Verdien **12:00** blinker i displayet, og symbolet  lyser. Still inn klokkeslettet.

1. Still inn klokkeslettet med dreieknappen.
2. Trykk på feltet .
Klokkeslettet er innstilt.

Endre klokkeslett

Merk: Apparatet må være slått av før du kan endre klokkeslettet.

1. Trykk to ganger på feltet .
- I displayet vises symbolet  og klokkeslettet.
2. Still inn klokkeslettet med dreieknappen.
3. Trykk på feltet .
Klokkeslettet er innstilt.


Merknader



- Dersom du ikke trykker på feltet ⊖ etter å ha stilt inn klokkeslettet, tas den innstilte verdien automatisk i bruk etter noen få sekunder.
- Dersom du har beveget på funksjonsvelgeren i løpet av innstillingene, må den settes tilbake i nullstilling igjen etterpå. Først da kan apparatet brukes.
- For å redusere apparatets standby-forbruk kan du skjule klokkeslettet.

Rengjøre stekeovnsrom og tilbehør


Før du tilbereder matretter med apparatet for første gang, må du rengjøre stekeovnsrommet og tilbehøret.

Rengjøre ovnsrommet

Du kan kvitte deg med lukten av "ny ovn" ved å varme opp ovnen. Ovnrommet må være lukket og tomt. Da er det ideelt å varme opp stekeovnen i én time på Varmluft  ved 180 °C. Påse at det ikke er noen emballasjerester i stekeovnen.

1. Still inn på Varmluft  med funksjonsvelgeren.
2. Still inn 180 °C med dreieknappen.
3. Trykk på feltet .

Apparatet varmes opp.

Slå av apparatet etter en time. Dette gjør du ved å trykke på feltet . Deretter vrir du funksjonsvelgeren til nullstilling.

Rengjøring av tilbehør

Før du tar tilbehøret i bruk, må du rengjøre det grundig med varmt såpevann og en myk oppvaskklut.



Betjening av apparatet

Du kjenner betjeningselementene og hvordan de fungerer. Her beskriver vi hvordan du stiller inn apparatet. Du får vite som skjer når du slår apparatet av og på, og hvordan du stiller inn driftstypene.

Slå apparatet av og på

Før du kan foreta innstillinger på apparatet, må du slå det på.

Slå av apparatet når du ikke bruker det. Apparatet slår seg automatisk av hvis det ikke er stilt inn noe over lengre tid.

Slå på apparatet

Vri på funksjonsvelgeren for å slå på apparatet.

I displayet vises det en standardverdi som er fremhevet. Apparatet er klart til bruk.

I de enkelte kapitlene kan du lese om hvordan du stiller inn driftstypene.

Slå av apparatet

Drei funksjonsvelgeren til nullstilling.

En eventuelt pågående funksjon avbrytes.



I displayet vises klokkeslettet.

Merk: Om klokkeslettet skal vises når apparatet er slått av eller ikke, velges i grunninnstillingene.


Stille inn driftstype


Etter du har valgt en driftstype, vises det foreslåtte verdier i displayet. Du kan starte denne innstillingen med en gang.

Prinsipielt gjelder:


1. Velg driftstype med funksjonsvelgeren.
2. Foreta ytterligere innstillinger ved behov. Dette gjør du ved å trykke lett i det aktuelle feltet og endre verdien med dreieknappen.
3. Trykk på feltet . Apparatet starter driften. LED-en  lyser.

Stille inn varmetype og temperatur


Eksempel: varmluft  ved 200 °C

1. Still inn varmetypen Varmluft  med funksjonsvelgeren.
I displayet vises 160 °C som foreslått temperatur.



2. Still inn temperaturen på 200 °C med dreieknappen.
3. Trykk på feltet .






Apparatet varmes opp. LED-en  lyser. Temperaturindikatoren fylles opp.

Du kan når som helst endre temperaturen med dreieknappen mens apparatet går.





Merknader

- Etter oppvarmingen kan det forekomme mindre temperatursvingninger, alt etter varmetype. Dette er normalt.
- Mens apparatet går, kan ikke temperaturen stilles inn på 40 °C.

Stille inn varighet

1. Still inn varmetype og temperatur.
2. Trykk på feltet  helt til symbolet  er fremhevet.
3. Still inn ønsket varighet med dreieknappen.
4. Trykk på feltet .
Apparatet varmes opp. LED-en  lyser. Du ser at varigheten telles ned i displayet.

Stanse driften

1. Trykk på feltet  eller åpne apparatdøren.
Apparatet stopper, og LED-en  blinker.
2. Lukk apparatdøren.
3. Trykk på feltet .
Apparatet fortsetter, og LED-en  lyser.

Avbryte apparatet

Drei funksjonsvelgeren til nullstilling.




Apparatet stopper, og alle innstillinger slettes.

Merk: Når apparatet avbrytes helt eller midlertidig, kan kjøleviften fortsette å gå.





Hurtigoppvarming

Med hurtigoppvarming kommer stekeovnen opp i ønsket temperatur ekstra raskt.


Hurtigoppvarming må kun brukes når temperaturen er stilt inn på over 100 °C. Følgende varmetyper kan brukes med hurtigoppvarming:

-  varmluft (unntak: varmluft 40 °C)
-  omluftssgrill
-  pizzatrinn



For å få et jevnt stekeresultat må du ikke sette retten inn i stekeovnen før hurtigoppvarmingen er avsluttet.

1. Still inn varmetype og temperatur.
2. Trykk på feltet .
I displayet lyser symbolet .
3. Trykk på feltet .
Apparatet varmes opp. LED-en  lyser.

Hurtigoppvarming er avsluttet

Du hører et lydsignal. Symbolet  slukker i displayet. Apparatet fortsetter å gå med den innstilte varmetypen og temperaturen. Sett retten inn i ovnsrommet.

Avbryte hurtigoppvarming

Trykk på feltet . Symbolet  slukker i displayet. Apparatet fortsetter å gå med den innstilte varmetypen og temperaturen.


Merk: Hurtigoppvarmingen deaktiveres etter senest 15 minutter.

Automatisk sikkerhetsutkobling

Automatisk sikkerhetsutkobling aktiveres dersom apparatet er i drift i lengre tid uten innstilt varighet. Når apparatet kobler seg ut, avhenger av innstilt driftsmodus og temperatur.

- Varmluft 40 °C: 24 timer
- Varmluft 100-230 °C: 5 timer
- Omluftssgrill og pizzatrinn: 5 timer
- Grill: 90 minutter

Eksempel: Hvis du bruker apparatet med varmluft ved 160 °C, slår det seg automatisk av etter ca. 5 timer.

I displayet vises . Apparatet slås av. Trykk på feltet  for å bekrefte.

Mikrobølgefunksjonen

Med mikrobølge kan du tilberede, varme eller tine rettene dine spesielt raskt. Mikrobølgefunksjonen kan brukes alene eller sammen med grilling.

For å bruke mikrobølge optimalt må du ta hensyn til informasjonen om kokekar og opplysningene i brukstabellene på slutten av bruksanvisningen.

Kokekar

Ikke alle kokekar kan brukes med mikrobølge. Bruk bare kokekar som er egnet for mikrobølgefunksjon for å sikre at maten blir varm og apparatet ikke blir skadet.

Egnede kokekar

Egnet er ildfaste kokekar i glass, glasskeramikk, porselen, keramikk eller varmebestandig plast. Disse materialene slipper mikrobølgene igjennom.

Du kan også bruke serveringsservise. Da slipper du å fylle maten over på noe annet. Bruk bare servise med gull- eller sølvdekor dersom produsenten garanterer at det er egnet for mikrobølge.

Ueguede kokekar

Kokekar i metall er ikke egnet. Metall slipper ikke mikrobølgene gjennom. Maten forblir kald i kokekar i metall med lokk.

Obs!

Gnistdannelse: Metall, f.eks. skjeen i glasset, må holdes minst 2 cm fra veggene i ovnsrommet og innsiden av døren. Gnister kan ødelegge glasset på innsiden av døren.

Test av kokekar

Mikrobølgefunksjonen må ikke slås på når det ikke står matvarer i ovnen. Det eneste unntaket er den korte kokekartesten.

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

1. Sett det tomme kokekaret inn i apparatet i ½ - 1 minutt på full effekt.
2. Kontroller temperaturen til kokekaret 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. Avbryt testen.

Advarsel – Fare for forbrenning!

De tilgjengelige stedene blir svært varme under drift. Ta aldri på de varme delene. Hold barn på avstand.

Mikrobølgetrinn

Mikrobølgeeffekten angis i trinn og tilsvarer ikke alltid den nødvendige wattstyrken som apparatet bruker.

Følgende mikrobølge-trinn er tilgjengelige.

Mikrobølgetrinn	Maksimal varighet	Bruk
90	1 time 30 minutter	Til opptining av ømfintlige matretter.
180	1 time 30 minutter	Til opptining og videre steking.
360	1 time 30 minutter	For tilberedning av kjøtt og oppvarming av ømfintlige retter.
600	1 time 30 minutter	Til oppvarming og tilberedning av retter.
900 watt	30 minutter	Til oppvarming av væsker.

Foreslåtte verdier:

Apparatet foreslår en varighet for hvert mikrobølgetrinn. Du kan velge å bruke disse verdiene eller endre dem i tilsvarende område.

Maksimalinnstillingen er tiltenkt oppvarming av væske. Når mikrobølgeovnen har gått på full effekt en stund, reduseres effekten automatisk for å beskytte apparatet. Etter en avkjølingstid kan maksimal effekt brukes igjen.



Intervaller for tidsinnstilling

Intervallet ved innstilling av varighet endres med lengden på varigheten.

Driftsvarighet	Intervall
0 - 1 minutt	5 sekunder
1 - 3 minutter	10 sekunder
3 - 15 minutter	30 sekunder
15 minutter - 1 time	1 minutt
1 time - 1 time 30 minutter	5 minutter

Stille inn mikrobølge

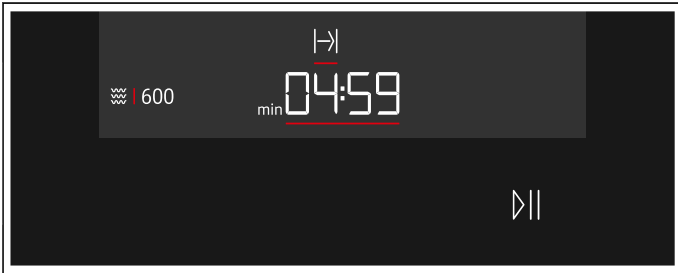
Eksempel: mikrobølgetrinn 600 watt, varighet 5 minutter.

1. Velg funksjonen Mikrobølge  med funksjonsvelgeren. Apparatet er klart til bruk. Displayet viser maksimal mikrobølgeeffekt  som foreslått verdi. Denne kan endres når som helst.
2. Velg ønsket effektrinn med berøringsfeltet for mikrobølgetrinn.



I displayet markeres mikrobølgetrinn, og det vises en foreslått varighet.

3. Still inn ønsket varighet med dreieknappen.
Merk: Du kan også stille inn varigheten først og deretter mikrobølgetrinnnet.
4. Trykk på feltet ▶||.



Varigheten telles ned i displayet. LED-en ▶|| lyser.

Varigheten er telt ned

Du hører et lydsignal. Åpne apparatdøren eller trykk på et hvilket som helst felt.

Endre varigheten

Endre varigheten med dreieknappen. Etter noen sekunder gjennomføres endringen.

Endre mikrobølgeeffekten

Trykk på feltet ≍ helt til ønsket trinn er valgt i displayet.

Merknader

- Hvis du trykker flere ganger, går du gjennom effektrinnene fra høyeste til laveste effekt.
- Dersom mikrobølgefunksjonen legges til etter start, settes apparatet på pause. Start apparatet med feltet ▶||

Stanse driften

1. Trykk på feltet ▶|| eller åpne apparatdøren. Apparatet stopper, og LED-en ▶|| blinker.
2. Lukk apparatdøren.
3. Trykk på feltet ▶||. Apparatet fortsetter, og LED-en ▶|| lyser.

Avbryte apparatet

Drei funksjonsvelgeren til nullstilling.

Apparatet stopper, og alle innstillinger slettes.

Merk: Når apparatet avbrytes helt eller midlertidig, kan kjøleviften fortsette å gå.

Innstilling av mikrobølge-kombidrift

Du kan kombinere mikrobølgefunksjonen med alle varmetyper. Apparatet varmer, og samtidig slås mikrobølgene på. Dermed blir rettene raskere ferdig.

Kombinasjonsmuligheter

- varmluft
- omluftsgrill
- pizzatrinn
- grill

Unntak:

- ≍ mikrobølgetrinn 900W
- varmluft 40°C

Innstilling av kombidrift

Eksempel: varmluft 190 °C med mikrobølge 360 W, 17 minutter.

1. Still inn funksjonen varmluft med funksjonsvelgeren. Det vises en foreslått verdi for temperaturen.
2. Bruk dreieknappen til å stille inn ønsket temperatur.
3. Trykk på feltet mikrobølgeeffekt ≍ helt til ønsket trinn er valgt i displayet. En foreslått varighet vises.
4. Still inn varigheten med dreieknappen.
5. Trykk på feltet ▶||. Apparatet starter, LED-en ▶|| lyser. Du ser at varigheten telles ned i displayet.

Varigheten er telt ned

Du hører et lydsignal, og symbolet ▶|| slutter å lyse. Kombidriften er avsluttet. Trykk på et hvilket som helst felt for slå av signaltonen.

Endre mikrobølgeeffekten

Trykk på feltet ≍ helt til ønsket trinn er valgt i displayet.

Merknader

- Hvis du trykker flere ganger, går du gjennom effektrinnene fra høyeste til laveste effekt.
- Dersom mikrobølgefunksjonen legges til etter start, settes apparatet på pause. Start apparatet med feltet ▶||

Stanse driften

1. Trykk på feltet ▶|| eller åpne apparatdøren. Apparatet stopper, og LED-en ▶|| blinker.
2. Lukk apparatdøren.
3. Trykk på feltet ▶||. Apparatet fortsetter, og LED-en ▶|| lyser.

Avbryte apparatet

Drei funksjonsvelgeren til nullstilling.

Apparatet stopper, og alle innstillinger slettes.

Merk: Når apparatet avbrytes helt eller midlertidig, kan kjøleviften fortsette å gå.

Automatikprogrammer

Med automatikkprogrammene kan du enkelt tilberede retter. Du velger program og angir vekten på matvarene. Automatikkprogrammet sørger for optimal innstilling. Du kan velge blant 15 programmer.

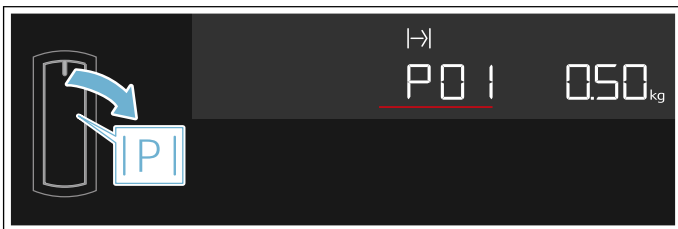
Merknader

- Fjern emballasjen og vei matvarene. Hvis du ikke kan angi den nøyaktige vekten, runder du den opp eller ned.
- Sett matvarene inn i kald ovn.
- Bruk alltid bare varmebestandige kokekar som er egnet til mikrobølge, for eksempel av glass eller keramikk. Se informasjonen om tilbehør i programtabellen.
- Bruk kun råvarer av god kvalitet og kjøtt med kjøleskapstemperatur for å oppnå best stekeresultat. Ved dypfrysede retter må du bare bruke matvarer som kommer rett fra fryseren.

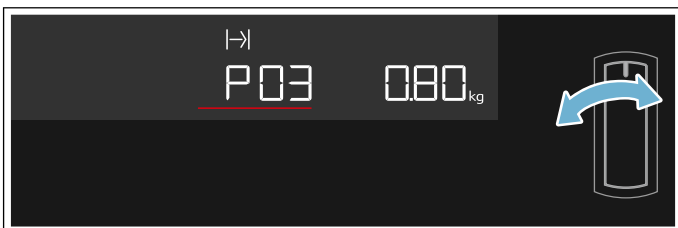
Stille inn program

Eksempel på figuren: Program 3 med vekt 1 kg.

1. Sett funksjonsvelgeren på automatikkprogrammene P. Displayet viser det første programnummeret og en foreslått vekt.



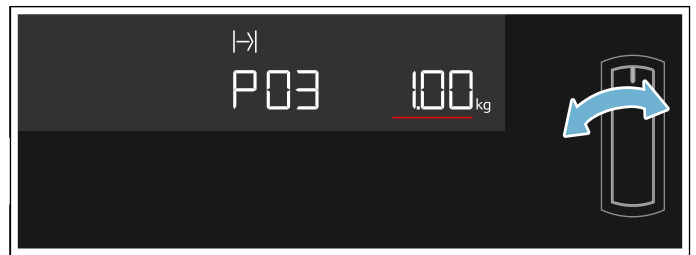
2. Velg programnummer 3 med dreieknappen.



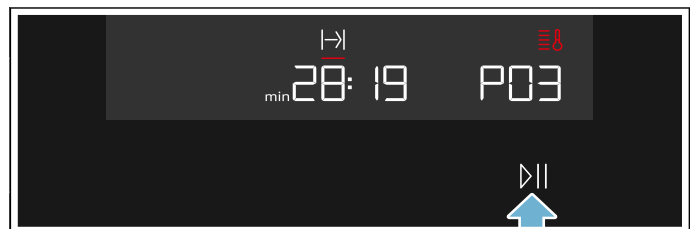
3. Trykk på feltet kg. Vektinnstillingen er fremhevet i displayet.



4. Still inn en vekt på 1 kg med dreieknappen. Apparatet stiller automatisk inn en varighet som passer til vekten.



5. Trykk på feltet >||. Programmet starter. Du ser at varigheten telles ned i displayet, temperaturstrekene og LE-en >|| lyser.



Merknader

- Før start kan du bytte mellom programmene og vekten med feltene P og kg.
- Etter start kan du ikke lenger endre programnummeret og vekten. Du kan sjekke den vekten som er innstilt, med feltet kg.

Programmet er avsluttet

Du hører et lydsignal. Programmet er avsluttet, apparatet varmer ikke lenger. Drei funksjonsvelgeren til nullstilling.

Endring av program

1. Trykk på feltet >|| i ca. 4 sekunder. Programmet tilbakestilles.
2. Velg et nytt program.

Stanse driften

1. Trykk på feltet >|| eller åpne apparatdøren. Apparatet stopper, og LED-en >|| blinker.
2. Lukk apparatdøren.
3. Trykk på feltet >||. Apparatet fortsetter, og LED-en >|| lyser.

Avbryte apparatet

Drei funksjonsvelgeren til nullstilling.


Apparatet stopper, og alle innstillinger slettes.

Merk: Når apparatet avbrytes helt eller midlertidig, kan kjøleviften fortsette å gå.


Programtabell


Programnr.	Type mat	Vektområde i kg	Kokekar/tilbehør, stekehøyde	Merknader
Opptining				
P 01	Kjøttdeig	0,20 - 1,0	flatt, åpent kokekar på laveste rist	Fjern kjøttdeig som alt er tint, når du snur den.
P 02	Kjøttstykker	0,20 - 1,0	flatt, åpent kokekar på laveste rist	Væsken må fjernes når du vender opptinningsvarene. Den må aldri brukes videre eller komme i kontakt med andre matvarer.
P 03	Kylling, kyllingstykker	0,40 - 1,80	flatt, åpent kokekar på laveste rist	Væsken må fjernes når du vender opptinningsvarene. Den må aldri brukes videre eller komme i kontakt med andre matvarer.
P 04	Brød	0,20 - 1,0	flatt, åpent kokekar på laveste rist	Tin bare så mye brød du trenger, om gangen. Det blir fort tørt. Skill skivene hvis det er mulig.
Kokeprogrammer				
P 05	Ris	0,05 - 0,20	Kokekar med lokk på laveste rist	Ikke bruk hurtigris i porsjonsposer. Ris skummer kraftig ved koking. Still inn bruttovekten (uten væske). Tilsett to til to og en halv ganger rismengden i væske.
P 06	Poteter	0,15 - 1,0	Kokekar med lokk på laveste rist	Skjær i like store stykker. Tilsett 1 ss vann per 100 g.
P 07	Grønnsaker	0,15 - 1,0	Kokekar med lokk på laveste rist	Skjær i like store stykker. Tilsett 1 ss vann per 100 g.
Kombinerte kokeprogrammer				
P 08	Grateng, frossen	0,40 - 1,20	Åpent kokekar, på laveste rist	Gratengen bør ikke være høyere enn 3 cm.
P 09	Kylling, hel	0,50 - 2,0	Åpent kokekar, på laveste rist	brystsiden ned
P 10	Roastbiff, medium	0,50 - 1,5	Åpent kokekar, på laveste rist	
P 11	Nakkestek av svin	0,50 - 2,0	Kokekar med lokk, på laveste rist	
P 12	Lam, medium	0,80 - 2,0	Kokekar med lokk, på laveste rist	Lammekjøtt fra bog eller lammelår uten bein
P 13	Kjøttpudding	0,50 - 1,5	Åpent kokekar, på laveste rist	Kjøttpuddingen bør ikke være høyere enn 7 cm.
P 14	Fisk, hel	0,30 - 1,0	Åpent kokekar, på laveste rist	Riss mønster i fiskeskinnet på forhånd. Legg fisken i "svømmestilling" i kokekaret.
P 15	Gryterett med ris av ferske ingredienser	0,05 - 0,20	Høyt kokekar med lokk, på laveste rist	Angi kun risvekten. Gryteretter med ris og grønnsaker, fisk eller fjærkrekjøtt er egnet. Bruk kun ferske ingredienser.

Innstilling tidsfunksjoner

Apparatet har forskjellige tidsfunksjoner. Med berøringsfeltet  kan du hente opp menyen og bytte mellom de enkelte funksjonene. I displayet lyser symbolene for de tilgjengelige funksjonene, og den funksjonen som er valgt for øyeblikket, er fremhevet.

Tidsinnstillinger	Bruk
 Tidsur	Tidsuret fungerer som en tidtaker. Det går uavhengig av stekingen og andre tidsfunksjoner og har ingen innflytelse på apparatet.
 Varighet	Etter at en innstilt varighet er utløpt, avslutter apparatet automatisk stekingen.
 Klokkeslett	Så lenge ingen annen funksjon går i forgrunnen, viser apparatet klokkeslettet i displayet.





Du må først stille inn en varmetype før du kan vise varigheten med feltet . Tidsuret kan stilles inn når som helst.

Etter at en varighet eller tidsuret er utløpt, høres det et signal. Du kan avbryte signalet før tiden er ute ved å trykke på feltet .

Merk: Hvor lenge signalet skal vare, kan du stille inn i grunninnstillingene. → "Grunninnstillinger" på side 79




Vise tidsinnstillinger

Hvis det er stilt inn flere tidsfunksjoner, lyser de tilsvarende symbolene i displayet. Du ser at varigheten telles ned i displayet.

Du sjekker tidsur , varighet  eller klokkeslett  ved å trykke på feltet  helt til det aktuelle symbolet fremheves. Mens apparatet går, er kun tidsur og varighet tilgjengelig. I standby er kun tidsur og klokkeslett tilgjengelig. Den ønskede verdien vises i noen sekunder i displayet.

Innstilling av tidsur

Tidsuret kan brukes som en alarmklokke. Det går uavhengig av apparatet. Tidsuret har et eget signal. Du kan høre om det er tidsuret eller varigheten som har telt ned og avgir lydsignal.

- Trykk på feltet .
- I displayet lyser symbolet  og tidssymbolene.
- Still inn tidsurtiden med dreieknappen. Etter noen sekunder blir den innstilte tiden aktivert. Tidsuret starter. I displayet lyser symbolet , og du ser at tidsuret teller ned. De andre tidssymbolene slukkes.

Tiden på tidsuret er utløpt

Du hører et lydsignal. **00:00** står i displayet. Trykk på et hvilket som helst felt for slå av tidsuret.

Endre tidsurtiden

Endre tidsurtiden med dreieknappen. Etter noen sekunder gjennomføres endringen.


Slette tidsurtid

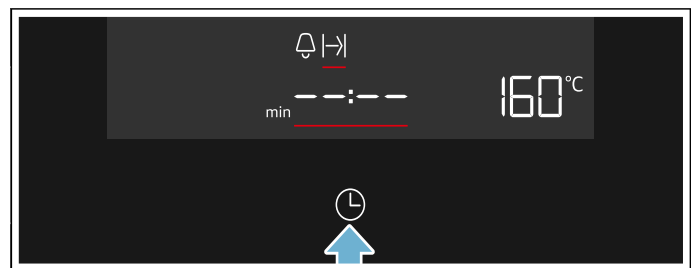
Tilbakestill tidsuret til **00:00** med dreieknappen. Etter noen sekunder gjennomføres endringen. Tidsuret er slått av.

Stille inn varighet

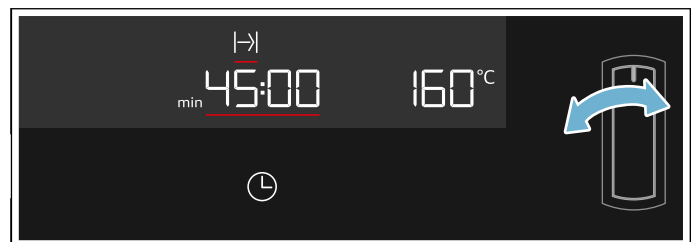
Du kan stille inn tilberedningstiden for matretten på apparatet. Når varigheten er telt ned, slås apparatet av automatisk. Dermed overskrides ikke tilberedningstiden utilsiktet.



Eksempel på bildet: Varmetypen varmluft, varighet 45 minutter.

- Still inn varmetypen med funksjonsvelgeren. En temperatur vises som forslag i displayet.
- Reguler temperaturen med dreieknappen ved behov.
- Trykk to ganger på feltet . Displayet viser **-- : --**, og tidssymbolene lyser.




- Still inn en varighet på 45 minutter med dreieknappen.



- Trykk på feltet . Stekeovnen starter. I displayet ser du at varigheten telles ned, og LED-en  lyser. De andre tidssymbolene slukkes.

Varigheten er telt ned


Du hører et lydsignal. Apparatet slutter å varme. **00:00** står i displayet.

- Trykk på feltet . Signalet stanser.
- Drei funksjonsvelgeren til nullstilling. Apparatet er slått av.

Endre varigheten

Endre varigheten med dreieknappen. Etter noen sekunder gjennomføres endringen.

Slette varigheten

Dersom tidsurfunksjonen er stilt inn, trykker du først på feltet . Først da kan du endre varigheten.

Tilbakestill varigheten til **00:00** med dreieknappen. Etter noen sekunder gjennomføres endringen.

Første gangs bruk

Etter å ha blitt koblet til strømmen eller etter et strømbrudd viser displayet en oppfordring om å stille inn klokkeslettet. Det kan ta noen sekunder før meldingen vises.

Stille inn klokkeslett

Ved oppstart er tidsvisningen fremhevet. Verdien **12:00** blinker i displayet, og symbolet \ominus lyser. Still inn klokkeslettet.

1. Still inn klokkeslettet med dreieknappen.
2. Trykk på feltet \ominus .
Klokkeslettet er innstilt.

Endre klokkeslett

Merk: Apparatet må være slått av før du kan endre klokkeslett.

1. Trykk to ganger på feltet \ominus .
I displayet vises symbolet $\omin�$ og klokkeslettet.
2. Still inn klokkeslettet med dreieknappen.
3. Trykk på feltet \ominus .
Klokkeslettet er innstilt.

Merknader

- Dersom du ikke trykker på feltet \ominus etter å ha stilt inn klokkeslettet, tas den innstilte verdien automatisk i bruk etter noen få sekunder.
- Dersom du har beveget på funksjonsvelgeren i løpet av innstillingene, må den settes tilbake i nullstilling igjen etterpå. Først da kan apparatet brukes.
- For å redusere apparatets standby-forbruk kan du skjule klokkeslettet.

Grunninnstillinger

For at du skal kunne betjene apparatet ditt enkelt og optimalt, kan du foreta forskjellige innstillinger. Disse innstillingene kan du endre ved behov.

Endre grunninnstillinger

Apparatet må være slått av.

1. Trykk på feltet \ominus i noen sekunder.
I displayet vises den første grunninnstillingen.
2. Endre grunninnstillingen med dreieknappen.
3. Trykk på feltet \ominus .
I displayet vises den neste grunninnstillingen. Du kan gå gjennom alle grunninnstillingene med feltet $\omin�$ og foreta endringer med dreieknappen.
4. Trykk på feltet \ominus i noen sekunder.
Alle innstillingene tas i bruk.

Dersom apparatet er i standby-modus, kan du endre innstillingene når som helst.

Avbryt

Hvis du ikke vil lagre endringene, vrir du funksjonsvelgeren i nullstilling. Grunninnstillingene avsluttes uten lagrede endringer.

Liste over grunninnstillinger

Alt etter hva slags utstyr apparatet har, er ikke alle grunninnstillingene tilgjengelige.

	Grunninnstilling	Alternativer	Forklaring
c01	Varighet for signaltone 2 = middels = 30 sekunder	1 = kort = 10 sekunder 3 = lengde = 2 minutter	Signal etter at en varighet eller tidsuret er utløpt
c02	Signaltonetast 1 = på	0 = av	Signal tone ved tastetrykk
c03	Lysstyrke på display 2 = middels	1 = lav 3 = høy	Stille inn lysstyrke på displayet
c04	Tidsvisning 1 = på	0 = av	Vise klokkeslett i display
c05	Ovnsrombelysning 1 = på	0 = av	Slå ovnsrombelysning på og av
c06	Fabrikkinnstilling 0 = av	1 = på	Tilbakestille apparatet til fabrikkinnstillinger
c07	Demomodus 0 = av	1 = på	Slå demomodus på og av Merk: Demomodus vises kun de første 5 minuttene etter at apparatet er koblet til.
c08	Lydstyrke på signaltone 2 = middels	1 = lav 3 = høy	Stille inn lydstyrke på signaltone

Rengjøring

Apparatet holder seg pent og funksjonsdyktig lenge så fremt du sørger for nøye vedlikehold og rengjøring. Her finner du beskrivelse av hvordan apparatet skal vedlikeholdes og rengjøres.

Advarsel – Fare for forbrenning!

Apparatet blir svært varmt. Den varme innsiden av ovnsrommet og varmeelementene må aldri berøres. La alltid apparatet avkjøles. Hold barn på avstand.

Advarsel – Fare for elektrisk støt!

Fuktighet som trenger inn, kan forårsake elektrisk støt. Bruk ikke høytrykksspyler eller dampstråle til rengjøringen.

Advarsel – Fare for personskader!

Dersom glasset på apparatdøren er ripet opp, kan det sprekke. Ikke bruk glasskrape, sterke rengjøringsmidler eller poleringsmidler.

Merk: Ubehagelig lukt, for eksempel etter tilberedning av fisk, kan du bli kvitt på en enkel måte. Tilsett et par dråper sitronsaft i en kopp vann. Ha alltid en skje i kokekaret for å unngå forsinket koking. Varm opp vannet i 1 til 2 minutter på høyeste mikrobølgeeffekt.

Egnet rengjøringsmiddel

De ulike overflatene kan ta skade hvis du bruker feil type rengjøringsmidler. Det er derfor viktig å ta hensyn til opplysningene nedenfor. Hvilke områder som finnes på ditt apparat, avhengig av apparattypen.

Obs!

Overflateskader

Ikke bruk

- skarpe eller skurende rengjøringsmidler
- sterkt alkoholholdige rengjøringsmidler
- harde skureputer eller pussesvamper
- høytrykksspyler eller dampstråle
- spesielt rengjøringsmiddel for rengjøring ved varme

Vask nye svamper grundig før bruk.

Tips: Hos kundeservice får du anbefalte rengjørings- og pleiemidler. Følg anvisningene fra produsenten.

Mikrofiberklut

Mikrofiberkluten egner seg spesielt godt til rengjøring av ømfintlige overflater som glass, glasskeramikk, rustfritt stål eller aluminium. Den fjerner vannholdig og fettholdig smuss i én omgang.

Bestillingsnr. 466 148

Klut til overflater av rustfritt stål

Du kan behandle overflatene med en kontrollert, anbefalt og oljeimpregnert klut (bestilles hos oss), slik at de blir mer motstandsdyktige mot fingeravtrykk og riper.

Bestillingsnr. 311 134

Pleieolje til moderne overflater av rustfritt stål

Den samme oljen som er i klutene, kan også bestilles på flaske.

Bestillingsnr. 311 567

Fettløsende middel

Til intensiv overflaterengjøring av gjenstridige fettrester.

Bestillingsnr. 311 781

Område	Rengjøringsmiddel
Fronten på apparatet	Varmt såpevann: Rengjør med en oppvaskklut og tørk av med en myk klut. Bruk ikke glassrens, metall- eller glasskrape til rengjøring.
Display	Tørk av med en mikrofiberklut eller en lett fuktet klut. Ikke tørk av med våt klut.
Apparatfront i rustfritt stål	Varmt såpevann: Rengjør med en oppvaskklut og tørk av med en myk klut. Fjern kalk-, fett-, stivelses- og proteinflekker med en gang. Under slike flekker kan det danne seg rust. Du får kjøpt spesielle rengjøringsmidler for rustfritt stål hos kundeservice eller i faghandelen. Bruk ikke glassrens, metall- eller glasskrape til rengjøring.
Ovnsrom i rustfritt stål	Varmt såpevann eller eddikvann: Rengjør med en oppvaskklut og tørk av med en myk klut. Hvis det er svært skittent: Ovnsrens må bare brukes i kaldt ovnsrom. Bruk helst en svamp av rustfritt stål. Ikke bruk stekeovnspray, etsende rengjøringsmidler eller skuremidler. Bruk heller ikke stålull, svamper med ru overflate eller gryteskrubber. De lager riper i overflaten. La de innvendige flatene tørke ordentlig.
Fordypning i ovnsrommet	Fuktig klut: Pass på at det ikke kommer vann inn i det indre av apparatet gjennom drivmekanismen til dreietallerkenen.
Dreietallerken og rulle-ring	Varmt såpevann: Når du setter dreietallerkenen inn igjen, må du forsikre deg om at den settes riktig på plass.
Rist	Varmt såpevann: Rengjøres med metallrensemiddel eller i oppvaskmaskin.
Glassruter	Glassrens: Rengjør med en oppvaskklut. Ikke bruk glasskrape.
Pakning	Varmt såpevann: Rengjør med en oppvaskklut, ikke bruk skuremidler. Bruk ikke metall- eller glasskrape til rengjøring.
Tilbehør	Varmt såpevann: Bløtlegg og rengjør med en oppvaskklut eller børste.

Merknader

- Små fargeforskjeller på forsiden av apparatet kan skyldes ulike materialer, som glass, plast eller metall.
- Skygger som ser ut som striper i glassrutene i døren, er lysreflekser fra ovnsromsbelysningen.

Hva kan du gjøre ved feil?

Dersom det oppstår en feil, kan det ofte skyldes bagateller. Før du tar kontakt med kundeservice, kan du forsøke å utbedre feilen selv ved hjelp av tabellen.

Advarsel – Fare for elektrisk støt!

Ukyndige reparasjoner er farlig. Reparasjoner og skifte av skadde tilkoblingsledninger må kun utføres av servicetekniker som har fått opplæring av oss. Er apparatet defekt, må du trekke ut kontakten eller slå av sikringen i sikringsskapet. Kontakt kundeservice.

Ved enkelte feilmeldinger kan du selv utbedre feilen.

En feil er oppstått. Hva kan du gjøre?

Feilmelding	Mulig årsak	Tiltak/råd
Apparatet fungerer ikke	Støpselet er ikke satt inn.	Sett i støpselet
	Strømbrydd	Kontroller om kjøkkenlampen fungerer.
	Sikringen er defekt	Se etter i sikringsskapet om sikringen til apparatet er i orden.
	Feilbetjening	Slå av sikringen i sikringsskapet. Slå på sikringen igjen etter ca. 10 sekunder.
I displayet blinker 12:00 , og symbolet ☹ lyser.	Strømbrydd	Still inn klokkeslettet på nytt.
Apparatet er ikke i drift. I displayet vises det en varighet.	Det ble ikke trykket på feltet ▷ etter innstillingen.	Trykk på feltet ▷ eller slett innstillingen ved å velge en annen funksjon med funksjonsvelgeren.
Mikrobølgeovnen fungerer ikke.	Døren er ikke helt lukket.	Kontroller om det har satt seg fast fremmedlegemer eller matrester i døråpningen.
	Det har ikke blitt trykket på feltet ▷ .	Trykk på feltet ▷ .
Rettene blir saktere varme enn før	Det er valgt for lav mikrobølgeeffekt.	Velg en høyere mikrobølgeeffekt.
	Det er lagt inn en større mengde enn vanlig.	Dobbelt mengde – dobbelt så lang tid.
	Maten var kaldere enn vanlig.	Maten må av og til røres i eller snus.
Mikrobølgefunksjonen avbrytes uten synlig grunn.	Det er en feil på mikrobølgeovnen.	Ring kundeservice hvis denne feilen skulle oppstå flere ganger.
Det er mulig å stille inn apparatet, men det varmer ikke. Kolonet blinker.	Apparatet er i demomodus.	Deaktiver demomodus i grunninnstillinger. Merk: Demomodus vises kun de første 5 minuttene etter at apparatet er koblet til.
På displayet vises E 1 .	Termisk sikkerhetsutkobling har blitt aktivert.	Ta kontakt med kundeservice.
På displayet vises E 2 .	Automatisk sikkerhetsutkobling har blitt aktivert.	Berør en vilkårlig tast eller vri på dreieknappen.
På displayet vises E 3 .	Feil på stekeovnsfunksjonen.	Ta kontakt med kundeservice.
På displayet vises E 4 .	Termisk sikkerhetsutkobling har blitt aktivert.	Ta kontakt med kundeservice.
På displayet vises E 11 .	Fuktighet i betjeningsfeltet.	La betjeningsfeltet tørke.
På displayet vises E 17 .	Hurtigoppvarming mislyktes.	Ta kontakt med kundeservice.

Kundeservice

Hvis apparatet må repareres, står kundeservice til disposisjon. Vi finner alltid en passende løsning, også for å unngå unødvendige besøk av våre serviceteknikere.

E-nummer og FD-nummer

Oppgi produktnummer (E-nr.) og produksjonsnummer (FD-nr.), slik at vi kan gi best mulig veiledning. Typeskiltet med disse numrene ser du til høyre når du åpner ovnsdøren. For at du ikke skal bruke tid på å lete etter disse når du trenger dem, bør du med én gang skrive opp informasjonen om apparatet og telefonnummeret til kundeservice.

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

Kundeservice

Vær klar over at det vil påløpe kostnader ved besøk av servicetekniker på grunn av feilbetjening også i garantitiden.

Kontaktadressene til alle land finnes i den vedlagte fortegnelsen over kundeservice.

Reparasjonsoppdrag og rådgivning ved feil

N 22 66 06 00

Ha tiltro til produsentens kompetanse. Dette garanterer deg at reparasjonen blir utført av kompetente serviceteknikere som har originale reservedeler til ditt apparat.

Akrylamid i matvarer

Hvilke retter berøres av dette?

Akrylamid oppstår primært i korn- og potetprodukter som tilberedes ved svært høye temperaturer. Det dreier seg f.eks. om potetgull, pommes frites, toast, rundstykker, brød eller finbakst (kjeks, pepperkaker og andre småkaker).

	Tips om tilberedning av retter for å holde akrylamidinnholdet lavt
Generelt	Hold steketidene så korte som mulig. La maten få en gyllen farge, ikke stek den slik at den blir for mørk. Store, tykke stekevarer inneholder mindre akrylamid.
Steking	Med varmluft maks. 180 °C Egg eller eggeplomme reduserer dannelsen av akrylamid.
Småkaker	Med varmluft maks. 180 °C Egg eller eggeplomme reduserer dannelsen av akrylamid.
Ovnsstekte pommes frites	Fordeles jevnt i ett lag på tilbehøret. Stek minst 400 g per stekeomgang slik at pommes fritesen ikke tørker ut.

Testet for deg i vårt prøvekjøkken

Her finner du et utvalg retter og de beste innstillingene ved tilberedning av dem. Vi viser deg hvilken varmetype, temperatur eller mikrobølgeeffekt som er best egnet til den retten du vil lage. Du får opplysninger om passende tilbehør og om hvilken høyde du bør steke på. Du får tips om kokekar og tilberedning.

Merknader

- Tabellen gjelder alltid for innsetting i kaldt og tomt ovnsrom. Du skal bare forhåndsvarme ovnen når det er oppgitt i tabellen. Alt tilbehør du ikke trenger, skal tas ut av ovnen før bruk.
- Legg bakepapir på tilbehøret først etter forvarmingen.
- Tidsangivelsene i tabellene er veiledende. De avhenger av matvarenes kvalitet og beskaffenhet.
- Bruk tilbehøret som følger med. Du kan få ekstra tilbehør i faghandelen eller hos kundeservice.
- Bruk alltid grytekluter når du tar varmt tilbehør eller kokekar ut av ovnsrommet.

Opptining, oppvarming og tilberedning med mikrobølge

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

Tidsangivelsene i tabellene er veiledende. De avhenger 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 hende du vil tilberede andre mengder enn det som er angitt i tabellene. Da finnes det en tommelfingerregel: Dobbelt mengde - nesten dobbelt varighet, halv mengde - halv varighet.

Sett kokekaret midt på den lave risten. Dermed kan mikrobølgene nå frem til maten fra alle kanter.

Opptining

Merknader

- Legg de frosne matvarene på en flat skål på risten.
- Ømfintlige stykker som blant annet bein og vinger på kylling eller fettpartier på stek eller biff kan du dekke til med et lite stykke aluminiumsfolie. Folien må ikke berøre ovnsveggene. Etter halvparten av opptiningstiden kan du ta av aluminiumsfolien.
- Snu eller rør rundt i maten 1 til 2 ganger underveis. Store stykker bør snus flere ganger. Fjern væsken som oppstår under opptining når du snur maten.
- La den opptinte maten hvile i 10 til 60 minutter i romtemperatur, slik at temperaturen utjevnes. På fjærkre kan du deretter ta ut innmaten.

Opptining	Vekt	Mikrobølgeeffekt i watt, varighet i minutter	Merknader
Kjøtt, hele stykker av okse, kalv eller svin (med og uten bein)	800 g	180 W, 15 min + 90 W, 10-20 min	Snu flere ganger
	1 kg	180 W, 20 min + 90 W, 15-25 min	
	1,5 kg	180 W, 30 min + 90 W, 20-30 min	
Kjøtt i stykker eller skiver av okse, kalv eller svin	200 g	180 W, 3 min + 90 W, 10-15 min	Skill tinte deler fra hverandre ved vending
	500 g	180 W, 5 min + 90 W, 15-20 min	
	800 g	180 W, 8 min + 90 W, 15-20 min	
Kjøttdeig, blandet	200 g	90 W, 10-15 min	Fryses ned i så flat porsjon som mulig Snu flere ganger, fjern kjøtt som er tint
	500 g	180 W, 5 min + 90 W, 10-15 min	
	800 g	180 W, 8 min + 90 W, 15-20 min	
Fjærkre eller stykker av fjærkre	600 g	180 W, 8 min + 90 W, 10-15 min	Snu av og til
	1,2 kg	180 W, 15 min + 90 W, 25-30 min	
And	2 kg	180 W, 20 min + 90 W, 30-40 min	Snu flere ganger
Fiskefilet, fiskekotelett eller -skiver	400 g	180 W, 5 min + 90 W, 10-15 min	Opptinte stykker tas fra hverandre
Fisk, hel	300 g	180 W, 3 min + 90 W, 10-15 min	-
	600 g	180 W, 8 min + 90 W, 10-15 min	
Grønnsaker, f.eks. erter	300 g	180 W, 10-15 min	Rør forsiktig av og til
	600 g	180 W, 10 min + 90 W, 10-15 min	
Frukt, f.eks. bringebær	300 g	180 W, 7-10 min	Rør forsiktig av og til, opptinte stykker tas fra hverandre
	500 g	180 W, 8 min + 90 W, 5-10 min	
Myke opp smør	125 g	180 W, 1 min + 90 W, 2-4 min	Fjern hele emballasjen
	250 g	360 W, 1 min + 90 W, 2-4 min	

Opptining	Vekt	Mikrobølgeeffekt i watt, varighet i minutter	Merknader
Brød, helt	500 g	180 W, 6 min + 90 W, 5–10 min	Snu av og til
	1 kg	180 W, 12 min + 90 W, 15–25 min	
Kake, tørr, f.eks. formkake	500 g	90 W, 15-20 min	Bare til kaker uten glasur, fløte eller krem, ta kakestykkene fra hverandre
	750 g	180 W, 5 min + 90 W, 10–15 min	
Kake, saftig, f.eks. fruktkake, ostekake	500 g	180 W, 5 min + 90 W, 10–15 min	Bare egnet for kaker uten glasur, krem eller gelatin
	750 g	180 W, 7 min + 90 W, 10–15 min	

Opptining, oppvarming eller tilberedning av dypfrossen mat

Merknader

- Ta ferdigrettene ut av emballasjen. De varmes opp raskere og jevnere dersom du bruker kokekar som er beregnet for mikrobølge. Forskjellige ingredienser i retten kan varmes opp med forskjellig hastighet.
- Flate retter blir fortere ferdig enn høye. Fordel derfor maten i kokekaret, slik at den ligger så flatt som mulig. Ikke legg matvarene lagvis oppå hverandre.

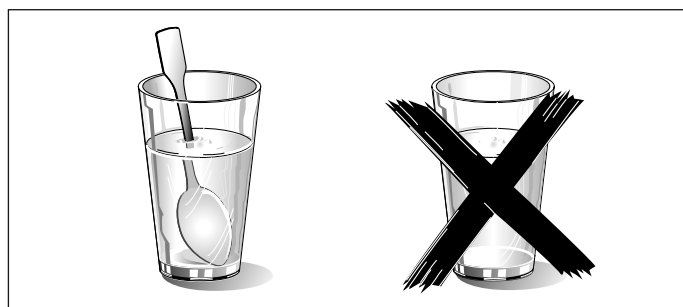
- Dekk alltid til matvarene. Har du ikke et passende lokk til kokekaret, kan du bruke en tallerken eller mikrobølgefolie.
- Rør om i eller snu matrettene 2 til 3 ganger.
- La maten hvile i ytterligere 2 til 5 minutter etter oppvarming, for å oppnå best mulig temperaturutjevning.
- Bruk alltid grytevott eller grytekluter når du tar ut kokekar.
- Smaken på hver rett bevares i stor grad. Derfor kan du gjerne være forsiktig med bruk av salt og krydder.

Opptining, varming eller tilberedning av dypfrost mat	Vekt	Mikrobølgeeffekt i watt, varighet i minutter	Henvisning
Meny, tallerkenrett, ferdigrett	300-400 g	600 W, 10–15 min	Ta retten ut av pakken, og dekk den til før oppvarming
Suppe	400-500 g	600 W, 8–10 min	Lukket kokekar
Gryteretter	500 g	600 W, 10–15 min	Lukket kokekar
	1 kg	600 W, 20–25 min	
Kjøttskiver eller -stykker i saus, f.eks.gulasj	500 g	600 W, 15–20 min	Lukket kokekar
	1 kg	600 W, 25-30 min	
Fisk, f.eks. filetstykker	400 g	600 W, 10–15 min	Tildekket
	800 g	600 W, 18–20 min	
Tilbehør, f.eks. ris, pasta	250 g	600 W, 2–5 min	Lukket kokekar, tilsett væske
	500 g	600 W, 8–10 min	
Grønnsaker, f.eks. erter, brokkoli, gulrøtter	300 g	600 W, 8–10 min	Lukket kokekar, tilsett 1 ss vann
	600 g	600 W, 15–20 min	
Spinatblanding	450 g	600 W, 11–16 min	Tilberedning uten at det tilsettes vann

Oppvarming av retter

⚠ Advarsel – Fare for skålding!

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 og sprute opp. Legg alltid en skje i kokekaret ved oppvarming av væsker. Dermed unngår du forsinket koking.



Obs!

Metall – for eksempel skjeen i glasset – må holdes minst 2 cm fra stekeovnsveggene og innsiden av døren. Gnister kan ødelegge glasset på innsiden av døren.

Merknader

- Ta ferdigrettene ut av emballasjen. De varmes opp raskere og jevnere dersom du bruker kokekar som er beregnet for mikrobølge. Forskjellige ingredienser i retten kan varmes opp med forskjellig hastighet.
- Dekk alltid til matvarene. Har du ikke et passende lokk til kokekaret, kan du bruke en tallerken eller mikrobølgefolie.
- Rør om i eller snu matrettene av og til. Kontroller temperaturen.
- La maten hvile i ytterligere 2 til 5 minutter etter oppvarming for å oppnå best mulig temperaturutjevning.
- Bruk alltid grytevott eller grytekluter når du tar ut kokekar.

Oppvarming av retter	Vekt	Mikrobølgeeffekt i watt, varighet i minutter	Henvisning
Meny, tallerkenrett, ferdigrett	350-500 g	600 W, 5-10 min	Ta retten ut av pakken, og dekk den til før oppvarming
Drikker	150 ml	900 W, 1-2 min	Obs! Sett skjeen i glasset. Alkoholholdige drikker må ikke varmes for mye; kontroller av og til.
	300 ml	900 W, 2-3 min	
	500 ml	900 W, 3-4 min	
Babytmat, f.eks. tåteflasker	50 ml	360 W, ca. 1 min	Plasser flasker uten smokk eller lokk på gulvet i ovnsrommet, rist eller rør godt om etter oppvarming, kontroller temperaturen
	100 ml	360 W, 1-2 min	
	200 ml	360 W, 2-3 min	
Suppe			-
1 kopp	175 g	900 W, 2-3 min	
2 kopper	à 175 g	900 W, 4-5 min	
4 kopper	à 175 g	900 W, 5-6 min	
Kjøttskiver eller -stykker i saus, f.eks.gulasj	500 g	600 W, 10-15 min	Tildekket
Gryterett	400 g	600 W, 5-10 min	Lukket kokekar
	800 g	600 W, 10-15 min	
Grønnsaker	150 g	600 W, 2-3 min	Tilsett litt væske
	300 g	600 W, 3-5 min.	

Tilberedning av matretter

Merknader

- Flate retter blir fortere ferdig enn høye. Fordel derfor maten i kokekaret, slik at den ligger så flatt som mulig. Ikke legg matvarene lagvis oppå hverandre.
- Tilbered rettene i lukket kokekar. Har du ikke et passende lokk til kokekaret, kan du bruke en tallerken eller mikrobølgefolie.

- Smaken på hver rett bevares i stor grad. Derfor kan du gjerne være forsiktig med bruk av salt og krydder.
- La maten hvile i ytterligere 2 til 5 minutter etter tilberedning for å oppnå best mulig temperaturutjevning.
- Bruk alltid grytevott eller grytekluter når du tar ut kokekar.

Tilberedning av matretter	Vekt	Mikrobølgeeffekt i watt Tid i minutter	Henvisning
Hel kylling, fersk, uten innmat	1,5 kg	600 W, 30-35 min	Snus etter halvparten av tiden.
Fiskefilet, fersk:	400 g	600 W, 5-10 min	-
Grønnsaker, ferske	250 g	600 W, 5-10 min	Skjæres i like store stykker, tilsett 1 til 2 ss vann per 100 g, rør av og til
	500 g	600 W, 10-15 min	
Poteter	250 g	600 W, 8-10 min	Skjæres i like store stykker, tilsett 1 til 2 ss vann per 100 g, rør av og til
	500 g	600 W, 11-14 min	
	750 g	600 W, 15-22 min	
Ris	125 g	600 W, 7-9 min + 180 W, 15-20 min	Tilsett dobbel væskemengde, bruk et høyt, lukket kokekar
	250 g	600 W, 10-12 min + 180 W, 20-25 min	
Desserter, f.eks. pudding (pulver)	500 ml	600 W, 7-9 min	Rør av og til 2 til 3 ganger rundt med visp
Frukt, kompott	500 g	600 W, 9-12 min	-

Popkorn for mikrobølgeovn

Merknader

- Bruk et varmebestandig, flatt kokekar av glass, f.eks. lokket på en gratengform, en glasstallerken eller en glasskål (Pyrex)
- Sett alltid kokekaret på risten.
- Ikke bruk porselen eller veldig dype tallerkener.
- Still inn som beskrevet i tabellen. Alt etter produkt og mengde kan det være nødvendig å tilpasse tiden.

- Ta ut popkornposen kort etter 1 minutt og 30 sekunder og rist den, slik at ikke popkornet blir brent. Forsiktig – den er varm!

Advarsel – Fare for skolding!

- Åpne popkornposen forsiktig, da det kan slippe ut varm damp.
- Still aldri inn på full mikrobølgeeffekt.

	Vekt	Tilbehør	Mikrobølgeeffekt i watt Tid i minutter
Popkorn for mikrobølge	1 pose à 100 g	Kokekar, rist	600 W, 3-5 min.

Tips for mikrobølge

Du finner ingen opplysninger om innstilling for mengden du vil tilberede.	Koketiden kan forlenges eller forkortes etter følgende enkle regel: Dobbelt så stor mengde = nesten dobbelt så lang tid Halv mengde = halvparten av tiden
Maten er blitt for tørr.	Still inn en kortere tilberedningstid neste gang, eller velg en lavere mikrobølgeeffekt. Dekk maten til og tilsett mer væske.
Når tiden har utløpt, er maten fremdeles ikke skikkelig opptint, varm eller kokt.	Still inn en lengre tid. Større mengder og høyere retter krever lengre tilberedningstid.
Når tilberedningstiden er ferdig, er maten for varm langs kanten, men ennå ikke ferdig i midten.	Rør om av og til og velg et lavere trinn og en lengre koketid neste gang.
Etter opptiningen er fjærkre eller kjøtt mørt på utsiden, men ikke helt tint inni.	Velg en lavere mikrobølgeeffekt neste gang. Hvis det er større mengder som skal tines opp, må maten snus flere ganger underveis.

Kaker og bakst

Om tabellene












Merknader

- Tidsangivelsene gjelder for innsetting i kald stekeovn.

- Temperatur og steketid er avhengig av deigens mengde og beskaffenhet. Derfor er det angitt områder i tabellene. Forsøk først med en lav verdi. Om nødvendig stiller du inn høyere neste gang. Lavere temperatur gir jevnere steking.
- Du finner mer informasjon under *Tips om baking* etter tabellene.
- Sett alltid kakeformen midt på den lave risten.

Stekeformer

Merk: Mørke stekeformer av metall er best egnet.

Kaker i form	Tilbehør	Varmetype	Temperatur i °C	Mikrobølgeeffekt i watt	Varighet i minutter
Formkake, enkel	Lav randform / brødform		170-180	90	40-50
Formkake, fin (f.eks. sitronkake)*	Lav randform / brødform		150-170	-	70-90
Kakebunn av formkakerøre	Fruktkakeform		160-180	-	30-40
Fruktkake fin, formkakerøre	Spring-/randform		170-180	90	35-45
Sukkerbrød, 2 egg	Fruktkakeform		160-170	-	20-25
Sukkerbrød, 6 egg	Mørk springform		170-180	-	35-45
Mørdeigbunn med kant	Mørk springform		170-190	-	30-40
Frukt- eller ostekake med mørdeigsbunn*	Mørk springform		170-190	180	35-45
Sveitsisk pai**	Mørk springform		190-200	-	45-55
Gugelhupf (formkake)	Høy randform		170-180	-	40-50
Pizza, tynn bunn, lite fyll**	Rundt pizzabrett		220-230	-	15-25

* La kaken avkjøles i stekeovnen i ca. 20 minutter.
* Sett formen rett på dreietallerkenen.

Kaker i form	Tilbehør	Varmetype	Temperatur i °C	Mikrobølgeeffekt i watt	Varighet i minutter
Krydret bakverk**	Mørk springform		200-220	-	50-60
Nøttekake	Mørk springform		170-180	90	35-45
Gjærdeig med tørt fyll	Rundt pizzabrett		160-180	-	50-60
Gjærdeig med saftig fyll	Rundt pizzabrett		170-190	-	55-65
Flettekringle av gjærdeig med 500 g mel	Rundt pizzabrett		170-190	-	35-45
Julekake med 500 g mel	Rundt pizzabrett		160-180	-	60-70
Strudel, søt	Rundt pizzabrett		190-210	180	35-45

* La kaken avkjøles i stekeovnen i ca. 20 minutter.
* Sett formen rett på dreietallerkenen.

Småbakst	Tilbehør	Varmetype	Temperatur i °C	Tid i minutter
Småkaker	Rundt pizzabrett		150-170	25-35
Makroner	Rundt pizzabrett		110-130	35-45
Marengs	Rundt pizzabrett		100	80-100
Muffins	Muffinsform på rist		160-180	35-40
Vannbakkels	Rundt pizzabrett		200-220	35-45
Butterdeigbakst	Rundt pizzabrett		190-200	35-45
Gjærbakst	Rundt pizzabrett		200-220	25-35

Brød og rundstykker	Tilbehør	Varmetype	Temperatur i °C	Varighet i minutter
Surdeigsbrød med 1,2 kg mel	Rundt pizzabrett		210-230	50-60
Pide (tyrkisk flatt brød)*	Rundt pizzabrett		220-230	25-35
Rundstykker	Rundt pizzabrett		210-230	25-35
Boller	Rundt pizzabrett		200-220	15-25

* Sett formen rett på dreietallerkenen.

Tips om bakingen

Du vil bake etter din egen oppskrift.	Se etter lignende kaker i steketabellen.
Du vil bruke en kakeform av silikon, glass, plast eller keramikk.	Formen må tåle inntil 250 °C. Kakene får en lysere brunfarge i disse formene. Slår du på mikrobølgefunksjonen, blir varigheten kortere i forhold til det som er oppgitt i tabellen.
På denne måten kan du finne ut om formkaken er ferdigstekt.	Stikk en tannpirker inn på det høyeste stedet på kaken ca. 10 minutter før slutten av steketiden som er angitt i oppskriften. Dersom det ikke kleber deig på pinnen, er kaken ferdig.
Kaken er falt sammen.	Bruk mindre væske neste gang, eller still ovnstemperaturen 10 grader lavere og øk steketiden. Ta hensyn til de angitte røretidene i oppskriften.
Kaken er høy på midten og lavere langs kanten.	Smør bare bunnen av springformen. Etter steking løses kaken forsiktig med en kniv.
Kaken blir for mørk.	Velg en lavere temperatur og stek kaken litt lenger.
Kaken er for tørr.	Stikk små hull med en tannpirker i den ferdige kaken. Deretter drypper du fruktsaft eller litt likør over. Velg en temperatur som er 10 grader høyere neste gang, og forkort steketiden.
Brød eller kaker (f.eks. ostekaker) ser fine ut på utsiden, men er klissete inni (rå, gjennomtrukket av væskestriper).	Bruk litt mindre væske neste gang og stek på lavere temperatur og med litt lengre steketid. Når du skal lage kaker med saftig fyll, steker du først bunnen. Strø deretter med mandler eller kavringstrø og legg fyllet oppå. Ta hensyn til oppskriften og steketidene.
Kaken løsner ikke når den hvelves.	La kaken avkjøles i 5 til 10 minutter etter steking, da løsner den lettere fra formen. Løsner den fremdeles ikke, kan du løsne den forsiktig langs kanten med en kniv. Hvelv deretter kaken på nytt og dekk formen flere ganger med en våt, kald klut. Smør formen godt neste gang og dryss litt kavringstrø i den.
Du har målt ovnstemperaturen med ditt eget termometer, og har konstatert et avvik.	Produsenten måler stekeovnstemperaturen midt i ovnen med en prøverist etter en fastlagt tid. Hvert kokekar og hver tilbehørsdel virker inn på den målte verdien. Det kan derfor oppstå avvik når du måler dette selv.
Det oppstår gnister mellom form og rist.	Kontroller om formen er ren på utsiden. Flytt formen til et annet sted i ovnen. Dersom dette ikke hjelper, kan du steke videre uten mikrobølge. Steketiden blir da lengre.

Steking og grilling

Om tabellene

Temperatur og steketid avhenger av mengde og beskaffenhet. Derfor er det angitt områder i tabellene. Forsøk først med en lav verdi. Om nødvendig stiller du inn høyere neste gang.

Du finner mer informasjon under "*Tips om steking og grilling*" etter tabellene.

Kokekar

Du kan bruke alle varmebestandige kokekar som er egnet for mikrobølge. Stekeformer av metall er bare egnet til steking uten mikrobølge.

Kokekaret kan bli svært varmt. Bruk grytekluter når du skal ta ut kokekaret.

Plasser varme kokekar av glass på et tørt kjøkkenhåndkle. Dersom underlaget er vått eller kaldt, kan glasset sprekke.

Veiledning for steking

Merknader

- Bruk en høy stekeform til steking av kjøtt og fjærkre.
- Kontroller om kokekaret passer inn i ovnsrommet. Det må ikke være for stort.

Oksekjøtt

Merknader

- Snu grytestek av okse etter $\frac{1}{3}$ og $\frac{2}{3}$ av tiden. Skal stå i ca. 10 minutter til slutt.





- Kjøtt: Dekk bunnen av kokekaret med væske. Ved tilberedning av grytestek må du tilsette litt mer væske. Snu kjøttstykkene etter halvparten av steketiden. Når steken er ferdig, skal den hvile i avslått, lukket stekeovn i 10 minutter. På den måten blir kjøttsaften bedre fordelt.
- Fjærkre: Snu kjøttstykkene etter $\frac{2}{3}$ av tiden.

Veiledning for grilling

Merknader



- Foreta alltid grilling med lukket stekeovnsdør og uten å forvarme ovnen.
- Grillstykkene bør om mulig være like tykke. Biffer bør være minst 2 til 3 cm tykke. Dermed brunes de jevnt og forblir fine og saftige. Ikke tilsett salt før etter grillingen.
- Snu grillstykkene med en grilltang. Hvis du stikker med en gaffel i kjøttet, mister det væske og blir tørt.
- Mykt kjøtt, f.eks. oksekjøtt, brunes fortere enn lyst kjøtt fra kalv eller svin. Grillstykker av lyst kjøtt og fisk er ofte bare lysebrune på utsiden, men er likevel møre og saftige inni.
- Grillelementet slår seg automatisk av og på igjen. Dette er normalt. Hvor ofte dette skjer, er avhengig av det innstilte grilltrinnet.

- Snu oksefilet og roastbiff etter halvparten av tiden. Skal stå i ca. 10 minutter til slutt.
- Snu biffer etter $\frac{2}{3}$ av tiden.

Oksekjøtt	Tilbehør	Varmetype	Temperatur i °C, grilltrinn	Mikrobølgeeffekt i watt	Varighet i minutter
Grytestek av okse, ca. 1 kg	Lukket kokekar		180-200	-	120-143
Oksefilet, medium, ca. 1 kg	Kokekar uten lokk		180-200	90	30-40
Roastbiff, medium, ca. 1 kg	Kokekar uten lokk		210-230	180	30-40
Biff, medium, 3 cm tykk	Høy rist		3	-	hver side: 10-15






Kalvekjøtt

Merk: Snu kalvestek og kalveknoke etter halvparten av tiden. Skal stå i ca. 10 minutter til slutt.

Kalvekjøtt	Tilbehør	Varmetype	Temperatur i °C	Mikrobølgeeffekt i watt	Tid i minutter
Kalvestek, ca. 1 kg	Lukket kokekar		180-200	-	110-130
Kalveknoke, ca. 1,5 kg	Lukket kokekar		200-220	-	120-130



Svinekjøtt**Merknader**

- Snu mager svinestek og stek uten svor etter halvparten av tiden. Skal stå i ca. 10 minutter til slutt.
- Legg stek med svor slik at svoren vender oppover i kokekarer. Skjær i svoren. Ikke snu steken. Skal stå i ca. 10 minutter til slutt.
- Ikke snu svinefilet og røkt svinekjøtt. Skal stå i ca. 5 minutter til slutt.
- Snu nakkekoteletter etter $\frac{2}{3}$ av tiden.

Svinekjøtt	Tilbehør	Varmetype	Temperatur i °C, grilltrinn	Mikrobølgeeffekt i watt	Varighet i minutter
Stek uten svor (f.eks. nakke), ca. 750 g*	Lukket kokekar		220-230	180	40-50
Stek med svor (f.eks. bog) ca. 1,5 kg*	Kokekar uten lokk		190-210	-	130-150
Svinefilet, ca. 500 g*	Lukket kokekar		220-230	90	25-30
Svinestek, mager, ca. 1 kg*	Lukket kokekar		210-230	90	60-80
Røkt svinekjøtt med bein, ca. 1 kg*	Kokekar uten lokk	-	-	360	45-45
Nakkekoteletter, 2 cm tykke**			3	-	1. side: ca. 15-20 2. side: ca. 10-15
* Lav rist ** Høy rist					



Lam

Merk: Snu lammelåret etter halvparten av tiden.

Lammekjøtt	Tilbehør	Varmetype	Temperatur i °C	Mikrobølgeeffekt i watt	Tid i minutter
Lammerygg med bein, ca. 1 kg	Kokekar uten lokk		210-230	-	40-50
Lammelår uten bein, medium, ca. 1,5 kg	Lukket kokekar		190-210	-	90-95

Annet**Merknader**

- La kjøttpudding stå i ca. 10 minutter til slutt.
- Snu pølser etter $\frac{2}{3}$ av tiden.

Annet	Tilbehør	Varmetype	Temperatur i °C, grilltrinn	Mikrobølgeeffekt i watt	Varighet i minutter
Kjøttpudding, ca. 1 kg*	Kokekar uten lokk		180-200	600 W + 180 W	-
Grillpølser, 4 til 6 stk. per stk. ca. 150 g**	-		3	-	hver side: 10-15
* Lav rist ** Høy rist					

Fjærkre

Merknader

- Legg hel kylling og kyllingbryst med brystsidene ned. Vendes etter $\frac{2}{3}$ av tiden
- Legg broiler med brystsidene ned. Snu retten etter 30 minutter og still inn mikrobølgeeffekt på 180 watt.

- Legg halve kyllinger og kylling i stykker med skinnsiden opp. Skal ikke snus
- Snu ande- og gåsebryst med skinnsiden opp. Skal ikke snus.
- Snu gåselår etter halvparten av tiden. Prikk skinnet.
- Legg kalkunbryst og -lår med skinnsiden ned. Vendes etter $\frac{2}{3}$ av tiden

Fjærkre	Tilbehør	Varmetype	Temperatur i °C, grilltrinn	Mikrobølgeeffekt i watt	Tid i minutter
Kylling, hel, ca. 1,2 kg	Lukket kokekar		220-230	360	35-45
Broiler, hel, ca. 1,6 kg	Lukket kokekar		220-230	360 180	30 20-30
Kylling, delt i to, hver del 500 g	Kokekar uten lokk		180-200	360	30-35
Kylling i stykker, ca. 800 g	Kokekar uten lokk		210-230	360	20-30
Kyllingbryst med skinn og ben, 2 stk., ca. 350-450 g	Kokekar uten lokk		190-210	180	30-40
Andebryst med skinn, 2 stk., hver del 300-400 g	Kokekar uten lokk		3	90	20-30
Gåsebryst, 2 stk., hver del 500 g	Kokekar uten lokk		210-230	90	25-30
Gåselår, 4 stk. ca. 1,5 kg	Kokekar uten lokk		210-230	180	30-40
Kalkunbryst, ca. 1 kg	Lukket kokekar		200-220	-	90-100
Kalkunlår, ca. 1,3 kg	Lukket kokekar		200-220	180	50-60

Fisk

- Sett risten først inn med olje.

Merknader

- Legg hel fisk som skal grilles, f.eks. ørret, midt på den høye risten.

Fisk	Tilbehør	Varmetype	Temperatur i °C	Tid i minutter
Fiskekotelett, f.eks. laks, 3 cm tykk, grillet	Høy rist		3	20-25
Fisk, hel, 2-3 stk. à 300 g, grillet	Høy rist		3	20-30

Tips om steking og grilling






Det står ikke angitt noe i tabellen når det gjelder vekten på denne steken.	Velg høyere temperatur og kortere steketid for små stykker. Ved tilberedning av større stykker velger du lavere temperatur og lengre steketid.
Hvordan kan du vite at steken er ferdig?	Bruk et steketermometer (fås hos en forhandler) eller foreta en "skjeprøve". Trykk med skjeen på steken. Dersom den føles fast, er den ferdig. Dersom den gir etter, kan den steke litt til.
Steken ser fin ut, men sjyen er brent.	Velg et mindre stekekar neste gang, eller fyll på mer væske.
Steken ser fin ut, men sjyen er for lys og tynn.	Velg et større stekekar neste gang, og tilsett mindre væske.
Steken er ikke gjennomstekt.	Skjær opp steken. Tilbered sausen i stekegryten og legg de stekte skivene i sausen. Bruk bare mikrobølgen for å steke ferdig kjøttet.

Gratenger, toast

Merknader

- Tabellen gjelder for innsetting i kald stekeovn.
- Til gratenger, potetgratenger og lasagne bruker du en 4 til 5cm høy varmebestandig gratengform som er egnet for mikrobølge.

- Sett gratengen på den lave risten.
- Suffleer og gratenger bør hvile i 5 minutter i avslått stekeovn etter steking.
- Innbakt toast:
Rist toastskivene på forhånd.



Gratenger, toast	Tilbehør	Varmetype	Temperatur i °C, grilltrinn	Mikrobølgeeffekt i watt	Tid i minutter
Grateng, søt, ca. 1,5 kg	Kokekar uten lokk		140-160	360	25-35
Grateng, krydret av kokte ingredienser, ca. 1 kg	Kokekar uten lokk		150-170	600	20-25
Lasagne, fersk	Kokekar uten lokk		200-220	360	25-35
Potetgrateng av rå ingredienser, ca. 1,1 kg	Kokekar uten lokk		180-200	600	25-30
Gratinert toast, 4 stk.*			3	-	8-10
* Høy rist					

Ferdigretter, dypfryst

Merknader

- Følg anvisningene fra produsenten på pakningen.

- Tabellen gjelder for innsetting i kald stekeovn.
- Ikke legg pommes frites, kroketter og rösti over hverandre. Snu dem etter halvparten av tiden.
- Legg matvarende direkte på dreietallerkenen.

Ferdigretter	Tilbehør	Var-metype	Temperatur i °C	Mikrobølgeeffekt i watt	Varighet i minutter
Pizza med tynn bunn*	Dreietallerken		220-230	-	10-15
Pizza med tykk bunn	Dreietallerken		-	600	3
			220-230	-	13-18
Minipizza*	Dreietallerken		220-230	-	10-15
Pizzabagett**	Dreietallerken		-	600	2
			220-230	-	13-18
Pommes frites	Dreietallerken		220-230	-	8-13
Kroketter*	Dreietallerken		210-220	-	13-18
Rösti, fylte potetkaker	Dreietallerken		200-220	-	25-30
Forstekte rundstykker eller bagett	Lav rist		170-180	-	13-18
Fiskepinner	Dreietallerken		210-230	-	10-20
Kyllingvinger, nuggets	Dreietallerken		200-220	-	15-20
Strudel	Dreietallerken		210-220	180	20-30
Lasagne, ca. 400 g**	Lav rist		220-230	600	12-17

* Forvarm ovnsrommet i 5 minutter. Legg deretter maten på den varme dreietallerkenen.

** Ha maten i et passende, varmebestandig kokekar.

Testretter

Mikrobølge-/kombinasjonsovnens kvalitet og funksjon blir testet i kontrollinstitutter ved hjelp av disse rettene.

Iht. norm EN 60705, IEC 60705 eller DIN 44547 og EN 60350 (2009)




Opptining med mikrobølge

Rett	Mikrobølgeeffekt i watt, varighet i minutter	Vær oppmerksom på
Kjøtt	180 W, 5 min + 90 W, 10-15 min	Sett pyrexformen med Ø 22 cm på den lave risten. Fjern opptint kjøtt etter ca. 13 minutter.

Koking med mikrobølge



Rett	Mikrobølgeeffekt i watt, varighet i minutter	Vær oppmerksom på
Eggedosis	600 W, 10-13 min + 180 W, 25-30 min	Sett pyrexformen 24 x 19 på den lave risten.
Sukkerbrød	600 W, 9-10 min	Sett pyrexformen med Ø 22 cm på den lave risten.
Kjøttpudding	600 W, 18-23 min	Sett pyrexformen 28 cm på den lave risten.

Koking med kombinert mikrobølge



Rett	Mikrobølgeeffekt i watt, varighet i minutter	Varmetype	Temperatur i °C	Vær oppmerksom på
Potetgrateng	600 W, 25-30 min		210-220	Sett pyrexformen med Ø 22 cm på den lave risten.
Kaker	180 W, 15-20 min		180-200	Sett pyrexformen med Ø 22 cm på den lave risten.
Kylling	360 W, 35-40 min		200-220	Vendes etter 2/3 av tiden.

Baking

Merk: Tabellen gjelder for innsetting i kald stekeovn.

Rett	Kokekar	Varmetype	Temperatur i °C	Steketid, minutter
Sukkerbrød	Springform Ø 26 cm, lav rist		160-180	30-40
Eplepai	Springform Ø 20 cm lav rist		190-210	50-60

Grilling

Rett	Tilbehør	Varmetype	Grilltrinn	Varighet, minutter
Riste toast	Høy rist		3	4-5
Biffburger, 9 stk.	Høy rist		3	30-35

Innehållsförteckning

 Bestämmelser för användningen	94	 Programautomatik	106
 Viktiga säkerhetsanvisningar!	94	Ställa in program	106
Allmänt	94	Programtabell	107
Mikro	95	 Ställa in tidsfunktioner	108
 Skadeorsaker	97	Kontrollera tidsinställningar	108
Allmänt	97	Ställa timern	108
Mikro	97	Ställa in tillagningstiden	108
 Återvinning	97	Första användningen	109
Spara effekt	97	 Grundinställningar	109
Återvinning	97	Ändra grundinställningarna	109
 Lär dig enheten	98	Grundinställningslista	109
Kontroller	98	 Rengöring	110
Funktionsvred	98	Lämpliga rengöringsmedel	110
Pekfält och display	99	 Hur åtgärda fel?	111
Vred	99	 Service	112
Ugnsfunktioner	99	E-nummer och FD-nummer	112
Ugnsfunktioner	100	Akrylamid i livsmedel	112
Mikro	100	 Testat i vårt provkök	113
Ugnsutrymme	100	Upptining, uppvärmning och tillagning med	
 Tillbehör	101	mikrovågsugn	113
Medföljande tillbehör	101	Mikrotips	116
Extratillbehör	101	Kakor, tårter och småkakor	116
 Före första användning	101	Tips vid gräddning	117
Sätta i vridtallriken	101	Stekning och grillning	118
Första användningen	101	Tips vid stekning och grillning	120
Rengöra ugn och tillbehör	102	Gratänger, varma mackor	121
 Använda maskinen	102	Färdiga produkter djupfrysta	121
Slå på och av enheten	102	Provrätter	122
Ställ in ugnsfunktion	102		
Ställa in ugnsfunktion och temperatur	103		
Snabbuppvärmning	103		
Automatisk säkerhetsavstängning	103		
 Mikrovågsugnen	104		
Form	104		
Mikroeffektlägen	104		
Ställa in mikron	104		
Ställa in kombifunktion	105		

Utförligare information om produkter, tillbehör, reservdelar och service hittar du på Internet: www.neff-international.com och onlineshop: www.neff-eshop.com



Bestämmelser för användningen

Läs bruksanvisningen noggrant. Det är viktigt för att du ska kunna använda enheten säkert och på rätt sätt. Spara bruks- och monteringsanvisningen för framtida bruk och eventuella kommande ägare.

Den här enheten är avsedd för inbyggnad. Laktta särskilda monteringsanvisningar.

Kontrollera enheten efter uppäckning. Anslut inte enheten om den har transportskador.

Det är bara behörig elektriker som får göra fast anslutning av enheten. Vid skador på grund av felanslutning gäller inte garantin.

Enheten är bara avsedd för normalt hemmabruk. Enheten är bara avsedd för tillagning av mat och dryck. Håll enheten under uppsikt vid användning. Använd bara enheten inomhus.

Skåpet är avsett att användas på en nivå upp till högst 4000 meter över havet.

Barn under 8 år och personer med begränsade fysiska, sensoriska eller mentala färdigheter, eller som saknar erforderliga erfarenheter eller kunskaper, får endast använda enheten under överinseende av en annan person som ansvarar för säkerheten eller om de får lära sig hur man använder enheten säkert och vilka risker som finns.

Låt inte barn leka med enheten. Barn som ska rengöra eller använda enheten bör vara över 15 år, och då endast under uppsikt.

Barn under 8 år bör hållas på avstånd från både enheten och anslutningskabeln.

Sätt alltid in tillbehöret ordentligt i ugnen.

→ "Före första användning" på sidan 101



Viktiga säkerhetsanvisningar!

Allmänt

Varning – Brandrisk!

- Förvarar du brännbara föremål i ugnsutrymmet, så kan de börja brinna. Förvara inte brännbara föremål i ugnsutrymmet. Öppna aldrig luckan om det sipprar ut rök. Slå av enheten och dra ur sladden eller slå av säkringen i proppskåpet.
- Du skapar ett luftdrag när du öppnar luckan. Bakplåtspappret kan komma i kontakt med värmeelementen och fatta eld. Lagg aldrig bakplåtspapper löst på tillbehöret vid förvärmning. Tyng alltid ned bakplåtspappret med en stekgryta eller form. Lagg bara bakplåtspapper där det behövs. Bakplåtspappret får inte sticka ut utanför tillbehöret.
- Enheten blir mycket varm. Är enheten inbyggd i stomme med dekorlucka, så ackumulerar värmen om dekorluckan är stängd. Använd bara enheten med öppen dekorlucka.

Varning – Risk för stötar!

- Reparationer som inte är fackmässigt gjorda är farliga. Det är bara servicetekniker utbildade av tillverkaren som får göra reparationer och byta skadade anslutningar. Är enheten trasig, dra ur sladden eller slå av säkringen i proppskåpet. Kontakta service!
- Sladdisoleringen på elapparater kan smälta vid kontakt med heta delar på enheten. Se till så att sladdar till elapparater inte kommer i kontakt med heta delar på enheten.
- Risk för stötar om fukt tränger in! Använd aldrig högtryckstvätt eller ångrengöring!
- Risk för stötar om fukt tränger in! Utsätt aldrig mikrovågsugnen för hög värme eller fukt. Använd bara enheten inomhus.
- En trasig enhet innebär risk för stötar. Slå aldrig på en trasig enhet. Dra ur sladden eller slå av säkringen i proppskåpet. Kontakta service!
- Produkten innehåller högspänningsdelar. Ta aldrig bort höljet.

⚠ Varning – Risk för brännskador!

- Enheten blir mycket varm. Ta inte på de varma ytorna i ugnsutrymmet eller värmeelementen. Låt alltid enheten svalna. Håll barnen borta.
- Tillbehör och formar blir mycket varma. Använd grytlappar när du tar ut varma tillbehör eller formar ur ugnsutrymmet.
- Alkoholångor kan börja brinna i ugnsutrymmet. Tillaga aldrig mat som innehåller mycket sprit. Använd bara små mängder sprit. Öppna försiktigt luckan till enheten.

⚠ Varning – Risk för skållning!

- Det kan strömma ut varm ånga när du öppnar luckan på enheten. Öppna försiktigt luckan till enheten. Håll barnen borta.
- Vatten i varm ugn bildar het vattenånga. Håll aldrig vatten i varm ugn.

⚠ Varning – Risk för personskador!

Repat luckglas kan spricka. Använd inte glasskrapa eller kraftiga eller skurande rengöringsmedel.

Mikro**⚠ Varning – Risk för brännskador!!**

- Ej avsedd användning är farlig och kan ge skador på enheten. Enheten är inte avsedd för att torka mat eller kläder, värma tofflor, gryn- eller sädeskuddar, svampar, fuktiga putstrasor och liknande. Överhettade tofflor, gryn- eller sädeskuddar, svampar, fuktiga putstrasor och liknande kan t.ex. ge brännskador.
- Maten kan börja brinna. Värm aldrig mat i varmhållningsförpackningar. Håll koll när du värmer på mat i formar av plast, papper eller andra brännbara material. Ställ aldrig in en för hög mikrovågseffekt eller en för lång tid. Följ anvisningarna i bruksanvisningen. Torka aldrig livsmedel i mikrovågsugnen. Tina eller värmd aldrig livsmedel med låg vattenhalt, som t.ex. bröd, på för hög effekt eller för lång tid.
- Matolja kan självantända. Värm aldrig upp enbart matolja i mikron.

⚠ Varning – Explosionsrisk!

Vätskor och livsmedel i slutna behållare kan explodera! Värm aldrig vätskor och livsmedel i slutna behållare!

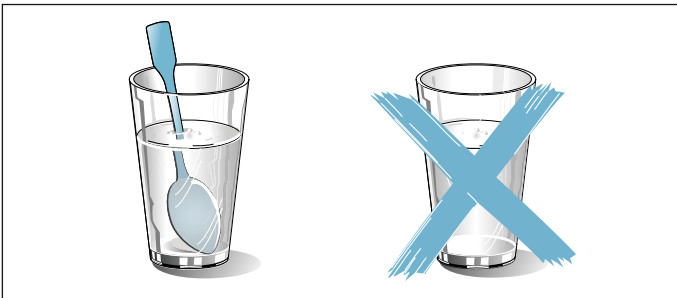
⚠ Varning – Risk för brännskador!!

- Livsmedel med hårt skal eller skinn kan explodera både vid och efter uppvärmning. Koka aldrig ägg med skal eller värmd på hårdkokta ägg. Tillaga aldrig skal- och kräftdjur. Om du steker ägg eller kokar ägg i glas, så måste du plocka gulan först. Skal och skinn på t.ex. äpplen, tomater, potatis och korv kan spricka. Plocka skalet eller skinnen innan du värmer på.
- Värmen blir inte jämnt fördelad i barnmat. Värm aldrig barnmat med locket på. Ta alltid bort locket eller nappen. Skaka eller rör om ordentligt efter uppvärmningen. Kontrollera alltid temperaturen själv innan du ger barnet maten.
- Värmd mat avger värme. Formen kan bli varm. Använd alltid grytlappar när du tar ut tillbehör eller formar ur ugnsutrymmet.

- Förpackningen till vakuumpförpackade livsmedel kan explodera. Följ alltid anvisningarna på förpackningen. Använd alltid grytlappar när du tar ut maten ur ugnsutrymmet.
- Komponenterna blir mycket varma när enheten är i drift. Vidrör aldrig heta komponenter. Håll barn på avstånd.
- Ej avsedd användning är farlig och kan ge skador på enheten. Enheten är inte avsedd för att torka mat eller kläder, värma tofflor, gryn- eller sädeskuddar, svampar, fuktiga putstrasor och liknande. Överhettade tofflor, gryn- eller sädeskuddar, svampar, fuktiga putstrasor och liknande kan t.ex. ge brännskador.

⚠ Varning – Risk för skållning!!

- När du värmer vätska kan den koka upp. Det börjar alltså koka utan ångbubblor som du är van vid. Till och med små vibrationer kan få den heta vätskan att koka över häftigt eller skvätta. Sätt alltid en sked i koppen/muggen när du värmer vätskor. Då stormkokar det inte.



⚠ Varning – Risk för personskador!!

- Olämpliga former kan spricka. Porslins- och keramikformer har ibland små hål i handtag och lock. Bakom hålen döljer sig ett hålrum. Finns det fukt i hålrummen kan det få delen att spricka. Använd bara former som tål att mikra.
- Former och behållare av metall eller med metallbeläggning kan ge gnistbildning vid mikring. Enheten blir skadad. Mikra aldrig metallbehållare.

⚠ Varning – Risk för stötar!!

Produkten innehåller högspänningsdelar. Ta aldrig bort höljet.

⚠ Varning – Risk för allvarliga personskador!!

- Dålig rengöring kan förstöra ytorna på enheten. Enheten kan avge mikroovågsstrålning. Rengör enheten regelbundet och ta bort alla matrester. Håll ugnsutrymme, lucktätning, lucka och gångjärn rena. → "Rengöring" på sidan 110
- Enheten kan avge mikroovågsstrålning om lucka eller tätning är skadade. Använd aldrig enheten om lucka, tätning eller luckplastram är skadade. Kontakta service.
- Enheten avger mikroovågsstrålning utan hölje. Ta aldrig av höljet. Kontakta service om enheten behöver underhåll eller reparation.

Skadeorsaker

Allmänt

Obs!

- **Vatten i varm ugn:** Håll aldrig vatten i varm ugn. Det blir till vattenånga. Temperaturskiftningar kan ge skador.
- **Fuktiga livsmedel:** Långtidsförvara inte fuktiga livsmedel i stängd ugn. Förvara inte mat i enheten. Det kan ge korrosion.
- **Kondensvatten i ugnsutrymmet:** Det kan det bildas kondens på ugnslucka, -väggar och -botten. Det är normalt och påverkar inte mikrons funktion. Torka alltid bort kondensvattnet efter tillagning, så slipper du korrosion.
- **Avsvälning med öppen lucka:** Låt ugnen svalna med stängd lucka. Kläm aldrig fast luckan. Även om luckan bara är lite öppen, så får intilliggande inredning skador så småningom.
- **Jättesmutsig tätning:** Om ugnstätningen är jättesmutsig, så går ugnsluckan inte längre att stänga ordentligt vid användning. Inredningen runt om kan bli skadad. Håll alltid tätningen rent.
- **Ugnsluckan som sitt- eller avställningsyta:** Ställ aldrig något på den öppna ugnsluckan och sitt inte på den. Ställ inga formar eller tillbehör på ugnsluckan.
- **Transportera enheten:** Bär eller håll aldrig enheten i luckhandtaget. Handtaget håller inte för enhetens vikt och kan lossna.

Mikro

Obs!

- **Gnistbildning:** Metall - t.ex. skeden i glaset - ska ha ett avstånd på minst 2 cm till ugnsväggarna och luckans insida. Gnistor kan förstöra det inre luckglaset.
- **Köra mikron utan mat:** Slår du på mikron utan mat i ugnsutrymmet, så överbelastar du enheten. Slå aldrig på mikron utan mat i ugnsutrymmet. Undantaget är om du snabbtestar om formen tål att mikra, se kapitlet mikro, formar.
- **Mikropopcorn:** Ställ aldrig in för hög mikroeffekt. Luckglaset kan spricka av överbelastning. Använd max. 600 W. Lägg alltid popcornpåsen på glastallriken.
- **Aluminiumformar:** Använd inte aluformar i enheten. Enheten kan bli skadad av gnistorna som uppstår.
- **Vridtallrikdrivningen:** Vätska som kokar över får inte tränga in i enheten via vridtallrikdrivningen. Håll koll när du mikrar. Ställ in en kort tillagningstid först och förläng, om det behövs.
- **Vridtallrik:** Använd aldrig mikron utan vridtallrik.

Återvinning

Enheten är mycket energieffektiv. Här finns tips på hur du sparar effekt när du använder enheten samt hur du skrotar enheten när den är uttjänt.

Spara effekt

- Förvärm bara ugnen om recepten eller tabellerna i bruksanvisningen anger det.
- Använd mörka, svartlackerade eller emaljerade bakformar när du bakar. De tar upp värmen bäst.
- Försök att hålla luckan stängd vid användning.
- Grädda gärna flera kakor efter varandra. Ugnen är fortfarande varm. Det förkortar gräddningstiden för nästa kaka. Du kan baka av 2 formbrödsformar bredvid varandra.
- Vid längre tillagningstider kan du slå av enheten 10 minuter före färdigtiden och låta maten gå klart på restvärmen.

Återvinning

Släng förpackningen i återvinningen.



Denna enhet är märkt i enlighet med det europeiska direktivet 2012/19/EU 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 enheter.

Lär dig enheten

Kapitlet beskriver displayer och kontroller. Dessutom får du lära dig de olika funktionerna på enheten.

Anvisning: Det kan förekomma avvikelser i färg och specifikation beroende på typen av enhet.

Kontroller

Du använder funktionsvred, vred samt pekfälten för att ställa in de olika funktionerna på enheten. Du får upp aktuell inställning på displayen.

Översikten visar kontrollerna när enheten är på och du valt ugnsfunktion.



1 Funktionsvred

Funktionsvredet ställer in ugnsfunktion eller andra funktioner.
Funktionsvredet går att vrida både åt vänster och höger från nollläget.

2 Pekfält

Det sitter givare bakom pekfälten. Tryck till på symbolen för att välja funktionen.

3 Display

Displayen visar symbolerna för aktiva funktioner och tidsfunktioner.

4 Vred

Vredet ställer in ugnsfunktionens temperatur eller väljer inställning för andra funktioner.
Vredet går att vrida både åt vänster och höger.

Funktionsvred

Funktionsvredet ställer in ugnsfunktioner och andra funktioner.

Här förklarar vi skillnaderna mellan ugnsfunktionerna och resp. användningsområde, så att du kan hitta rätt ugnsfunktion till din maträtt.

Läge	Användning
 Nolläge	Enheten är av.
 Mikro	Väljer mikrofunktionen.
 Varmluft	Fläkten i ugnens bakvägg fördelar värmen från ringelementet jämnt i ugnen.
 Varmluftsgrill	Fläkten sprider varmluften från grillelementet runt maten.
 Pizzaläge	Värmen kommer underifrån och från ringelementet i bakväggen.
 Grill	Hela ytan under grillelementet blir uppvärmd.
 Program	Här finns förprogrammerade inställningar för många maträtter.

Anvisningar



- På flera enheter är vreden av popouttyp. Tryck till på vredet när det är i nolläge, så fjädrar det ut eller in.
- Är funktionsvredet i nolläge (energiparläge) när du väljer funktion, så tar det några sekunder innan resp. funktion är tillgänglig (t.ex. mikring).

Pekfält och display

Pekfälten ställer in olika extrafunktioner på enheten. Displayen visar tillhörande värden.

Pekfält

Här är en kort förklaring till de olika pekfälten.

Symbol	Betydelse
	Mikro Välj det mikroeffektläge resp. den mikrofunktion som ska slå på med ugnsfunktionen.
P	Program Få upp programvalet, ställ in programnumret med vredet.
	Tidsfunktioner Välj tidsfunktioner och ställ in med vredet.
	Snabbuppvärmning Slå på/av snabbuppvärmningen
°C/kg	Temperatur/vikt Välj temperatur/vikt och ställ in med vredet.
	Start/Stopp Slår på eller pausar funktionen Anvisning: Håller du intryckt, så slår du av ugnsfunktionen som är igång och återställer inställningarna för vald ugnsfunktion till standardinställningarna.

Display

Displayen är uppbyggd så att du kan läsa av uppgifterna med en blick i alla lägen.

Enheten lyfter fram värdet du kan ställa in. Framlyft inställningsvärde blir markerat med en röd stapel undertill.

Framlyft värde går att ändra direkt med vredet.



Displayelement

Här är en kort förklaring till de olika displayelementen.

Symbol	Betydelse
	Äggklocka Är symbolen markerad, så får du upp timertiden på displayen.
	Tillagningstid Är symbolen markerad, så får du upp tillagningstiden på displayen.
	Klockan Är symbolen markerad, så får du upp tiden på displayen.
h:min	Timmar/minuter Tillagningstid i timmar och minuter
min:sec	Minuter/sekunder Tillagningstid i minuter och timmar
	Snabbuppvärmning Lyser symbolen, så är snabbuppvärmningen på.

Temperaturindikering

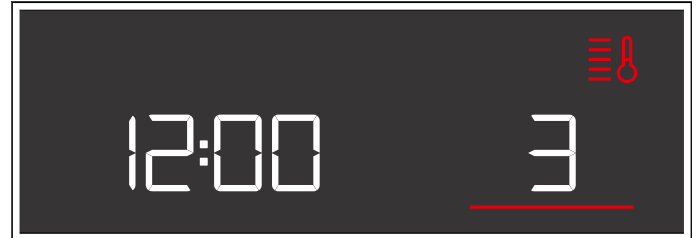
Den röda termometern uppe till höger på displayen visar att enheten värmer upp.

Har du ställt in en ugnsfunktion, så blir indikeringen vänster om termometern rödfyllt i fem steg allt eftersom ugnen värmer upp.

Indikeringen lyser helröd direkt vid grillfunktion.

Indikeringen lyser inte alls vid mikring.

När du förvärmer, så är det optimalt att sätta in maten när indikeringen är helt rödfyllt.



Anvisning: På grund av termisk tröghet kan angiven temperatur skilja sig något från den faktiska temperaturen inuti ugnen.

Nattläge

Displayljusstyrkan går automatiskt ned mellan kl. 22:00 och 05:59 för att spara effekt.

Vred

Vredet ändrar inställningsvärdena du fått upp och framlyfta på displayen.

Menyalternativ som t.ex. programmen börjar om från början efter sista punkten.

Vissa värden som t.ex. vikt kräver däremot att du vrider tillbaka vredet när du når minimi- eller maxvärdet.

Ugnsfunktioner

Enheten har olika ugnsfunktioner som gör det smidigare att använda enheten.





Noggrannare beskrivningar hittar du i resp. kapitel.

Ugnsfunktion	Användning
Ugnsfunktioner → "Använda maskinen" på sidan 102	Det finns olika, väl anpassade ugnsfunktioner för optimal matlagning.
Mikro → "Mikrovågsugnen" på sidan 104	Mikron tillagar, värmer på och tinar mat snabbare.
Kombifunktion	Du kan kombinera ugnsfunktionen med mikron.
Grundinställningar → "Grundinställningar" på sidan 109	Du kan anpassa enhetens grundinställningar som du vill ha dem.

Ugnsfunktioner

Här förklarar vi skillnaderna mellan ugnsfunktionerna och resp. användningsområde, så att du kan hitta rätt ugnsfunktion till din maträtt.

Ugnsfunktionssymbolerna hjälper dig att känna igen dem.

Ugnsfunktion	Temperatur	Användning
 Varmluft	40°C 100-230°C	Jäsa deg, tina gräddtårter. För bakning och ugnsstekning på en fals.
 Grill	Grilllägen: 1 = låg 2 = medel 3 = kraftig	För grillning av platta grillbitar som t.ex. biffar, korv eller varma smörgåsar och gratinering.
 Varmluftsgrill	100-230°C	För ugnsstekning av kött, fågel, hel fisk och stora köttbitar.
 Pizzaläge	100-230°C	För tillagning av pizza och mat som kräver kraftig undervärme.

Förslag

Enheten ger temperatur- eller effektlägesförslag till varje ugnsfunktion. Du godkänner dem eller ändrar dem i resp. intervall.

Mikro

Det finns olika mikroeffektlägen som passar olika slags mat och tillagningssätt. Mikroeffektlägena motsvarar inte alltid exakt den effekt som mikron använder.


Följande mikroeffektlägen finns.

Mikroeffektläge	max. tillagningstid
90	1 timme, 30 minuter
180	1 timme, 30 minuter
360	1 timme, 30 minuter
600	1 timme, 30 minuter
900 W	30 minuter

Mikrofunktionen går att använda separat eller i kombination med ugnsfunktionerna.

Undantag:

 Mikroeffektläge 900 W


 Varmluft 40°C

Här får du reda på hur du kombinerar mikron med ugnsfunktionerna:

Ugnsutrymme

Olika ugnsfunktioner gör det smidigare att använda enheten. Ugnsutrymmet är t.ex. välbelyst och kylfläkten skyddar enheten mot överhettning.

Öppna luckan

Om du öppnar luckan när funktionen är igång, så pausar funktionen. Stäng luckan och tryck till på fältet  för att fortsätta funktionen.

Ugnsbelysning

Ugnsbelysningen lyser alltid när funktionerna är igång. Den slocknar när funktionen slår av.

Ugnsbelysningen tänds när du öppnar luckan. Det underlättar t.ex. vid rengöring av enheten.

Ugnsbelysningen slår av automatiskt igen efter 15 minuter.

Kylfläkt

Enheten har en kylfläkt. Kylfläkten slår på när funktionen är igång. Den varma luften evakueras via luckan.

Kylfläkten har en viss eftergångstid efter att du använt enheten.

Obs!

Täck inte över ventilationsöppningen. Då blir enheten överhettad.

Anvisningar

- Enheten blir inte varm när du mikrar. Men kylfläkten kan slå på i alla fall. Den kan fortsätta gå även efter att du mikrat klart.
- Det kan bildas kondens på luckglas, ugnsväggar och -botten. Det är normalt och påverkar inte enhetens funktion. Torka upp kondensvattnet efter tillagning.

Tillbehör

Här får du en överblick över medföljande tillbehör och hur du använder dem.

Obs!

Se till så att vridtallriken inte blir förskjutet när du tar ut formen. Se till så att vridtallriken snäpper fast ordentligt. Vridtallriken kan snurra både åt vänster och åt höger.

Medföljande tillbehör



Vridtallrik

Mat som kräver extra mycket undervärme går att tillaga direkt på vridtallriken.

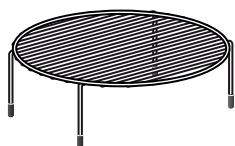
Anvisning: Vridtallriken snurrar både åt vänster och åt höger. Det går att skära på den. Du kan skära upp pizzabitar direkt på vridtallriken.



Lågt galler

Kombinerad mikring och bakning eller stekning ugnen.

Anvisning: Ställ gallret på vridtallriken.



Högt galler

Galler för grillning av t.ex. biffar, korvar eller rostbröd eller som avställningsyta för t.ex. låga gratängformar.

Anvisning: Ställ gallret på vridtallriken.

Extratillbehör

Ytterligare tillbehör kan beställas hos service eller i fackhandeln.

Extratillbehör
Stekgryta av glas För grytstekar och gratänger som du ugnstillagar.
Pizzaplåt För pizza och stora, runda kakor.
Ångsats för mikro Anpassad och snabb ångning av maten.

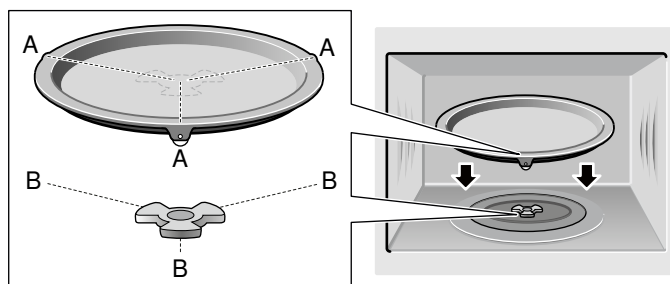
Före första användning

Du måste göra ett par inställningar innan du kan använda enheten: Rengör dessutom ugnsutrymme och tillbehör.

Enheten ska vara monterad och ansluten.

Sätta i vridtallriken

Sätt vridtallriken och rullarna "A" som bilden visar på medbringaren "B" mitt på ugnsbotten.



Anvisningar

- Använd aldrig enheten utan vridtallrik.
- Vridtallriken måste sitta rätt på medbringaren.
- Vridtallriken ska rotera vid alla ugnsfunktioner.
- Belasta vridtallriken med max. 5 kg.

Första användningen

Du får en uppmaning att ställa klockan på displayen vid elanslutning eller strömavbrott. Det kan ta några sekunder innan du får upp uppmaningen.

Ställa klockan

Klockan är framlyft vid första användningen. 12:00 blinkar på displayen och lyser. Ställ klockan.

1. Ställ klockan med vredet.
 2. Tryck till på .
- Du har ställt klockan.

Ställa klockan

Anvisning: Du måste slå av enheten för att ställa klockan.

1. Tryck till på fältet två gånger.
Du får upp och klockan på displayen.
 2. Ställ klockan med vredet.
 3. Tryck till på .
- Du har ställt klockan.


Anvisningar



- Enheten sparar inställd tid automatiskt inom några sekunder om du ställt klockan och inte tryckt till på .
- Har du rört funktionsvredet vid inställningen, så måste du sedan ställa det i nolläge igen. Först då kan du använda enheten.
- Om du vill sänka standbyförbrukningen kan du dölja klockan.

Rengöra ugn och tillbehör

Rengör ugnsutrymme och tillbehör innan du lagar mat med enheten.

Rengöra ugnsutrymmet

Värm upp ugnen tom och stängd, så får du bort lukten av ny ugn. Bäst är en timme med varmluft  på 180°C. Se till så att det inte finns några förpackningsrester kvar inuti ugnen

1. Ställ in varmluft  med funktionsvredet.
2. Ställ vredet på 180°C.
3. Tryck till på .

Enheter värmer upp.

Slå av enheten efter en timme. Tryck till på fältet  och vrid funktionsvredet till nolläge.

Rengöra tillbehören

Rengör tillbehören ordentligt med varmt vatten, diskmedel och en mjuk disktrasa före första användning.



Använda maskinen

Kontrollerna och hur de fungerar har du ju lärt dig redan. Nu ska vi lära dig att ställa in enheten. Du får lära dig vad som händer när du slår på och av samt hur du ställer in ugnsfunktionerna.

Slå på och av enheten

Du måste slå på enheten för att ställa in den.

Slå av enheten när du inte använder den. Eheten slår av automatiskt om du inte använt den på ett tag.

Slå på enheten

Slå på enheten genom att vrida på funktionsvredet.

Du får upp ett framlyft standardvärde på displayen. Eheten är klar att använda.

Du hittar hur du ställer in ugnsfunktionerna i respektive kapitel.

Slå av enheten

Nollställ funktionsvredet.

Ev. inställd funktion blir avbruten.



Du får upp klockan på displayen.

Anvisning: Du kan ställa in i grundinställningarna om klockan ska komma upp eller inte när du slår av enheten.

Ställ in ugnsfunktion

Du får upp ett förslag på displayen när du valt ugnsfunktion. Du kan slå på inställningen direkt.

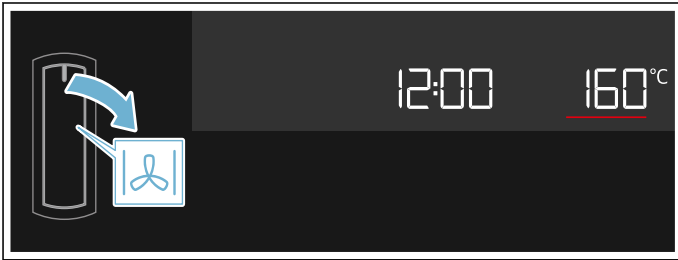
Som princip gäller:

1. Ställ in ugnsfunktion med funktionsvredet.
 2. Gör ytterligare inställningar, om det behövs. Tryck till på resp. fält och ändra värdet med vredet.
 3. Tryck till på .
- Enheter slår på funktionen. LED  lyser.

Ställa in ugnsfunktion och temperatur

Exempel: varmluft ☼ på 200°C

1. Ställ in ugnsfunktionen varmluft ☼ med funktionsvredet.
Du får upp temperaturförslaget 160°C på displayen.



2. Sätt temperaturen på 200°C med vredet.
3. Tryck till på ▶||.



Enheten värmer upp. LED ▶|| lyser.
Temperaturindikeringen fyller på.

Du kan närsomhelst ändra temperaturen med vredet när funktionen är igång.

Anvisningar

- Det är normalt med mindre temperaturvariationer efter uppvärmningen, lite beroende på ugnsfunktion.
- Det går inte sätta temperaturen på 40°C vid fortsatt användning.

Ställa in tillagningstiden

1. Ställa in ugnsfunktion och temperatur
2. Tryck till på ⏸ tills |→| blir framlyft.
3. Ställ in den tillagningstid du vill ha med vredet.
4. Tryck till på ▶||.
Enheten värmer upp. LED ▶|| lyser. Tillagningstiden räknar ned på displayen.

Pausa funktionen

1. Tryck till på fältet ▶|| eller öppna luckan på enheten.
Ugnsfunktionen pausar, LED ▶|| blinkar.
2. Stäng luckan.
3. Tryck till på ▶||.
Ugnsfunktionen fortsätter, LED ▶|| lyser.

Slå av funktionen

Vrid funktionsvredet till nolläge.

Funktionen blir avbruten och alla inställningar blir raderade.

Anvisning: Pausar eller avbryter du funktionen, så kan kylfläkten fortsätta att gå.

Snabbuppvärmning

Enheten uppnår inställd temperatur betydligt snabbare med snabbuppvärmning.

Använd snabbuppvärmning vid inställd temperatur över 100°C. Följande ugnsfunktioner har snabbuppvärmning:

- ☼ Varmluft (Undantag: varmluft 40°C)
- ☼☼☼ Varmluftsgrill
- ☼☼ Pizzaläge

Ställ inte in maträtten i ugnen förrän snabbuppvärmningen är klar, så får du ett jämnare slutresultat.

1. Ställa in ugnsfunktion och temperatur
2. Tryck till på ☼☼☼.
☼☼ lyser på displayen.
3. Tryck till på ▶||.
Enheten värmer upp. LED ▶|| lyser.

Snabbuppvärmningen är klar

Enheten ger signal. ☼☼ slocknar på displayen. Enheten fortsätter att gå på inställd ugnsfunktion och temperatur. Ställ in maten i ugnutrymmet.

Avbryta snabbuppvärmningen

Tryck till på ☼☼☼. ☼☼ slocknar på displayen. Enheten fortsätter att gå på inställd ugnsfunktion och temperatur.

Anvisning: Snabbuppvärmningen slår av automatiskt inom 15 minuter.

Automatisk säkerhetsavstängning

Den automatiska säkerhetsavstängningen slår av enheten om den varit igång länge utan inställd tillagningstid. Exakt när enheten slår av beror på inställd ugnsfunktion och temperatur.

- Varmluft 40°C: 24 timmar
- Varmluft 100-230°C: 5 timmar
- Varmluftsgrill och pizzaläge: 5 timmar
- Grill: 90 minuter

Exempel: om enheten är igång med varmluft på 160°C, så slår den av automatiskt efter ca 5 timmar.

Du får upp E2 på displayen. Enheten slår av. Tryck på ▶|| för att kvittera.

Mikrovågsugnen

Mikron tillagar, värmer på och tinar mat snabbare. Mikron går att använda separat eller i kombination med grillen.

Följ anvisningarna om formar och infon i användningstabellerna i slutet av bruksanvisningen, så att du använder mikron optimalt.

Form

Alla formar går inte mikra. Använd bara formar som går att mikra för att värma mat, så skadar du inte enheten.

Lämpliga formar

Eldfasta glas-, eller glaskeramik-, porslins-, keramikformor eller temperaturlågliga plastformor fungerar. De materialen släpper igenom mikrovågorna.

De går även att servera ur. Så slipper du lägga över maten. Använd bara formar med guld- eller silverdekor om tillverkaren garanterar att de går att mikra.

Olämpliga formar

Metallformor fungerar inte. Metall släpper inte igenom mikrovågor. Maten blir inte varm i slutna metallformor.

Obs!

Gnistbildning: metall som t.ex. sked i glas måste vara minst 2 cm från ugnsväggarna och luckans insida. Gnistora kan förstöra det inre luckglasat.

Test av lämpliga formar

Starta aldrig mikron tom. Det enda undantaget är ett kort test av lämpliga formar.

Gör det här testet om du är osäker på om en viss form är lämplig att mikra.

1. Ställ in den tomma formen i ugnen på maxeffekt i ½ till 1 minut.
2. Kontrollera temperaturen på formen då och då. Formen ska vara kall eller ljummen.

Om formen blir varm eller det slår gnistor, så går den inte att mikra. Avbryt testet.

Varning – Risk för brännskador!

Komponenterna blir mycket varma när enheten är i drift. Vidrör aldrig heta komponenter. Håll barn på avstånd.

Mikroeffektlägen

Mikroeffektlägena motsvarar inte alltid exakt den effekt som mikron använder.

Följande mikroeffektlägen finns.

Mikroeffektläge	max. tillagningstid	Användning
90	1 timme, 30 minuter	Tinar upp känslig mat.
180	1 timme, 30 minuter	Tinar upp och fortsätter tillagningen
360	1 timme, 30 minuter	Tillagar kött och värmer på känslig mat.
600	1 timme, 30 minuter	Värmer på och tillagar mat.
900 W	30 minuter	För att värma vätskor.

Förslag:

Enheten föreslår en tillagningstid för varje mikroeffektläge. Du godkänner dem eller ändrar dem i resp. intervall.

Maxinställningen är till för att värma vätskor. Max. mikroeffekt blir sänkt efter ett tag för att skydda enheten. Full effekt är tillgänglig igen efter avsvälning.



Tidsinställningsintervall

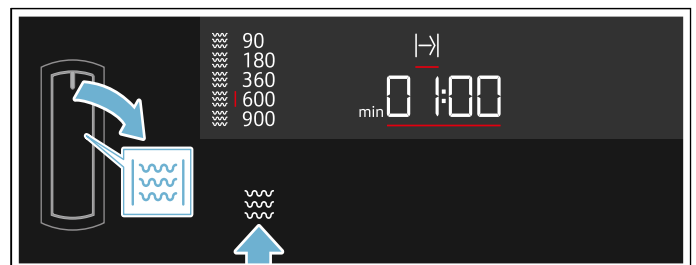
Funktionstidens inställningsintervall ändras med funktionstidens längd.

Funktionstid	Intervall
0 - 1 minut	5 sekunder
1 - 3 minuter	10 sekunder
3 - 15 minuter	30 sekunder
15 minuter - 1 timme	1 minut
1 timme - 1 timme, 30 minuter	5 minuter

Ställa in mikron

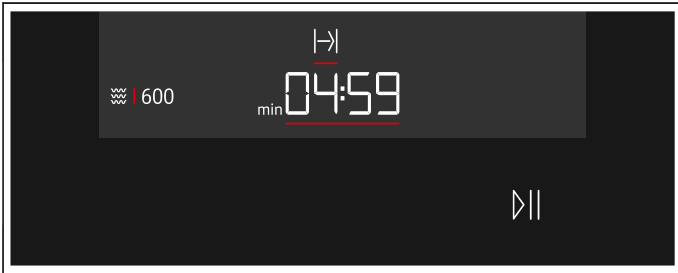
Exempel: mikroeffektläge 600 W, tillagningstid 5 minuter.

1. Använd funktionsvredet och välj funktionen mikro . Enheten är klar att använda. Du får upp max. mikroeffekt  som förslag på displayen, den går att ändra närsomhelst.
2. Välj det mikroeffektlägen du vill ha med pekfältet.



Du får upp mikroeffektlägen och ett förslag på tillagningstid på displayen.

- Ställ in den tillagningstid du vill ha med vredet.
Anvisning: Du kan även ställa in tillagningstiden först och mikroeffektläget sedan.
- Tryck till på ▶||.



Tillagningstiden räknar ned på displayen. LED ▶|| lyser.

Tillagningstiden har gått ut

Enheten ger signal. Öppna luckan på enheten eller tryck till på något av fälten.

Ändra tillagningstiden

Ändra tillagningstiden med vredet. Enheten sparar ändringen inom några sekunder.

Ändra mikroeffekt

Tryck till på fältet tills du får upp det läge du vill ha på displayen.

Anvisningar

- Trycker du flera gånger, så går effektlägena från högsta till lägsta.
- Lägger du till mikrofunktionen efter start, så pausar enheten. Slå på funktionen med fältet ▶||

Pausa funktionen

- Tryck till på fältet ▶|| eller öppna luckan på enheten. Ugnsfunktionen pausar, LED ▶|| blinkar.
- Stäng luckan.
- Tryck till på ▶||. Ugnsfunktionen fortsätter, LED ▶|| lyser.

Slå av funktionen

Vrid funktionsvredet till nolläge.

Funktionen blir avbruten och alla inställningar blir raderade.

Anvisning: Pausar eller avbryter du funktionen, så kan kylfläkten fortsätta att gå.

Ställa in kombifunktion

Mikrofunktionen går att kombinera med ugnsfunktionerna. Enheten värmer upp och slår på mikron samtidigt. Maten blir klar snabbare.

Kombinationsmöjligheter

- Varmluft
- Varmluftsgrill
- Pizzaläge
- Grill

Undantag:

- Mikroeffektläge 900 W
- Varmluft 40°C

Ställa in kombifunktion

Exempel: varmluft 190 °C med mikroeffekt 360 W, 17 minuter.

- Ställ in ugnsfunktionen varmluft med funktionsvredet.
Du får upp ett temperaturförslag på displayen.
- Ställ in den temperatur du vill ha med vredet.
- Tryck till på mikroeffektfältet tills du får upp det läge du vill ha på displayen.
Du får upp ett tidsförslag.
- Välj tillagningstid med vredet.
- Tryck till på ▶||.
Ugnsfunktionen går igång, LED ▶|| lyser.
Tillagningstiden räknar ned på displayen.

Tillagningstiden har gått ut

Du får ljudsignal och ▶|| slocknar. Kombifunktionen slår av. Slå av ljudsignalen genom att trycka till på något av fälten.

Ändra mikroeffekt

Tryck till på fältet tills du får upp det läge du vill ha på displayen.

Anvisningar

- Trycker du flera gånger, så går effektlägena från högsta till lägsta.
- Lägger du till mikrofunktionen efter start, så pausar enheten. Slå på funktionen med fältet ▶||

Pausa funktionen

- Tryck till på fältet ▶|| eller öppna luckan på enheten. Ugnsfunktionen pausar, LED ▶|| blinkar.
- Stäng luckan.
- Tryck till på ▶||. Ugnsfunktionen fortsätter, LED ▶|| lyser.

Slå av funktionen

Vrid funktionsvredet till nolläge.

Funktionen blir avbruten och alla inställningar blir raderade.

Anvisning: Pausar eller avbryter du funktionen, så kan kylfläkten fortsätta att gå.

Programautomatik

Du får en smidigare matlagning med programautomatiken. Du väljer bara program och anger matens vikt. Programautomatiken hämtar optimal inställning. Du kan välja mellan 15 program.

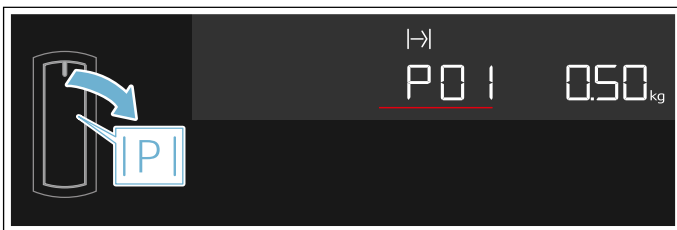
Anvisningar

- Ta ut livsmedlet ur förpackningen och väg det. Runda av uppåt om du inte kan ange exakt vikt.
- Ställ in livsmedlet i kall ugn.
- Använd alltid eldfasta formar som går att mikra, t.ex. glas- eller keramikformar. Följ tillbehörsanvisningarna i programtabellen.
- Använd bra, kylskåpskalla livsmedel och kött för optimalt slutresultat. Ta livsmedlen direkt ur frysen till djupfrysta rätter.

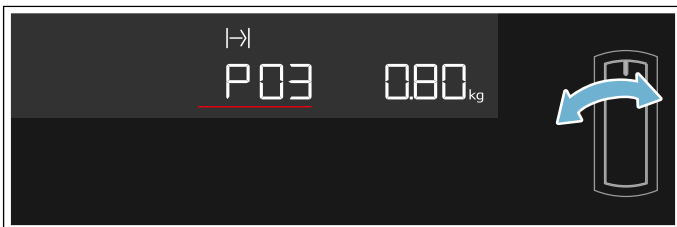
Ställa in program

Exempel i bild: program 3, vikt 1 kg.

1. Ställ funktionsvredet på programautomatik P. Du får upp första programnumret och ett viktförslag på displayen.



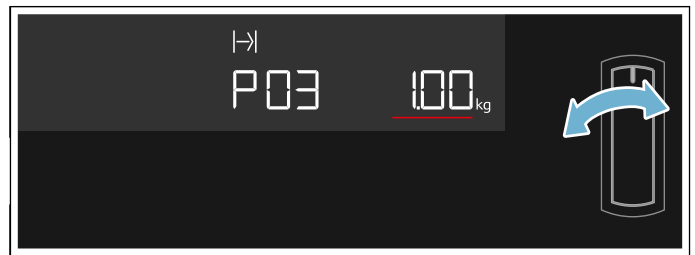
2. Välj programnummer 3 med vredet.



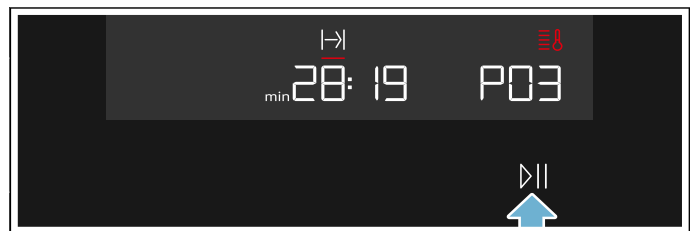
3. Tryck till på kg. Viktinställningen är framlyft på displayen.



4. Ställ in vikten 1 kg med vredet. Enheten ställer automatiskt in rätt tillagningstid för vikten.



5. Tryck till på >||. Programmet går igång. Tillagningstiden räknar ned på displayen, temperaturstapeln och LED >|| lyser.



Anvisningar

- Du kan hoppa mellan programmen och vikten med fälten P och kg före start.
- Du kan inte ändra programnummer och vikt efter start. Du kan kontrollera inställd vikt med fältet kg.

Programmet är klart

Enheten ger signal. Programmet är klart, enheten slår av uppvärmningen. Vrid funktionsvredet till nolläge.

Ändra program

1. Tryck ca 4 sekunder på fältet >||. Programmet blir återställt.
2. Välj nytt program.

Pausa funktionen

1. Tryck till på fältet >|| eller öppna luckan på enheten. Ugnsfunktionen pausar, LED >|| blinkar.
2. Stäng luckan.
3. Tryck till på >||. Ugnsfunktionen fortsätter, LED >|| lyser.

Slå av funktionen

Vrid funktionsvredet till nolläge.


Funktionen blir avbruten och alla inställningar blir raderade.


Anvisning: Pausar eller avbryter du funktionen, så kan kylfläkten fortsätta att gå.


Programtabell


Programnr	Livsmedel	Viktintervall i kg	Form/tillbehör, fals	Obs!
Tina				
P 01	Köttfärs	0,20 - 1,0	plan, öppen form på lågt galler	När du vänder på köttfärsen bör du ta bort redan upptinad köttfärs.
P 02	Köttbitar	0,20 - 1,0	plan, öppen form på lågt galler	Håll av vätskan när du vänder, återanvänd den inte och låt den inte komma i kontakt med andra livsmedel.
P 03	Kyckling, kycklingdelar	0,40 - 1,80	plan, öppen form på lågt galler	Håll av vätskan när du vänder, återanvänd den inte och låt den inte komma i kontakt med andra livsmedel.
P 04	Bröd	0,20 - 1,0	plan, öppen form på lågt galler	Tina inte mer bröd än vad som går åt. Det håller sig inte färskt annars. Dela skivorna, om det går.
Tillagningsprogram				
P 05	Ris	0,05 - 0,20	Form med lock på lågt galler	Använd inte ris i kokpåse. Ris ger kraftigt skum vid tillagningen. Ställ in bruttovikten (utan vätska). Tillsätt två till två och en halv del vätska till en del ris.
P 06	Potatis	0,15 - 1,0	Form med lock på lågt galler	Skär i lika stora bitar. Tillsätt 1 msk vatten per 100 g.
P 07	Grönsaker	0,15 - 1,0	Form med lock på lågt galler	Skär i lika stora bitar. Tillsätt 1 msk vatten per 100 g.
Kombitillagningsprogram				
P 08	Frusna gratänger, pud-dingar, suffléer	0,40 - 1,20	Öppen form, på lågt galler	Gratängen får inte vara högre än 3 cm.
P 09	Kyckling, hel	0,50 - 2,0	Öppen form, på lågt galler	Bröstsidan ned.
P 10	Rostbiff, medium	0,50 - 1,5	Öppen form, på lågt galler	
P 11	Fläskkarré	0,50 - 2,0	Form med lock, på lågt galler	
P 12	Lamm, medium	0,80 - 2,0	Form med lock, på lågt galler	Lammkött från bog eller eller benfri lamm-bog
P 13	Köttfärslimpa	0,50 - 1,5	Öppen form, på lågt galler	Köttfärslimpan får inte vara högre än 7 cm.
P 14	Fisk, hel	0,30 - 1,0	Öppen form, på lågt galler	Snitta fiskskinnet innan tillagning. Lägg fisken med buken ned i formen.
P 15	Risgryta med färska ingredienser	0,05 - 0,20	Hög form med lock, på lågt galler	Ange bara risvikten. Passar risgrytor med grönsaker, fisk eller fågel. Använd bara färska ingredienser.

Ställa in tidsfunktioner

Enheten har olika tidsfunktioner. Få upp menyn med pekfältet  och hoppa mellan de olika funktionerna. Symbolerna för tillgängliga funktioner lyser på displayen, vald funktion är framlyft.

Tidsfunktion	Användning
 Äggklocka	Timern fungerar som en äggklocka. Den fungerar oberoende av ugnsfunktion och övriga tidsfunktioner samt påverkar inte enheten.
 Tillagningstid	Funktionen slår av enheten automatiskt när inställd tillagningstid går ut.
 Klockan	Är inga andra funktioner framlyfta, så kommer klockan upp på displayen till enheten.





Du får inte upp tillagningstiden med  förrän du ställt in ugnsfunktion. Timern går att ställa in närsomhelst.

Enheten ger signal när tillagnings- eller timertid går ut. Du kan slå av signalen tidigare genom att trycka till på .

Anvisning: Du kan ändra ljudsignaltiden i grundinställningarna. → "Grundinställningar" på sidan 109



Kontrollera tidsinställningar

Om flera tidsfunktioner är inställda, så lyser respektive symbol på displayen. Tillagningsstiden räknar ned på displayen.

Vill du kontrollera timern , tillagningstiden  eller klockan , tryck på fältet  tills resp. symbol blir framlyft. Timern och tillagningstiden är bara tillgängliga när enheten är på, i standby är bara timern och klockan tillgängliga. Du får upp värdet på displayen i några sekunder.

Ställa timern

Timern går även att använda som äggklocka. Den fungerar oberoende av enheten. Timern har egen signal. På så sätt hör du om det är timertiden eller en tillagningstid som går ut.

- Tryck till på .
- Ställ in timern med vredet. Enheten sparar inställd tid inom några sekunder. Timern går igång.  lyser på displayen och timern räknar ned. De andra tidssymbolerna slocknar.

Timertiden har gått ut

Enheten ger signal. Du får upp **00:00** på displayen. Slå av timern genom att trycka till på något av fälten.

Ändra timertiden

Ställ om timern med vredet. Enheten sparar ändringen inom några sekunder.


Radera timertid

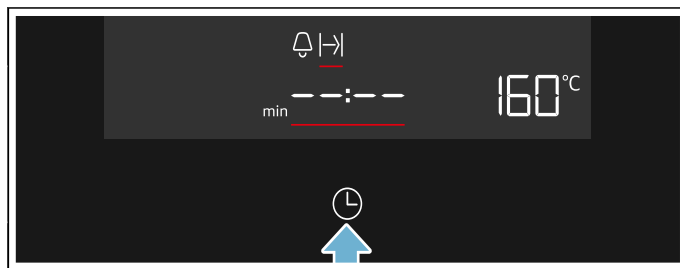
Återställ timertiden till **00:00** med vredet. Enheten sparar ändringen inom några sekunder. Timern slår av.

Ställa in tillagningstiden

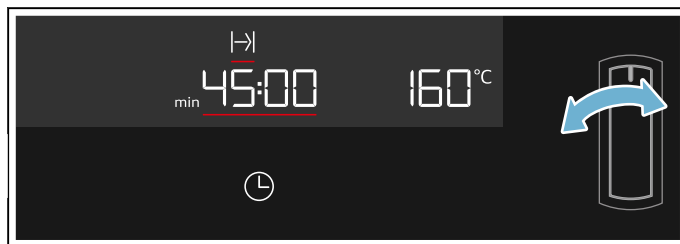
Du kan ställa in maträttens tillagningstid på enheten. Enheten slår av automatiskt när tillagningstiden går ut. Och tillagningstiden blir inte överskriden av misstag.



Exempel i bilden: ugnsfunktion varmluft, tillagningstid 45 minuter.

- Ställ in ugnsfunktionen med funktionsvredet. Du får upp ett temperaturförslag på displayen.
- Ändra temperaturen med vredet, om det behövs.
- Tryck till 2 ggr på . Du får upp -- : -- på displayen och tidssymbolerna lyser.




- Ställ in en tillagningstid på 45 minuter med vredet.



- Tryck till på . Ugnen går igång. Tillagningstiden räknar ned på displayen och LED  lyser. De andra tidssymbolerna slocknar.

Tillagningstiden har gått ut

Enheten ger signal. Enheten slår av uppvärmningen. Du får upp **00:00** på displayen.

- Tryck till på . Signalen upphör.
- Vrid funktionsvredet till nolläge. Enheten är av.

Ändra tillagningstiden

Ändra tillagningstiden med vredet. Enheten sparar ändringen inom några sekunder.

Radera tillagningstiden

Har du ställt in timerfunktionen, tryck då först till på fältet \ominus . Sedan kan du ändra tillagningstiden.

Återställ tillagningstiden till **00:00** med vredet. Enheten sparar ändringen inom några sekunder.

Första användningen

Du får en uppmaning att ställa klockan på displayen vid elanslutning eller strömavbrott. Det kan ta några sekunder innan du får upp uppmaningen.

Ställa klockan

Klockan är framlyft vid första användningen. **12:00** blinkar på displayen och \ominus lyser. Ställ klockan.

1. Ställ klockan med vredet.
2. Tryck till på \ominus .
Du har ställt klockan.

Ställa klockan

Anvisning: Du måste slå av enheten för att ställa klockan.

1. Tryck till på fältet \ominus två gånger.
Du får upp \ominus och klockan på displayen.
2. Ställ klockan med vredet.
3. Tryck till på \ominus .
Du har ställt klockan.

Anvisningar

- Enheten sparar inställd tid automatiskt inom några sekunder om du ställt klockan och inte tryckt till på \ominus .
- Har du rört funktionsvredet vid inställningen, så måste du sedan ställa det i nolläge igen. Först då kan du använda enheten.
- Om du vill sänka standbyförbrukningen kan du dölja klockan.

Grundinställningar

Enheten har olika inställningar, så att du kan använda den optimalt och smidigt. Du kan ändra inställningarna, om det behövs.

Ändra grundinställningarna

Enheten måste vara av.

1. Tryck några sekunder på fältet \ominus .
Du får upp första grundinställningen på displayen.
2. Ändra grundinställningen med vredet.
3. Tryck till på \ominus .
Du får upp nästa grundinställning på displayen. Du kan gå igenom alla grundinställningar med \ominus och ändra med vredet.
4. Tryck några sekunder på fältet \ominus .
Alla inställningar blir sparade.

Du kan ändra inställningarna närsomhelst när enheten är i standbyläge.

Avbryta

Vill du inte spara ändringarna, vrid på funktionsvredet. Grundinställningarna blir avslutade utan att spara.

Grundinställningslista

Alla grundinställningar finns inte, beroende på enhetens utförande.

	Grundinställning	Alternativ	Beskrivning
c01	Ljudsignallängd 2 = medel = 30 sekunder	1 = kort = 10 sekunder 3 = lång = 2 minuter	Signal när en tillagnings- eller timertid går ut
c02	Ljudsignalknapp 1 = på	0 = av	Knappsignal
c03	Displayljusstyrka 2 = medel	1 = låg 3 = hög	Ställa in displayljusstyrkan
c04	Tidvisning 1 = på	0 = av	Visa klockan på displayen
c05	Ugnsbelysning 1 = på	0 = av	Slå på och av ugnsbelysningen
c06	Fabriksinställning 0 = av	1 = på	Återställ enheten till fabriksinställningarna
c07	Demoläge 0 = av	1 = på	Slå på och av demoläget Anvisning: Demoläget går bara att få upp inom de första 5 minuterna efter anslutning.
c08	Ljudsignalvolym 2 = medel	1 = låg 3 = hög	Ställa in ljudsignalvolymen

Rengöring

Sköt och rengör enheten ordentligt, så håller den sig fin och fungerar. Vi ska förklara här hur du sköter och rengör enheten ordentligt.

Varning – Risk för brännskador!

Enhetsen blir mycket varm. Ta inte på de varma ytorna i ugnsutrymmet eller värmeelementen. Låt alltid enheten svalna. Håll barnen borta.

Varning – Risk för stötar!

Risk för stötar om fukt tränger in! Använd aldrig högtryckstvätt eller ångrengöring!

Varning – Risk för personskador!

Repat luckglas kan spricka. Använd inte glasskrapa eller kraftiga eller skurande rengöringsmedel.

Anvisning: Dålig lukt, t.ex. efter att du lagat fisk, går att ta bort smidigt. Droppa några droppar citronsaft i en kopp med vatten. Sätt alltid en sked i koppen/muggen, så stormkoker det inte. Värm på vattnet 1-2 minuter på max. mikroeffekt.

Lämpliga rengöringsmedel

Följ anvisningarna i tabellen, så skadar du inte de olika ytorna genom att använda fel rengöringsmedel. Det är inte säkert alla delar finns på din typ av enhet.

Obs!

Ytskador

Använd inte

- skarpa eller skurande rengöringsmedel
- starka, alkoholhaltiga rengöringsmedel,
- hårda skurbollar eller svinto,
- högtryckstvätt eller ångrengöring,
- specialmedel för varmarengöring.

Skölj ur nya disktrasor noga innan du använder dem.

Tips: Du kan köpa de medel vi rekommenderar hos service. Följ resp. tillverkarens anvisningar.

Mikroduk

Mikroduken passar mycket bra för rengöring av ömtåliga ytor som t.ex. glas, glaskeramik, rostfritt eller aluminium. Den tar bort all rinnande och fet smuts på en gång.

Best.nr 466 148

Putsduk för rostfria ytor

Du kan behandla ytorna med en beprövad och rekommenderad oljeimpregnerad putsduk (beställ hos oss) för att få bättre skydd mot fingeravtryck och repor.

Best.nr 311 134

Putsolja för moderna, rostfria ytor

Det går även att beställa samma olja som i dukarna fast på flaska från oss.

Best.nr 311 567

Avfettningsmedel

Intensiv ytrensning för hårt sittande, fet smuts.

Best.nr 311 781

Område	Rengöringsmedel
Enhetsens front	Varmt vatten och diskmedel: rengör med disktrasa och torka torrt med en mjuk trasa. Använd inte fönsterputs, metall- eller glasskrapa vid rengöring.
Display	Torka av med mikrofiberduk eller lättfuktad trasa. Våttorka inte!
Enhet med rostfri front	Varmt vatten och diskmedel: rengör med disktrasa och torka torrt med en mjuk trasa. Ta alltid bort kalk-, fett-, stärkelse- och proteinfläckar direkt. Det kan uppstå korrosion under sådana fläckar. Service och återförsäljarna har specialmedel för rostfritt. Använd inte fönsterputs, metall- eller glasskrapa vid rengöring.
Rostfri ugn	Varmt vatten och diskmedel eller ättikslösning: rengör med disktrasa och torka torrt med en mjuk trasa. Om det är jättesmutsigt: använd bara ugnrensning i kall ugn. Använd helst rostfri skurboll. Använd inte ugnrensning i sprejform, eller andra aggressiva ugnrensningssmedel eller skurmedel. Skursvampar, hårda svampar och skurbollar är inte heller bra. De repar ytan. Låt ytan invändigt torka ordentligt.
Ugnsfördjupningen	Fuktig trasa: det får inte tränga in vatten inuti enheten via drivningen till vridtallriken.
Vridtallrik och lagerring	Varmt vatten och diskmedel: se till så att vridtallriken snäpper fast ordentligt när du sätter tillbaka den.
Galler	Varmt vatten och diskmedel: rengör med rengöringsmedel för rostfritt eller maskindiska.
Luckglasen	Fönsterputs: rengör med disktrasa. Använd inte glasskrapa.
Tätning	Varmt vatten och diskmedel: rengör med disktrasa, skrubba inte. Använd inte metall- eller glasskrapa vid rengöring.
Tillbehör	Varmt vatten och diskmedel: blötlägg och rengör med disktrasa eller borste.

Anvisningar

- Det kan uppstå mindre missfärgningar på fronten beroende på de olika materialen, t.ex. glas, plast eller metall.
- Skuggorna på luckglaset som ser ut som vattenspår är reflexer från ugnsbelysningen.

Hur åtgärda fel?

Om det uppstår fel, så behöver du oftast bara åtgärda småsaker. Kolla om du kan åtgärda felet själv med hjälp av felsökningstabellen innan du kontaktar service.

Varning – Risk för stötar!

Reparationer som inte är fackmässigt gjorda är farliga. Det är bara servicetekniker utbildade av tillverkaren som får göra reparationer och byta skadade anslutningar. Är enheten trasig, dra ur sladden eller slå av säkringen i proppskåpet. Kontakta service!

Vissa felindikeringar kan du åtgärda själv.

Felsökning

Felindikering	Möjlig orsak	Åtgärd/anvisning
Enheten fungerar inte	Kontakten sitter inte i uttaget.	Sätt i kontakten
	Strömavbrott	Kontrollera om kökslampan fungerar.
	Trasig säkring	Kontrollera att säkringen till enheten är OK i proppskåpet.
	Felanvändning	Slå av automatsäkringen eller skruva ur proppen i proppskåpet. Slå på igen efter ca 10 sekunder.
12:00 blinkar på displayen och  lyser.	Strömavbrott	Ställ klockan igen
Enheten är inte på. Det finns en tillagnings-tid på displayen.	Du tryckte inte på fältet ▷ efter inställningen.	Tryck till på ▷ eller radera inställningen genom att välja annan funktion med funktionsvredet.
Mikron fungerar inte.	Luckan är inte stängd ordentligt.	Kolla om det finns fastklämda matrester eller föremål i luckan.
	Du har inte tryckt till på ▷ .	Tryck till på ▷ .
Det tar längre tid än vanligt för maten att bli varm	För låg mikroeffekt inställd.	Välj högre mikroeffekt.
	Du har ställt in mer mat i enheten än vanligt.	Dubbla mängden - dubbla tiden.
	Maten är kallare än vanligt.	Rör om eller vänd maten då och då.
Mikron slår av utan vettig anledning.	Det är fel på mikron.	Ring service om du får felet ofta.
Det går att ställa in enheten, men den värmer inte upp. Kolonet blinkar.	Enheten är i demoläge.	Slå av demoläget i grundinställningarna. Anvisning: Demoläget går bara att få upp inom de första 5 minuterna efter anslutning.
Du får upp E 1 på displayen.	Termoskyddet slog av enheten.	Ring service!
Du får upp E 2 på displayen.	Den automatiska säkerhetsavstängningen slog av enheten.	Tryck på någon av knapparna eller vrid på vredet.
Du får upp E 3 på displayen.	Ugnsfunktionen flaggar fel.	Ring service!
Du får upp E 4 på displayen.	Termoskyddet slog av enheten.	Ring service!
Du får upp E 11 på displayen.	Fukt i kontrollerna.	Låt kontrollerna torka.
Du får upp E 17 på displayen.	Snabbuppvärmningen misslyckades.	Ring service!

Service

Om din spis kräver reparation, kontakta service. Vi hjälper dig att lösa problemet och undviker onödiga besök av servicetekniker.

E-nummer och FD-nummer

Ange enhetens produktnummer (E-nr) och tillverkningsnummer (FD), så kan vi hjälpa dig lättare. Typskylten med numren ser du på höger sida när du öppnar luckan. Fyll i enhetens uppgifter här redan nu, så slipper du leta efter dem när något går fel.

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

Service 

Tänk på att serviceteknikerns besök inte är gratis vid felanvändning ens under garantitiden.

Olika länders kontaktuppgifter hittar du i bifogad förteckning över Serviceställen.

Reparationsuppdrag och råd vid fel

S 0771 11 22 77
local rate

Lita på tillverkarens kompetens. Då kan du vara säker på att reparationen blir gjord av en utbildad servicetekniker som kommer till dig med originalreservdelar till maskinen.

Akrylamid i livsmedel

Vilken mat gäller det?

Akrylamid bildas framförallt vid tillagning med hög värme av mjöl- och stärkelserika produkter, t.ex. potatiships, pommes frites, rostat bröd, småfranska, bröd, konditorivaror av mördeg (kex, olika slags pepparkakor).

	Tips för akrylamidfattig tillagning av maträtter
Allmänt	Håll tillagningstiderna så korta som möjligt. Bryn maträtterna gyllengula, inte för mörka. Stora, tjocka, matbitar innehåller mindre akrylamid.
Gräddning	Varmluft max. 180°C. Ägg eller äggula reducerar bildandet av akrylamid.
Småkakor	Varmluft max. 180°C. Ägg eller äggula reducerar bildandet av akrylamid.
Pommes frites i ugnen	Bred ut jämnt fördelat i ett lager på tillbehöret. Ta minst 400 g per omgång, så att dina pommes frites inte blir torra.

Testat i vårt provkök.

Här hittar du flera olika maträtter och optimala inställningar för dem. Vi visar vilken ugnsfunktion, temperatur eller mikroeffekt som passar bäst för de olika rätterna. Du får information om lämpliga tillbehör och på vilken fäls du ska sätta in dem. Du får tips om både formar och tillagning.

Anvisningar

- Tabellvärdena gäller alltid vid insättning i kall, tom ugn. Förvärm bara om tabellen anger det. Ta ut de tillbehör du inte ska använda ur ugnen innan du sätter igång.
- Lägg bakplåtspapper på tillbehöret efter förvärmningen.
- Tiderna i tabellerna är riktvärden. De beror på livsmedlets kvalitet och egenskaper.
- Använd medföljande tillbehör. Övriga tillbehör går att beställa som extratillbehör i butik eller hos service.
- Använd grytlappar när du tar ut varma tillbehör eller formar ur ugnstrymmet.

Upptining, uppvärmning och tillagning med mikrovågsugn

I nedanstående tabeller presenteras ett antal möjliga inställningar och värden för mikrovågsugnen.

Upptining	Vikt	Mikroeffekt i W, tillagningstid i minuter	Anvisningar
Helt köttstycke av nöt, kalv eller fläsk (med eller utan ben)	800 g	180 W, 15 min. + 90 W, 10-20 min.	Vänd flera gånger.
	1 kg	180 W, 20 min. + 90 W, 15-25 min.	
	1,5 kg.	180 W, 30 min. + 90 W, 20-30 min.	
Kött i bitar eller skivor av nöt, kalv eller fläsk	200 g	180 W, 3 min. + 90 W, 10-15 min.	Separera tinade delar från varandra vid vändning
	500 g	180 W, 5 min. + 90 W, 15-20 min.	
	800 g	180 W, 8 min. + 90 W, 15-20 min.	
Blandfärs	200 g	90 W, 10-15 min.	Platta till och frys in Vänd flera gånger under upptiningen och ta bort redan upptinat kött
	500 g	180 W, 5 min. + 90 W, 10-15 min.	
	800 g	180 W, 8 min. + 90 W, 15-20 min.	
Fågel eller fågeldelar	600 g	180 W, 8 min. + 90 W, 10-15 min.	Vänd emellanåt.
	1,2 kg.	180 W, 15 min. + 90 W, 25-30 min.	
Anka	2 kg.	180 W, 20 min. + 90 W, 30-40 min.	Vänd flera gånger.
Fiskfilé, fiskkotlett eller skivor	400 g	180 W, 5 min. + 90 W, 10-15 min.	Separera upptinade delar från varandra.
Hel fisk	300 g	180 W, 3 min. + 90 W, 10-15 min.	-
	600 g	180 W, 8 min. + 90 W, 10-15 min.	
Grönsaker, t.ex. ärtor	300 g	180 W, 10-15 min.	Rör om försiktigt då och då.
	600 g	180 W, 10 min. + 90 W, 10-15 min.	
Frukt, t.ex. hallon	300 g	180 W, 7-10 min.	Rör om försiktigt då och då och separera tinade delar
	500 g	180 W, 8 min. + 90 W, 5-10 min.	
Smör, tina	125 g	180 W, 1 min. + 90 W, 2-4 min.	Ta bort förpackningen helt och hållet.
	250 g	360 W, 1 min. + 90 W, 2-4 min.	
Helt bröd*	500 g	180 W, 6 min. + 90 W, 5-10 min.	Vänd emellanåt.
	1 kg	180 W, 12 min. + 90 W, 15-25 min.	
Kaka, torr, t.ex. sockerkaka	500 g	90 W, 15-20 min.	Endast kakor utan glasyr, grädde eller kräm; separera kakbitarna från varandra.
	750 g	180 W, 5 min. + 90 W, 10-15 min.	
Kaka, saftig, t.ex. fruktkaka, kaka med kvar eller kesella	500 g	180 W, 5 min. + 90 W, 10-15 min.	Endast kakor utan glasyr, grädde eller gelé.
	750 g	180 W, 7 min. + 90 W, 10-15 min.	

Tiderna i tabellerna är endast riktvärden. Faktiska tider beror på livsmedlets form, samt kvalitet, temperatur och beskaffenhet.

Tabellerna anger ofta tidsintervall. Ställ först in den kortare tiden och förläng vid behov.

Det kan vara så att mängden livsmedel inte överensstämmer med mängden i tabellen. Det finns en tumregel: dubbel mängd - nästan dubbel tid, halv mängd - halv tid.

Ställ alltid formen mitt på gallret. Mikrovågorna kan på så sätt nå maten från alla sidor.

Upptining

Anvisningar

- Lägg det frysta livsmedlet i ett öppet kärl på gallret.
- Känsliga delar, som t.ex. kycklinglår och kycklingvingar eller feta kanter på stekar, kan täckas över med lite aluminiumfolie. Folien får inte komma åt ugnens väggar. Efter halva upptiningsiden kan du ta av folien.
- Vänd på eller rör om i maten en eller ett par gånger. Vänd på stora bitar flera gånger. Avlägsna vätskan som bildas vid vändningen.
- Låt det upptinade livsmedlet vila ytterligare 10 till 60 minuter i rumstemperatur, så att temperaturen jämnas ut. Om du tillagar fågel kan du ta ut inkråmet.

Tina upp, värma upp eller tillaga djupfrysta maträtter**Anvisningar**

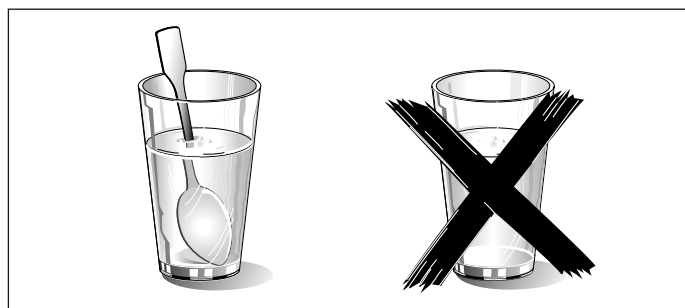
- Ta ut färdigrätter ur förpackningen. De värms upp snabbare och jämnare i formar avsedda för mikron. Olika ingredienser i maträtten kan värmas upp olika snabbt.
- Platta maträtter tillagas snabbare än höga. Fördela därför maträtten så platt som möjligt i kärlet. Livsmedel ska inte läggas över varandra i lager.

- Täck alltid över maträtten. Om kärlet saknar passande lock kan en tallrik eller mikrovågsfolie användas.
- Rör om i eller vänd på maten 2 till 3 gånger.
- Efter uppvärmning bör maträtten vila ytterligare 2 till 5 minuter, i temperaturutjämningsyfte.
- Använd alltid grytlappar eller grytvantar när du tar ut kärlet.
- Maten förlorar mycket lite av sin smak. Du kan därför vara sparsam med salt och kryddor.

Tina upp, värma upp eller tillaga djupfrysta maträtter	Vikt	Mikroeffekt i W, tillagningstid i minuter	Obs:
Meny, på tallrik, färdigrätt	300-400 g	600 W, 10-15 min.	Ta ut maten ur förpackningen; täck över vid uppvärmning
Soppa	400-500 g	600 W, 8-10 min.	Täckt form
Grytor	500 g	600 W, 10-15 min.	Täckt form
	1 kg	600 W, 20-25 min.	
Köttskivor eller köttbitar i sås, t.ex. gulasch	500 g	600 W, 15-20 min.	Täckt form
	1 kg	600 W, 25-30 min.	
Fisk, t.ex. filébitar	400 g	600 W, 10-15 min.	övertäckt
	800 g	600 W, 18-20 min.	
Tillbehör, t.ex. ris, nudlar	250 g	600 W, 2-5 min.	täckt form, tillsatt vätska
	500 g	600 W, 8-10 min.	
Grönsaker, t.ex. ärtor, broccoli, morötter	300 g	600 W, 8-10 min.	täckt form; tillsatt 1 msk vatten
	600 g	600 W, 15-20 min.	
Stuvad spenat	450 g	600 W, 11-16 min.	Tillaga utan tillsatt vatten

Värma upp maträtter**⚠ Varning – Risk för skällning!!**

När du värmer vätska kan den koka upp. Här kokar alltså vätskan utan ångbubblor, som du är van vid. Även vid små vibrationer i kärlet kan den heta vätskan plötsligt stänka och koka över häftigt. Sätt alltid en sked i kärlet när du värmer vätskor. Då undviker du att det kokar över.

**Obs!**

Metall - t.ex. skeden i glaset - ska ha ett avstånd på minst 2 cm till ugnsväggarna och luckans insida. Gnistor kan förstöra det inre luckglaset.

Anvisningar

- Ta ut färdigrätter ur förpackningen. De värms upp snabbare och jämnare i formar som är avsedda för mikron. Olika ingredienser i maträtten kan värmas upp olika snabbt.
- Täck alltid över maträtten. Om formen saknar passande lock kan en tallrik eller mikrovågsfolie användas.
- Rör om eller vänd maträtterna flera gånger. Kontrollera temperaturen.
- Efter uppvärmning bör maträtten vila ytterligare 2 till 5 minuter, i temperaturutjämningsyfte.
- Använd alltid grytlappar eller grytvantar när du lyfter ut kärlet.

Värma maträtter	Vikt	Mikroeffekt i W, tillagningstid i minuter	Obs:
Meny, på tallrik, färdigrätt	350-500 g	600 W, 5-10 min.	Ta ut maten ur förpackningen; täck över vid uppvärmning
Drycker	150 ml	900 W, 1-2 min.	Obs! Sätt en sked i glaset; värm inte alkoholhaltiga drycker för länge - kontrollera då och då
	300 ml	900 W, 2-3 min.	
	500 ml	900 W, 3-4 min.	
Barnmat, t.ex. små nappflaskor	50 ml	360 W, ca. 1 min.	Ställ nappflaskorna på ugnsbotten utan napp eller lock; skaka eller rör om ordentligt efter uppvärmningen; kontrollera temperaturen
	100 ml	360 W, 1-2 min.	
	200 ml	360 W, 2-3 min.	
Soppa			-
1 kopp	175 g	900 W, 2-3 min.	
2 koppar	à 175 g	900 W, 4-5 min.	
4 koppar	à 175 g	900 W, 5-6 min.	
Köttskivor eller köttbitar i sås, t.ex. gulasch	500 g	600 W, 10-15 min.	övertäckt
Gryta	400 g	600 W, 5-10 min.	Täckt form
	800 g	600 W, 10-15 min.	
Grönsaker	150 g	600 W, 2-3 min.	Tillsätt lite vätska
	300 g	600 W, 3-5 min.	

Tillaga maträtter

Anvisningar

- Platta maträtter tillagas snabbare än höga. Fördela därför maträtten så platt som möjligt i kärlet. Livsmedel ska inte läggas över varandra i lager.
- Tillaga maten i övertäckt form. Om kärlet saknar passande lock kan en tallrik eller mikrovågsfolie användas.

- Maten förlorar mycket lite av sin smak. Du kan därför vara sparsam med salt och kryddor.
- Efter tillagningen bör maträtten vila i 2 till 5 minuter i temperaturutjämningsyfte.
- Använd alltid grytlappar eller grytvantar när du tar ut kärlet ur värmelådan.

Tillaga maträtter	Vikt	Mikroeffekt i W Tillagningstid i minuter	Obs:
Hel kyckling, färsk, utan inkråm	1,5 kg.	600 W, 30-35 min.	Vänd efter halva tiden
Fiskfilé, färsk	400 g	600 W, 5-10 min.	-
Grönsaker, färska	250 g	600 W, 5-10 min.	skär i lika stora bitar; tillsätt 1 till 2 msk vatten per 100 g; rör om då och då
	500 g	600 W, 10-15 min.	
Potatis	250 g	600 W, 8-10 min.	skär i lika stora bitar; tillsätt 1 till 2 msk vatten per 100 g; rör om då och då
	500 g	600 W, 11-14 min.	
	750 g	600 W, 15-22 min.	
ris	125 g	600 W, 7-9 min. + 180 W, 15-20 min.	tillsätt dubbel mängd vätska; använd en hög, täckt form
	250 g	600 W, 10-12 min. + 180 W, 20-25 min.	
Söta efterrätter, t.ex. pudding (mix)	500 ml	600 W, 7-9 min.	Rör om 2 till 3 gånger med vispen
Frukt, kompott	500 g	600 W, 9-12 min.	-

Mikropopcorn

Anvisningar

- Använd eldfasta, låga formar av glas, t.ex. locket till en gratängform, en glastallrik eller ett glasfat (Pyrex)
- Ställ alltid formen på gallret.
- Använd inte porslin eller väldigt djupa tallrikar.
- Ställ in enligt anvisningarna i tabellen. Ibland kan tiden kräva anpassning beroende på produkt och mängd.

- Ta ut och skaka popcornpåsen efter 1 minut och 30 sekunder så att popcornen inte bränns. Var försiktig, påsen är varm.

Varning – Risk för skällning!!

- Öppna popcornpåsen försiktigt, het ånga kan strömma ut.
- Ställ aldrig in maximal mikroeffekt.

	Vikt	Tillbehör	Mikroeffekt i W Tillagningstid i minuter
Popcorn för mikrovågsugn	1 påse à 100 g	Form, galler	600 W, 3-5 min.

Mikrotips

Hittar du ingen inställning för den mängd mat du har?	Öka på eller korta tillagningstiderna enligt följande tumregel: Dubbel mängd = nästan dubbelt så lång tid Halv mängd = halva tiden
Maten blir för torr.	Välj kortare tillagningstid eller lägre mikroeffekt nästa gång. Täck över maten, eller tillsätt lite mer vätska.
Maten är inte tinad, varm eller tillagad när tiden har gått ut.	Ställ in längre tid. Stora mängder och hög mat tar längre tid.
Maten är överkokt i kanten men inte färdig i mitten när tillagningstiden går ut.	Rör om då och då samt välj lägre mikroeffekt och längre tillagningstid nästa gång.
Fågel och kött är kokt utvändigt men inte tinad i mitten när upptiningen är klar.	Välj lägre mikroeffekt nästa gång. Tinar du stora volymer måste du vända livsmedlet flera gånger.

Kakor, tårter och småkakor

Till tabellerna













Anvisningar

- Tidsangivelserna gäller för inställning i den kalla ugnen.
- Temperatur och baktid beror på typen av deg samt degvolym. Värdena i tabellerna ska ses som ungefärliga. Börja med det lägre värdet och ställ in ett högre värde nästa gång om så behövs. En lägre temperatur ger jämnare bakyta.

- Ytterligare informationer finns under *Tips vid gräddning* i anslutning till tabellen.
- Ställ alltid kakformen i mitten på det nedre gallret.







Bakformar

Anvisning: Mörka bakformar av metall är mest lämpliga.








Formkakor	Tillbehör	Ugns-funktion	Temperatur i °C	Mikroeffekt i W	Tillagningstid i minuter
Sockerkaka, enkel	Krans-/formbrödsform		170-180	90	40-50
Sockerkaka, fin (t.ex. sandkaka)*	Krans-/formbrödsform		150-170	-	70-90
Tårtbotten av sockerkakssmet	Pajform		160-180	-	30-40
Fin frukt-kaka, sockerkakssmet	Spring-/sockerkaksform		170-180	90	35-45
Biskvibotten, 2 ägg	Pajform		160-170	-	20-25
Biskvibotten, 6 ägg	mörk springform		170-180	-	35-45
Mördegsbotten med kant	mörk springform		170-190	-	30-40
Frukt- eller cheesecake med mördegsbotten*	mörk springform		170-190	180	35-45
Schweizisk kaka**	mörk springform		190-200	-	45-55
Gugelhupf	Hög sockerkaksform		170-180	-	40-50
Pizza, tunn botten, lite fyllning**	rund pizzaplåt		220-230	-	15-25
Pajer**	mörk springform		200-220	-	50-60





* Låt kakan svalna ca 20 minuter i ugnen.

** Ställ formen direkt på vridtallriken.

Formkakor	Tillbehör	Ugnsfunktion	Temperatur i °C	Mikroeffekt i W	Tillagningstid i minuter
Nötkaka	mörk springform		170-180	90	35-45
Jäsdeg med torr fyllning	rund pizzaplåt		160-180	-	50-60
Jäsdeg med saftig fyllning	rund pizzaplåt		170-190	-	55-65
Vetelängd på 500 g mjöl	rund pizzaplåt		170-190	-	35-45
Stollen med 500 g mjöl	rund pizzaplåt		160-180	-	60-70
Strudel, söt	rund pizzaplåt		190-210	180	35-45

* Låt kakan svalna ca 20 minuter i ugnen.
** Ställ formen direkt på vridtallriken.

Småkakor	Tillbehör	Ugnsfunktion	Temperatur i °C	Tillagningstid i minuter
Småkakor	rund pizzaplåt		150-170	25-35
Nötkakor	rund pizzaplåt		110-130	35-45
Maräng	rund pizzaplåt		100	80-100
Muffins	Muffinsplåt på galler		160-180	35-40
Petit-choux	rund pizzaplåt		200-220	35-45
Smördegskakor	rund pizzaplåt		190-200	35-45
Jäsdeggar	rund pizzaplåt		200-220	25-35

Bröd och småfranska	Tillbehör	Ugnsfunktion	Temperatur i °C	Tillagningstid i minuter
Surdegsbröd på 1,2 kg mjöl	rund pizzaplåt		210-230	50-60
Focaccia*	rund pizzaplåt		220-230	25-35
Småfranska	rund pizzaplåt		210-230	25-35
Jästa småfranska, söta	rund pizzaplåt		200-220	15-25

* Ställ formen direkt på vridtallriken.

Tips vid gräddning

Du vill använda ett eget recept när du bakar.	Leta upp något liknande bakverk i baktabellen.
Du bör använda en bakform av silikon, glas, plast eller keramik.	Formen måste vara eldfast och tåla 250 °C. Kakorna blir inte så bruna i de här formarna. Om du använder mikrovågsugnen kan tillagningstiden bli kortare än vad tabellen anger.
Så här ser du om sockerkakan är klar.	Ca 10 minuter innan angiven gräddningstid går ut sticker du en tandpetare i kakans tjockaste del. Fastnar inte smeten på tandpetaren, så är kakan klar.
Kakan sjunker ihop.	Minska degspadet nästa gång eller ställ ugnstemperaturen ca 10 grader lägre och öka gräddningstiden. Följ den omrörningstid som receptet anger.
Kakan är högre i mitten än i kanterna.	Smörj bara formbotten. Efter gräddningen lossar du kakan försiktigt från formen med en kniv.
Kakan är för mörk.	Ställ in en lägre temperatur och grädda kakan lite längre.
Kakan är för torr.	Stick små hål i den färdiga kakan med en tandpetare. Droppa sedan på t.ex. fruktsaft eller likör. Sätt temperaturen ca 10 grader högre nästa gång och korta gräddningstiden.
Brödet eller kakan (t.ex. ostkaka) ser bra ut, men är kletig inuti (vattnar sig).	Använd mindre vätska nästa gång och grädda längre vid lägre temperatur. På kakor med saftig fyllning förgräddar du botten, strö på mandel eller ströbröd och sedan lägger du på fyllningen. Följ receptet och gräddningstiderna.
Kakan lossar inte när du vänder formen uppochner.	Låt kakan svalna ytterligare 5 till 10 minuter, så lossnar den lättare från formen. Lossar den fortfarande inte, så kan du dra med kniv längs kanten. Vänd kakan en gång till och täck formen med en blöt, kall handduk. Smörja och ströa formen ordentligt nästa gång.
Du har mätt upp ugnstemperaturen med egen termometer och sett en avvikelse.	Tillverkaren mäter ugnstemperaturen med ett provgaller efter en viss tid mitt i ugnsutrymmet. Formar och tillbehör påverkar det uppmätta värdet, så du får alltid avvikelser vid dina egna mätningar.
Det bildas gnistor mellan formen och gallret.	Kontrollera om formen är ren på utsidan. Ställ formen på annan plats i ugnsutrymmet. Om det inte hjälper, fortsätt gräddningen utan mikro. Gräddningen tar då lite längre tid.

Stekning och grillning

Till tabellerna

Temperatur och stektid beror på maträtternas mängd och konsistens. Därför anges cirkavärden i tabellerna. Börja med det lägre värdet och ställ in ett högre värde nästa gång om så behövs.

Ytterligare information finns under *Tips för stekning och grillning* i anslutning till tabellerna.

Formar

Du kan använda vilket värmebeständigt, mikrovågsanpassat kärl som helst. Stekgrytor av metall är endast lämpliga för stekning utan mikrovågor.

Formen kan bli mycket varmt. Använd grytlappar när du tar ut formen.

Heta glasformar ska alltid ställas på en torr kökshandduk. Är underlaget blött eller kallt kan formen spricka.

Tips om stekning





Anvisningar

- Använd en hög stekgryta när du steker kött och fågel.
- Kontrollera att formen får plats i ugnen. Den får inte vara för stor.

Nötkött



Anvisningar

- Vänd nötgrytsteken efter $\frac{1}{3}$ och $\frac{2}{3}$ av tiden. Låt till sist vila i ytterligare ca 10 minuter.

Nötkött	Tillbehör	Ugnsfunktion	Temperatur i °C, grilläge	Mikroeffekt i W	Tillagningstid i minuter
Nötgrytstek, ca 1 kg	täckt form		180-200	-	120-143
Oxfile, medium, ca 1 kg	öppen form		180-200	90	30-40
Rostbiff, medium, ca 1 kg	öppen form		210-230	180	30-40
Biffar, medium, 3 cm tjocka	övre gallret		3	-	varje sida: 10-15

Kalvkött

Anvisning: Vänd kalvstek och -lägg efter halva tiden. Låt till sist vila i ytterligare ca 10 minuter.

Kalvkött	Tillbehör	Ugnsfunktion	Temperatur °C	Mikroeffekt i W	Tillagningstid i minuter
Kalvstek, ca. 1 kg	Täckt form		180-200	-	110-130
Kalllägg, ca. 1,5 kg	Täckt form		200-220	-	120-130

- kött
Täck grytans botten med ett tunt lager vätska. Tillsätt mer vätska till stekar. Vänd köttet efter halva tiden. När steken är färdig ska den vila ytterligare 10 minuter i avstängd, stängd ugn. På så vis fördelas köttsaften bättre.
- Fågel
Vänd på köttbitarna efter $\frac{2}{3}$ av tiden.

Tips om grillning

Anvisningar

- Grilla alltid med ugnsluckan stängd, förvärm inte ugnen.
 - Skivor av kött bör helst vara lika tjocka. Biffar bör vara minst 2 till 3 cm tjocka. På så sätt får de jämn och fin färg och förblir härligt saftiga. Salta alltid först efter grillningen.
 - Vänd grillbitarna med en grilltång. Om du sticker in en gaffel i köttet, förlorar det köttsaft och blir torrt.
 - Mörkt kött, t.ex. nötkött, bryns snabbare än ljust kött som t.ex. kalv- eller fläskkött. Grillbitar av ljust kött eller fisk blir oftast bara ljusbruna på ytan, men är ändå möra och saftiga.
 - Grillelementet kopplas till och ifrån automatiskt. Det är helt normalt. Hur ofta det sker beror på det inställda grilläget.
-
- Vänd oxfile och rostbiff efter halva tiden. Låt till sist vila i ytterligare ca 10 minuter.
 - Vänd biffarna efter $\frac{2}{3}$ av tiden.

Fläskkött**Anvisningar**

- Vänd magert fläskkött och stekar utan svål efter halva tiden. Låt till sist vila i ytterligare ca 10 minuter.
- Lägg steken med svålen upp i formen. Snitta svålen. Vänd inte steken. Låt till sist vila i ytterligare ca 10 minuter.
- Vänd inte fläskfilé och kassler. Låt till sist vila i ytterligare ca 5 minuter.
- Vänd karréskivor efter $\frac{2}{3}$ av tiden.

Fläskkött	Tillbehör	Ugnsfunktion	Temperatur i °C, grilläge	Mikroeffekt i W	Tillagningstid i minuter
Stek utan svål (t.ex. karrébit), ca 750 g*	täckt form		220-230	180	40-50
Fläskstek med svål (t.ex. bog), ca 1,5 kg*	öppen form		190-210	-	130-150
Fläskfilé, ca 500 g*	täckt form		220-230	90	25-30
Fläskstek mager, ca 1 kg*	täckt form		210-230	90	60-80
Kassler med ben, ca 1 kg*	öppen form	-	-	360	45-45
Karréskivor, 2 cm tjocka**			3	-	1:a sidan: ca 15-20 2:a sidan: ca 10-15
* nedre gallret ** övre gallret					

Lamm

Anvisning: Vänd lammbogen efter halva tiden.

Lammkött	Tillbehör	Ugnsfunktion	Temperatur °C	Mikroeffekt i W	Tillagningstid i minuter
Lammrygg med ben, ca 1 kg	Öppet kärl		210-230	-	40-50
Benfri lammfiol, medium, ca 1,5 kg	Täckt form		190-210	-	90-95

Övrigt**Anvisningar**

- Låt köttfärslimpa vila i ytterligare ca 10 minuter till slut.
- Vänd korvarna efter $\frac{2}{3}$ av tiden.

Övrigt	Tillbehör	Ugnsfunktion	Temperatur i °C, grilläge	Mikroeffekt i W	Tillagningstid i minuter
Köttfärslimpa, ca 1 kg*	öppen form		180-200	600 W + 180 W	-
Grillkorvar, 4 till 6 st. à ca 150 g/st.**	-		3	-	varje sida: 10-15
* nedre gallret ** övre gallret					

Fågel

Anvisningar

- Lägg hel kyckling och kycklingbröst med bröstsidan ned. Vänd efter $\frac{2}{3}$ tiden.
- Lägg gödkyckling med bröstsidan ned. Vänd efter 30 minuter och ställ mikroeffekten på 180 W.

- Lägg kycklinghalvor och kycklingdelar med skinnsidan upp. Vänd inte.
- Lägg ank- och gåsbröst med skinnsidan ned. Vänd inte.
- Vänd gåslår efter halva tiden. Picka skinnet.
- Lägg kalkonbröst och -klubbor med skinnsidan ned.
** Vänd efter $\frac{2}{3}$ tiden

Fågel	Tillbehör	Ugnsfunktion	Temperatur i °C, grilläge	Mikrovågseffekt i Watt	Tillagningstid i minuter
Hel kyckling, ca 1,2 kg	Täckt form		220-230	360	35-45
Gödkyckling, hel, ca. 1,6 kg	Täckt form		220-230	360 180	30 20-30
Kycklinghalvor, à 500 g	Öppet kärl		180-200	360	30-35
Kycklingdelar, ca 800 g	Öppet kärl		210-230	360	20-30
Kycklingbröst med hud och ben, 2 styck, ca 350-450 g	Öppet kärl		190-210	180	30-40
Ankbrömsst med skinn, 2 styck à 300-400 g	Öppet kärl		3	90	20-30
Gåsbröst, 2 st. à 500 g	Öppet kärl		210-230	90	25-30
Gåslår, 4 st. ca 1,5 kg	Öppet kärl		210-230	180	30-40
Kalkonbröst, ca 1 kg	Täckt form		200-220	-	90-100
Kalkonklubbor, ca 1,3 kg	Täckt form		200-220	180	50-60

Fisk

- Fetta in gallret med olja dessförinnan

Anvisningar

- Lägg hela fisken (t.ex. forell) på det höga gallret vid grillning

Fisk	Tillbehör	Ugnsfunktion	Temperatur °C	Tillagningstid i minuter
Fiskkotlett, t.ex. lax 3 cm tjock, grillad	högt galler		3	20-25
Fisk hel, 2-3 styck à 300 g, grillad	högt galler		3	20-30

Tips vid stekning och grillning

Tabellen innehåller inga uppgifter om stekens vikt.	Välj högre temperatur och kortare tillagningstid vid mindre stekbitar. Vid större stekbitar väljer du en lägre temperatur och en längre tillagningstid.
Hur vet jag att steken är färdig?	Använd en stektermometer (kan köpas i fackhandeln) eller gör "skedtestet". Tryck med en sked på steken. Om steken känns fast är den färdig. Om den ger efter behöver den ytterligare tid i ugnen.
Steken ser bra ut, men skyn har bränt vid.	Välj ett mindre stekkärl eller tillsätt mer vätska nästa gång.
Steken ser fin ut men skyn är för ljus och vattnig.	Välj ett större stekkärl och tillsätt mindre vätska nästa gång.
Steken är inte klar.	Skär upp steken Tillred såsen i stekgrytan och lägg i stekskivorna. Avsluta tillagning med endast mikrovågor.

Gratänger, varma mackor

Anvisningar

- Tabellvärdena gäller kall ugn.
- Använd en 4 till 5cm hög mikrovågstålig gratängform till gratänger, potatisgratänger och lasagne.

- Ställ gratängen på det nedre gallret.
- Låt lådor och gratänger eftergräddas i ytterligare 5 minuter i avstängd ugn.
- Varma smörgåsar:
Förgrädda toastskivor.

Gratänger, varma mackor	Tillbehör	Ugnsfunktion	Temperatur i °C, grilläge	Mikroeffekt i W	Tillagningstid i minuter
Pudding, söt, ca 1,5 kg	Öppet kärl		140-160	360	25-35
Pudding, pikant av kokta ingredienser, ca. 1 kg	Öppet kärl		150-170	600	20-25
Lasagne, färsk	Öppet kärl		200-220	360	25-35
Potatisgratäng på råa ingredienser, ca 1,1 kg	Öppet kärl		180-200	600	25-30
Varma mackor, 4 st.			3	-	8-10
* högt galler					

Färdiga produkter djupfrysta

Anvisningar

- Följ tillverkarens anvisningar på förpackningen.

- Tabellvärdena gäller kall ugn.
- Lägg inte pommes frites, kroketter och rösti på varandra. Vänd dem efter halva tiden.
- Lägg livsmedlen direkt på den roterande tallriken.

Färdigmat	Tillbehör	Ugnsfunktion	Temperatur i °C	Mikroeffekt i W	Tillagningstid i minuter
Pizza med tunn botten*	Vridtallrik		220-230	-	10-15
Pizza med tjock botten	Vridtallrik		-	600	3
			220-230	-	13-18
Minipizza*	Vridtallrik		220-230	-	10-15
Pizzabaguette*	Vridtallrik		-	600	2
			220-230	-	13-18
Pommes frites	Vridtallrik		220-230	-	8-13
Kroketter*	Vridtallrik		210-220	-	13-18
Rösti, kroppkakor	Vridtallrik		200-220	-	25-30
Bake-off småfranska/baguette	undre gallret		170-180	-	13-18
Fiskpinnar	Vridtallrik		210-230	-	10-20
Kycklingsticks, nuggets	Vridtallrik		200-220	-	15-20
Strudel	Vridtallrik		210-220	180	20-30
Lasagne, ca 400 g**	undre gallret		220-230	600	12-17

* Förvärm ugnen 5 minuter, lägg sedan maten på den heta vridtallriken.

** Lägg maten i en passande, elfast form.

Provrätter

Provningsinstituten använder de här rätterna för att testa kvalitet och funktion på kombiugnar med mikrofunktion.

Följer standarderna EN 60705, IEC 60705 resp. DIN 44547 och EN 60350 (2009)




Tina upp i mikron

Maträtt	Mikroeffekt i W, tillagningstid i minuter	Obs:
kött	180 W, 5 min. + 90 W, 10-15 min.	Ställ pyrexformen Ø 22cm på det låga gallret. Ta bort det upptinade köttet efter ca 13 minuter.

Tillaga med mikrovågor



Maträtt	Mikroeffekt i W, tillagningstid i minuter	Obs:
Äggstanning	600 W, 10-13 min. + 180 W, 25-30 min.	Ställ Pyrexformen 24 x 19 cm på det låga gallret.
Biskvier	600 W, 9-10 min.	Ställ pyrexformen - Ø 22cm - på det låga gallret.
Köttfärslimpa	600 W, 18-23 min.	Ställ pyrexformen 28 cm på det nedre gallret.

Kombinerad drift med mikrovågor



Maträtt	Mikroeffekt i W, tillagningstid i minuter	Ugnsfunktion	Temperatur i °C	Obs:
Potatisgratäng	600 W, 25-30 min.		210-220	Ställ pyrexformen - Ø 22cm - på det låga gallret.
Kakor	180 W, 15-20 min.		180-200	Ställ pyrexformen - Ø 22cm - på det låga gallret.
Kyckling	360 W, 35-40 min.		200-220	Vänd efter 2/3 av tiden.

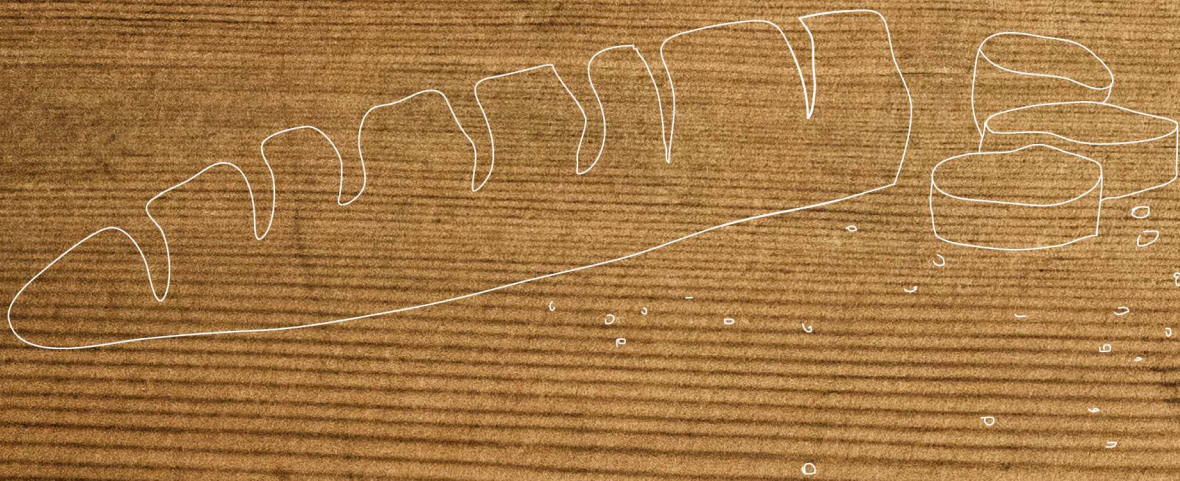
Bakning

Anvisning: Tabellvärdena gäller kall ugn.

Maträtt	Kärl:	Ugnsfunktion	Temperatur °C	Baktid, minuter
Sockerkaka	Springform Ø 26 cm, nedre gallret		160-180	30-40
Äppelpaj med lock***	Springform Ø 20 cm nedre gallret		190-210	50-60

Grilla

Maträtt	Tillbehör	Ugnsfunktion	Grilläge	Tillagningstid i minuter
Rosta bröd	högt galler		3	4-5
Hamburgare 9 st.*	högt galler		3	30-35



REGISTER YOUR PRODUCT
ONLINE NEFF-HOME.COM

Constructa NEFF Vertriebs-GmbH |
Carl-Wery-Straße 34 | 81739 Munich | Germany



9001277969
970830
da, fi, no, sv