

BRUKSANVISNING OPERATION MANUAL BRUGSANVISNING KÄYTTÖOHJE NOTKUNARLEIÐBEININGAR

SE	Bruksanvisning/installationshandbok.....	2
GB	User manual/Installation manual	44
NO	Bruksanvisning/installeringshåndbok.....	86
DK	Brugsanvisning/installationshåndbog	128
FI	Käyttöohje/asennusohje	170
IS	Notkunarleiðbeiningar / Handbók um uppsetningu ..	212

Läs dessa anvisningar noggrant innan du använder mikrovågsugnen och förvara dem på en säker plats. Om du följer dessa anvisningar kan du se fram emot många års användning av enheten. Spara dessa anvisningar på en säker plats.

Read these instructions carefully before using your microwave oven, and keep it safely. If you follow the instructions, your oven will provide you with many years of good service. Save these instructions carefully.

Les disse anvisningene nøye før du bruker mikrobølgeovnen og oppbevar dem på et sikkert sted. Hvis du følger disse anvisningene, kan du se fram til mange års bruk av enheten. Oppbevar disse anvisningene på et sikkert sted.

Læs disse anvisninger omhyggeligt inden du tager mikrobølgeovnen i brug, og opbevar dem et sikkert sted. Hvis du følger disse anvisninger, kan du se frem til kunne bruge enheden i mange år. Gem disse anvisninger et sikkert sted.

Lue nämä ohjeet huolellisesti ennen mikroaaltouunin käyttöä ja säilytä ne myöhempää käyttöä varten. Näitä ohjeita noudattamalla laite kestää käytössä useiden vuosien ajan. Säilytä ohje turvallisessa paikassa.

Lestu þessar leiðbeiningar vandlega áður en örbylgjuofninn er tekinn í notkun og geymdu þær á öruggum stað. Ef þú ferð eftir leiðbeiningunum áttu eftir að geta notað ofninn um áraraðir. Lestu þessar leiðbeiningar á öruggum stað.



INBYGGD KOMBINATIONSSUGN MED VARMLUFT OCH MIKROVÅGSUGN
BUILT-IN COMBINATION OVEN WITH HOT AIR AND MICROWAVE
INNEBYGD KOMBINASJONSOVN MED VARMLUFT OG MIKROBØLGEOVN
KOMBINATIONSOVN MED VARMLUFT OG MIKROBØLGEOVN TIL INDBYGNING
KALUSTEESEEN SIJOITETTAVA YHDISTETTY KIERTOILMA- JA MIKROAALTOUUNI
INNBYGGÐUR SAMSETTUR OFN MEÐ BLÆSTRI OG ÖRBYLGJU
MOD NR: CKI44495

INNEHÅLL

Säkerhetsföreskrifter	4
Ytterligare anmärkning	4
Viktiga säkerhetsanvisningar	4
Skaderisk	6
Installation	8
Om enheten	10
Kontrollpanel	10
Knappar och display	11
Funktionsväljare	11
Parameterväljare	12
Kylfläkt	13
Tillbehör	13
Innan du använder enheten första gången	14
Ställa in klockan	14
Rengöra tillbehör	14
Värma upp ugnen	14
Ställa in ugnen	14
Ställa in uppvärmningstyp och temperatur	14
Snabb förvärmning	15
Mikrovågsugn	15
Information om ugnselfast gods	16
Mikrovågseffekt	17
Ställa in mikrovågsugnen	17
Kombinerad drift	18
Ställa in kombinerad drift	18
Automatiska program	19

Ställa in program	19
Tiningsprogram	21
Tidsinställning	22
Ställa in tillagningstid	22
Ställa in klockan	22
Barnlås	22
Aktivera barnlås	22
Inaktivera barnlås	22
Barnlås vid annan tillagning	22
Skötsel och rengöring	23
Rengöringsmedel	23
Tekniska data	24
Tabell över felfunktioner	25
Akrylamid i livsmedel	26
Energi och miljö	26
Spara energi	26
Miljövänlig avfallshantering	26
Tillagningstips	27
Tining, uppvärmning och tillagning i mikrovågsugn	27
Tips för mikrovågsugn	33
Kakor, tårter och liknande bakverk	33
Bakformar	34
Bakningstips	36
Ugnsstekning och grillning	37
Tips för ugnsstekning och grillning	37
Pajer, gratänger, varma smörgåsar	42
Fryst färdigmat	43

SÄKERHETSFÖRESKRIFTER FÖR ATT UNDVIKA EXPONERING FÖR MIKROVÅGOR

- A) Använd inte ugnen när luckan är öppen (det finns risk för exponering för skadliga mikrovågor). Gör inga ingrepp på säkerhetsföreglingar.
- B) Placera inga föremål mellan ugnens frontyta och luckan (försäkra dig också om att tätningstorna är fria från smuts och rester av rengöringsmedel).
- (C) VARNING! Använd inte ugnen om luckan eller dess tätningar är skadade (försäkra dig om att ugnen repareras av behörig tekniker innan du använder den igen).

YTTERLIGARE ANMÄRKNING

Enheten måste hållas ren (annars kan ytan försämras, vilket påverkar enhetens livslängd och leder till farliga situationer).

VIKTIGA SÄKERHETSANVISNINGAR

VIKTIGA SÄKERHETSANVISNINGAR

VARNING

För att minimera risken för brand, elstöt, personskada och överexponering för mikrovågor måste du alltid vidta grundläggande försiktighetsåtgärder, inklusive följande:

1. Barn från 8 års ålder samt personer med nedsatt fysisk förmåga, nedsatt hörsel/syn, nedsatt mental förmåga eller som saknar erfarenhet får endast använda denna enhet under överinseende av behörig person eller om de ges anvisningar

om säker användning av enheten och förutsatt att de förstår alla risker som föreligger. Barn får inte leka med enheten. Rengöring och underhåll av enheten får inte utföras av barn utan uppsikt.

2. Läs och följ anvisningarna i SÄKERHETSFÖRESKRIFTER FÖR ATT UNDVIKA EXPONERING FÖR MIKROVÅGOR.
3. Låt inte barn under 8 år komma nära enheten eller nätsladden.
4. Om nätsladden är skadad ska den ersättas av tillverkaren, tillverkarens servicerepresentant eller person med samma behörighet (skadad nätsladd utgör en fara).
5. VARNING! Endast behörig tekniker får utföra service eller reparation där skyddet som skyddar mot exponering för mikrovågor avlägsnas.
6. VARNING! Värm aldrig mat eller vätska i förslutna behållare (risk för explosion).
7. Barn från 8 års ålder samt personer med nedsatt fysisk förmåga, nedsatt hörsel/syn, nedsatt mental förmåga eller som saknar erfarenhet får endast använda denna enhet under överinseende av behörig person eller om de ges anvisningar om hur enheten används på ett säkert sätt och de förstår alla risker som föreligger. Barn får inte leka med enheten. Rengöring och underhåll av enheten får endast utföras av barn som är 8 år eller äldre och utför arbetet under överinseende av vuxen person.
8. Titta till ugnen regelbundet när du

- värmer mat i behållare av plast eller papper (det finns risk för användning av dessa material).
9. Använd endast redskap som är avsedda för mikrovågsugn.
 10. Stäng av eller koppla bort enheten från strömförsörjning omedelbart om rök uppstår (öppna inte luckan – det kan leda till att lågor flammar upp).
 11. Vid uppvärmning av dryck i mikrovågsugn finns det risk för fördröjd eruptiv kokning.
 12. Rör om i eller skaka nappflaskor och barnmatsburkar och kontrollera temperaturen på innehållet innan du ger ditt barn mat/dryck som har värmts upp i mikrovågsugnen (annars finns det risk för brännskada).
 13. Placera inte oskalade eller hårdkokta ägg i mikrovågsugnen (de kan explodera – även efter att uppvärmningen har avslutats).
 14. Rengör ugnen regelbundet (avlägsna alla matrester).
 15. Om inte ugnen hålls ren kan följden bli slitage på ytor, vilket i sin tur leder till att enhetens livslängd förkortas och till farliga situationer.
 16. Använd endast termometer avsedd för användning i denna ugn (för ugnar förberedda för termometer).
 17. När mikrovågsugnen används måste eventuell dekorlucka vara öppen.
 18. Denna enhet är avsedd för användning i hushåll och liknande, som till exempel: - i personalkök i butiker, på kontor och på andra arbetsplatser samt av gäster på hotell, på motell, i lantbrukskök, på B&B och i andra boendemiljöer.
 19. Var försiktig så att du inte flyttar den roterande tallriken när du tar ut behållare ur enheten.
 20. Enheten får inte rengöras med ångrengörare.
 21. VARNING! Försäkra dig om att enheten är avstängd innan du byter glödlampan (risk för elstöt).
 22. VARNING! Denna enhets åtkomliga komponenter kan bli varma under användning. Låt inte små barn komma nära enheten.
 23. Använd inte ångrengörare vid rengöring.
 24. Mikrovågsugnen är endast avsedd för uppvärmning av mat och dryck. Torkning av mat eller kläder och uppvärmning av värmedynor, tofflor, svampar, fuktiga trasor och liknande kan leda till personskada, antändning eller brand.
 25. Kökslådornas ytor kan bli varma.
 26. VARNING! Denna enhet och dess åtkomliga komponenter blir varma under användning. Var försiktig så att du inte kommer i kontakt med värmeelementen. Barn under 8 år får endast befinna sig nära enheten under övervakning av vuxen person.
 27. Enheten blir varm under användning. Var försiktig så att du inte kommer i kontakt med värmeelementen i ugnsutrymmet.
 28. Metallbehållare får inte placeras i mikrovågsugnen.

29. Använd inte vassa metallskrapor eller rengöringsmedel/rengöringsprodukter som innehåller slipmedel för att rengöra glaset på ugnsluckan (det kan repas och splittras).
30. Enheten är endast avsedd för inbyggd installation.
31. Enheten får inte installeras bakom dekorlucka (risk för överhettning) (detta gäller inte enheter med dekorlucka).
32. VARNING! Barn får endast använda enheten i kombinerat läge under övervakning av vuxen person (i detta läge genereras höga temperaturer).

LÄS NOGGRANT OCH FÖRVARA FÖR FRAMTIDA BEHOV

SKADERISK

Försiktighet!

- Försäkra dig om att föremål av metall (till exempel skedar) är placerade minst 2 cm från ugnens väggar och luckans insida. På så sätt förhindras att gnistbildning uppstår. Eventuella gnistor kan orsaka irreparabel skada på glaset på luckans insida.
- Håll inte vatten i det varma ugnsutrymmet (om du gör det bildas ånga och temperaturförändringen kan orsaka skada).
- Förvara inte fuktiga livsmedel under lång tid i ugnsutrymmet.
- Förvara inte livsmedel i enheten (korrosion kan uppstå).
- Öppna inte luckan för att få enheten att svalna snabbare (luckan ska vara stängd när ugnsutrymmet svalnar). Försäkra dig om att det inte finns något mellan enheten och luckan (enheten kan skadas även om luckan står endast lite på glänt).
- Om tätningen är mycket smutsig kan inte enhetens lucka stängas korrekt (detta kan orsaka skada på andra enheter i närheten). Försäkra dig om att tätningen alltid är ren.
- Använd endast mikrovågsugnen med livsmedel placerat i ugnsutrymmet (annars kan ugnen överbelastas). Ett undantag från ovanstående regel är när du ska utföra ett porslinstest (se avsnittet Mikrovågsugn).
- Var försiktig med enhetens lucka (luta dig inte mot den och placera inga föremål på den när den är öppen).
- Lyft inte enheten genom att hålla i luckans handtag (handtaget klarar inte av att bära upp enhetens vikt).
- Poppa popcorn i mikrovågsugnen: Ställ in max. 600 W mikrovågseffekt och placera popcornpåsen på glasskivan (skivan kan hoppa om den överbelastas).
- Övervaka alltid tillagningen. Om vätska kokar över kan den rinna ned genom den roterande tallrikens drivmekanism och in i enheten. Börja med en kortare tillagningstid och öka den vid behov.
- Rengör ugnen regelbundet och avlägsna alla matrester (matrester som blir kvar i ugnen kan explodera, även efter att

mikrovågsvärmningen har avslutats).

- Om inte ugnen hålls ren kan följden bli slitage på ytor som i sin tur leder till att enhetens livslängd förkortas och till farliga situationer.

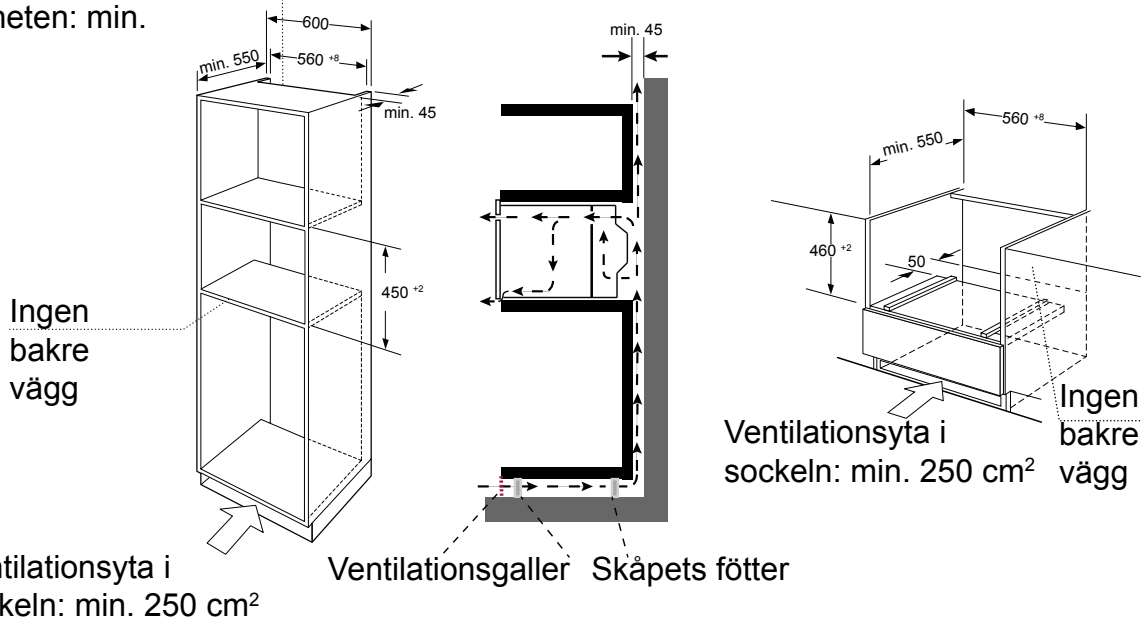
INSTALLATION

Enhet för fast installation

- Denna enhet är endast avsedd för fast installation i kök.
- Denna enhet är inte avsedd att användas placerad på bordsskiva eller inuti köksskåp.
- Skåpet där enheten installeras får inte ha en bakre vägg.
- Försäkra dig om att avståndet mellan väggen och enhetens stomme eller bakre plåt är minst 45 mm.
- Skåpets framsida måste ha en ventilationsöppning med ytan 250 cm². Om skåpet inte har det så går du bort dess baksida eller monterar ett ventilationsgaller.
- Ventilationsspår och -öppningar får inte täckas.
- Säker drift för denna enhet kan endast säkerställas om enheten installeras enligt dessa installationsanvisningar.
- Installatören ansvarar för eventuell skada som uppstår på grund av felaktig installation.
- De ytor där enheten installeras måste vara värmebeständiga (de måste klara temperaturer upp till 90 °C).

INSTALLATIONSMÅTT

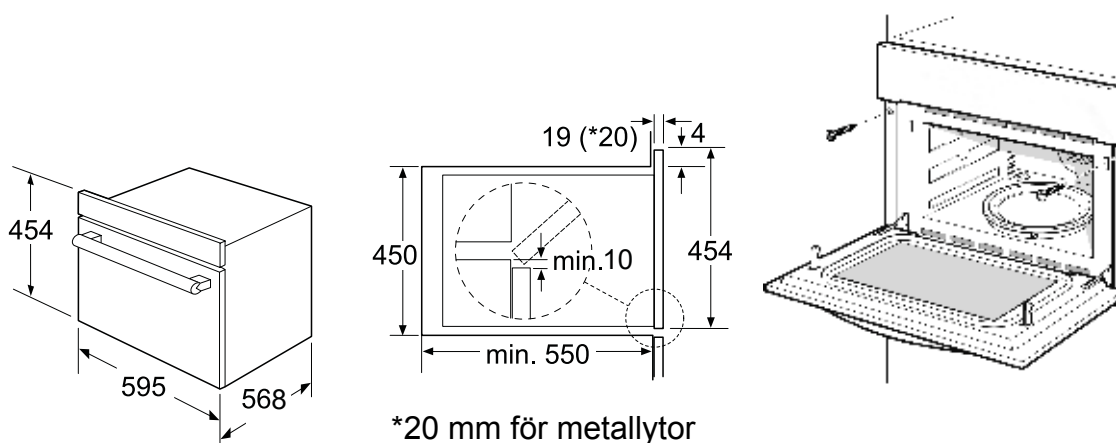
Ventilationsöppningar
bakom enheten: min.
250 cm²



Obs! Det måste finnas en luftspalt ovanför ugnen.

INBYGGNATION

- Lyft inte enheten i luckans handtag (handtaget klarar inte av att bära upp enhetens vikt).
1. Skjut in ugnen försiktigt i skåpet (försäkra dig om att den placeras i mitten av skåpet).
 2. Öppna luckan och förankra mikrovågsugnen med medföljande skruvar.



- Skjut in enheten på plats.
- Vik inte nätsladden.
- Skruva fast enheten.
- Luftspalten mellan arbetsytan och enheten får inte täckas med list eller liknande.

Viktig information

Enheten är avsedd för fast installation med jordad nätsladd. Den får endast anslutas till strömförsörjning av behörig elektriker och enligt anvisningarna i kopplingsschemat.

Byte av nätsladd får endast utföras av behörig elektriker som följer relevanta förordningar. Använd inte flera stickkontakter, grenuttag eller förlängningssladdar. Överbelastning leder till brandrisk.

Om stickkontakten inte är åtkomlig när enheten är installerad måste installationen förses med en allpolig frånskiljare (minsta kontaktavstånd: 3 mm).

Anslut nätsladdens ledare enligt följande:

Grön/gul	Jordledare ⚡ (E)
Blå	Neutralledare (N)
Brun	Fas (L)

Storbritannien och Australien:

Anslut enheten till vägguttag uppsäkrat med minst 16 A (använd inte stickkontakt eller säkring för 13 A). Koppla bort enheten från strömförsörjning innan du påbörjar installation. När enheten är installerad måste den förses med skydd mot oavsiktlig kontakt.

OM ENHETEN

Läs detta avsnitt för att bekanta dig med din nya enhet. Här förklaras kontrollpanelen och de olika reglagen. Här hittar du också information om ugnstrymmet och ugnens tillbehör.

Kontrollpanel

Knappar och display

Knapparna används för att ställa in ugnens funktioner.

Inställda värden visas på displayen.

Symbol	Funktion
	Effekt/vikt
	Snabb förvärmning
	PÅ/AV
	Temperatur/automatisk meny
	Klocka
	Start/paus

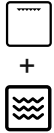



Obs!

Håll inne och i cirka 3 sekunder för att aktivera barnlåset (nu är ugnens reglage spärrade). Endast timer och klocka kan ställas in.

Funktionsväljare










Ställ in uppvärmningstyp med funktionsväljaren.

Funktion	Användning
 3D-varmluft	Används vid bakning av sockerkaka i bakform, pajskal och cheesecake liksom för kakor, tårter, pizza och mindre bakverk på bakplåt. Vid varmhållning på 50 °C bevaras matens smak i 1–2 timmar.
 Grill med fläkt	Fågel får en brynt och frasig yta. Vi rekommenderar denna inställning för gratinerade och grillade rätter.
 Pizza	För fryst färdigmat och rätter som kräver mycket undervärme.
 Grill	Idealisk inställning (tre nivåer: hög, medel eller låg) när du vill grilla flera biffar, korvar, fiskbitar eller brödskivor.
 Mikrovågsugn + Varmluft	Använd denna funktion för snabbstekning. Använd funktionen 3D-varmluft samtidigt.
 Mikrovågsugn + Grill med fläkt	Vi rekommenderar denna inställning för gratinerade och grillade rätter. Fågel får en brynt och frasig yta. Använd denna funktion för att genomsteka mat.
 Mikrovågsugn + Pizza	Använd denna funktion för snabbstekning. Använd funktionen Pizza samtidigt.

	Använd denna funktion för att tillaga mat snabbt samtidigt som maten blir brynt.
Mikrovågsugn + Grill	
	2 tiningprogram
Tining	
	13 tillagningsprogram Uppvärmningstyp och tillagningstid ställs in efter vikt.
Automatiska program	
	Tining, uppvärmning och tillagning.
Mikrovågsugn	

Parameterväljare

Använd väljaren för att ställa in parametrar.

Parameter	Funktion
Meny för automatisk drift	Välj bland 13 automatiska program (P 01–P 13).
Temperatur	Välj temperatur för tillagning (°C).  : 50, 100, 105, 110–230  : 100, 105, 110–230  : 100, 105, 110–230  +  : 50, 100, 105, 110–230  +  : 100, 105, 110–230  +  : 100, 105, 110–230
Vikt	Ställ in vikten för det som ska tillagas.
Tid	Ställ in tillagningstiden.
Mikrovågsugn	Välj mikrovågseffekt: 100, 300, 450, 700 och 900 W

Kylfläkt

Enheten har en kylfläkt som startas när enheten används. Den blåser ut varmluft ovanför luckan.

Kylfläkten fortsätter att arbeta ett tag efter att enheten har stängts av.

Försiktighet!

Täck inte över ventilationsspåren (enheten kan överhettas).

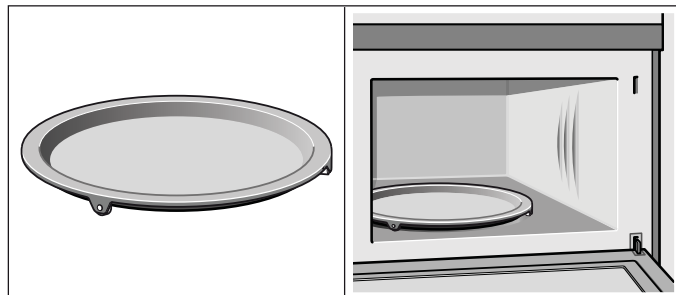
TILLBEHÖR

Roterande tallrik

Används som underlag för grillgallret.

Livsmedel som behöver extra mycket värme underifrån kan tillagas direkt på den roterande tallriken.

Den roterande tallriken kan rotera både medurs och moturs. Placera den roterande tallriken på dess drivmekanism (mitt i ugnsutrymmet). Försäkra dig om att den är korrekt installerad.



Anmärkningar

- Enheten är sval när den används som mikrovågsugn. Kylfläkten startas även när ugnen används som mikrovågsugn och fortsätter eventuellt att arbeta efter att enheten har stängts av.
- Det kan bildas kondens på luckans fönster samt på ugnens innerväggar och botten. Detta är normalt och påverkar inte mikrovågsfunktionen. Torka bort all kondens när tillagningen är färdig.
- Använd aldrig ugnen som mikrovågsugn utan den roterande tallriken
- (den klarar max. 5 kg vikt).
- Använd den roterande tallriken vid alla uppvärmningstyper.

Nedre grillgaller

Används vid ugnsbakning och ugnstekning samt när ugnen används som mikrovågsugn.

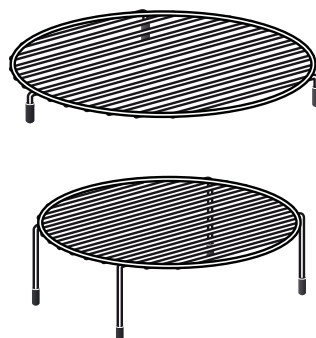
Övre grillgaller

Används vid grillning, till exempel av biffar eller korvar, eller vid rostning av bröd.

Kan även användas som underlag för grunda fat.

Obs!

Typer av och antal tillbehör varierar beroende på modell.





INNAN DU ANVÄNDER ENHETEN FÖRSTA GÅNGEN

Här hittar du all information du behöver innan du tillagar mat för första gången i ugnen. Läs först avsnittet *Säkerhetsinformation*.

Ställa in klockan


När enheten ansluts till strömförsörjningen blinkar siffrorna 00:00 och summern avger en signal. Ställ in klockan.










1. Vrid på ratten  (00:00 till 23:59).
2. Tryck på . Nu är tiden inställd.

Rengöring av tillbehör

Rengör tillbehören med varmt vatten med diskmedel och en mjuk disktrasa innan du använder dem för första gången.

Värma upp ugnen


Nya produkter kan avge lukt när de används för första gången. Vi rekommenderar därför att du värmer upp ugnen för att avlägsna eventuell lukt innan du använder den för att laga mat (1 timme på  varmluft och 230 °C är lagom). Försäkra dig om att det inte finns kvar några delar av emballaget i ugnsutrymmet.










1. Ställ in uppvärmningsläge  med funktionsväljaren . Vrid på ratten  för att välja varmluftsfunktionen .
2. Tryck på . Vrid på ratten  och ställ in temperaturen på 230 °C.
3. Tryck på . Vrid på ratten  och ställ in tillagningstiden på 60 minuter.
4. Tryck på . Nu börjar ugnen värmas upp.

STÄLLA IN UGN


Ugnen kan ställas in på olika sätt. Här förklarar vi hur du väljer uppvärmningstyp och temperatur- eller grillinställningar. Du kan också ställa in tillagningstiden för din rätt. Se avsnittet *Tidsinställning*.

Ställa in uppvärmningstyp och temperatur



Exempel:  Varmluft (200 °C) i 25 minuter.

1. Ställ in funktionsväljaren  på . Vrid på ratten  till .
2. Tryck på . Förvald temperatur (180 °C) blinkar. Vrid på ratten  och ställ in temperaturen på 200 °C.
3. Tryck på . Vrid på ratten  och ställ in tillagningstiden på 25 minuter.
4. Tryck på . Nu börjar ugnen värmas upp.



Öppna ugnsluckan under pågående tillagning

Tillagningen avbryts. Stäng luckan och tryck på . Programmet startar igen.



Pausa tillagningen

Tryck på  för att pausa programmet. Tryck därefter på  för att starta programmet igen.


Ändra tillagningstid

Detta kan utföras när som helst. Tryck på  och vrid därefter på ratten  för att ändra tillagningstiden.

Ändra temperatur

Detta kan utföras när som helst. Tryck på  för att ändra temperaturinställningen. Vrid på ratten  och ställ in önskad temperatur.










Avbryta tillagning

Detta kan utföras när som helst. Tryck på  för att avbryta programmet.




Snabb förvärmning

Med snabb förvärmning värms ugnen upp extra snabbt.


Snabb förvärmning kan användas för följande uppvärmningstyper:

-  3D-varmluft
-  Grill med fläkt
-  +  Mikrovågsugn + Varmluft
-  +  Mikrovågsugn + Grill med fläkt
-  Pizza
-  +  Mikrovågsugn + Pizza




För att tillagningen ska bli optimal är det viktigt att du ställer in maten först när ugnsutrymmet har uppnått korrekt temperatur.

1. Ställ in uppvärmningstyp och temperatur.
2. Tryck på .
Symbolen  tänds på displayen.
3. Tryck på . Nu börjar ugnen värmas upp.

Förvärmningen är färdig

En ljudsignal hörs och symbolen  blinkar på displayen. Ställ in maten i ugnen.

Avbryta snabb förvärmning

Tryck på  för att avbryta vid inställning av snabb uppvärmningsfunktion. Tryck på  eller  för att avbryta funktionen under pågående snabb förvärmning. Du kan även avbryta funktionen genom att öppna luckan.

Obs!

1. Den snabba uppvärmningsfunktionen fungerar endast om du har valt något av ovannämnda lägen. Under förvärmning kan mikrovågsfunktionen inte användas.
2. Först när symbolen för förvärmning blinkar och en signal hörs kan du öppna luckan och ställa in maten.

MIKROVÅGSUGN

Ugnen kan värma livsmedel med hjälp av mikrovågor. Mikrovågsfunktionen kan användas självständigt eller i kombination med annan uppvärmningstyp. Denna bruksanvisning innehåller information om ugnselfast gods och inställning av mikrovågsugn.

Obs!

Under Tillagningstips hittar du exempel på tining, uppvärmning och tillagning i mikrovågsugnen.

Obs!

Steg för inställning av tid:

0–1 min : 1 sekund

1–5 min : 10 sekunder

5–15 min : 30 sekunder

15–60 min: 1 minut

60 min : 5 minuter

INFORMATION OM UGNS- ELDFAST GODS

Lämpligt ugnselfast gods

Lämpliga fat/kärl är värmebeständig ugnselfast gods tillverkat av glas, glaskeramik, porslin, lergods eller värmebeständig plast. Mikrovågor kan passera genom dessa material.

Du kan också använda serveringsfat/kärl. På så sätt behöver du inte flytta maten från ett fat/kärl till ett annat.

Ugnselfast gods med guld- eller silverdekor får endast användas om tillverkaren garanterar att det är lämpligt att använda i mikrovågsugn.

Ej lämpligt ugnselfast gods

Ugnselfast gods av metall ska inte användas. Mikrovågor kan inte passera genom metall. Livsmedel i behållare av metall värms inte.

Försiktighet!

Gnistbildning: Försäkra dig om att föremål av metall (till exempel skedar) är placerade minst 2 cm från ugnens väggar och luckans insida. Eventuella gnistor kan förstöra glaset på luckans insida.

Test av ugnselfast gods

Starta inte mikrovågsugnen om det inte finns mat placerad i den. Följande test av ugnselfast gods är det enda undantaget från denna regel.



Utför följande test om du är osäker på om det ugnselfasta gods som du tänkt använda är lämpligt för användning i mikrovågsugn:

1. Värm det tomma ugnselfasta godset på max. effekt i 30 sekunder till 1 minut.
2. Kontrollera temperaturen då och då under den tiden.

Lämpligt ugnselfast gods blir inte varmare än att det går att vidröra.

Ej lämpligt ugnselfast gods blir mycket varmt eller genererar gnistbildning.

MIKROVÅGSEFFEKT

Tryck på / för att ställa in önskad mikrovågseffekt.








100 W	Tina känsliga livsmedel Tina livsmedel med oregelbunden form Tina glass Jäsa deg
300 W	Tining Smälta choklad och smör
450 W	Koka ris, soppa
700 W	Uppvärmning Tillaga svamp och skaldjur Tillaga rätter som innehåller ägg och ost
900 W	Koka vatten, uppvärmning Tillaga kyckling, fisk, grönsaker

Anmärkningar

- När du trycker på knappen visas vald effekt.
- Mikrovågseffekten kan ställas in på 900 W i max. 30 minuter. För alla andra effektinställningar kan max. 1 timme och 30 minuter tillagningstid ställas in.

STÄLLA IN MIKROVÅGSUGNEN

Exempel: Mikrovågseffekt: 300 W, tillagningstid: 17 minuter

1. Tryck på  i avstängt läge för att öppna mikrovågsfunktionen. Den förvalda mikrovågseffekten 900 W indikeras. Den förvalda drifttiden blinkar.
2. Tryck på / för att aktivera mikrovågseffekten. Vrid på ratten  för och ställ in 300 W mikrovågseffekt.
3. Tryck på . Vrid på ratten  och ställ in tillagningstiden på 17 minuter.
4. Tryck på .

Ugnen startar och nedräkning av tillagningstiden inleds på displayen.


Tillagningstiden har löpt ut

En signal hörs som indikerar att mikrovågsugns tillagningstid har löpt ut.



Öppna ugnsluckan under pågående tillagning

Tillagningen avbryts. Stäng luckan och tryck på ▷||. Programmet startar igen.

Ändra tillagningstid

Detta kan utföras när som helst. Tryck på ⊖. Vrid på ratten  för att ändra tillagningstiden.

Ändra mikrovågseffekt

Detta kan utföras när som helst. Tryck på  för att ändra inställningen av mikrovågseffekt. Vrid på ratten  och ställ in önskad mikrovågseffekt.


Pausa tillagningen

Tryck snabbt på ▷||. Ugnen är pausad. Tryck på ▷|| igen för att fortsätta tillagningen.

Avbryta tillagning

Detta kan utföras när som helst. Tryck på ⊙ för att stänga av ugnen.

Anmärkningar

- När du ställer in funktionsväljaren på  visas alltid den högsta mikrovågseffekten som föreslagen inställning.
- Om luckan öppnas under tillagning kan fläkten ibland fortsätta att arbeta.

KOMBINERAD DRIFT











Samtidig användning av grill och mikrovågsugn. Med mikrovågsugnen tillagar du maten snabbare, samtidigt som du får en fin brynt yta på rätterna.

Samtliga mikrovågseffekter kan användas.

Det enda undantaget är 900 W.

Ställa in kombinerad drift

Exempel: mikrovågseffekt 100 W, 17 minuter och varmluft  190 °C.

- Vrid på ratten  till  . Vrid på ratten  till .
- Tryck på . Förvald temperatur 180 °C blinkar. Vrid på ratten  och ställ in temperaturen på 190 °C.
- Förvald mikrovågseffekt är 300 W. Tryck på . Vrid på ratten  och ställ in mikrovågseffekt 100 W.
- Tryck på ⊖. Vrid på ratten  och ändra tillagningstiden till 17 minuter.
- Tryck på ▷||.

Ugnen startar och nedräkning av tillagningstiden inleds.

Tillagningstiden har löpt ut

En signal hörs som indikerar att kombinerat läge har slutförts.

Öppna ugnsluckan under pågående tillagning

Tillagningen avbryts. Stäng luckan och tryck därefter snabbt på ▷||. Tillagningen fortsätter.

Pausa tillagningen

Tryck snabbt på ▷||. Ugnen pausas. Tryck på ▷|| igen för att fortsätta tillagningen.

Ändra tillagningstid

Detta kan utföras när som helst. Tryck på ⏸. Vrid på ratten för att ändra tillagningstiden.

Ändra mikrovågseffekt

Detta kan utföras när som helst. Tryck på ⏸/☐ för att ändra inställningen av mikrovågseffekt. Vrid på ratten ⦿ och ställ in önskad mikrovågseffekt.

Ändra temperatur

Detta kan utföras när som helst. Tryck på ⦿/⦿ för att ändra temperaturinställningen. Vrid på ratten ⦿ och ställ in önskad temperatur.

Avbryta tillagning

Detta kan utföras när som helst. Tryck på ⏸ för att stänga av ugnen.

AUTOMATISKA PROGRAM

Med automatiska program är det mycket enkelt att tillaga mat. Du behöver bara välja program och ange matens vikt. Det automatiska programmet utför optimala inställningar (det finns 13 olika automatiska program att välja mellan).

Placera maten i ugnsutrymmet när ugnen är kall.

Ställa in program

När du ställer in automatiskt program måste temperaturreglaget vara i avstängt läge.

Exempel: Program 3 med vikt 1 kg.

1. Ställ in funktionsväljaren ⦿ på automatiska program ⦿. Det första programnumret visas på displayen.
2. Tryck på ⦿/⦿. Vrid på ratten ⦿ och välj programnummer.
3. Tryck på ⏸/☐.
4. Vrid på ratten ⦿ och ställ in vikt (tillagningstiden visas).
5. Tryck på ▷||. Programmet startar. Nu börjar tillagningstiden räknas ned.

MENY FÖR AUTOMATISK DRIFT

Programnummer	Kategori	Livsmedel
P 01**	Grönsaker	Färska grönsaker
P 02**	Tillbehör	Skalad och kokt potatis
P 03*	Tillbehör	Rostad potatis <small>När ett pip hörs öppnar du luckan och vänder på maten. Stäng luckan så fortsätter mikrovågsugnen tillagningen automatiskt.</small>
P 04	Fågel/fisk	Kycklingbitar <small>När ett pip hörs öppnar du luckan och vänder på maten. Stäng luckan så fortsätter mikrovågsugnen tillagningen automatiskt.</small>
P 05*	Bakverk	Kaka
P 06*	Bakverk	Äppelpaj
P 07*	Bakverk	Matpaj
P 08**	Uppvärmning	Dryck/soppa
P 09**	Uppvärmning	Måltid på tallrik
P 10**	Uppvärmning	Sås, gryta, varmrätt
P 11*	Färdigmat	Fryspizza
P 12*	Färdigmat	Pommes frites i ugn <small>När ett pip hörs öppnar du luckan och vänder på maten. Stäng luckan så fortsätter mikrovågsugnen tillagningen automatiskt.</small>
P 13*	Färdigmat	Lasagne

Anmärkningar

- Program med asterisk (*) har förvärmning. Under förvärmningen pausas tillagningstiden och förvärmningssymbolen visas. När förvärmningen är färdig hörs en signal och förvärmningssymbolen blinkar.
- Program med dubbla asterisk (**) använder endast mikrovågsfunktionen.


Programmet är slut

En signal hörs och värmningen av ugnen avbryts.

Ändra program

När programmet är startat kan programnummer och vikt inte ändras.

Avbryta program







Detta kan utföras när som helst. Tryck på  för att stänga av ugnen

Ändra tillagningstid

Tillagningstiden kan inte ändras för automatiska program.

TININGSPROGRAM

Det finns två tiningprogram för tining av kött, fågel och bröd.

1. Ställ in funktionsväljaren  på automatiska program . Det första programnumret blinkar på displayen.
2. Vrid på ratten  och välj programnummer.
3. Tryck på .
4. Vrid på ratten  och ställ in vikt (tillagningstiden visas).
5. Tryck på . Programmet startar. Nu börjar tillagningstiden räknas ned.

Anmärkningar

Förbereda mat

- Plocka fram portionsförpackad mat som har varit infrys (-18 °C). Vi rekommenderar att du fryser in maten så tunt som möjligt. Ta ut maten som ska tinas ur sin förpackning och väg den (du behöver veta vikten för att kunna ställa in programmet korrekt).

- Det bildas vätska vid tining av kött och fågel. Häll bort denna vätska när du vänder köttet eller fågel. Du får absolut inte förtära denna vätska eller låta den komma i kontakt med andra livsmedel.

Ugnseldfast gods

- Placera maten i ett lågt fat som tål mikrovågsugn (till exempel porslins- eller glastallrik). Täck inte över maten.
- Vid tining av hel kyckling och kycklingbitar (d 01) hörs en ljudsignal som indikerar när det är dags att vända maten.

Vilotid

Låt den tinade maten stå i ytterligare mellan 10 och 30 minuter tills den har jämn temperatur. Stora köttstycken kräver längre tid än mindre köttstycken. Separera platta köttstycken och färsbiffar från varandra innan de får stå och vila.



Efter denna tid kan du fortsätta att tillaga maten (tjocka köttstycken kan fortfarande vara något frysta i mitten).

Nu är det dags att ta bort inälvorna från tinad fågel.

Programnummer	Tining	Viktområde (kg)
d 01*	kött, fågel och fisk	0,20–1,00
d 02*	bröd, kaka och frukt	0,10–0,50

*Placera maten på ugnens nedre grillgaller vid tining

TIDSINSTÄLLNING

Ugnen kan ställas in med flera olika tidsinställningar. Tryck på  för att öppna menyn och växla mellan de olika funktionerna. Du kan ändra redan inställd tidsinställning med .

Ställa in tillagningstid

Du kan ställa in tillagningstiden för din måltid på ugnen. När tillagningstiden har löpt ut stängs ugnen av automatiskt. Det betyder att du inte behöver avbryta något annat du håller på med för att stänga av ugnen. På så sätt undviker du att du glömmer bort att stänga av ugnen i tid.



Ugnen startar och tillagningstiden räknas ned på displayen.

Tillagningstiden har löpt ut



En signal hörs och värmningen av ugnen avbryts.

Ställa in klockan

När enheten ansluts till strömförsörjning blinkar siffrorna 00:00 och summern avger en signal. Ställ in klockan.

1. Vrid på ratten  (00:00 till 23:59).
2. Tryck på . Nu är tiden inställd.

Ändra klockan

1. Håll inne  i 3 sekunder i vänteläget. Den faktiska tiden försvinner och sedan blinkar tiden på displayen.
2. Vrid på den högra ratten för att ställa in ny tid och tryck på  för att bekräfta inställningen.




BARNLÅS

Ugnen har en funktion som förhindrar att barn kan starta ugnen




(dess reglage är spärrade). Timer och klocka kan dock ställas in när barnlåset är aktiverat.

Aktivera barnlås

För att kunna ställa in denna funktion får ingen tillagningstid vara inställd och funktionsväljaren måste vara i avstängt läge.

Håll inne  och  i cirka 3 sekunder. Symbolen  visas på displayen. Barnlåset är aktiverat.

Inaktivera barnlås

Håll inne  och  i cirka 3 sekunder. Symbolen  på displayen släcks. Barnlåset är inaktiverat.

Barnlås under tillagning

När tillagningsprogram har ställts in fungerar inte barnlåset.

SKÖTSEL OCH RENGÖRING Rengöringsmedel

Mikrovågsugnen ser bättre ut och bibehåller ett gott funktionsskick om den sköts om och rengörs enligt anvisningar. Se information nedan om hur du på bästa sätt sköter om och rengör enheten.

⚠ Risk för elstöt!

Penetrerande fukt kan orsaka elstöt. Använd inte högtryckstvätt eller ångrengörare.

⚠ Risk för brännskada!

Rengör inte enheten direkt efter att du har stängt av den. Låt enheten svalna.

⚠ Risk för allvarlig hälsoskada!

Mikrovågor kan läcka ut om ugnsluckan eller luckans tätning är skadade. Använd inte enheten om ugnsluckan eller luckans tätning är skadade. Kontakta återförsäljaren.

Anmärkningar

- Små skillnader i färgen på enhetens framsida beror på att olika material används (till exempel glas, plast och metall).
- Skuggor på luckan som ser ut som ränder orsakas av reflektioner från ugnens belysning.
- Dålig lukt (till exempel från fisk) är enkel att avlägsna. Droppa några droppar citronjuice i en kopp vatten. Placera även en sked i koppen (på så sätt förhindrar du fördröjd kokning). Värm vattnet i 1 till 2 minuter på max. mikrovågseffekt.

Se informationen i tabellen för att försäkra dig om att du inte skadar ytorna genom att använda fel rengöringsmedel. Använd inte följande:

- vassa eller slipande rengöringsmedel
- metall- eller glasskrapa för att rengöra glaset på enhetens lucka
- metall- eller glasskrapa för att rengöra luckans tätning
- hårda skursvampar
- rengöringsmedel med hög koncentration av alkohol.

Skölj ur nya disktrasor innan du använder dem.

Försäkra dig om att alla ytor är torra innan du använder enheten igen.

Yta	Rengöringsmedel
Enhetens framsida	<p>Varmt vatten med diskmedel:</p> <p>Rengör med disktrasa och torka av med mjuk trasa. Använd inte fönsterputs eller metall-/glasskrapa vid rengöring.</p>
Enhet med framsida av rostfritt stål	<p>Varmt vatten med diskmedel:</p> <p>Rengör med disktrasa och torka av med mjuk trasa. Avlägsna omedelbart fläckar av kalk, fett, stärkelse och äggviteämnen (denna typ av fläckar kan orsaka korrosion). Speciella rengöringsmedel för rostfritt stål finns att köpa av återförsäljaren. Använd inte fönsterputs eller metall-/glasskrapa vid rengöring.</p>
Ugnsutrymme	<p>Varmt vatten med diskmedel eller vinägerlösning:</p> <p>Rengör med disktrasa och torka av med mjuk trasa. Om ugnen är mycket smutsig: Använd inte ugnsspray eller andra starka ugnrensmedel eller rengöringsprodukter som innehåller slipmedel. Skursvampar, hårda svampar och stålballar är inte heller lämpliga att använda eftersom de kan repa ytan. Låt alla invändiga ytor torka ordentligt innan du använder ugnen.</p>
Fördjupning i ugnsutrymmet	<p>Fuktig trasa:</p> <p>Försäkra dig om att inget vatten läcker ned genom den roterande tallrikens drivmekanism och in i enheten.</p>
Grillgaller	<p>Varmt vatten med diskmedel:</p> <p>Rengör med rengöringsmedel för rostfritt stål eller i diskmaskinen.</p>
Luckans framsida	<p>Fönsterputs:</p> <p>Rengör med disktrasa. Använd inte glasskrapa.</p>
Tätning	<p>Varmt vatten med diskmedel:</p> <p>Rengör med disktrasa (gnugga inte). Använd inte metall- eller glasskrapa vid rengöring.</p>

Tekniska data


Märkspänning	230 V, 50 Hz
Max. effekt	3 350 W
Nominell uteffekt (mikrovågsugn)	900 W
Märkström	15 A
Ugnens volym	44 liter
Diameter för roterande tallrik	Ø 360 mm
Utvändiga mått (utan handtag)	595 x 568 x 454 mm (b x d x h)
Nettovikt	Cirka 36 kg

TABELL ÖVER FELFUNKTIONER

Det finns ofta en enkel förklaring till felfunktioner. Se Tabell över felfunktioner innan du kontaktar återförsäljaren.

Om en måltid inte blir som du hade förväntat dig rekommenderar vi att du tittar i avsnittet Tillagningstips (som innehåller många bra tips).

Tabell över felfunktioner

Problem	Möjlig orsak	Åtgärd/information
Enheten fungerar inte.	Fel på kretsbrytare.	Kontrollera i säkringsskåpet att enhetens kretsbrytare fungerar korrekt.
	Stickkontakten inte isatt i vägguttaget.	Sätt i stickkontakten.
	Strömavbrott.	Kontrollera om belysningen i köket fungerar.
Enheten fungerar inte.  visas på displayen.	Barnlåset är aktiverat.	Inaktivera barnlåset (se avsnittet Barnlås).
0:00 visas på displayen.	Strömavbrott.	Återställ klockan.
Mikrovågsugnen startar inte.	Luckan är inte ordentligt stängd.	Försäkra dig om att det inte finns matrester eller skräp i vägen för luckan.
Det tar längre tid att värma upp mat i mikrovågsugnen än vad det gjorde tidigare.	För låg mikrovågseffekt är inställd.	Välj högre effektinställning.
	Mer mat än vanligt har ställts in i enheten.	Dubbel mängd = nästan dubbel tillagningstid.
	Maten var kallare än vanligt.	Rör om eller vänd maten under tillagningen.
Den roterande tallriken gnisslar eller skrapar.	Det finns smuts i området runt den roterande tallrikens drivmekanism.	Rengör rullarna under den roterande tallriken och försänkningen i ugnens botten noggrant.
Ett visst driftläge eller en viss effektinställning kan inte ställas in.	Temperaturinställningen, effektinställningen eller den kombinerade inställningen är inte möjlig i detta driftläge.	Välj tillåtna inställningar.
E1 visas på displayen.	Överhettningsskyddet har löst ut.	Kontakta återförsäljaren.
E4 visas på displayen.	Överhettningsskyddet har löst ut.	Kontakta återförsäljaren.
E11 visas på displayen.	Fukt i kontrollpanelen.	Vänta tills kontrollpanelen torkat.
E17 visas på displayen.	Snabb uppvärmning misslyckades.	Kontakta återförsäljaren.

Risk för elstöt!

Felaktigt utförda reparationer utgör en fara. Enheten får repareras endast av auktoriserad servicetekniker.

AKRYLAMID I LIVSMEDEL

Vilka livsmedel påverkas?

Akrylamid uppkommer vanligtvis i produkter som innehåller spannmål och potatis och som värms upp till hög temperatur (till exempel potatiships, rostbröd, frallor, bröd och bageriprodukter som småkakor, pepparkakor och kex).

Tips för att minimera mängden akrylamid vid tillagning

Allmänt	Begränsa tillagningstiden till den kortaste möjliga. Tillaga rätter tills de är gyllenbruna (inte brända). Stora och tjocka stycken av livsmedel innehåller mindre mängd akrylamid.
Bakning av småkakor	Max. 200 °C i övre/nedre uppvärmning eller max. 180 °C i läge 3D-varmluft eller varmluft. Max. 190 °C i övre/nedre uppvärmning eller max. 170 °C i läge 3D-varmluft eller varmluft. Äggvita och
Pommes	äggula minskar uppkomsten av akrylamid. Fördela tunt och i ett jämnt lager över bakplåten. Tillaga
frites i ugn	minst 400 g åt gången på en bakplåt så att dina pommes frites inte torkar ut.

ENERGI OCH MILJÖ

Här ges information om hur du sparar energi vid ugnsbakning och ugnstekning. I detta avsnitt hittar du också information om hur du avfallshanterar enheten.

Spara energi

- Förvärm endast ugnen om detta anges i receptet eller i tabeller med användningsanvisningar.
- Vi rekommenderar att du använder mörka, svartlackerade eller emaljerade bakformar (de absorberar värmen mycket bra).
- Öppna ugnsluckan så lite som möjligt under tillagning, bakning eller ugnstekning.
- Vi rekommenderar att du bakar flera plåtar/omgångar direkt efter varandra. Ugnen är fortfarande varm, vilket gör att bakningstiden för den andra omgången blir kortare. Du kan också placera två bakformar bredvid varandra.
- Vid längre tillagningstider kan du stänga av ugnen 10 minuter innan tillagningstiden är slut och avsluta tillagningen på eftervärm.

Miljövänlig avfallshantering



Avfallshanterta förpackningsmaterial på ett miljövänligt sätt.

Denna enhet uppfyller Europaparlamentets och rådets direktiv 2002/96/EG om avfall som utgörs av eller innehåller elektriska eller elektroniska produkter (WEEE). Direktivet utgör ett ramverk för insamling och återvinning av gamla apparater och är giltigt i hela EU.

TILLAGNINGSTIPS

I detta avsnitt hittar du ett urval av recept och optimala inställningar för dessa. Här hittar du information om vilken uppvärmningstyp och vilken temperatur eller mikrovågseffekt som är lämpligast för din måltid.

Du kan även hitta information om lämpliga tillbehör och på vilken höjd de ska placeras. Du finns även tips om ugnselfast gods och tillagningsmetoder.

Anmärkningar

- Värdena i tabellen gäller livsmedel som placeras i tomt och kallt ugnsutrymme. Förvärm endast enheten om detta anges i tabellen. Avlägsna alla tillbehör som du inte ska använda från ugnsutrymmet innan du använder ugnen.
- Förvärm tillbehören innan du eventuellt lägger bakplåtspapper i dem.
- Tidsangivelserna i tabellen ska endast ses som rekommendationer. De varierar beroende på matens kvalitet och sammansättning.
- Använd medföljande tillbehör. Om du behöver andra tillbehör kan du köpa dessa från återförsäljaren.
- Använd grytlappar eller ugnshandskar när du lyfter ut tillbehör eller ugnselfast gods från ugnsutrymmet.

Tining, uppvärmning och tillagning i mikrovågsugn

I nedanstående tabell finns många olika alternativ och inställningar som gäller när du använder ugnen som mikrovågsugn.

Tidsangivelserna i tabellen ska endast ses som rekommendationer. De kan variera beroende på vilket ugnselfast gods som används, vilken temperatur som är inställd och matens konsistens. Ett tidsintervall indikeras ofta i tabellerna. Börja med att ställa in den kortaste tiden. Om den inte räcker förlänger du den.

Om du ska tillaga en annan mängd än vad som anges i tabellen kan du använda följande tumregel: Dubbla mängden = lite kortare än dubbla tillagningstiden, halva mängden = halva tillagningstiden.

Tining

Anmärkningar

- Placera den frysta maten i en öppen behållare på ugnens nedre grillgaller.
- Känsliga delar som kycklingben, kycklingvingar eller det feta yttre lagret på stekar kan täckas med aluminiumfolie (försäkra dig om att folien inte tar i

ugnsutrymmets väggar). Det kan vara lagom att ta bort folien efter halva tiningstiden.

- Vänd eller rör om i maten en eller flera gånger under tiningstiden
- (stora bitar ska vändas flera gånger). Avlägsna tinad vätska samtidigt som du vänder på maten.
- Låt tinad mat stå kvar i rumstemperatur i ytterligare 10 till 60 minuter så att temperaturen stabiliseras. Nu är det dags att ta bort inälvorna från tinad fågel.

Tining	Vikt	Mikrovågseffekt (W), tillagningstid (minuter)	Anmärkningar
Hela köttstycken (nötkött, kalvkött eller fläskkött – med eller utan ben).	800 g	300 W, 15 minuter + 100 W, 10–20 minuter	Vänd flera gånger.
	1 kg	300 W, 20 minuter + 100 W, 15–25 minuter	
	1,5 kg	300 W, 30 minuter + 100 W, 20–30 minuter	
Kött i stycken eller skivor av nötkött, kalvkött eller fläskkött	200 g	300 W, 3 minuter + 100 W, 10–15 minuter	Separera tinade delar när du vänder köttet.
	500 g	300 W, 5 minuter + 100 W, 15–20 minuter	
	800 g	300 W, 8 minuter + 100 W, 15–20 minuter	
Blandfärs	200 g	100 W, 10–15 minuter	Platta om möjligt till innan du fryser in det. Vänd flera gånger (avlägsna eventuellt tinat kött).
	500 g	300 W, 5 minuter + 100 W, 10–15 minuter	
	800 g	300 W, 8 minuter + 100 W, 15–20 minuter	
Fågel (hel eller delar)	600 g	300 W, 8 minuter + 100 W, 10–15 minuter	Vänd under tillagning.
	1,2 kg	300 W, 15 minuter + 100 W, 25–30 minuter	
Anka	2 kg	300 W, 20 minuter + 100 W, 30–40 minuter	Vänd flera gånger.
Fisk (filé, kottlett, bitar)	400 g	300 W, 5 minuter + 100 W, 10–15 minuter	Separera tinade delar.
Hel fisk	300 g	300 W, 3 minuter + 100 W, 10–15 minuter	-
	600 g	300 W, 8 minuter + 100 W, 10–15 minuter	
Grönsaker (till exempel ärtor)	300 g	300 W, 10–15 minuter	Rör om försiktigt under tining.
	600 g	300 W, 10 minuter + 100 W, 10–15 minuter	
Frukt och bär (till exempel hallon)	300 g	300 W, 7–10 minuter	Rör om försiktigt under tining (separera det som har tinat).
	500 g		
Smör, tining	125 g	300 W, 1 minut + 100 W, 2–4 minuter	Avlägsna allt förpackningsmaterial.
	250 g	300 W, 1 minut + 100 W, 2–4 minuter	
Brödlimpa	500 g	300 W, 6 minuter + 100 W, 5–10 minuter	Vänd under tillagning.
	1 kg	300 W, 12 minuter + 100 W, 15–25 minuter	
Torra kakor/tårter (till exempel sockerkaka)	500 g	100 W, 15–20 minuter	Endast för kakor/tårter utan glasyr, grädde eller vaniljkräm, tårter.
	750 g	300 W, 5 minuter + 100 W, 10–15 minuter	

Fuktiga kakor/tårter (till exempel frukt paj, cheesecake)	500 g	300 W, 5 minuter + 100 W, 10–15 minuter	Endast för kakor/tårter utan glasyr, grädde eller gelatin.
	750 g	300 W, 7 minuter + 100 W, 10–15 minuter	

- Placera livsmedlen direkt på den roterande tallriken.

Tining, uppvärmning eller tillagning av frysta livsmedel

Anmärkningar

- Ta ut färdigrätter ur förpackningen. De värms snabbare och jämnare om de placeras i ugnselfast gods avsett för mikrovågsugn. Det kan ta olika lång tid att värma upp de olika ingredienserna i rätten.
- Livsmedel som ligger platt tillagas snabbare än livsmedel som ligger i en hög. Fördela därför maten så att den ligger så platt som möjligt i det ugnselfasta godset. Placera inte olika livsmedel ovanpå varandra i lager.
- Täck över maten. Om du inte har ett särskilt lock till det ugnselfasta godset kan du täcka över med en tallrik eller särskild mikrovågsfilm.
- Rör om eller vänd maten två till tre gånger under tillagningen.
- Låt maten stå 2–5 minuter efter uppvärmningen så att den får en jämn temperatur.
- Använd grytlappar eller ugnshandskar när du lyfter ut föremål från ugnen.
- Om du följer dessa anvisningar kommer maten att behålla sin naturliga smak, vilket gör att den inte behöver kryddas så mycket.

Tining, uppvärmning eller tillagning av frysta livsmedel	Vikt	Mikrovågseffekt (W), tillagningstid (minuter)	Anmärkningar
Meny, måltid på tallrik, färdigrätt	300–400 g	700 W, 10–15 minuter	Ta ut rätten ur förpackningen och täck över den innan du värmer den.
Soppa	400–500 g	700 W, 8–10 minuter	Ugnselfast gods med lock.
Grytor	500 g	700 W, 10–15 minuter	Ugnselfast gods med lock.
	1 kg	700 W, 20–25 minuter	
Skivor av kött eller köttstycken i sås (till exempel gulasch)	500 g	700 W, 15–20 minuter	Ugnselfast gods med lock.
	1 kg	700 W, 25–30 minuter	
Fisk (till exempel filé)	400 g	700 W, 10–15 minuter	Övertäckt.
	800 g	700 W, 18–20 minuter	
Tillbehör (till exempel ris, pasta)	250 g	700 W, 2–5 minuter	Ugnselfast gods med lock (fyll på vätska).
	500 g	700 W, 8–10 minuter	
Grönsaker (till exempel ärtor, broccoli, morot)	300 g	700 W, 8–10 minuter	Ugnselfast gods med lock (fyll på en matsked vatten).
	600 g	700 W, 15–20 minuter	
Stuvad spenat	450 g	700 W, 11–16 minuter	Tillaga utan att tillsätta vatten.

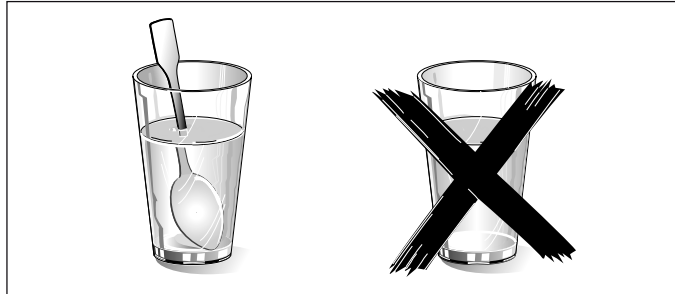
Uppvärmning av mat

⚠ Risk för brännskada!

Det finns alltid risk för fördröjd kokning när vätska värms upp.

Detta betyder att vätskan uppnår kokpunkten utan att de vanliga bubblorna stiger till ytan.

Även om behållaren endast flyttas lite kan den varma vätskan plötsligt koka över och skvätta. Placera alltid en sked i behållaren när du värmer vätska (på så sätt förhindrar du fördröjd kokning).



Försiktighet!

Försäkra dig om att föremål av metall (till exempel skedar) är placerade minst 2 cm från ugnens väggar och luckans insida. Eventuella gnistor kan orsaka irreparabel skada på glaset på luckans insida.

Anmärkningar

- Ta ut färdigrätter ur förpackningen. De värms snabbare och jämnare om de placeras i ugnselfast gods avsett för mikrovågsugn. Det kan ta olika lång tid att värma upp de olika ingredienserna i rätten.
- Täck över maten. Om du inte har ett särskilt lock till behållaren kan du täcka över med en tallrik eller särskild mikrovågsfilm.
- Rör om eller vänd maten flera gånger under uppvärmningen. Kontrollera temperaturen.
- Låt maten stå 2–5 minuter efter uppvärmningen så att den får en jämn temperatur.
- Använd grytlappar eller ugnshandskar när du lyfter ut föremål från ugnen.
- Placera livsmedlen direkt på den roterande tallriken.

Uppvärmning av mat	Vikt	Mikrovågseffekt (W), tillagningstid (minuter)	Anmärkingar
Meny, måltid på tallrik, färdigrätt	350–500 g	700 W, 5–10 minuter	Ta ut rätten ur förpackningen och täck över den innan du värmer den.
Drycker	150 ml	900 W, 1–2 minuter	Försiktighet! Placera en sked i glaset. Överhätta inte drycker som innehåller alkohol. Kontrollera under uppvärmning.
	300 ml	900 W, 2–3 minuter	
	500 ml	900 W, 3–4 minuter	
Barnmat (till exempel nappflaska)	50 ml	300 W, cirka 1 minut	Placera nappflaskan (utan napp eller lock) på botten av ugnsutrymmet. Skaka om eller rör ordentligt efter uppvärmning. Det är mycket viktigt att du kontrollerar temperaturen.
	100 ml	300 W, 1–2 minuter	
	200 ml	300 W, 2–3 minuter	
Soppa 1 kopp	175 g	900 W, 2–3 minuter	-
2 koppar	175 g vardera	900 W, 4–5 minuter	
4 koppar	175 g vardera	900 W, 5–6 minuter	
Skivor av kött eller köttstycken i sås (till exempel gulasch)	500 g	700 W, 10–15 minuter	Övertäckt.
Gryta	400 g	700 W, 5–10 minuter	Ugnselfast gods med lock.
	800 g	700 W, 10–15 minuter	
Grönsaker	150 g	700 W, 2–3 minuter	Fyll på lite vätska.
	300 g	700 W, 3–5 minuter	

Tillagning av mat

Anmärkingar

- Livsmedel som ligger platt tillagas snabbare än livsmedel som ligger i en hög. Fördela därför maten så att den ligger så platt som möjligt i det ugnselfasta godset. Placera inte olika livsmedel ovanpå varandra i lager.
- Placera livsmedlen direkt på den roterande tallriken.
- Tillaga maten i ugnselfast gods med lock. Om du inte har ett lämpligt lock till det ugnselfasta godset kan du täcka över med en tallrik eller särskild mikrovågsfilm.
- Om du följer dessa anvisningar kommer maten att behålla sin naturliga smak, vilket gör att den inte behöver kryddas så mycket.
- Låt maten stå 2–5 minuter efter tillagningen så att den får en jämn temperatur.
- Använd grytlappar eller ugnshandskar när du lyfter ut föremål från ugnen.

Tillagning av mat	Vikt	Mikrovågseffekt (W), tillagningstid (minuter)	Anmärkingar
Hel kyckling, färsk, inga inälvor	1,5 kg	700 W, 30–35 minuter	Vänd efter halva tillagningstiden.
Fiskfilé, färsk	400 g	700 W, 5–10 minuter	-
Färsk grönsaker	250 g	700 W, 5–10 minuter	Skär i jämnstora bitar, fyll på 1 till 2 matskedar vatten per 100 g och rör om under tillagning.
	500 g	700 W, 10–15 minuter	
Potatis	250 g	700 W, 8–10 minuter	Skär i jämnstora bitar, fyll på 1 till 2 matskedar vatten per 100 g och rör om under tillagning.
	500 g	700 W, 11–14 minuter	
	750 g	700 W, 15–22 minuter	
Ris	125 g	700 W, 7–9 minuter + 300 W, 15–20 minuter	Fyll på dubbla mängden vätska och tillaga i djupt ugnselfast gods med lock.
	250 g	700 W, 10–12 minuter + 300 W, 20–25 minuter	
Dessurter (till exempel pudding) (pulverprodukt)	500 ml	700 W, 7–9 minuter	Rör om två till tre gånger med ballongvisp under uppvärmning.
Frukt, kompott	500 g	700 W, 9–12 minuter	-

Popcorn för mikrovågsugn

Anmärkingar

- Använd plant och värmebeständigt ugnselfast gods av glas (till exempel locket till ett ugnssäkert fat/kärl eller en glasform av Pyrex-typ).
- Placera alltid det ugnselfasta godset på grillgallret.
- Använd inte porslin eller mycket djupa tallrikar.
- Använd de inställningar som rekommenderas i tabellen. Ändra tiden beroende på produkt och mängd.
- För att dina popcorn inte ska bli brända rekommenderar vi att du tar ut påsen ur ugnen efter 1 minut och 30 sekunder och skakar den. Var försiktig! Påsen är varm.

⚠ Risk för brännskada!

- Öppna popcornpåsen försiktigt (varm ånga kan komma ut ur den).
- Ställ inte in mikrovågsugnen på full effekt.

	Vikt	Tillbehör	Mikrovågseffekt (W), tillagningstid i minuter
Popcorn för mikrovågsugn	1 påse, 100 g	Ugnselfast gods	700 W, 3–5 minuter

Tips för mikrovågsugn

Du kan inte hitta information om inställningar för den mängd mat du ska tillaga.	Öka eller minska tillagningstiden enligt följande tumregel: Dubbla mängden = lite kortare än dubbla tillagningstiden, halva mängden = halva tillagningstiden.
Maten har blivit för torr.	Ställ in kortare tillagningstid eller välj lägre mikrovågseffekt nästa gång. Täck över maten och fyll på mer vätska.
När tiden har passerat är maten inte färdig (inte tinad, varm eller tillagad).	Ställ in längre tid. Stora mängder mat och mat som staplats på hög tar längre tid att tillaga.
Maten blir överhettad i kanten men inte färdig i mitten.	Rör om under tillagningen och ställ (vid nästa tillfälle) in lägre mikrovågseffekt och längre tillagningstid.
Efter tining är fågel eller kött tinat på utsidan men inte i mitten.	Ställ in lägre mikrovågseffekt nästa gång. Vänd på maten flera gånger om du tinar mycket mat.

Kakor, tårter och liknande bakverk















Om tabellerna

Anmärkningar

- Angivna tider gäller livsmedel som placeras i kall ugn.
- Temperatur och tillagningstid varierar beroende på konsistens och mängd. Det är därför temperaturområden anges i tabellerna. Börja med den lägre temperaturangivelsen och öka temperaturen (vid behov) nästa gång (en lägre temperatur ger jämnare brun yta).
- Ytterligare information finns i avsnittet *Bakningstips* efter tabellerna.
- **Placera alltid kakformen på mitten av det nedre grillgallret. Placera mat som indikeras med dubbla asterisker (**) på den roterande tallriken.**

Bakformar

Obs! Vi rekommenderar att du använder mörka bakformar av metall.

Baka i bakformar	Tillbehör	Uppvärmningstyp	Temperatur (°C)	Mikrovågseffekt (W)	Tillagningstid (minuter)
Sockerkaka	Ringform/kakform		170–180	100	40–50
Spröd sockerkaka*	Ringform/kakform		150–170	-	70–90
Kakbotten av sockerkaka	Pajform		160–180	-	30–40
Spröd frukt-paj och sockerkaka	Springform/ringform		170–180	100	35–45
Sockerkaksbotten, 2 ägg	Pajform		160–170	-	20–25
Kakbotten av sockerkaka, 6 ägg	Kakform (mörk springform)		170–180	-	35–45
Mördegsbotten med kant	Kakform (mörk springform)		170–190	-	30–40
Frukttårta/cheesecake med mördegsbotten*	Kakform (mörk springform)		170–190	100	35–45
Sött pajskal**	Kakform (mörk springform)		190–200	-	45–55
Ringformad kaka	Ringformad kakform		170–180	-	40–50
Pizza med tunn botten och lite topping**	Rund pizzaplåt		220–230	-	15–25
Mjuka fruktkakor**	Kakform (mörk springform)		200–220	-	50–60
Nötkaka	Kakform (mörk springform)		170–180	100	35–45
Jästdeg med torr topping	Rund pizzaplåt		160–180	-	50–60

*Låt kakan svalna i ugnen i cirka 20 minuter.

**Maten ska placeras på den roterande tallriken.

Baka i bakformar	Tillbehör	Uppvärmningstyp	Temperatur (°C)	Mikrovågseffekt (W)	Tillagningstid (minuter)
Jästdeg med fuktig topping	Rund pizzaplåt		170–190	-	55–65
Flätad limpa med 500 g mjöl	Rund pizzaplåt		170–190	-	35–45
Stollen (tysk julkaka) med 500 g mjöl	Rund pizzaplåt		160–180	-	60–70
Strudel (söt)	Rund pizzaplåt		190–210	100	35–45

*Låt kakan svalna i ugnen i cirka 20 minuter.

Mindre bakverk	Tillbehör	Uppvärmningstyp	Temperatur (°C)	Tillagningstid (minuter)
Småkakor	Rund pizzaplåt		150–170	25–35
Makroner	Rund pizzaplåt		110–130	35–45
Maräng	Rund pizzaplåt		100	80–100
Muffins	Muffinsform på grillgaller		160–180	35–40
Bakverk av petit-chou	Rund pizzaplåt		200–220	35–45
Bakverk av smördeg	Rund pizzaplåt		190–200	35–45
Jästdeg	Rund pizzaplåt		200–220	25–35

Bröd och frallor	Tillbehör	Uppvärmningstyp	Temperatur (°C)	Tillagningstid (minuter)
Surdegsbröd med 1,2 kg mjöl	Rund pizzaplåt		210–230	50–60
Flatbread	Rund pizzaplåt		220–230	25–35
Frallor	Rund pizzaplåt		210–230	25–35
Frallor av söt jästdeg	Rund pizzaplåt		200–220	15–25

Bakningstips

Du vill baka efter ett eget recept.	Använd liknande recept i bakningstabellerna som vägledning.
Använd bakformar av silikon, glas, plast eller lergods.	Bakformen måste vara värmebeständig upp till 250 °C. Kakor/tårter som bakas i dessa bakformar blir inte lika bruna (tillagningstiden blir kortare än vad som anges i tabellen vid användning av ugnen som mikrovågsugn).
Följ detta tips för att fastställa om sockerkakan är färdig:	Cirka 10 minuter innan receptets bakningstid har passerat sticker du i kakan med en baksticka på kakans högsta punkt. Om det inte fastnar något på bakstickan är kakan färdig.
Kakan sjunker ihop.	Använd mindre vätska nästa gång eller ställ in ugnen på 10 grader lägre temperatur och förläng bakningstiden. Följ anvisningar om blandningstid i receptet.
Kakan har stigit i mitten men är lägre runt kanterna.	Smörj endast kakformens botten. Separera kakan från formen försiktigt med en kniv när den är färdigbakad.
Kakan är lite bränd.	Sänk temperaturen något och baka kakan lite längre tid.
Kakan är för torr.	Gör små hål i kakan med en tandpetare när den är färdig. Droppa därefter lite fruktsaft eller alkoholhaltig dryck över den. Höj temperaturen 10 grader och förläng bakningstiden nästa gång.
Brödet eller kakan (till exempel cheesecake) ser bra ut men är degig på insidan (kladdig, lätt vatning).	Använd lite mindre vätska nästa gång och baka lite längre tid vid lägre temperatur. Vid bakning av kakor/tårter med fuktig topping rekommenderar vi att du bakar botten först, täcker den med mandlar eller brödsmlur och därefter lägger på toppingen. Följ anvisningar i receptet och rekommendationer om bakningstid.
Kakan lossnar inte från formen när den vänds upp och ned.	Låt kakan svalna 5 till 10 minuter innan du försöker få ut den ur formen. Om den fortfarande inte lossnar kan du skära runt formens kant med en kniv. Vänd kakformen upp och ned igen och lägg på en kall och våt handduk på den upprepade gånger. Smörj formen noggrant och strö brödsmlur i den nästa gång du bakar.
Ugnens temperatur uppmätt med din egen kötttermometer avviker från ugnens inställda temperatur.	Ugnens temperatur testas efter en förutbestämd tid av tillverkaren med hjälp av en provningsutrustning som finns mitt i ugnsutrymmet. Ugnselfast gods och tillbehör påverkar mätningen av temperaturen, vilket betyder att det uppstår avvikelser om du mäter temperaturen själv.
Gnistor genereras mellan formen och grillgallret.	Kontrollera att formen är ren på utsidan. Flytta formen till en annan plats i ugnsutrymmet. Om detta inte hjälper fortsätter du bakningen utan mikrovågsfunktionen (bakningstiden kommer att bli längre).

Ugnstekning och grillning

Om tabellerna

Temperatur och ugnstekningstid varierar beroende på typ av och mängden mat som ska tillagas. Det är därför temperaturområden anges i tabellerna. Börja med den lägre temperaturangivelsen och öka temperaturen (vid behov) nästa gång. Se mer information i avsnitten Tips för grillning och Tips för ugnstekning (dessa hittar du efter tabellerna).

Ugnselfast gods

Vi rekommenderar att du använder värmebeständigt ugnselfast gods avsett för mikrovågsugn. Stekgrytor av metall är inte lämpliga för ugnstekning i mikrovågsugn.

Det ugnselfasta godset kan bli mycket varmt. Använd ugnshandskar när du tar ut det ugnselfasta godset ur ugnen.

Placera varmt ugnselfast gods av glas på en torr kökshandduk när du har tagit ut det ur ugnen. Glaset kan spricka om det placeras på en kall eller våt yta.

Tips för ugnstekning

Anmärkningar

- Använd en djup stekgryta vid ugnstekning av kött och fågel.
- Försäkra dig om att det ugnselfasta godset passar i ugnsutrymmet (det får inte vara för stort).
- Kött:
Täck cirka två tredjedelar av det ugnselfasta godset med vätska (lite mer om det är grytstek). Vänd köttstyckena efter halva tillagningstiden. När steken är färdig stänger du av ugnen och lämnar kvar steken där i 10 minuter (på så sätt fördelas köttsaften bättre).
- Fågel:
Vänd på köttstyckena när två tredjedelar av tillagningstiden har passerat.

Tips för grillning

Anmärkningar





- Vid grillning ska ugnsluckan vara stängd och ugnen ska inte förvärmas.
- Försök om möjligt grilla livsmedel med samma tjocklek (biffar ska vara minst 2 till 3 cm tjocka).
- På så sätt bryns de jämnt och behåller sin saftighet. Salta biffarna först när de är färdiggrillade.

- Vänd köttet du grillar med grilltång (om du vänder med gaffel rinner köttsaften ut och biffen blir torr).
- Mörkare kött (till exempel nötkött) bryns snabbare än kalvkött eller fläskkött. Ljusare kött och fisk blir endast lite brynt på ytan vid grillning, men de är ändå tillräckligt tillagade och saftiga.
- Grillelementet slås på och av automatiskt. Det är normalt. Hur ofta detta inträffar varierar beroende på grillinställningen.

Nötkött

Anmärkningar

- Vänd på grytstek av nötkött efter en tredjedel och två tredjedelar av tillagningstiden. När tillagningstiden är färdig låter du den stå i ugnen i ytterligare 10 minuter.
- Vänd oxfilé och rostbiff efter halva tillagningstiden. När tillagningstiden är färdig låter du dem stå i ugnen i ytterligare 10 minuter.
- Vänd på biff efter två tredjedelar av tillagningstiden.



Nötkött	Tillbehör	Uppvärmningstyp	Temperatur (°C)	Mikrovågseffekt (W)	Tillagningstid (minuter)
Grytstek av nötkött, cirka 1 kg*	Ugnseldfast gods med lock		180–200	-	120–143
Oxfilé (medium), cirka 1 kg*	Ugnseldfast gods utan lock		180–200	100	30–40
Rostbiff (medium), cirka 1 kg*	Ugnseldfast gods utan lock		210–230	100	30–40
Biff (medium), 3 cm tjock**	Övre grillgaller		3	-	30–40

*Nedre grillgaller

**Övre grillgaller

Kalvkött

Obs! Vänd styckade bitar och lägg av kalvkött efter halva tillagningstiden. När tillagningstiden är färdig låter du dem stå i ugnen i ytterligare 10 minuter.





Kalvkött	Tillbehör	Uppvärmningstyp	Temperatur (°C)	Mikrovågseffekt (W)	Tillagningstid (minuter)
Styckade bitar av kalvkött, cirka 1 kg*	Ugnseldfast gods med lock		180–200	-	110–130
Lägg av kalvkött, cirka 1,5 kg*	Ugnseldfast gods med lock		200–220	-	120–130

*Nedre grillgaller

Fläskkött

Anmärkningar

- Vänd styckade bitar av magert fläskkött och styckade bitar utan svål efter halva tillagningstiden. När tillagningstiden är färdig låter du dem stå i ugnen i ytterligare 10 minuter.
- Placera den styckade biten i ugnselfast gods med svålsidan uppåt. Gör ett snitt i svålen. Vänd inte den styckade biten. När tillagningstiden är färdig låter du den stå i ugnen i ytterligare 10 minuter.
- Vänd inte fläskfilé eller fläskkotlett. När tillagningstiden är färdig låter du dem stå i ugnen i ytterligare 5 minuter.
- Vänd på fläskkarré efter två tredjedelar av tillagningstiden.



Fläskkött	Tillbehör	Uppvärmningstyp	Temperatur (°C)	Mikrovågseffekt (W)	Tillagningstid (minuter)
Styckad bit utan svål (till exempel karré), cirka 750 g*	Ugnselfast gods med lock		220–230	100	40–50
Styckad bit med svål (till exempel bog), cirka 1,5 kg*	Ugnselfast gods utan lock		190–210	-	130–150
Fläskfilé, cirka 500 g*	Ugnselfast gods med lock		220–230	100	25–30
Styckad bit av magert fläskkött, cirka 1 kg*	Ugnselfast gods med lock	-	210–230	100	60–80
Rökt fläskkött på ben, cirka 1 kg*	Ugnselfast gods utan lock	-	-	300	45–50
Fläskkarré, 2 cm tjock**			3		Första sidan: cirka 15–20 Andra sidan: cirka 10–15

*Nedre grillgaller

**Övre grillgaller

Lamm

Obs! Vänd lammsteken efter halva tillagningstiden.



Lamm	Tillbehör	Uppvärmningstyp	Temperatur (°C)	Mikrovågseffekt (W)	Tillagningstid (minuter)
Lammsadel på ben, cirka 1 kg*	Ugnselfast gods utan lock		210–230	-	40–50
Lammstek med ben (medium), cirka 1,5 kg*	Ugnselfast gods med lock		190–210	-	90–95

*Nedre grillgaller

Övrigt

Anmärkningar

- När tillagningstiden är färdig låter du köttfärslimpan stå i ugnen i ytterligare 10 minuter.
- Vänd på korvarna efter två tredjedelar av tillagningstiden.






Övrigt	Tillbehör	Uppvärmningstyp	Temperatur (°C)	Mikrovågseffekt (W)	Tillagningstid (minuter)
Köttfärslimpa, cirka 1 kg*	Ugnseldfast gods utan lock		180–200	700 W + 100 W	-
4 till 6 korvar för grillning (cirka 150 g per korv)**	-		3	-	Varje sida: 10–15






*Nedre grillgaller
**Övre grillgaller

Fågel

Anmärkningar

- Placera hel kyckling och kycklingbröst med bröstsidan ned. Vänd efter två tredjedelar av tillagningstiden.
- Placera unghöna med bröstsidan ned. Vänd efter 30 minuter och ställ in 180 W mikrovågseffekt.
- Placera halv kyckling och kycklingbitar med skinnsidan upp. Vänd inte.
- Vänd bröst av anka och gås med skinnsidan upp. Vänd inte.
- Vänd gåslår efter halva tillagningstiden. Stick hål i skinnet.
- Placera kalkonbröst och kalkonlår med skinnsidan ned. Vänd efter två tredjedelar av tillagningstiden.

Fågel	Tillbehör	Uppvärmningstyp	Temperatur (°C)	Mikrovågseffekt (W)	Tillagningstid (minuter)
Hel kyckling, cirka 1,2 kg*	Ugnseldfast gods med lock		220–230	300	35–45
Hel unghöna, cirka 1,6 kg*	Ugnseldfast gods med lock		220–230	300 100	30 20–30
Kycklinghalvor, 500 g vardera*	Ugnseldfast gods utan lock		180–200	300	30–35
Kycklingbitar, cirka 800 g*	Ugnseldfast gods utan lock		210–230	300	20–30
Kycklingbröst med skinn och ben, två stycken, cirka 350–450 g*	Ugnseldfast gods utan lock		190–210	100	30–40

Ankbröst med skinn, två stycken, 300–400 g vardera**	Ugnseldfast gods utan lock		3	100	20–30
Gåsbröst, två stycken, 500 g vardera*	Ugnseldfast gods utan lock		210–230	100	25–30
Gåslår, fyra stycken, cirka 1,5 kg*	Ugnseldfast gods utan lock		210–230	100	30–40
Kalkonbröst, cirka 1 kg*	Ugnseldfast gods med lock		200–220	-	90–100
Kalkonlår, cirka 1,3 kg*	Ugnseldfast gods med lock		200–220	100	50–60



*Nedre grillgaller

**Övre grillgaller

Fisk

Anmärkningar

- Placera hel fisk (till exempel forell) på mitten av det övre grillgallret.
- Olja in grillgallret först.

Fisk	Tillbehör	Uppvärmningstyp	Temperatur (°C)	Tillagningstid (minuter)
Fiskkotlett (till exempel lax), 3 cm tjock, grillad	Övre grillgaller		3	20–25
Hel fisk, två till tre bitar, 300 g vardera, grillade	Övre grillgaller		3	20–30






Tips för ugnstekning och grillning

Tabellen innehåller inte information om vikt för styckad bit.	För små stekar väljer du högre temperatur och kortare tillagningstid. För större stekar väljer du lägre temperatur och längre tillagningstid.
När är steken färdig?	Använd kötttermometer (säljs i köksbutiker) eller gör skedtestet. Tryck på steken med en sked. Om steken känns fast är den färdig. Om steken ger efter för skeden behöver den mer tid.
Steken ser bra ut men skyn är bränd.	Använd mindre stekgryta eller tillsätt mer vätska nästa gång.
Steken ser bra ut men skyn är för ljus och vattnig.	Använd större stekgryta eller tillsätt mindre mängd vätska nästa gång.
Steken är inte tillräckligt genomstekt.	Skär upp steken. Tillred såsen i stekgrytan och placera skivorna av stekt kött i såsen. Avsluta tillagningen av köttet med endast mikrovågsfunktionen.

Pajer, gratänger, varma smörgåsar

Anmärkningar

- Värdena i tabellen gäller livsmedel som placeras i kall ugn.
- Använd ugnssäkert och värmebeständigt fat/kärl (4–5 cm djupt) avsett för användning i mikrovågsugn för pajer potatisgratäng och lasagne.
- Placera bakverket på ugnens nedre grillgaller.
- Låt pajer och gratänger vara kvar i ugnen ytterligare 5 minuter efter att den har stängts av.
- Ost på varm smörgås:
Förrosta brödsnivorna

Pajer, gratänger, varma smörgåsar	Tillbehör	Uppvärmningstyp	Temperatur (°C)	Mikrovågseffekt (W)	Tillagningstid (minuter)
Söta pajer, cirka 1,5 kg*	Ugnseldfast gods utan lock		140–160	300	25–35
Matpajer som innehåller tillagade ingredienser, cirka 1 kg*	Ugnseldfast gods utan lock		150–160	700	20–25
Lasagne, färsk*	Ugnseldfast gods utan lock		200–220	300	25–35
Potatisgratäng av råa ingredienser, cirka 1,1 kg*	Ugnseldfast gods utan lock		180–200	700	25–30
Varma smörgåsar, fyra brödsnivor**			3	-	8–10














*Nedre grillgaller

**Övre grillgaller

Frost färdigmat

Anmärkningar

- Se anvisningar på förpackningen.
- Värdena i tabellen gäller livsmedel som placeras i kall ugn.
- Sprid ut pommes frites, potatiskroketter och potatisplättar så att de inte ligger på varandra. Vänd efter halva tillagningstiden.
- Placera livsmedlen direkt på den roterande tallriken.

Färdigmat	Tillbehör	Uppvärmningstyp	Temperatur (°C)	Mikrovågseffekt (W)	Tillagningstid (minuter)
Pizza med tunn botten*	Roterande tallrik		220–230	-	10–15
Pizza med tjock botten	Roterande tallrik	 	- 220–230	700 -	3 13–18
Minipizza*	Roterande tallrik		220–230	-	10–15
Pizzabaguette*	Roterande tallrik	 	- 220–230	700 -	2 13–18
Pommes frites	Roterande tallrik		220–230	-	8–13
Potatiskroketter*	Roterande tallrik		210–220	-	13–18
Potatisplättar, potatispiroger	Roterande tallrik		200–220	-	25–30
Förgräddat bröd (frallor/baguette)	Nedre grillgaller		170–180	-	13–18
Fiskpinnar	Roterande tallrik		210–230	-	10–20
Kycklingfingrar, chicken nuggets	Roterande tallrik		200–220	-	15–20
Lasagne (cirka 400 g)**	Nedre grillgaller		220–230	700	12–17

*Förvärm ugnsutrymmet i 5 minuter.

**Placera maten i lämpligt, värmebeständigt ugnselfast gods.

CONTENTS

Precautions	46
Additional note	46
Important safety instructions	46
Causes of damage	48
Installation	50
Your new appliance	52
Control panel	52
Touch keys and display	53
Function selector	53
Parameter selector	54
Cooling fan	55
Accessories	55
Before using the appliance for the first time	56
Setting the clock	56
Cleaning the accessories	56
Heating up the oven	56
Setting the oven	56
Setting the type of heating and temperature	56
Rapid preheating	57
The microwave	57
Notes regarding ovenware	58
Microwave power settings	59
Setting the microwave	59
MicroCombi operation	60
Setting Microwave Combi operation	60
Automatic programmes	61

Setting a programme	61
Defrosting programmes	63
Setting the time-setting options	64
Setting the cooking time	64
Setting the clock	64
Childproof lock	64
Switching on the childproof lock	64
Switching off the childproof lock	64
Childproof lock with other cooking operations	64
Care and cleaning	65
Cleaning agents	65
Technical data	66
Malfunction table	67
Acrylamide in foodstuffs	68
Energy and environment tips	68
Saving energy	68
Environmentally-friendly disposal	68
Expert Cooking Guide	69
Defrosting, heating up and cooking with the microwave	69
Microwave tips	75
Cakes and pastries	75
Baking tins	76
Baking tips	78
Roasting and grilling	79
Tips for roasting and grilling	79
Bakes, gratins, toast with toppings	84
Convenience products, frozen	85

PRECAUTIONS TO AVOID POSSIBLE EXPOSURE TO EXCESSIVE MICROWAVE ENERGY

- A) Do not attempt to operate this oven with the door open as this can result in harmful exposure to microwave energy. It is important not to break or tamper with the safety interlocks.
- B) Do not place objects between the oven's front face and the door or allow soil or cleaner residue to accumulate on sealing surfaces.
- C) **WARNING:** If the door or door seals are damaged, the oven must not be used until it has been repaired by a qualified person.

ADDITIONAL NOTE

If the apparatus is not maintained in a good state of cleanliness, its surface may become degraded, affecting the lifespan of the apparatus and leading to a dangerous situation.

IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

WARNING

To reduce the risk of fire, electric shock, persons or exposure to energy when injury to excessive microwave oven using your appliance, follow basic precautions, including the following:

1. This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and

knowledge if they have been given supervision or instruction concerning safe use of the appliance and understand the hazards involved. Children must not play with the appliance. Cleaning and user maintenance must not be carried out by children without supervision.

2. Read and follow the specific: "PRECAUTIONS TO AVOID POSSIBLE EXPOSURE TO EXCESSIVE MICROWAVE ENERGY".
3. Keep the appliance and its cord out of reach of children aged 8 and below.
4. If the mains cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, the manufacturer's service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.
5. **WARNING:** It is hazardous for anyone other than a qualified person to carry out any service or repair operation that involves the removal of a cover which provides protection against exposure to microwave energy.
6. **WARNING:** Liquids and other foods must not be heated in sealed containers as they are liable to explode.
7. This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards

- involved. Children must not play with the appliance. Cleaning and user maintenance must not be carried out by children without supervision unless they are aged 8 and above and supervised.
8. When heating food in plastic or paper containers, regularly check the oven as there is a possibility of ignition.
 9. Only use utensils that are suitable for use in microwave ovens.
 10. If smoke is emitted, switch off or unplug the appliance and keep the door closed in order to stifle any flames.
 11. Microwave heating of beverages can result in delayed eruptive boiling, care must therefore be taken when handling the container.
 12. The contents of feeding bottles and baby food jars shall be stirred or shaken and the temperature checked before consumption, in order to avoid burns.
 13. Eggs in their shells and whole hardboiled eggs should not be heated in microwave ovens as they may explode, even after microwave heating has ended.
 14. The oven should be cleaned regularly and any food deposits removed.
 15. Failure to maintain the oven in a clean condition may lead to deterioration of the surface that could adversely affect the life of the appliance and possibly result in a hazardous situation.
 16. Only use the temperature probe recommended for this oven (for ovens provided with a facility to use a temperature-sensing probe).
 17. The microwave oven must be operated with the decorative door open (for ovens with a decorative door).
 18. This appliance is intended to be used in household as: and similar applications such - staff kitchen areas in shops, offices and other working environments; - by clients in hotels, motels and other residential type environments; - farmhouses; - bed and breakfast type environments.
 19. Care should be taken not to displace the turntable when removing containers from the appliance.
 20. The appliance must not be cleaned with a steam cleaner.
 21. **WARNING:** Ensure that the appliance is switched off before replacing the bulb to avoid the possibility of electric shock.
 22. **WARNING:** Accessible parts may become hot during use. Young children should be kept away from the appliance.
 23. Steam cleaners are not to be used.
 24. The microwave oven is intended for heating food and beverages. Drying of food or clothing and heating of warming pads, slippers, sponges, damp cloth and similar may lead to risk of injury, ignition or fire.
 25. Surfaces of storage drawers can get hot.

26. **WARNING:** The appliance and its accessible parts become hot during use. Care should be taken to avoid touching heating elements. Children under 8 years old must be kept away from the appliance unless under constant supervision.
27. The appliance becomes hot during use. Care should be taken to avoid touching heating elements inside the oven.
28. Metallic containers for food and beverages are not permitted during microwave cooking.
29. Do not use harsh abrasive cleaners or sharp metal scrapers to clean the oven door glass as they can scratch the surface, which may result in glass shattering.
30. The appliance is intended to be used built-in.
31. The appliance must not be installed behind a decorative door in order to avoid overheating. (This is not applicable for appliances with decorative door).
32. **WARNING:** When the appliance is operated in the combination mode, children should only use the oven under adult supervision due to the temperatures generated.
- the inside of the door. Sparks could irreparably damage the glass on the inside of the door.
- Water in the hot cooking compartment: Never pour water into the hot cooking compartment. This will cause steam. The temperature change can cause damage.
 - Moist food: Do not store moist food in the closed cooking compartment for long periods.
 - Do not use the appliance to store food. This can lead to corrosion.
 - Cooling with the appliance door open: Only leave the cooking compartment to cool with the door closed. Do not trap anything in the appliance door. Even if the door is only slightly ajar, the fronts of adjacent units may be damaged over time.
 - Heavily soiled seal: If the seal is very dirty, the appliance door will no longer close properly during operation. The fronts of adjacent units could be damaged. Always keep the seal clean.
 - Operating the microwave without food: Operating the appliance without food in the cooking compartment may lead to overloading. Never switch on the appliance unless there is food in the cooking compartment. An exception to this rule is a short crockery test (see the section "Microwave, suitable crockery").
 - Using the appliance door for standing on or placing objects on: Do not stand or place anything on the

READ CAREFULLY AND KEEP FOR FUTURE REFERENCE

CAUSES OF DAMAGE

Caution!

- Creation of sparks: Metal e.g. a spoon in a glass must be kept at least 2 cm from the oven walls and

open appliance door. Do not place ovenware or accessories on the appliance door.

- Transporting the appliance: Do not carry or hold the appliance by the door handle. The door handle cannot support the weight of the appliance and could break.
- Microwave popcorn: Never set the microwave power too high. Use a power setting no higher than 600 watts. Always place the popcorn bag on a glass plate. The disc may jump if overloaded.
- Liquid that has boiled over must not be allowed to run through the turntable drive into the interior of the appliance. Monitor the cooking process. Choose a shorter cooking time initially, and increase the cooking time as required.
- The oven should be cleaned regularly and any food deposits removed since they may explode, even after microwave heating has ended.
- Failure to maintain the oven in a clean condition could lead to deterioration of the surface that could adversely affect the life of the appliance and possibly result in a hazardous situation.

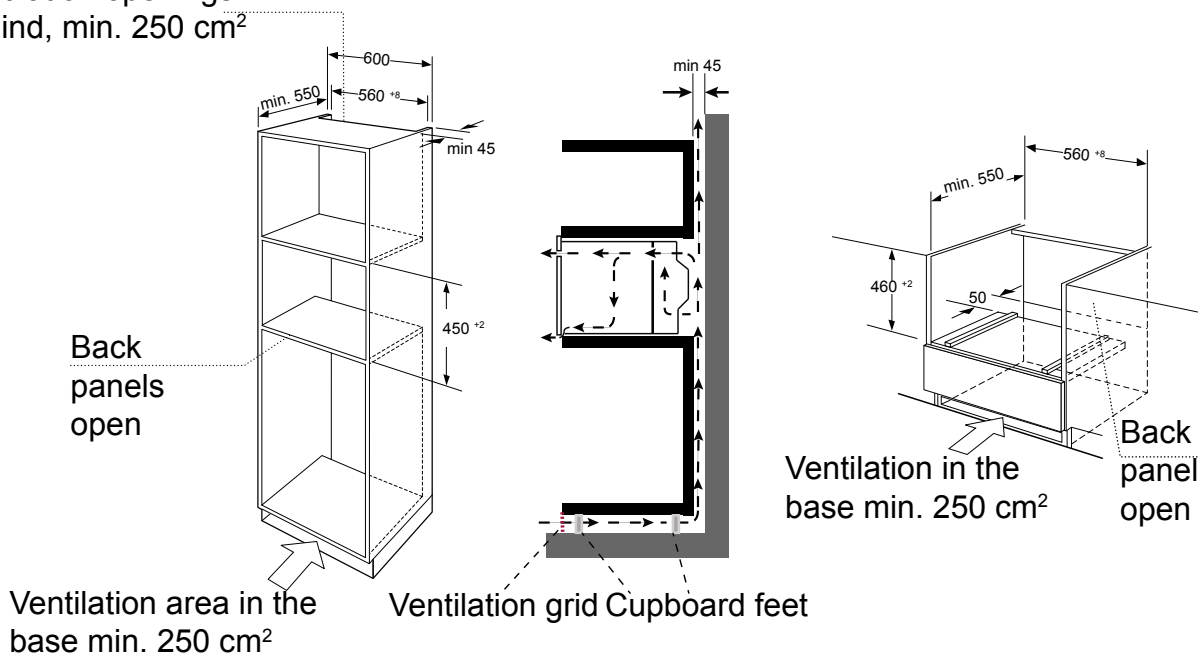
INSTALLATION

Fitted units

- This appliance is only intended to be fully fitted in a kitchen.
- This appliance is not designed to be used as a tabletop appliance or inside a cupboard.
- The fitted cabinet must not have a back wall behind the appliance.
- A gap of at least 45 mm must be maintained between the wall and the base or back panel of the unit above.
- The fitted cabinet must have a ventilation opening of 250 cm² on the front. To achieve this, cut back the base panel or fit a ventilation grille.
- Ventilation slots and intakes must not be covered.
- The safe operation of this appliance can only be guaranteed if it has been installed in accordance with these installation instructions.
- The fitter is liable for any damage resulting from incorrect installation.
- The units into which the appliance is fitted must be heatresistant up to 90°C.

INSTALLATION DIMENSIONS

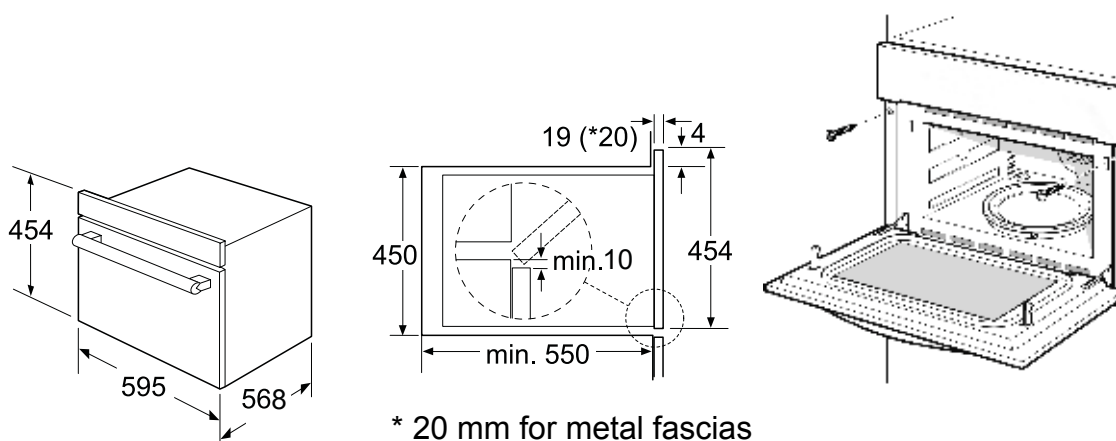
Ventilation openings behind, min. 250 cm²



Note: There should be a gap above the oven.

BUILDING IN

- Do not hold or carry the appliance by the door handle. The door handle cannot hold the weight of the appliance and may break off.
1. Carefully push the oven into the box, making sure that it is in the centre.
 2. Open the door and fasten the microwave with the screws that were supplied.



- Fully insert the appliance and centre it.
- Do not kink the connecting cable.
- Screw the appliance into place.
- The gap between the worktop and the appliance must not be closed by additional battens.

Important information

The appliance is designed to be permanently installed with a three-pin power cord and may only be connected by a licensed expert in accordance with the connection diagram.

Only a qualified electrician who takes the relevant regulations into account may replace the power cord. Do not use multiple plugs, power strips or extensions. Overloading causes a risk of fire.

If the connection is no longer accessible following installation, an all-pin isolating switch with a contact gap of at least 3 mm must be provided.

Connect the wires of the mains power cord in accordance with the following colour coding:

Green and yellow	Earth wire \oplus (E)
Blue	Neutral wire (N)
Brown	Live (L)

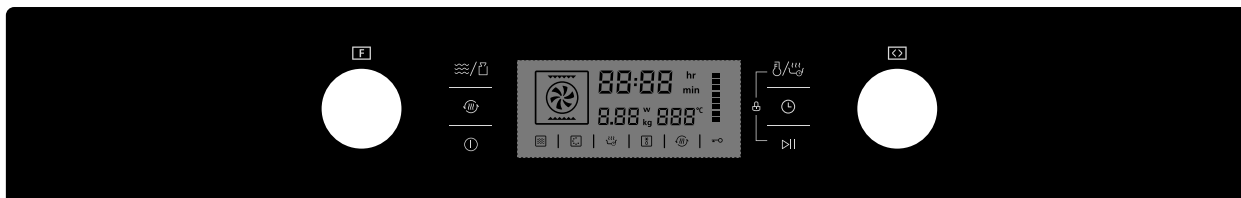
Great Britain and Australia:

Do not connect the appliance using a 13 A plug or protect it with a 13 A fuse. The appliance must be protected using a fuse that is rated 16 A or higher. The appliance must be disconnected from the power supply during all installation work. When the appliance is installed, protection must be provided against accidental contact in the future.

YOUR NEW APPLIANCE

Use this section to familiarise yourself with your new appliance. The control panel and the individual operating controls are explained. You will find information on the cooking compartment and the accessories.







Control panel





Touch keys and display

The touch keys are used to set the various additional functions.

On the display, you can read the values that you have set.








Symbol	Function
	Power/Weight
	Rapid preheating
	ON/OFF
	Temperature/Auto menu
	Clock
	Start/Pause

Note:

Touch and hold the  and  keys for approx. 3 seconds to activate the childproof lock. The oven will not react to any settings. The timer and clock can also be set.

Function selector

Use the function selector to set the type of heating.

Function	Use
 3D Hot air	For baking sponge cakes in baking tins, flans and cheesecakes as well as cakes, pizza and small baked items on the baking tray. 50°C can maintain the taste of food after heat preservation of 1-2 hours
 Grill with fan	Poultry goes brown and crispy. Baked casseroles and grilled dishes work out best using this setting.
 Pizza setting	For frozen convenience products and dishes which require a lot of heat from underneath.
 Grill	Select between the levels high, medium or low. This is ideal if you wish to grill several steaks, sausages, pieces of fish or slices of bread.
 Microwave+Hot air	Use this function to roast meals quickly. And at the same time use the function of 3D Hot air.
 Microwave+Grill Fan	Baked casseroles and grilled dishes work out best using this setting. And Poultry goes brown and crispy. Use the function to roast meals evenly.
 Microwave+Pizza	Use this function to roast meals quickly. And at the same time use the function of Pizza setting.

	Use this function to cook meals quickly and at the same time give the meal a brown crust.
Microwave+Grill	
	2 defrosting programmes
Defrost	
	13 cooking programmes. The type of heating and cooking time are set by weight.
Auto-programs	
	Defrost, reheat and cooking.
Microwave	

Parameter selector

Use the selector to set the parameters.

Parameter	Function
Auto menu	Select 13 automatic programmes. From P 01 to P 13.
Temperature	Select the temperature of cooking(°C). : 50,100,105,110...230 : 100,105,110...230 : 100,105,110...230 + : 50,100,105,110...230 + : 100,105, 110...230 + : 100,105, 110...230
Weight	Set the weight of cooking.
Time	Set the time of cooking.
Microwave	Select microwave power.100W,300W 450W,700W and 900W

Cooling fan

Your appliance has a cooling fan. The cooling fan switches on during operation. The hot air escapes above the door.

The cooling fan continues to run for a certain time after operation.

Caution!

Do not cover the ventilation slots. Otherwise, the appliance will overheat.

Notes

- The appliance remains cool during microwave operation. The cooling fan will still switch on. The fan may continue to run even when microwave operation has ended.
- Condensation may appear on the door window, interior walls and floor. This is normal and does not adversely affect microwave operation. Wipe away the condensation after cooking.
- Never use the microwave without the turntable.
- The turntable can withstand max. 5 kg.
- The turntable must turn when using all types of heating.

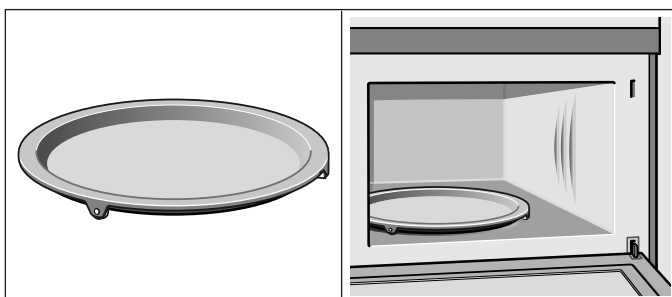
ACCESSORIES

Turntable

As a surface for the wire rack.

Food which particularly requires a lot of heat from underneath can be prepared directly on the turntable.

The turntable can turn clockwise or anti-clockwise. Place the turntable on the drive in the centre of the cooking compartment. Ensure that it is properly fitted.



Lower wire rack

For the microwave and for baking and roasting in the oven.

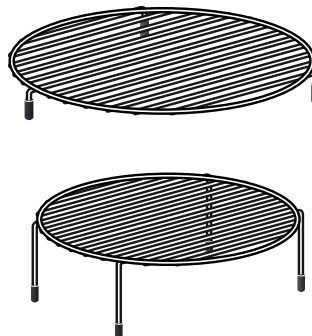
Higher wire rack

For grilling, e.g. steaks, sausages and for toasting bread.

As a support for shallow dishes.

Note:

Type and quantity of accessories may differ depending on model.





BEFORE USING THE APPLI- ANCE FOR THE FIRST TIME

Here you will find everything you need to do before using your oven to prepare food for the first time. First read the section on *Safety information*

Setting the clock


Once the appliance is connected, "00:00" will flash, buzzer will sound once. Set the clock.










1. Turn the  knob between 00:00 and 23:59.
2. Touch the  key. The time is set.

Cleaning the accessories

Before you use the accessories for the first time, clean them thoroughly with hot soapy water and a soft dish cloth.

Heating up the oven


To remove the new cooker smell, heat up the oven when it is empty and closed. One hour with  Hot air at 230 °C is ideal. Ensure that no packaging remnants have been left in the cooking compartment.










1. Use the function selector  to set  heating mode. Turn the  knob to select  hot air function.
2. Touch the  key. Turn the  knob to set the temperature to 230 °C.
3. Touch the  key. Turn the  knob to set the cooking time to 60 minutes.
4. Touch the  key. The oven begins to heat up.

SETTING THE OVEN


There are various ways in which you can set your oven. Here we will explain how you can select the desired type of heating and temperature or grill setting. You can also select the oven cooking time for your dish. Please refer to the section on *Setting the timesetting options*.

Setting the type of heating and temperature



Example :  Hot air at 200 °C for 25 minutes.

1. Set the function selector  to .
Turn the  knob to .
2. Touch the  key. The default temperature 180 C will flash.
Turn the  knob to set the temperature to 200.
3. Touch the  key. Turn the  knob to set the cooking time to 25 minutes.
4. Touch the  key. The oven begins to heat up.



Opening the oven door during operation

Operation is suspended. After closing the door, touch the  key. Operation continues.



Pausing operation

Touch the  key to pause operation. Then touch the  key to continue operation.


Changing the cooking time

This can be done at any time. Touch the  key. Turn the  knob to change the cooking time.

Changing the temperature

This can be done at any time. Touch the  key for the new temperature setting. Turn the  knob to set the temperature.


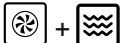
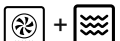
Cancelling operation

This can be done at any time. Touch the  key to enter into the off state.


Rapid Preheating


With rapid preheating, your oven reaches the set temperature particularly quickly.


Rapid Preheating is available for the following types of heating:

-  3D Hot air
-  Grill with fan
-  Microwave+Hot air
-  Microwave+Grill Fan
-  Pizza setting
-  Microwave+Pizza


To ensure an even cooking result, only put your food in the cooking compartment when the preheating phase is complete.

1. Setting the type of heating and temperature.
2. Touch the  key.




The  symbol lights up in the display.

3. Touch the  key. The oven begins to heat up.

The preheating process is complete

A signal sounds. The  symbol in the display flashes. Put your dish in the oven.

Cancelling rapid preheating

During setting of the rapid preheating function, touching the  key cancels the function. During rapid preheating, touching the  or the  cancels the function. You can also open the door to cancel the function.

Note:

1. The rapid preheating function only works if you have already chosen one of the modes above. During preheating, the microwave function is switched off.
2. Only when you can hear alarm and preheating icon is flashing can you open the door and put food inside.

THE MICROWAVE

Microwaves are converted to heat in foodstuffs. The microwave can be used solo, i.e. on its own, or in combination with a different type of heating. You will find information about ovenware and how to set the microwave.

Note:

In the Expert Cooking Guide, you will find examples for defrosting, heating and cooking with the microwave oven.

Note:

The step quantities for the adjustment time of the coding switch are as follow:

0-1 min : 1 second

1-5 min : 10 seconds

5-15 min : 30 seconds

15-60 min : 1 minute

60 min : 5 minutes

NOTES REGARDING OVENWARE

Suitable ovenware

Suitable dishes are heat-resistant ovenware made of glass, glass ceramic, porcelain, ceramic or heat-resistant plastic. These materials allow microwaves to pass through.

You can also use serving dishes. This saves you having to transfer food from one dish to another. You should only use ovenware with decorative gold or silver trim if the manufacturer guarantees that they are suitable for use in microwaves.

Unsuitable ovenware

Metal ovenware is unsuitable. Metal does not allow microwaves to pass through. Food in covered metal containers will remain cold.

Caution!

Creation of sparks: metal – e.g. a spoon in a glass – must be kept at least 2 cm from the oven walls and the inside of the door. Sparks could destroy the glass on the inside of the door.

Ovenware test

Do not switch on the microwave unless there is food inside. The following ovenware test is the only exception to this rule.


Perform the following test if you are unsure whether your ovenware is suitable for use in the microwave:

1. Heat the empty ovenware at maximum power for ½ to 1 minute.
2. Check the temperature occasionally during that time.

The ovenware should still be cold or warm to the touch.

The ovenware is unsuitable if it becomes hot or sparks are generated.

MICROWAVE POWER SETTINGS

Use the  key to set the desired microwave power.

100W Defrosting sensitive/delicate foods
 Defrosting irregularly-shaped foods
 Softening ice cream
 Allowing dough to rise

300W Defrosting
 Melting chocolate and butter

450W Cooking rice, soup

700W Reheating
 Cooking mushrooms and shell fish
 Cooking dishes containing eggs and cheese







900W Boiling water, reheating
 Cooking chicken, fish, vegetables

Notes

- When you touch a key, the selected power lights up.
- The microwave power can be set to 900 watts for a maximum of 30 minutes. With all other power settings a maximum cooking time of 1 hour 30 minutes is possible.

SETTING THE MICROWAVE

Example: Microwave power setting 300 W, cooking time 17 minutes

1. In the off state, touch the  key to enter microwave function. The default microwave power 900W will appear. And the default cooking time will flash.
2. Touch the  key to activate the microwave power. Turn the  knob to adjust the microwave power to 300W.
3. Touch the  key. Turn the  knob to cooking time to 17 minutes.
4. Touch the  key.

Operation begins. The cooking time starts counting down in the display.

The cooking time has elapsed

A signal sounds. Microwave operation has finished.

Opening the oven door during operation

Operation is suspended. After closing the door, touch the ▷|| key. Operation continues.

Changing the cooking time

This can be done at any time. Touch the ⌚ key. Turn the ⦿ knob to change the cooking time.

Changing the microwave power setting

This can be done at any time. Touch the ⚡/⦿ key for the new microwave power setting. Turn the ⦿ knob to set the microwave power.

Pausing operation

Touch the ▷|| key briefly. The oven is paused. Touch the ▷|| key again to continue operation.

Cancelling operation

This can be done at any time. Touch the ⌚ key to enter into the off state.

Notes

- When you set the function selector to ⚡, the highest microwave power setting always lights up as the suggested setting.
- If you open the appliance door during cooking, the fan may continue to run.

MICROCOMBI OPERATION

This involves simultaneous operation of the grill and the microwave. Using the microwave cooks your dishes more quickly, but they are still nicely browned.

You can switch on all microwave power settings.

Exception: 900 watts

Setting Microwave Combi operation

Example: microwave 100 W, 17 minutes and hot air ⦿ 190 °C.

1. Turn the ⦿ knob to ⦿⦿⦿⦿. Turn the ⦿ knob to ⦿⦿.
2. Touch the ⦿/⚡ key. The default temperature 180 °C will flash. Turn the ⦿ knob to set the temperature to 190 °C.
3. The default microwave power is 300W. Touch the ⚡/⦿ key. Turn the ⦿ knob to set the microwave power to 100W.
4. Touch the ⌚ key. Turn the ⦿ knob to change the cooking time to 17 minutes.
5. Touch the ▷|| key.

Appliance operation begins. The cooking time starts counting down.

The cooking time has elapsed

A signal sounds. Combination mode has finished.

Opening the oven door during cooking

Operation is suspended. After closing the door, touch the ▷|| key briefly. The programme will then continue.

Pausing operation

Touch the ▷|| key briefly. Then the oven is paused. Touch the ▷|| key again to continue operation.

Changing the cooking time

This can be done at any time. Touch the ⌚ key. Turn the knob to change the cooking time.

Changing the microwave power setting

This can be done at any time. Touch the ⚡/☐ key for the new microwave power setting. Turn the ⓪ knob to set the microwave power.

Changing the temperature

This can be done at any time. Touch the Ⓕ/Ⓒ key for the new temperature setting. Turn the ⓪ knob to set the temperature.

Cancelling operation

This can be done at any time. Touch the ① key to enter off state

AUTOMATIC PROGRAMMES

The automatic programmes enable you to prepare food very easily. You select the programme and enter the weight of your food. The automatic programme makes the optimum setting. You can choose from 13 programmes.

Always place the food in the cold cooking compartment.

Setting a programme

When you have selected a programme, set the oven. The temperature selector must be in the off position.

Example : Programme 3 with a weight of 1 kilogramme.

1. Set the function selector ⓪ to automatic programmes Ⓕ. The first programme number appears in the display.
2. Touch the Ⓕ/Ⓒ key. Turn the ⓪ knob to select the programme number.
3. Touch the ⚡/☐ key.
4. Turn the ⓪ knob to set the weight, cooking time will be displayed.
5. Touch the ▷|| key. The programme starts. You can see the cooking time counting down.

AUTO MENU

Programme no.	Category	Item
P 01**	Vegetables	Fresh vegetables
P 02**	Side dishes	Potatoes-peeled/cooked
P 03*	Side dishes	Potatoes-roasted <small>If you hear a beep, turn the food. The combi microwave oven starts the next phase automatically.</small>
P 04	Poultry/Fish	Chicken pieces <small>If you hear a beep, turn the food. The combi microwave oven starts the next phase automatically.</small>
P 05*	Bakery	Cake
P 06*	Bakery	Apple pie
P 07*	Bakery	Quiche
P 08**	Reheat	Drink/soup
P 09**	Reheat	Plated meal
P 10**	Reheat	Sauce/stew/dish
P 11*	Convenience	Frozen pizza
P 12*	Convenience	Oven chips <small>If you hear a beep, turn the food. The combi microwave oven starts the next phase automatically.</small>
P 13*	Convenience	Lasagna

Notes

- Programmes with a * are preheated. During preheating, the cooking time pauses and the preheating symbol is on. After preheating, you will hear an alarm and the preheating symbol will flash.
- Programmes with ** only use the microwave function.


Programme has ended

A signal sounds. The oven stops heating.

Changing the programme

Once you have started the programme, the programme number and weight cannot be changed.

Cancelling the programme







This can be done at any time. Touch the  key to enter off state

Changing the cooking time

If using automatic programmes, you cannot change the cooking time.

DEFROSTING PROGRAMMES

You can use the 2 defrosting programmes to defrost meat, poultry and bread.

1. Set the function selector  to automatic programmes . The first programme number flashes in the display.
2. Turn the  knob to select the programme number.
3. Touch the  key.
4. Turn the  knob to set the weight, cooking time will be displayed.
5. Touch the  key. The programme starts. You can see the cooking time counting down.

Notes

Preparing food

- Use food that has been frozen at -18 °C and stored in portionsized quantities that are as thin as possible. Take the food to be defrosted out of all packaging and weigh it. You need to know the

weight to set the programme.

- Liquid will be produced when defrosting meat or poultry. Drain off this liquid when turning meat and poultry and under no circumstances use it for other purposes or allow it to come into contact with other foods.

Ovenware

- Place the food in a microwaveable shallow dish, e.g. a china or glass plate, but do not cover.
- When defrosting chicken and chicken portions (d 01), an audible signal will sound on two occasions to indicate that the food should be turned.

Resting time

The defrosted food should be left to stand for an additional 10 to 30 minutes until it reaches an even temperature. Large pieces of meat require a longer standing time than smaller pieces. Flat pieces of meat and items made from minced meat should be separated from each other before leaving to stand.



After this time, you can continue to prepare the food, even though thick pieces of meat may still be frozen in the middle.

The giblets can be removed from poultry at this point.

Programme no.	Defrost	Weight range in kg
d 01*	meat, poultry and fish	0.20 - 1.00
d 02*	bread, cake and fruit	0.10 - 0.50

* During defrosting, place the food on the Lower wire rack

SETTING THE TIME-SETTING OPTIONS

Your oven has various time-setting options. You can use the  key to call up the menu and switch between the individual functions. A time-setting option that has already been set can be changed directly with the  knob.

Setting the cooking time

The cooking time for your meal can be set on the oven. When the cooking time has elapsed, the oven switches itself off automatically. This means that you do not have to interrupt other work to switch off the oven. The cooking time cannot be accidentally exceeded.



The oven starts. The cooking time counts down in the display.

The cooking time has elapsed



An audible signal sounds. The oven stops heating.

Setting the clock

Once the appliance is connected, "00:00" will flash, buzzer will sound once. Set the clock.

1. Turn the  knob. between 00:00 and 23:59.
2. Touch the  key. The time is set.

Changing the clock

1. Touch and hold the  key for 3 seconds in waiting state. The actual time disappears and then the time flashes in the display.
2. Turn the right knob to set the new time and touch the  key to confirm the setting.




CHILDPROOF LOCK

The oven has a childproof lock to prevent children switching it on accidentally.




The oven will not react to any settings. The timer and clock can also be set when the childproof lock has been switched on.

Switching on the childproof lock

Requirement: No cooking time should be set and the function selector is in the off position.

Touch and hold the  and  keys for approx. 3 seconds. The  symbol appears in the display. The childproof lock is activated.

Switching off the childproof lock

Touch and hold the  and  keys for approx. 3 seconds. The  symbol on the display goes out. The childproof lock is deactivated.

Childproof lock with other cooking operations

When other cooking programmes have been set, the childproof lock is not operational.

CARE AND CLEANING

With careful care and cleaning your microwave oven will retain its looks and remain in good order. We will explain here how you should care for and clean your appliance correctly.

⚠ Risk of electric shock!

Penetrating moisture may cause an electric shock. Do not use any high-pressure cleaners or steam cleaners.

⚠ Risk of burns!

Never clean the appliance immediately after switching off. Let the appliance cool down.

⚠ Risk of serious damage to health!

Microwave energy may escape if the cooking compartment door or the door seal is damaged. Never use the appliance if the cooking compartment door or the door seal is damaged. Contact the after-sales service.

Notes

- Slight differences in colour on the front of the appliance are caused by the use of different materials, such as glass, plastic and metal.
- Shadows on the door panel which look like streaks are caused by reflections made by the oven light.
- Unpleasant odours, e.g. after fish has been prepared, can be removed very easily. Add a few drops of lemon juice to a cup of water. Place a spoon into the container as well, to prevent delayed boiling. Heat the water for 1 to 2 minutes at maximum microwave power.

Cleaning agents

To ensure that the different surfaces are not damaged by using the wrong cleaning agent, observe the information in the table. Do not use:

- sharp or abrasive cleaning agents,
- metal or glass scrapers to clean the glass in the appliance door.
- metal or glass scrapers to clean the door seal,
- hard scouring pads and sponges,
- cleaning agents with high concentrations of alcohol.

Wash new sponge cloths thoroughly before use.

Allow all surfaces to dry thoroughly before using the appliance again.

Area	Cleaning agents
Appliance front	Hot soapy water: Clean with a dish cloth and dry with a soft cloth. Do not use glass cleaners or metal or glass scrapers for cleaning.
Appliance front with stainless steel	Hot soapy water: Clean with a dish cloth and dry with a soft cloth. Remove flecks of limescale, grease, starch and albumin (e.g. egg white) immediately. Corrosion can form under such residues. Special stainless steel cleaning agents can be obtained from the after-sales service or from specialist shops. Do not use glass cleaners or metal or glass scrapers for cleaning.
Cooking compartment	Hot soapy water or a vinegar solution: Clean with a dish cloth and dry with a soft cloth. If the oven is very dirty: Do not use oven spray or other aggressive oven cleaners or abrasive materials. Scouring pads, rough sponges and pan cleaners are also unsuitable. These items scratch the surface. Allow the interior surfaces to dry thoroughly.
Recess in cooking compartment	Damp cloth: Ensure that no water seeps through the turntable drive into the appliance interior.
Wire racks	Hot soapy water: Clean using stainless steel cleaning agent or in the dishwasher.
Door panels	Glass cleaner: Clean with a dish cloth. Do not use a glass scraper.
Seal	Hot soapy water: Clean with a dish cloth, do not scour. Do not use a metal or glass scraper for cleaning.

Technical data

Rated Voltage	230 V, 50 Hz
Maximum Power	3350W
Rated Output Power (Microwave)	900W
Rated Current	15A
Oven Capacity	44L
Turntable Diameter	Ø 360 mm
External Dimensions Without Handle	595 (W) x 568 (D) x 454 (H) mm
Net Weight	Approx. 36kg

MALFUNCTION TABLE


Malfunctions often have simple explanations. Please refer to the malfunction table before calling the after-sales service.

If a meal does not turn out exactly as you wanted, refer to the Expert Cooking Guide section, where you will find plenty of cooking tips and tricks.

⚠ Risk of electric shock!

Incorrect repairs are dangerous. Repairs may only be carried out by one of our trained after-sales engineers.

Malfunction table

Problem	Possible cause	Remedy/information
The appliance does not work.	Faulty circuit breaker.	Look in the fuse box and check that the circuit breaker for the appliance is in working order.
	Plug not plugged in.	Plug in the plug.
	Power cut.	Check whether the kitchen light works.
The appliance does not work.  appears in the display panel.	Childproof lock is active.	Deactivate the childproof lock (see section: Childproof lock).
0:00 is in the display panel.	Power cut.	Reset the clock.
The microwave does not switch on.	Door not fully closed.	Check whether food residue or debris is trapped in the door.
It takes longer than before for the food to heat up in the microwave	The selected microwave power level is too low.	Select a higher power level.
	A larger amount than usual has been placed in the appliance.	Double the amount = almost double the
	The food was colder than usual.	cooking time. Stir or turn the food during cooking.
Turntable grates or grinds.	Dirt or debris in the area around the turntable drive.	Clean the rollers under the turntable and the recess in the oven floor thoroughly.
A particular operating mode or power level cannot be set.	The temperature, power level or combined setting is not possible for this operating mode.	Choose permitted settings.
E1 appears in the display panel.	The thermal safety switch-off function has been activated.	Call the after-sales service.
E4 appears in the display panel.	The thermal safety switch-off function has been activated.	Call the after-sales service.
E11 appears in the display panel.	Moisture in the control panel.	Allow the control panel to dry.
E17 appears in the display panel.	Rapid heating has failed.	Call the after-sales service.

ACRYLAMIDE IN FOODSTUFFS

Which foods are affected?

Acrylamide is mainly produced in grain and potato products that are heated to high temperatures, such as potato crisps, chips, toast, bread rolls, bread, fine baked goods (biscuits, gingerbread, cookies).

Tips for keeping acrylamide to a minimum when preparing food

General	Keep cooking times to a minimum. Cook meals until they are golden brown, but not too dark. Large, thick pieces of food contain less acrylamide.
Baking biscuits	Max. 200 °C in Top/bottom heating or max. 180 °C in 3D hot air or hot air mode. Max. 190° C in Top/bottom heating or max. 170 °C in 3D hot air or hot air mode. Egg white and egg yolk reduce the formation of acrylamide. Distribute thinly and evenly over the baking tray. Cook at least 400 g at a time on a baking tray so that the chips do not dry out.
Oven chips	

ENERGY AND ENVIRONMENT TIPS

You can find tips here on how to save energy when baking and roasting and how to dispose of your appliance properly.

Saving energy

- Only preheat the oven if this is specified in the recipe or in the operating instruction tables.
- Use dark, black lacquered or enamelled baking tins. They absorb the heat particularly well.
- Open the oven door as infrequently as possible while you are cooking, baking or roasting.
- It is best to bake several cakes one after the other. The oven is still warm. This reduces the baking time for the second cake. You can also place two loaf tins next to each other.
- For longer cooking times, you can switch the oven off 10 minutes before the end of the cooking time and use the residual heat to finish cooking.

Environmentally-friendly disposal

Dispose of packaging in an environmentally-friendly manner.



This appliance complies with European Directive 2002/ 96/EC on Waste Electrical and Electronic Equipment (WEEE). The directive provides a framework for the collection and recycling of old appliances, which is valid across the EU.

EXPERT COOKING GUIDE

Here you will find a selection of recipes and the ideal settings for them. We will show you which type of heating and which temperature or microwave power setting is best for your meal.

You can find information about suitable accessories and the height at which they should be inserted. There are also tips about ovenware and preparation methods.

Notes

- The values in the table always apply to food placed into the cooking compartment when it is cold and empty. Only preheat the appliance if the table specifies that you should do so. Before using the appliance, remove all accessories from the cooking compartment that you will not be using.
- Do not line the accessories with greaseproof paper until after they have been preheated.
- The times specified in the tables are only guidelines. They will depend on the quality and composition of the food.
- Use the accessories supplied. Additional accessories may be obtained from specialist retailers or from the after-sales service.
- Always use an oven cloth or oven gloves when taking accessories or ovenware out of the cooking compartment.

Defrosting, heating up and cooking with the microwave

The following tables provide you with numerous options and settings for the microwave.

The times specified in the tables are only guidelines. They may vary according to the ovenware used, the quality, temperature and consistency of the food. Time ranges are often specified in the tables. Set the shortest time first and then extend the time if necessary.

It may be that you have different quantities from those specified in the tables. A rule of thumb can be applied: Double amount - just under double the cooking time, half amount - half the cooking time.

Defrosting

Notes

- Place the frozen food in an open container on the lower wire rack.
- Delicate parts such as the legs and wings of chicken or fatty outer layers

of roasts can be covered with small pieces of aluminium foil. The foil must not touch the cooking compartment walls. You can remove the foil half way through the defrosting time.

- Turn or stir the food once or twice during the defrosting time.
- Large pieces of food should be turned several times. When turning, remove any liquid that has resulted from defrosting.
- Leave defrosted items to stand at room temperature for a further 10 to 60 minutes so that the temperature can stabilise. The giblets can be removed from poultry at this point.

Defrost	Weight	Microwave power setting in watts, cooking time in minutes	Notes
Whole pieces of meat (beef, veal or pork - on the bone or boned)	800 g	300 W, 15 mins + 100 W, 10-20 mins	Turn several times
	1 kg	300 W, 20 mins + 100 W, 15-25 mins	
	1.5 kg	300 W, 30 mins + 100 W, 20-30 mins	
Meat in pieces or slices of beef, veal or pork	200 g	300 W, 3 mins + 100 W, 10-15 mins	Separate any defrosted parts when turning
	500 g	300 W, 5 mins + 100 W, 15-20 mins	
	800 g	300 W, 8 mins + 100 W, 15-20 mins	
Minced meat, mixed	200 g	100 W, 10-15 mins	Freeze food flat if possible. Turn several times, remove any defrosted meat
	500 g	300 W, 5 mins + 100 W, 10-15 mins	
	800 g	300 W, 8 mins + 100 W, 15-20 mins	
Poultry or poultry portions	600 g	300 W, 8 mins + 100 W, 10-15 mins	Turn during cooking.
	1.2 kg	300 W, 15 mins + 100 W, 25-30 mins	
Duck	2 kg	300 W, 20 mins + 100 W, 30-40 mins	Turn several times
Fish fillet, fish steak or slices	400 g	300 W, 5 mins + 100 W, 10-15 mins	Separate any defrosted parts
Whole fish	300 g	300 W, 3 mins + 100 W, 10-15 mins	-
	600 g	300 W, 8 mins + 100 W, 10-15 mins	
Vegetables, e.g. peas	300 g	300 W, 10-15 mins	Stir carefully during defrosting.
	600 g	300 W, 10 mins + 100 W, 10-15 mins	
Fruit, e.g. raspberries	300 g	300 W, 7-10 mins	Stir carefully during defrosting and separate any defrosted parts
	500 g		
Butter, defrosting	125 g	300 W, 1 min + 100 W, 2-4 mins	Remove all packaging
	250 g	300 W, 1 min + 100 W, 2-4 mins	
Loaf of bread	500 g	300 W, 6 mins + 100 W, 5-10 mins	Turn during cooking.
	1 kg	300 W, 12 mins + 100 W, 15-25 mins	
Cakes, dry, e.g. sponge cake	500 g	100 W, 15-20 mins	Only for cakes without icing, cream or crème pâtissière, separate the pieces of cake.
	750 g	300 W, 5 mins + 100 W, 10-15 mins	
Cakes, moist, e.g. fruit flan, cheesecake	500 g	300 W, 5 mins + 100 W, 10-15 mins	Only for cakes without icing, cream or gelatine
	750 g	300 W, 7 mins + 100 W, 10-15 mins	

- Place the food directly on the turntable.

Defrosting, heating up or cooking frozen food

Notes

- Take ready meals out of the packaging. They will heat up more quickly and evenly in microwaveable ovenware. The different components of the meal may not require the same amount of time to heat up.
- Food which lies flat will cook more quickly than food which is piled high. You should therefore distribute the food so that it is as flat as possible in the ovenware. Different foodstuffs should not be placed in layers on top of one another.
- Always cover the food. If you do not have a suitable cover for your ovenware, use a plate or special microwave foil.
- Stir or turn the food 2 or 3 times during cooking.
- After heating, allow the food to stand for a further 2 to 5 minutes so that it can achieve an even temperature.
- Always use an oven cloth or oven gloves when removing plates from the oven.
- This will help the food retain its own distinct taste, so it will require less seasoning.

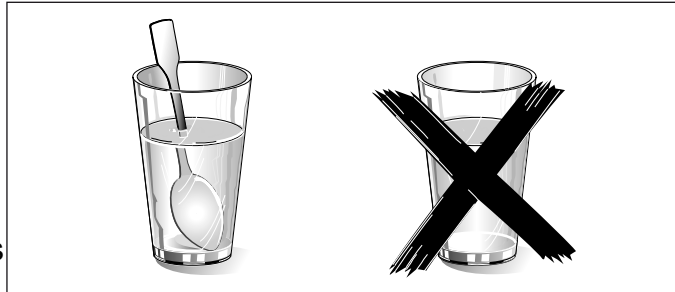
Defrosting, heating up or cooking frozen food	Weight	Microwave power setting in watts, cooking time in minutes	Notes
Menu, plated meal, ready meal	300-400 g	700 W, 10-15 mins	Take meal out of packaging; cover food to heat
Soup	400-500 g	700 W, 8-10 mins	Ovenware with lid
Stews	500 g	700 W, 10-15 mins	Ovenware with lid
	1 kg	700 W, 20-25 mins	
Slices or pieces of meat in sauce, e.g. goulash	500 g	700 W, 15-20 mins	Ovenware with lid
	1 kg	700 W, 25-30 mins	
Fish, e.g. fillet steaks	400 g	700 W, 10-15 mins	Covered
	800 g	700 W, 18-20 mins	
Side dishes, e.g. rice, pasta	250 g	700 W, 2-5 mins	Ovenware with lid; add liquid
	500 g	700 W, 8-10 mins	
Vegetables, e.g. peas, broccoli, carrots	300 g	700 W, 8-10 mins	Ovenware with lid; add 1 tbsp of water
	600 g	700 W, 15-20 mins	
Creamed spinach	450 g	700 W, 11-16 mins	Cook without additional water

Heating food

⚠ Risk of scalding!

There is a possibility of delayed boiling when a liquid is heated.

This means that the liquid reaches boiling temperature without the usual steam bubbles rising to the surface. Even if the container only moves a little, the hot liquid can suddenly boil over and spatter. When heating liquids, always place a spoon in the container. This will prevent delayed boiling.



Caution!

Metal e.g. a spoon in a glass must be kept at least 2 cm from the oven walls and the inside of the door. Sparks could irreparably damage the glass on the inside of the door.

Notes

- Take ready meals out of the packaging. They will heat up more quickly and evenly in microwaveable ovenware. The different components of the meal may not require the same amount of time to heat up.
- Always cover the food. If you do not have a suitable cover for your container, use a plate or special microwave foil.
- Stir or turn the food several times during the heating time. Check the temperature.
- After heating, allow the food to stand for a further 2 to 5 minutes so that it can achieve an even temperature.
- Always use an oven cloth or oven gloves when removing plates from the oven.
- Place the food directly on the turntable.

Heating food	Weight	Microwave power setting in watts, cooking time in minutes	Notes
Menu, plated meal, ready meal	350-500 g	700 W, 5-10 mins	Take meal out of packaging, cover food to heat
Drinks	150 ml	900 W, 1-2 mins	Caution! Place a spoon in the glass. Do not overheat alcoholic drinks. Check during heating
	300 ml	900 W, 2-3 mins	
	500 ml	900 W, 3-4 mins	
Baby food, e.g. baby bottle	50 ml	300 W, approx. 1 min	Place baby bottles on the cooking compartment floor without the teat or lid. Shake or stir well after heating. You must check the temperature
	100 ml	300 W, 1-2 mins	
	200 ml	300 W, 2-3 mins	
Soup 1 cup	175 g	900 W, 2-3 mins	-
2 cups	175 g each	900 W, 4-5 mins	
4 cups	175 g each	900 W, 5-6 mins	
Slices or pieces of meat in sauce, e.g. goulash	500 g	700 W, 10-15 mins	Covered
Stew	400 g	700 W, 5-10 mins	Ovenware with lid
	800 g	700 W, 10-15 mins	
Vegetables	150 g	700 W, 2-3 mins	Add a little liquid
	300 g	700 W, 3-5 mins	

Cooking food

Notes

- Food which lies flat will cook more quickly than food which is piled high. You should therefore distribute the food so that it is as flat as possible in the ovenware. Different foodstuffs should not be placed in layers on top of one another.
- Place the food directly on the turntable.
- Cook the food in ovenware with a lid. If you do not have a suitable lid for your ovenware, use a plate or special microwave foil.
- This will help the food retain its own distinct taste, so it will require less seasoning.
- After cooking, allow the food to stand for a further 2 to 5 minutes so that it can achieve an even temperature.
- Always use an oven cloth or oven gloves when removing plates from the oven.

Cooking food	Weight	Microwave power setting in watts, cooking time in minutes	Notes
Whole chicken, fresh, no giblets	1.5 kg	700 W, 30-35 mins	Turn halfway through the cooking time
Fish fillet, fresh	400 g	700 W, 5-10 mins	-
Fresh vegetables	250 g	700 W, 5-10 mins	Cut into equal-sized pieces; add 1 to 2 tbsp water per 100 g; stir during cooking
	500 g	700 W, 10-15 mins	
Potatoes	250 g	700 W, 8-10 mins	Cut into equal-sized pieces; add 1 to 2 tbsp water per 100 g; stir during cooking
	500 g	700 W, 11-14 mins	
	750 g	700 W, 15-22 mins	
Rice	125 g	700 W, 7-9 mins + 300 W, 15-20 mins	Add double the quantity of liquid and use deep ovenware with a lid
	250 g	700 W, 10-12 mins + 300 W, 20-25 mins	
Sweet foods, e.g. blancmange (instant)	500 ml	700 W, 7-9 mins	Stir 2 to 3 times with an egg whisk while heating
Fruit, compote	500 g	700 W, 9-12 mins	-

Popcorn for the microwave

Notes

- Use heat-resistant, flat glass ovenware, e.g. the lid of an ovenproof dish, a glass plate or a glass tray (Pyrex)
- Always place the ovenware on the wire rack.
- Do not use porcelain or overly curved plates.
- Make the settings as described in the table. You can adjust the timings according to product and amount.
- So that the popcorn doesn't burn, briefly take the popcorn bag out of the oven after 1 minute and 30 seconds and shake it. Take care as the bag will be hot!

⚠ Risk of scalding!

- Open the popcorn bag carefully as hot steam may be released.
- Never set the microwave to full power.

	Weight	Accessories	Microwave power in watts, Cooking time in minutes
Popcorn for the microwave	1 bag, 100 g	Ovenware	700 W, 3-5 mins

Microwave tips

You cannot find any information about the settings for the quantity of food you have prepared.	Increase or reduce the cooking times using the following rule of thumb: Double the amount = almost double the cooking time Half the amount = half the cooking time
The food has become too dry.	Next time, set a shorter cooking time or select a lower microwave power setting. Cover the food and add more liquid.
When the time has elapsed, the food is not defrosted, hot or cooked.	Set a longer time. Large quantities and food which is piled high require longer times.
When the time has elapsed, the food is overheated at the edge but not done in the middle.	Stir it during the cooking time and next time, select a lower microwave power setting and a longer cooking time.
After defrosting, the poultry or meat is defrosted on the outside but not defrosted in the middle.	Next time, select a lower microwave power setting. If you are defrosting a large quantity, turn it several times.

Cakes and pastries















About the tables

Notes

- The times given apply to food placed in a cold oven.
- The temperature and baking time depend on the consistency and amount of the mixture. This is why temperature ranges are given in the tables. Begin with the lower temperature and, if necessary, use a higher setting the next time, since a lower temperature results in more even browning.
- Additional information can be found in the *Baking tips* section following the tables.
- **Always place the cake tin in the centre of the lower wire rack. But the food with ** should be placed in the turntable.**





Baking tins

Note: It is best to use dark-coloured metal baking tins.








Baking in tins	Accessories	Type of heating	Temperature °C	Microwave power in watts	Cooking time in minutes
Sponge cake, simple	Ring tin/cake tin		170-180	100	40-50
Sponge cake, delicate (e.g. sandcake)*	Ring tin/cake tin		150-170	-	70-90
Sponge flan base	Flan-base cake tin		160-180	-	30-40
Delicate fruit flan, sponge	Springform/ring tin		170-180	100	35-45
Sponge base, 2 eggs	Flan-base cake tin		160-170	-	20-25
Sponge flan, 6 eggs	Dark springform cake tin		170-180	-	35-45
Shortcrust pastry base with crust	Dark springform cake tin		170-190	-	30-40
Fruit tart/cheesecake with pastry base*	Dark springform cake tin		170-190	100	35-45
Swiss flan**	Dark springform cake tin		190-200	-	45-55
Ring cake	Ring cake tin		170-180	-	40-50
Pizza, thin base, light topping**	Round pizza tray		220-230	-	15-25
Savoury cakes**	Dark springform cake tin		200-220	-	50-60
Nut cake	Dark springform cake tin		170-180	100	35-45
Yeast dough with dry topping	Round pizza tray		160-180	-	50-60





* Allow cake to cool in the oven for approx. 20 minutes.

** The food should be placed in the turntable.

Baking in tins	Accessories	Type of heating	Temperature °C	Microwave power in watts	Cooking time in minutes
Yeast dough with moist topping	Round pizza tray		170-190	-	55-65
Plaited loaf with 500 g flour	Round pizza tray		170-190	-	35-45
Stollen with 500 g flour	Round pizza tray		160-180	-	60-70
Strudel, sweet	Round pizza tray		190-210	100	35-45

* Allow cake to cool in the oven for approx. 20 minutes.

Small baked items	Accessories	Type of heating	Temperature °C	Cooking time in minutes
Biscuits	Round pizza tray		150-170	25-35
Macaroons	Round pizza tray		110-130	35-45
Meringue	Round pizza tray		100	80-100
Muffins	Muffin tray on wire rack		160-180	35-40
Choux pastry	Round pizza tray		200-220	35-45
Puff pastry	Round pizza tray		190-200	35-45
Leavened cake	Round pizza tray		200-220	25-35

Bread and bread rolls	Accessories	Type of heating	Temperature °C	Cooking time in minutes
Sourdough bread with 1.2 kg flour	Round pizza tray		210-230	50-60
Flatbread	Round pizza tray		220-230	25-35
Bread rolls	Round pizza tray		210-230	25-35
Rolls made with sweet yeast dough	Round pizza tray		200-220	15-25

Baking tips

You want to bake according to your own recipe.	Use similar items in the baking tables as a guide.
Use baking tins made of silicone, glass, plastic or ceramic materials.	The baking tin must be heat-resistant up to 250 °C. Cakes in these baking tins will be less brown. When using the microwave, the cooking time will be shorter than the time shown in the table.
How to establish whether sponge cake is baked through.	Approximately 10 minutes before the end of the baking time specified in the recipe, poke the cake with a cocktail stick at its highest point. If the cocktail stick comes out clean, the cake is ready.
The cake collapses.	Use less liquid next time or set the oven temperature 10 degrees lower and extend the baking time. Observe the specified mixing times in the recipe.
The cake has risen in the middle but is lower around the edge.	Only grease the base of the springform cake tin. After baking, loosen the cake carefully with a knife.
The cake is too dark.	Select a lower temperature and bake the cake for a little longer.
The cake is too dry.	When it is done, make small holes in the cake using a toothpick. Then drizzle fruit juice or an alcoholic beverage over it. Next time, select a temperature 10 degrees higher and reduce the baking time.
The bread or cake (e.g. cheesecake) looks good, but is soggy on the inside (sticky, streaked with water).	Use slightly less fluid next time and bake for slightly longer at a lower temperature. When baking cakes with a moist topping, bake the base first, cover with almonds or bread crumbs and then add the topping. Please follow the recipe and follow the baking times.
The cake cannot be turned out of the dish when it is turned upside down.	After baking, allow the cake to cool for a further 5 to 10 minutes, then it will be easier to turn out of the tin. If it still sticks, carefully loosen the cake around the edges using a knife. Turn the cake tin upside down again and cover it several times with a cold, wet cloth. Next time, grease the tin well and sprinkle some bread crumbs into it.
You have measured the temperature of the oven using your own meat thermometer and found there is a discrepancy.	The oven temperature is measured by the manufacturer after a specified period of time using a test rack in the centre of the cooking compartment. Ovenware and accessories affect the temperature measurement, so there will always be some discrepancy when you measure the temperature yourself.
Sparks are generated between the tin and the wire rack.	Check that the tin is clean on the outside. Change the position of the tin in the cooking compartment. If this does not help, continue baking but without the microwave. The baking time will then be longer.

Roasting and grilling

About the tables

The temperature and roasting time depend on the type and amount of food being cooked. This is why temperature ranges are given in the tables. Begin with the lower temperature and, if necessary, use a higher setting the next time. For more information, see the section entitled Tips for grilling and roasting which follows the tables.

Ovenware

You may use any heatresistant ovenware which is suitable for use in a microwave. Metal roasting dishes are not suitable for roasting with microwaves.

The ovenware can become very hot. Use oven gloves to take the ovenware out of the oven.

Place hot glass ovenware on a dry kitchen towel after removing from the oven. The glass may crack if placed on a cold or wet surface.

Tips for roasting

Notes

- Use a deep roasting dish for roasting meat and poultry.
- Check that your ovenware fits in the cooking compartment. It should not be too big.
- Meat:
Cover approx. two thirds of the ovenware base with liquid. Add slightly more liquid for pot roasts. Turn pieces of meat halfway through the cooking time. When the roast is ready, turn off the oven and allow it to rest for an additional 10 minutes. This allows better distribution of the meat juices.
- Poultry:
Turn the pieces of meat after 2/3 of the cooking time has elapsed.

Tips for grilling

Notes





- Always keep the oven door closed when grilling and do not preheat.
- As far as possible, the pieces of food you are grilling should be of equal thickness. Steaks should be at least 2 to 3 cm thick.
- This will allow them to brown evenly and remain succulent and juicy. Do not add salt to steaks until they have been grilled.

- Use tongs to turn the pieces of food you are grilling. If you pierce the meat with a fork, the juices will run out and it will become dry.
- Dark meat, e.g. beef, browns more quickly than lighter coloured meat such as veal or pork. When grilling light-coloured meat or fish, these often only brown slightly on the surface, although they are cooked and juicy on the inside.
- The grill element switches off and on again automatically. This is normal. The grill setting determines how frequently this will happen.

Beef

Notes

- Turn pot-roasted beef after 1/3 and 2/3 of the cooking time. Finally, allow to stand for approx. a further 10 minutes.
- Turn tenderloins and sirloins halfway through the cooking time. Finally, allow to stand for approx. a further 10 minutes.
- Turn steaks after 2/3 of the cooking time.



Beef	Accessories	Type of heating	Temperature °C	Microwave power in watts	Cooking time in minutes
Pot-roasted beef, approx. 1 kg*	Ovenware with lid		180-200	-	120-143
Fillet of beef, medium, approx. 1 kg*	Ovenware without lid		180-200	100	30-40
Sirloin, medium, approx. 1 kg*	Ovenware without lid		210-230	100	30-40
Steak, medium, 3 cm thick**	Higher wire rack		3	-	30-40

* Lower wire rack

** Higher wire rack

Veal

Note: Turn joints and knuckle of veal halfway through the cooking time. Finally, allow to stand for approx. a further 10 minutes.





Veal	Accessories	Type of heating	Temperature °C	Microwave power in watts	Cooking time in minutes
Joint of veal, approx. 1 kg*	Ovenware with lid		180-200	-	110-130
Knuckle of veal, approx. 1,5 kg*	Ovenware with lid		200-220	-	120-130

* Lower wire rack

Pork

Notes

- Turn lean joints of pork and rindless joints halfway through the cooking time. Finally, allow to stand for approx. a further 10 minutes.
- Place the joint in the ovenware rind-side up. Score the rind. Do not turn the joint. Finally, allow to stand for approx. a further 10 minutes.
- Do not turn pork fillets or pork chops. Finally, allow to stand for approx. a further 5 minutes.
- Turn the neck of pork after 2/3 of the cooking time.



Pork	Accessories	Type of heating	Temperature °C	Microwave power in watts	Cooking time in minutes
Joint without rind (e.g. neck), approx. 750 g*	Ovenware with lid		220-230	100	40-50
Joint with rind (e.g. shoulder) approx. 1.5 kg*	Ovenware without lid		190-210	-	130-150
Fillet of pork, approx. 500 g*	Ovenware with lid		220-230	100	25-30
Joint of pork, lean, approx. 1 kg*	Ovenware with lid	-	210-230	100	60-80
Smoked pork on the bone, approx. 1 kg*	Ovenware without lid	-	-	300	45-50
Neck of pork, 2 cm thick**			3		1st side: approx. 15-20 2nd side: approx. 10-15

* Lower wire rack

** Higher wire rack

Lamb

Note: Turn the leg of lamb halfway through the cooking time.



Lamb	Accessories	Type of heating	Temperature °C	Microwave power in watts	Cooking time in minutes
Saddle of lamb on the bone, approx. 1 kg*	Ovenware without lid		210-230	-	40-50
Leg of lamb, boned, medium, approx. 1.5 kg*	Ovenware with lid		190-210	-	90-95

* Lower wire rack

Miscellaneous

Notes

- Finally, allow the meat loaf to stand for approx. a further 10 minutes.
- Turn the sausages after 2/3 of the cooking time.

Miscellaneous	Accessories	Type of heating	Temperature °C	Microwave power in watts	Cooking time in minutes
Meat loaf, approx. 1 kg*	Ovenware without lid		180-200	700 W + 100W	-
4 to 6 sausages for grilling approx. 150 g each**	-		3	-	each side: 10-15






* Lower wire rack






** Higher wire rack

Poultry

Notes

- Place whole chickens and chicken breasts breast-side down. Turn after 2/3 of the cooking time.
- Place poulard breast-side down. Turn after 30 minutes and set the microwave power to 180 watts.
- Place half chickens and chicken portions skin-side up. Do not turn.
- Turn the duck and goose breast skin-side up. Do not turn.
- Turn goose thighs halfway through the cooking time. Prick the skin.
- Place turkey breast and thighs skin-side down. Turn after 2/3 of the cooking time.

Poultry	Accessories	Type of heating	Temperature °C	Microwave power in watts	Cooking time in minutes
Chicken, whole, approx. 1.2 kg*	Ovenware with lid		220-230	300	35-45
Poulard, whole, approx. 1.6 kg*	Ovenware with lid		220-230	300 100	30 20-30
Chicken, halves, 500 g each*	Ovenware without lid		180-200	300	30-35
Chicken portions, approx. 800 g*	Ovenware without lid		210-230	300	20-30
Chicken breast with skin and bones, 2 pieces, approx. 350-450 g*	Ovenware without lid		190-210	100	30-40

Duck breast with skin, 2 pieces, 300-400 g each**	Ovenware without lid		3	100	20-30
Goose breast, 2 pieces, 500 g each*	Ovenware without lid		210-230	100	25-30
Goose legs, 4 pieces, approx. 1.5 kg*	Ovenware without lid		210-230	100	30-40
Turkey breast, approx. 1 kg*	Ovenware with lid		200-220	-	90-100
Turkey drumsticks, approx. 1.3 kg*	Ovenware with lid		200-220	100	50-60



* Lower wire rack

** Higher wire rack

Fish

Notes

- For grilling, place the whole fish, e.g. trout, onto the middle of the higher wire rack.
- Grease the wire rack with oil beforehand.

Fish	Accessories	Type of heating	Temperature °C	Cooking time in minutes
Fish steak, e.g. salmon, 3 cm thick, grilled	Higher wire rack		3	20-25
Whole fish, 23 pieces, 300 g each, grilled	Higher wire rack		3	20-30






Tips for roasting and grilling

The table does not contain information for the weight of the joint.	For small roasts, select a higher temperature and a shorter cooking time. For larger roasts, select a lower temperature and a longer cooking time.
How to tell when the roast is ready.	Use a meat thermometer (available from specialist shops) or carry out a "spoon test". Press down on the roast with a spoon. If it feels firm, it is ready. If the spoon can be pressed in, it needs to be cooked for a little longer.
The roast looks good but the juices are burnt.	Next time, use a smaller roasting dish or add more liquid.
The roast looks good but the juices are too clear and watery.	Next time, use a larger roasting dish and add less liquid.
The roast is not well-done enough.	Carve the roast. Prepare the gravy in the roasting dish and place the slices of roast meat in the gravy. Finish cooking the meat using the microwave only.

Bakes, gratins, toast with toppings

Notes

- The values in the table apply to food placed in a cold oven.
- For bakes, potato gratins and lasagne, use a microwaveable, heat-resistant ovenproof dish 4 to 5 cm deep.
- Place the bake on the lower wire rack.
- Leave bakes and gratins to cook in the oven for a further 5 minutes after switching off.
- Cheese on toast:
Pretoast slices of bread.

Bakes, gratins, toasts	Accessories	Type of heating	Temperature °C	Microwave power in watts	Cooking time in minutes
Bake, sweet, approx. 1.5 kg*	Ovenware without lid		140-160	300	25-35
Savoury bake, made with cooked ingredients, approx. 1 kg*	Ovenware without lid		150-160	700	20-25
Lasagne, fresh*	Ovenware without lid		200-220	300	25-35
Potato gratin made from raw ingredients, approx. 1.1 kg*	Ovenware without lid		180-200	700	25-30
Toast with topping, 4 slices**			3	-	8-10














* Lower wire rack

** Higher wire rack

Convenience products, frozen

Notes

- Observe the instructions on the packaging.
- The values in the table apply to food placed in a cold oven.
- Do not lay chips, croquettes or potato röstis on top of each other. Turn half way through the cooking time.
- Place the food directly on the turntable.

Convenience products	Accessories	Type of heating	Temperature °C	Microwave power in watts	Cooking time in minutes
Pizza with thin base*	Turntable		220-230	-	10-15
Pizza with deep-pan base	Turntable	 	- 220-230	700 -	3 13-18
Mini pizza*	Turntable		220-230	-	10-15
Pizza baguette*	Turntable	 	- 220-230	700 -	2 13-18
Chips	Turntable		220-230	-	8-13
Croquettes*	Turntable		210-220	-	13-18
Rösti, stuffed potato pockets	Turntable		200-220	-	25-30
Part-cooked rolls or baguette	Lower wire rack		170-180	-	13-18
Fish fingers	Turntable		210-230	-	10-20
Chicken goujons, nuggets	Turntable		200-220	-	15-20
Lasagne, approx. 400 g**	Lower wire rack		220-230	700	12-17

* Preheat the cooking compartment for 5 minutes.

** Place the food in suitable, heat-resistant ovenware.

INNHOOLD

Sikkerhetsforskrifter	88
Ytterligere merknad	88
Viktige sikkerhetsanvisninger	88
Skaderisiko	90
Installering	92
Om enheten	94
Betjeningspanel	94
Knapper og display	95
Funksjonsvelger	95
Parametervelger	96
Kjølevifte	97
Tilbehør	97
Før du bruker enheten første gang	98
Stille klokken	98
Rengjøre tilbehør	98
Varme opp ovnen	98
Stille inn ovnen	98
Stille inn oppvarmingstype og temperatur	98
Rask forvarming	99
Mikrobølgeovn	99
Informasjon om ildfast gods	100
Mikrobølgeeffekt	101
Stille inn mikrobølgeovnen	101
Kombinert drift	102
Stille inn kombinert drift	102
Automatiske programmer	103

Stille inn program.	103
Tineprogram	105
Tidsinnstilling	106
Stille inn tilberedningstid	106
Stille klokken	106
Barnesperre.	106
Aktivere barnesperre	106
Deaktivere barnesperre	106
Barnesperre ved annen tilberedning	106
Stell og rengjøring	107
Rengjøringsmiddel.	107
Tekniske data.	108
Tabell over feilfunksjoner	109
Akrylamid i matvarer	110
Energi og miljø.	110
Spare energi	110
Miljøvennlig avfallshåndtering	110
Tilberedningstips	111
Tining, oppvarming og tilberedning i mikrobølgeovn	111
Tips for mikrobølgeovn	117
Kaker og liknende bakverk	117
Kakeformer	118
Baketips.	120
Ovnssteking og grilling	121
Tips for ovnssteking og grilling	121
Paier, gratenger, varme smørbrød.	126
Fryst ferdigmat.	127

SIKKERHETSFORSKRIFTER FOR Å UNNGÅ EKSPONE- RING FOR MIKROBØLGER

- A) Ikke bruk ovnen når døren er åpen (det er risiko for eksponering for skadelige mikrobølger). Ikke foreta noen inngrep i sikkerhetsforringene.
- B) Ikke plasser noen gjenstander mellom ovnens frontflate og døren (forviss deg også om at tetningsflatene er fri for smuss og rester av rengjøringsmiddel).
- (C) ADVARSEL! Bruk aldri ovnen dersom døren eller dens tetninger er skadd (forviss deg om at ovnen repareres av autorisert tekniker før du bruker den igjen).

YTTERLIGERE MERKNAD

Enheten må holdes ren (ellers kan overflaten svekkes, noe som påvirker enhetens levetid og fører til farlige situasjoner).

VIKTIGE SIKKERHETSAN- VISNINGER

VIKTIGE SIKKERHETSANVISNINGER

ADVARSEL

For å redusere risikoen for brann, elektrisk støt, personskade og overeksponering for mikrobølger må du alltid treffe grunnleggende sikkerhetstiltak, inkludert følgende:

1. Barn fra 8 år samt personer med nedsatte fysiske evner, nedsatt hørsel/syn, nedsatt mental kapasitet eller som mangler erfaring får kun bruke denne enheten under tilsyn av behørig person eller hvis de gis anvisninger om hvordan enheten brukes på en sikker måte og forutsatt at de forstår alle risikoer

som foreligger. Barn får ikke leke med enheten. Rengjøring og vedlikehold av enheten må ikke utføres av barn uten tilsyn.

2. Les og følg anvisningene i SIKKERHETSFORSKRIFTER FOR Å UNNGÅ EKSPONERING FOR MIKROBØLGER.
3. Ikke la barn under 8 år komme nær enheten eller ledningen.
4. Hvis ledningen er skadd, skal den erstattes av fabrikanten, fabrikantens servicerepresentant eller person med samme kompetanse (skadd nettleddning utgjør en fare).
5. ADVARSEL! Kun autorisert tekniker får utføre service eller reparasjon der beskyttelsen som beskytter mot eksponering for mikrobølger fjernes.
6. ADVARSEL! Varm aldri mat eller væske i lukkede beholdere (eksplosjonsfare).
7. Denne enheten kan brukes av barn fra 8 år og eldre samt av personer med nedsatte fysiske evner, nedsatt hørsel/syn, nedsatt mental kapasitet eller som mangler erfaring under tilsyn av behørig person eller hvis de gis anvisninger om hvordan enheten brukes på en sikker måte og de forstår alle risikoer som foreligger. Barn får ikke leke med enheten. Rengjøring og vedlikehold kan kun utføres av barn som er 8 år eller eldre og som utfører arbeidet under tilsyn av en voksen.
8. Se til ovnen regelmessig når du varmer mat i beholdere av plast eller papir (det er risiko for at disse

- materialene antennes).
9. Bruk kun redskap som er ment til mikrobølgeovn.
 10. Slå av eller kople enheten fra strømtilførselen umiddelbart hvis det oppstår røyk (ikke åpne døren – det kan føre til at flammer blusser opp).
 11. Ved oppvarming av drikke i mikrobølgeovn er det risiko for forsinket eruptiv koking.
 12. Rør om i eller rist tåteflasker og barnematglass og kontroller temperaturen på innholdet før du gir barnet ditt mat/drikke som er varmet opp i mikrobølgeovnen (ellers er det fare for brannskade).
 13. Ikke plasser uskrelte eller hardkokte egg i mikrobølgeovnen (de kan eksplodere – også etter at oppvarmingen er avsluttet).
 14. Rengjør ovnen regelmessig (fjern alle matrester).
 15. Hvis ikke ovnen holdes ren, kan det føre til slitasje på overflater, noe som i sin tur fører til at enhetens levetid forkortes og til farlige situasjoner.
 16. Bruk kun termometer ment til bruk i denne ovnen (for ovner forberedt for termometer).
 17. Når mikrobølgeovnen brukes må eventuell dekordør være åpen.
 18. Denne enheten er ment til bruk i husholdning og liknende, som for eksempel: - i personalkjøkken i butikker, på kontorer og på andre arbeidsplasser samt av gjester på hotell, på motell, i gårdskjøkken, på B&B og i andre bomiljøer.
 19. Vær forsiktig så du ikke flytter den roterende tallerkenen når du tar ut beholdere av enheten.
 20. Enheten må ikke rengjøres med damprens.
 21. ADVARSEL! Forviss deg om at enheten er avslått før du skifter lyspæren (fare for elektrisk støt).
 22. ADVARSEL! Denne enhetens tilgjengelige komponenter kan bli varme under bruk. Ikke la barn komme nær enheten.
 23. Ikke bruk damprens til rengjøring.
 24. Mikrobølgeovnen er kun ment til oppvarming av mat og drikke. Tørking av mat eller klær og oppvarming av dyner, tøfler, svamper, fuktige kluter og liknende kan føre til personskade, antennelse eller brann.
 25. Kjøkkenskuffenes flater kan bli varme.
 26. ADVARSEL! Denne enheten og dens tilgjengelige komponenter blir varme under bruk. Vær forsiktig så du ikke kommer i kontakt med varmeelementene. Barn under 8 år får bare befinne seg i nærheten av enheten under tilsyn av en voksen person.
 27. Enheten blir varm under bruk. Vær forsiktig så du ikke kommer i kontakt med varmeelementene i ovnsrommet.
 28. Metallbeholdere må ikke plasseres i mikrobølgeovnen.
 29. Ikke bruk skarpe metallskraper

eller rengjøringsmidler/rengjøringsprodukter som inneholder slipemiddel til å rengjøre glasset i ovnsdøren (den kan ripes opp og splintres).

30. Enheten er kun ment til innebygd installasjon.
31. Enheten må ikke installeres bak dekordør (risiko for overoppheting) (dette gjelder ikke enheter med dekordør).
32. ADVARSEL! Barn må kun bruke enheten i kombinert stilling under tilsyn av voksen person (det genereres høye temperaturer i denne stillingen).

LES NØYE OG TA VARE PÅ DENNE ANSVISNINGEN TIL FREMTIDIG BRUK

SKADERISIKO

Forsiktig!

- Forviss deg om at gjenstander av metall (eksempelvis skjeer) er plassert minst 2 cm fra ovnsvegger og dørens innside. På den måten hindrer man at det oppstår gnistdannelse. Eventuelle gnister kan forårsake ubotelig skade på glasset på dørens innside.
- Ikke hell vann i det varme ovnsrommet (gjør du det, dannes det damp, og temperaturforandringen kan forårsake skade).
- Ikke oppbevar fuktige matvarer i ovnsrommet i lang tid.
- Ikke oppbevar matvarer i enheten (det kan oppstå korrosjon).
- Ikke åpne døren for at enheten skal avkjøles raskere (døren skal være lukket mens ovnsrommet avkjøles). Forviss deg om at det ikke er noe mellom enheten og døren (enheten kan skades selv om døren bare står litt på klem).
- Hvis tetningen er svært skitten, kan ikke enhetens dør lukkes korrekt (dette kan forårsake skade på andre enheter i nærheten). Forviss deg om at tetningen alltid er ren.
- Bruk kun mikrobølgeovnen med matvarer plassert i ovnsrommet (ellers kan ovnen overbelastes). Et unntak fra ovennevnte regel er når du skal utføre en porselenstest (se avsnittet Mikrobølgeovn).
- Vær forsiktig med enhetens dør (ikke len deg mot den, og ikke plasser gjenstander på den når den er åpen).
- Ikke løft enheten ved å holde i dørens håndtak (håndtaket greier ikke å bære ovnsvekt).
- Poppe popkorn i mikrobølgeovnen: Still inn maks. 600 W mikrobølgeeffekt og plasser popkornposen på glassplaten (platen kan forflytte seg hvis den overbelastes).
- Følg alltid med på tilberedningen. Hvis væske koker over, kan den renne ned gjennom den roterende tallerkenens drivmekanisme og inn i enheten. Begynn med en kortere tilberedningstid og øk den ved behov.
- Rengjør ovnen regelmessig og fjern alle matrester (matrester som blir værende i ovnen kan eksplodere, også etter at mikrobølgevarmin-

gen er avsluttet).

- Hvis ikke ovnen holdes ren, kan det føre til slitasje på overflater, noe som i sin tur fører til at enhetens levetid forkortes og til farlige situasjoner.

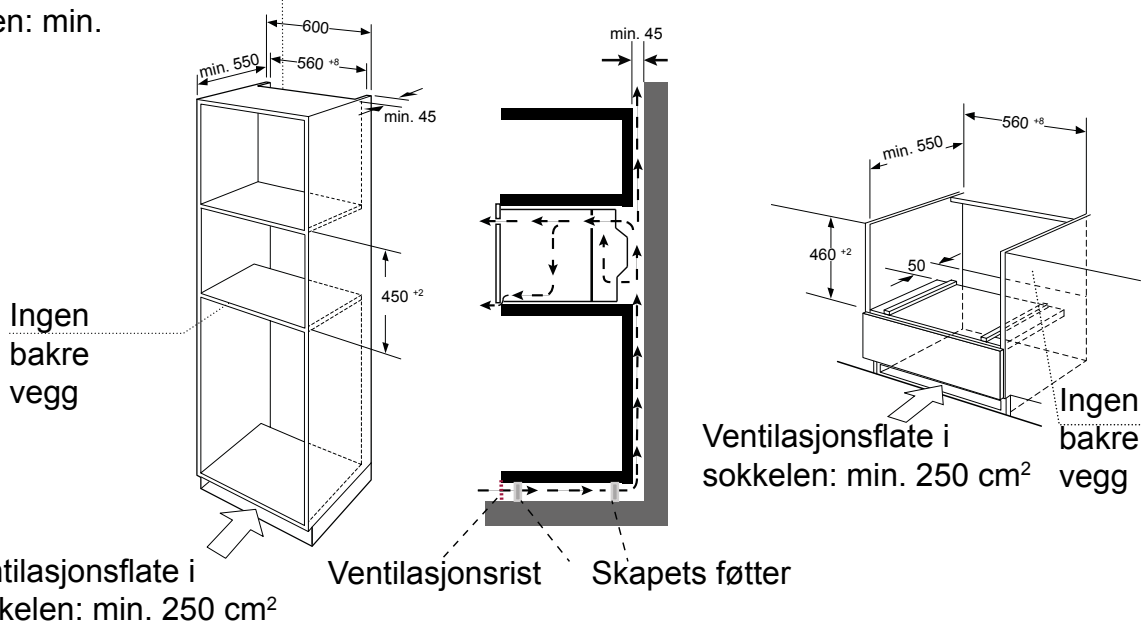
INSTALLERING

Enhet for fast installering

- Denne enheten er kun ment til fast installering i kjøkken.
- Denne enheten er ikke ment til å brukes plassert på bordplate eller inne i kjøkkenskap.
- Skapet der enheten installeres må ikke ha en bakre vegg.
- Forviss deg om at avstanden mellom vegg og enhetens skrog eller bakre plate er minst 45 mm.
- Skapets forside må ha en ventilasjonsåpning med en overflate på 250 cm². Hvis skapet ikke har det, sager du ut baksiden eller monterer en ventilasjonsrist.
- Ventilasjonsspor og -åpninger må ikke tildekkes.
- Sikker bruk av denne enheten kan bare sikres dersom enheten installeres i henhold til denne installeringsanvisninger.
- Installatøren er ansvarlig for eventuell skade som oppstår på grunn av feilaktig installering.
- Flatene der enheten installeres må være varmebestandige (de må tåle temperaturer opp til 90 °C).

INSTALLASJONSMÅL

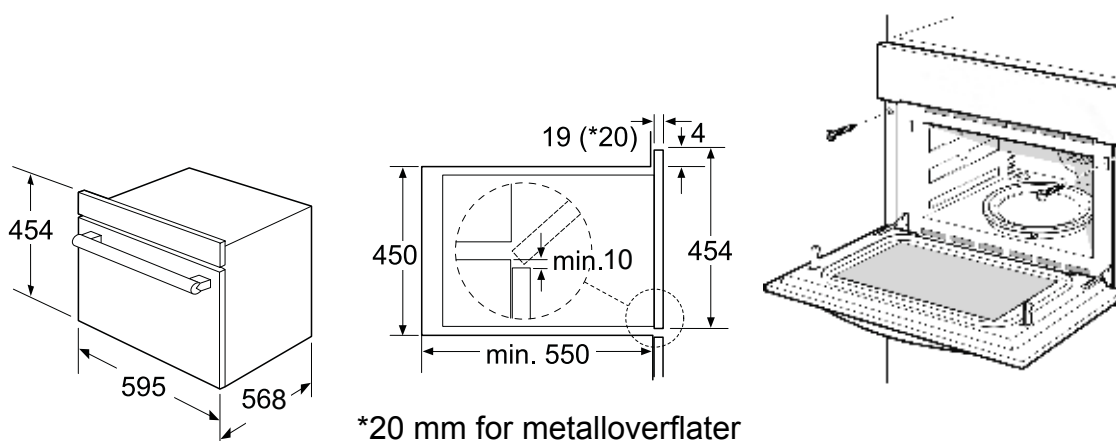
Ventilasjonsåpninger
bak enheten: min.
250 cm²



Obs! Det må være en luftspalte over ovnen.

INNBYGGING

- Ikke løft enheten i dørens håndtak (håndtaket greier ikke å bære enhetens vekt).
1. Skyv ovnen forsiktig inn i skapet (forviss deg om at den plasseres midt i skapet).
 2. Åpne døren og forankre mikrobølgeovnen med skruene som følger med.



- Skyv inn enheten på plass.
- Ikke lag knekk på strømledningen.
- Skru fast enheten.
- Luftspalten mellom arbeidsflaten og enheten må ikke dekkes med list eller liknende.

Viktig informasjon

Enheden er ment til fast installering med jordet strømledning. Den må kun tilkoples strømforsyningen av autorisert elektriker og i henhold til anvisningene i koplings skjemaet.

Bytte av strømledning må kun utføres av autorisert elektriker som følger relevante bestemmelser. Ikke bruk flere stikkontakter, grenuttak eller skjøteledninger. Overbelastning medfører brannrisiko.

Hvis støpselet ikke er tilgjengelig når enheten er installert, må installasjonen utstyres med en allpolig skillebryter (minste kontaktavstand: 3 mm).

Kople til strømledningens ledere slik:

Grønn/gul	Jordleder ⚡ (E)
Blå	Nulleder (N)
Brun	Fase (L)

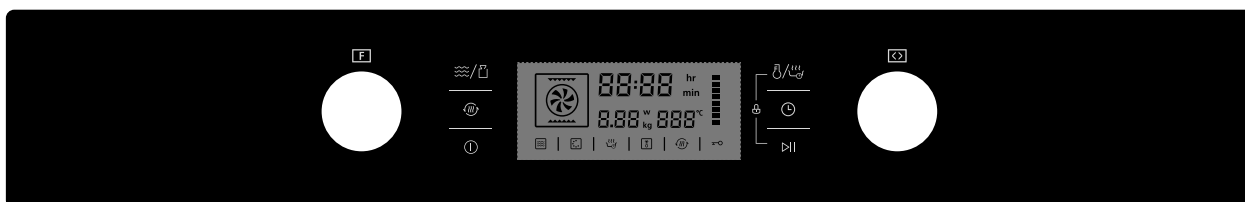
Storbritannia og Australia:

Kople enheten til stikkontakt sikret med minst 16 A (ikke bruk støpsel eller sikring for 13 A). Kople enheten fra strømtilførselen før du påbegynner installeringen. Når enheten er installert, må den utstyres med beskyttelse mot utilsiktet berøring.

OM ENHETEN

Les dette avsnittet for å gjøre deg kjent med din nye enhet. Her forklares betjeningspanelet og de ulike kontrollene. Her finner du også informasjon om ovnsrommet og ovns tilbehør.

Betjeningspanel



Knapper og display

Knappene brukes til å stille inn ovnens funksjoner.

Innstilte verdier vises i displayet.

Symbol	Funksjon
	Effekt/vekt
	Rask forvarming
	PÅ/AV
	Temperatur/automatisk meny
	Klokke
	Start/pause

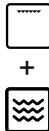



Obs!

Hold og inne i cirka 3 sekunder for å aktivere barnesperren (nå er ovnens kontroller sperret). Kun tidsur og klokke kan stilles inn.

Funksjonsvelger










Still inn oppvarmingstype med funksjonsvelgeren.

Funksjon	Bruk
 3D-varmluft	Brukes til baking av sukkerbrød i kakeform, paiskall og cheesecake samt kaker, bløtkaker, pizza og mindre bakverk på stekeplate. Ved å holde maten varm på 50 °C bevares matens smak i 1–2 timer.
 Grill med vifte	Fugl får en brunet og sprø overflate. Vi anbefaler denne innstillingen for gratinerte og grillete retter.
 Pizza	For fryst ferdigmat og retter som krever mye undervarme.
 Grill	Ideell innstilling (tre nivåer: høyt, middels eller lavt) når du skal grille flere biffer, pølser, fiskestykker eller brødskeer.
 Mikrobølgeovn + Varmluft	Bruk denne funksjonen til hurtigsteking. Bruk funksjonen 3D-varmluft samtidig.
 Mikrobølgeovn + Grill med vifte	Vi anbefaler denne innstillingen til gratinerte og grillete retter. Fugl får en brunet og sprø overflate. Bruk denne funksjonen for å gjennomsteke mat.
 Mikrobølgeovn + Pizza	Bruk denne funksjonen til hurtigsteking. Bruk funksjonen Pizza samtidig.

	Bruk denne funksjonen for å tilberede mat raskt samtidig som maten brunes.
Mikrobølgeovn + Grill	
	2 tinningsprogrammer
Tining	
	13 tilberedningsprogrammer Oppvarmingstype og tilberedningstid stilles inn etter vekt.
Automatiske programmer	
	Tining, oppvarming og tilberedning.
Mikrobølgeovn	

Parametervalger

Bruke velgeren til å stille inn parametre.

Parameter	Funksjon
Meny for automatisk drift	Velg blant 13 automatiske programmer (P 01–P 13).
Temperatur	Velg temperatur for tilberedning (°C).  : 50, 100, 105, 110–230  : 100, 105, 110–230  : 100, 105, 110–230  +  : 50, 100, 105, 110–230  +  : 100, 105, 110–230  +  : 100, 105, 110–230
Vekt	Still inn vekten for det som skal tilberedes.
Tid	Still inn tilberedningstiden.
Mikrobølgeovn	Velg mikrobølgeeffekt: 100, 300, 450, 700 og 900 W

Kjølevifte

Enheten har en kjølevifte som startes når enheten brukes. Den blåser ut varmluft over døren.

Kjøleviften fortsetter å arbeide en stund etter at enheten er slått av.

Forsiktig!

Ikke tildekk ventilasjonssporene (enheten kan overopphetes).

TILBEHØR

Roterende tallerken

Brukes som underlag for grillristen.

Matvarer som trenger ekstra mye varme fra undersiden kan tilberedes direkte på den roterende tallerkenen.

Den roterende tallerkenen kan rotere både med og mot urviseren. Plasser den roterende tallerkenen på dens drivmekanisme (midt i ovnsrommet). Forviss deg om at den er korrekt installert.

Nedre grillrist

Brukes ved ovnsbaking og ovnssteking samt når ovnen brukes som mikrobølgeovn.

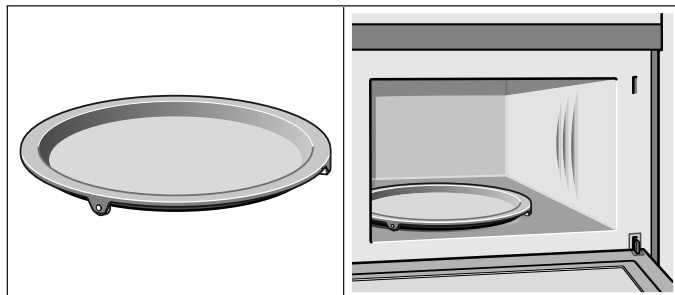
Øvre grillrist

Brukes ved grilling, for eksempel av biffer eller pølser, eller ved risting av brød.

Kan også brukes som underlag for grunne fat.

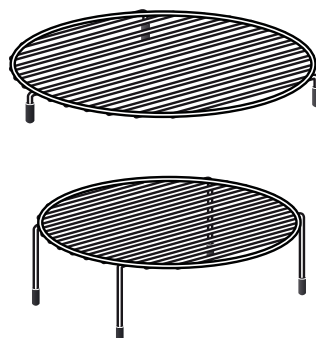
Merknader

- Enheten er sval når den brukes som mikrobølgeovn. Kjøleviften startes også når ovnen brukes som mikrobølgeovn og fortsetter eventuelt å arbeide etter at enheten er slått av.
- Det kan dannes kondens på dørens vindu samt på ovns innervegger og bunn. Dette er normalt og påvirker ikke mikrobølgefunksjonen. Tørk opp all kondens når tilberedningen er ferdig.
- Bruk aldri ovnen som mikrobølgeovn uten den roterende tallerkenen
- (den tåler maks. 5 kg vekt).
- Bruk den roterende tallerkenen til alle oppvarmingstyper.



Obs!

Typer og antall tilbehør varierer avhengig av modell.





FØR DU BRUKER ENHETEN FØRSTE GANG

Her finner du all informasjon du trenger før du tilbereder mat for første gang i ovnen. Les først avsnittet *Sikkerhetsinformasjon*.

Stille klokken


Når enheten koples til strømtilførselen, blinker tallene 00:00 og summeren avgir et signal. Still inn klokken.










1. Vri på knappen  (00:00 til 23:59).
2. Trykk på . Nå er tiden innstilt.

Rengjøring av tilbehør

Rengjør tilbehøret med varmt vann med oppvaskmiddel og en myk oppvaskklut før du bruker det første gang.

Varme opp ovnen


Nye produkter kan avgi lukt når de brukes første gang. Vi anbefaler derfor at du varmer opp ovnen for å fjerne eventuell lukt før du bruker den til å lage mat (1 time på  varmluft og 230 °C er passe). Forviss deg om at det ikke er igjen noen deler av emballasjen i ovnsrommet.










1. Still inn oppvarmingstype  med funksjonsvelgeren . Vri på knappen  for å velge varmluftfunksjonen .
2. Trykk på . Vri på knappen  og still inn temperaturen på 230 °C.
3. Trykk på . Vri på knappen  og still inn tilberedningstiden på 60 minutter.
4. Trykk på . Nå begynner ovnen å varmes opp.

STILLE INN OVN


Ovnen kan stilles inn på ulike måter. Her forklarer vi hvordan du velger oppvarmingstype og temperatur- eller grillinnstillinger. Du kan også stille inn tilberedningstiden for retten din. Se avsnittet *Tidsinnstilling*.

Stille inn oppvarmingstype og temperatur



Eksempel:  Varmluft (200 °C) i 25 minutter.

1. Still inn funksjonsvelgeren  på .
- Vri på knappen  til .
2. Trykk på . Forhåndsvalgt temperatur (180 °C) blinker. Vri på knappen  og still inn temperaturen på 200 °C.
3. Trykk på . Vri på knappen  og still inn tilberedningstiden på 25 minutter.
4. Trykk på . Nå begynner ovnen å varmes opp.



Åpne ovnsdøren under pågående tilberedning

Tilberedningen avbrytes. Lukk døren og trykk på . Programmet starter igjen.



Stanse tilberedningen midlertidig

Trykk på  for å stanse programmet midlertidig. Trykk deretter på  for å starte programmet igjen.


Endre tilberedningstid

Dette kan utføres når som helst. Trykk på  og vri deretter på knappen  for å endre tilberedningstiden.

Endre temperatur

Dette kan utføres når som helst. Trykk på  for å endre temperaturinnstillingen. Vri på knappen  og still inn ønsket temperatur.

Avbryte tilberedningen

Dette kan utføres når som helst. Trykk på  for å avbryte programmet.

Rask forvarming

Med rask forvarming varmes ovnen opp ekstra raskt.

Rask forvarming kan brukes til følgende oppvarmingstyper:


-  3D-varmluft
-  Grill med vifte
-  +  Mikrobølgeovn + Varmluft
-  +  Mikrobølgeovn + Grill med vifte
-  Pizza
-  +  Mikrobølgeovn + Pizza

For at tilberedningen skal bli optimal, er det viktig at du setter inn maten først når ovnsrommet har oppnådd korrekt temperatur.


1. Still inn oppvarmingstype og temperatur.

2. Trykk på .




Symbolet  tennes i displayet.

3. Trykk på . Nå begynner ovnen å varmes opp.

Forvarmingen er ferdig

Et lydsignal høres, og symbolet  blinker i displayet. Sett inn maten i ovnen.

Avbryte rask forvarming

Trykk på  for å avbryte ved innstilling av rask oppvarmingsfunksjon. Trykk på  eller  for å avbryte funksjonen under pågående rask forvarming. Du kan også avbryte funksjonen ved å åpne døren.

Obs!

1. Den raske oppvarmingsfunksjonen fungerer bare dersom du har valgt en av de ovennevnte innstillingene. Under forvarming kan ikke mikrobølgefunksjonen brukes.
2. Først når symbolet for forvarming blinker og der høres et signal kan du åpne døren og sette inn maten.

MIKROBØLGEOVN

Ovnen kan varme matvarer ved hjelp av mikrobølger. Mikrobølgefunksjonen kan brukes selvstendig eller i kombinasjon med annen oppvarmingstype. Denne bruksanvisningen inneholder informasjon om ildfast gods og innstilling av mikrobølgeovn.

Obs!

Under Tilberedningstips finner du eksempler på tining, oppvarming og tilberedning i mikrobølgeovnen.

Obs!

Steg for innstilling av tid:

0–1 min : 1 sekund

1–5 min : 10 sekunder

5–15 min : 30 sekunder

15–60 min: 1 minutt

60 min : 5 minutter

INFORMASJON OM ILDFAST GODS

Egnet ildfast gods

Egnede fat er varmebestandig ildfast gods lagd av glass, glasskeramikk, porselen, leirgods eller varmebestandig plast. Mikrobølger kan trenge gjennom disse materialene.

Du kan også bruke serveringsfat/-kar. På den måten behøver du ikke å flytte maten fra ett fat til et annet. Ildfast gods med gull- eller sølvdekor må kun brukes dersom produsenten garanterer at det egner seg til bruk i mikrobølgeovn.

Uegnet ildfast gods

Ildfast gods av metall skal ikke brukes. Mikrobølger kan ikke trenge gjennom metall. Matvarer i beholdere av metall varmes ikke.

Forsiktig!

Gnistdannelse: Forviss deg om at gjenstander av metall (eksempelvis skjeer) er plassert minst 2 cm fra ovenns vegger og dørens innside. Eventuelle gnister kan ødelegge glasset på dørens innside.

Test av ildfast gods

Ikke start mikrobølgeovnen hvis det ikke er mat i den. Følgende test av ildfast gods er det eneste unntaket fra denne regelen.

Utfør følgende test hvis du er usikker på om det ildfaste godset du har tenkt å bruke egner seg til bruk i mikrobølgeovn.

1. Varm det tomme ildfaste godset på maks. effekt i 30 sekunder til 1 minutt.
2. Kontroller temperaturen nå og da underveis.

Egnet ildfast gods blir ikke varmere enn at man kan ta på det.

Uegnet ildfast gods blir svært varmt eller genererer gnistdannelse.

MIKROBØLGEEFFEKT

Trykk på  for å stille inn ønsket mikrobølgeeffekt.







100 W	Tine følsomme matvarer Tine matvarer med uregelmessig form Tine is Heve deig
300 W	Tining Smelte sjokolade og smør
450 W	Koke ris, suppe
700 W	Oppvarming Tilberede sopp og skalldyr Tilberede retter som inneholder egg og ost
900 W	Koke vann, oppvarming Tilberede kylling, fisk, grønnsaker

Merknader

- Når du trykker på knappen vises valgt effekt.
- Mikrobølgeeffekten kan stilles inn på 900 W i maks. 30 minutter. For alle andre innstillinger kan maks. 1 time og 30 minutters tilberedningstid stilles inn.

STILLE INN MIKROBØLGEOVNEN

Eksempel: Mikrobølgeeffekt: 300 W, tilberedningstid: 17 minutter

1. Trykk på  i avslått stilling for å åpne mikrobølgefunktjonen. Den forhåndsvalgte mikrobølgeeffekten 900 W indikeres. Den forhåndsvalgte driftstiden blinker.
2. Trykk på  for å aktivere mikrobølgeeffekten. Vri på knappen  og still inn 300 W mikrobølgeeffekt.
3. Trykk på . Vri på knappen  og still inn tilberedningstiden på 17 minutter.
4. Trykk på .

Ovnen starter, og nedtelling av tilberedningstiden innledes i displayet.

Tilberedningstiden er utløpt

Det høres et signal som indikerer at mikrobølgeovnens tilberedningstid er utløpt.

Åpne ovnsdøren under pågående tilberedning

Tilberedningen avbrytes. Lukk døren og trykk på ▷||. Programmet starter igjen.

Endre tilberedningstid

Dette kan utføres når som helst. Trykk på ⊖. Vri på knappen ○ for å endre tilberedningstiden.

Endre mikrobølgeeffekt

Dette kan utføres når som helst. Trykk på ≈/☐ for å endre innstillingen av mikrobølgeeffekt. Vri på knappen ○ og still inn ønsket mikrobølgeeffekt.

Stanse tilberedningen midlertidig

Trykk raskt på ▷||. Ovnen er stanset midlertidig. Trykk på ▷|| igjen for å fortsette tilberedningen.

Avbryte tilberedningen

Dette kan utføres når som helst. Trykk på ⊙ for å slå av ovnen.

Merknader

- Når du stiller funksjonsvelgeren på ≈, vises alltid den høyeste mikrobølgeeffekten som foreslått innstilling.
- Hvis døren åpnes under tilberedning kan viften iblant fortsette å arbeide.

KOMBINERT DRIFT

Samtidig bruk av grill og mikrobølgeovn. Med mikrobølgeovnen tilbereder du maten raskere, samtidig som du får en fin brunet overflate på rettene.

Samtlige mikrobølgeeffekter kan brukes.

Det eneste unntaket er 900 W.

Stille inn kombinert drift

Eksempel: Mikrobølgeeffekt 100 W, 17 minutter og varmluft ☐ 190 °C.

1. Vri på knappen ○ til ☐☐☐☐. Vri på knappen ○ til ☐☐.
2. Trykk på ☐/☐. Forhåndsvalgt temperatur 180 °C blinker. Vri på knappen ○ og still inn temperaturen på 190 °C.
3. Forhåndsvalgt mikrobølgeeffekt er 300 W. Trykk på ≈/☐. Vri på knappen ○ og still inn ønsket mikrobølgeeffekt 100 W.
4. Trykk på ⊖. Vri på knappen ○ og endre tilberedningstiden til 17 minutter.
5. Trykk på ▷||.

Ovnen starter, og nedtelling av tilberedningstiden innledes.

Tilberedningstiden er utløpt

Det høres et signal som indikerer at kombinert innstilling er fullført.

Åpne ovnsdøren under pågående tilberedning

Tilberedningen avbrytes. Lukk døren og trykk deretter raskt på ▷||. Tilberedningen fortsetter.

Stanse tilberedningen midlertidig

Trykk raskt på ▷||. Ovnen stanses midlertidig. Trykk på ▷|| igjen for å fortsette tilberedningen.

Endre tilberedningstid

Dette kan utføres når som helst. Trykk på ☹. Vri på knappen for å endre tilberedningstiden.

Endre mikrobølgeeffekt

Dette kan utføres når som helst. Trykk på ☹/☐ for å endre innstillingen av mikrobølgeeffekt. Vri på knappen ○ og still inn ønsket mikrobølgeeffekt.

Endre temperatur

Dette kan utføres når som helst. Trykk på ☹/☹ for å endre temperaturinnstillingen. Vri på knappen ○ og still inn ønsket temperatur.

Avbryte tilberedningen

Dette kan utføres når som helst. Trykk på Ⓛ for å slå av ovnen.

AUTOMATISKE PROGRAMMER

Med automatiske programmer er det svært enkelt å tilberede mat. Du behøver bare å velge program og angi matens vekt. Det automatiske programmet utfører optimale innstillinger (det er 13 ulike automatiske programmer å velge mellom).

Plasser maten i ovnsrommet når ovnen er kald.

Stille inn program

Når du stiller inn automatisk program må temperaturvelgeren være i avslått stilling.

Eksempel: Program 3 med vekt 1 kg.

1. Still inn funksjonsvelgeren ○ på automatiske program ☹. Det første programnummeret vises i displayet.
2. Trykk på ☹/☹. Vri på knappen ○ og velg programnummer.
3. Trykk på ☹/☐.
4. Vri på knappen ○ og still inn vekt (tilberedningstiden vises).
5. Trykk på ▷||. Programmet starter. Nå begynner tilberedningstiden å telles ned.

MENY FOR AUTOMATISK DRIFT

Programnummer	Kategori	Matvare
P 01**	Grønnsaker	Ferske grønnsaker
P 02**	Tilbehør	Skrelte og kokte poteter
P 03*	Tilbehør	Ovnsstekte poteter <small>Når det høres et pip, åpner du døren og vender på maten. Lukk døren, så fortsetter mikrobølgeovnen tilberedningen automatisk.</small>
P 04	Fugl/fisk	Kyllingbiter <small>Når det høres et pip, åpner du døren og vender på maten. Lukk døren, så fortsetter mikrobølgeovnen tilberedningen automatisk.</small>
P 05*	Bakverk	Kake
P 06*	Bakverk	Elepai
P 07*	Bakverk	Matpai
P 08**	Oppvarming	Drikke/suppe
P 09**	Oppvarming	Måltid på tallerken
P 10**	Oppvarming	Saus, gryte, varmrett
P 11*	Ferdigmat	Frossenpizza
P 12*	Ferdigmat	Pommes frites i ovn <small>Når det høres et pip, åpner du døren og vender på maten. Lukk døren, så fortsetter mikrobølgeovnen tilberedningen automatisk.</small>
P 13*	Ferdigmat	Lasagne

Merknader

- Program med stjerne (*) har forvarming. Under forvarmingen stanses tilberedningstiden midlertidig, og forvarmingssymbolet vises. Når forvarmingen er ferdig, høres et signal, og forvarmingssymbolet blinker.
- Program ned to stjerner (**) bruker kun mikrobølgefunksjonen.


Programmet er ferdig

Det lyder et signal, og varmingen av ovnen avbrytes.

Endre program

Når programmet er startet, kan ikke programnummer og vekt endres.

Avbryte program







Dette kan gjøres når som helst. Trykk på  for å slå av ovnen

Endre tilberedningstid

Tilberedningstiden kan ikke endres for automatiske programmer.

TINEPROGRAM

Det er to tineprogrammer for tining av kjøtt, fugl og brød.

1. Still inn funksjonsvelgeren  på automatiske program . Det første programnummeret blinker i displayet.
2. Vri på knappen  og velg programnummer.
3. Trykk på .
4. Vri på knappen  og still inn vekt (tilberedningstiden vises).
5. Trykk på . Programmet starter. Nå begynner tilberedningstiden å telles ned.

Merknader

Forberede mat

- Ta fram porsjonspakket mat som har vært dypfrost (-18°C). Vi anbefaler at du fryser ned maten så tynt som mulig. Ta ut mate som skal tines av emballasjen og vei den (du må vite vekten for å kunne stille inn programmet korrekt).
- Det dannes væske ved tining av

kjøtt og fugl. Hell av denne væsken når du snur kjøttet eller fuglen. Du må absolutt ikke spise denne væsken eller la den komme i kontakt med andre matvarer.

Ildfast gods

- Plasser maten i en lav fat som tåler mikrobølgeovn (for eksempel porselens- eller glasstallerken). Ikke tildekk maten.
- Ved tining av hel kylling eller kyllingbiter (d 01) høres et lydsignal som indikerer når det er tid for å snu maten.

Hviletid

La den tinte maten stå i ytterligere 10–30 minutter til den har jevn temperatur. Store kjøttstykker krever lengre tid enn mindre kjøttstykker. Skill flate kjøttstykker og karbonader fra hverandre før de får stå og hvile.



Etter denne tiden kan du fortsette å tilberede maten (tykke kjøttstykker kan fortsatt være litt frosne i midten).

Nå er det tid for å ta ut innvollene av tint fugl.

Programnummer	Tining	Vektområde (kg)
d 01*	kjøtt, fugl og fisk	0,20–1,00
d 02*	brød, kake og frukt	0,10–0,50

*Plasser maten på ovnens nedre grillrist ved tining

TIDSINNSTILLING

Ovnen kan stilles inn med flere ulike tidsinnstillinger. Trykk på  for å åpne menyen og veksle mellom de ulike funksjonene. Du kan endre allerede innstilt tidsinnstilling med .

Stille inn tilberedningstid

Du kan stille inn tilberedningstiden for retten din på ovnen. Når tilberedningstiden er ute, slås ovnen av automatisk. Det betyr at du ikke behøver å avbryte noe annet du holder på med for å slå av ovnen. På den måten unngår du å glemme å slå av ovnen i tide.



Ovnen starter, og tilberedningstiden telles ned i displayet.

Tilberedningstiden er utløpt



Det lyder et signal, og varmingen av ovnen avbrytes.

Stille klokken

Når enheten koples til strømtilførselen, blinker tallene 00:00 og summeren avgir et signal. Still inn klokken.

1. Vri på knappen  (00:00 til 23:59).
2. Trykk på . Nå er tiden innstilt.

Endre klokken

1. Hold  inne i 3 sekunder i ventestilling. Den faktiske tiden forsvinner, og deretter blinker tiden i displayet.
2. Vri på den høyre knappen for å stille inn ny tid og trykk på  for å bekrefte innstillingen.




BARNESPERRE

Ovnen har en funksjon som hindrer at barn kan starte ovnen




(kontrollene er sperret). Tidsur og klokke kan imidlertid stilles inn når barnesperren er aktivert.

Aktivere barnesperre

For å kunne stille inn denne funksjonen, kan ingen tilberedningstid være innstilt, og funksjonsvelgeren må være i avslått stilling.

Hold  og  inne i cirka 3 sekunder. Symbolet  vises i displayet. Barnesperren er aktivert.

Deaktivere barnesperre

Hold  og  inne i cirka 3 sekunder. Symbolet  i displayet slukkes. Barnesperren er deaktivert.

Barnesperre under tilberedning

Når tilberedningsprogram er innstilt, fungerer ikke barnesperren.

STELL OG RENGJØRING

Mikrobølgeovnen ser bedre ut og bevarer god funksjonell stand hvis den stelles og rengjøres i henhold til anvisningene. Se informasjon nedenfor om hvordan du på beste måte steller og rengjør enheten.

⚠ Fare for elektrisk støt!

Fukt som trenger inn kan forårsake elektrisk støt. Ikke bruk høytrykksspyler eller damprens.

⚠ Brannskaderisiko!

Ikke rengjør enheten umiddelbart etter at du har slått den av. La enheten avkjøles.

⚠ Fare for alvorlig helseskade!

Mikrobølger kan lekke ut dersom ovnsdøren eller dørens tetning er skadd. Ikke bruk enheten dersom ovnsdøren eller dørens tetning er skadd. Kontakt forhandleren.

Merknader

- Små forskjeller i fargen på enhetens forside skyldes at det er benyttet ulike materialer (for eksempel glass, plast og metall).
- Skygger på døren som ser ut som striper forårsakes av refleksjoner fra ovnens belysning.
- Ubehagelig lukt (for eksempel fra fisk) er lett å fjerne. Ha noen dråper sitronsaft i en kopp med vann. Sett også en skje i koppen (på den måten hinder du forsinket koking). Varm vannet i 1 til 2 minutter på maks. mikrobølgeeffekt.

Rengjøringsmiddel

Se informasjonen i tabellen for å forvise deg om at du ikke skader overflatene ved å bruke feil rengjøringsmiddel. Ikke bruk følgende:

- skarpe eller slipende rengjøringsmidler
- metall- eller glasskrape til å rengjøre glasset i enhetens dør
- metall- eller glasskrape til å rengjøre dørens tetning
- harde skuresvamper
- rengjøringsmiddel med høy konsentrasjon av alkohol.

Skyll ut av nye oppvaskkluter før du bruker dem.

Forviss deg om at alle flater er helt tørre før du bruker enheten igjen.

Overflate	Rengjøringsmiddel
Enhetens forside	<p>Varmt vann med oppvaskmiddel:</p> <p>Rengjør med oppvaskklut og tørk deretter med en myk klut. Ikke bruk vinduspuss eller metall-/glasskrape til rengjøring.</p>
Enhet med forside av rustfritt stål	<p>Varmt vann med oppvaskmiddel:</p> <p>Rengjør med en oppvaskklut og tørk deretter med en myk klut. Fjern omgående flekker av kalk, fett, stivelse og eggehvitestoffer (denne typen flekker kan forårsake korrosjon). Spesielle rengjøringsmidler for rustfritt stål fås kjøpt hos forhandleren. Ikke bruk vinduspuss eller metall-/glasskrape til rengjøring.</p>
Ovnsrom	<p>Varmt vann med oppvaskmiddel eller eddikløsning:</p> <p>Rengjør med oppvaskklut og tørk deretter med en myk klut. Hvis ovnen er svært skitten: Ikke bruk ovnspray eller andre sterke ovnsrengjøringsmidler eller rengjøringsmidler som inneholder slipemiddel. Skuresvamper, harde svamper og stålballer egner seg heller ikke ettersom de kan ripe opp overflaten. La alle innvendige flater tørke ordentlig før du bruker ovnen.</p>
Fordypning i ovnsrommet	<p>Fuktig klut:</p> <p>Forviss deg om at det ikke lekker noe vann ned gjennom den roterende tallerkenens drivmekanisme og inn i enheten. Hvis væske koker over, kan den renne ned gjennom den roterende tallerkenens drivmekanisme og inn i enheten.</p>
Grillrist	<p>Varmt vann med oppvaskmiddel:</p> <p>Rengjør med rengjøringsmiddel for rustfritt stål eller i oppvaskmaskinen.</p>
Dørens forside	<p>Vinduspuss:</p> <p>Rengjør med oppvaskklut. Ikke bruk glasskrape,</p>
Tetning	<p>Varmt vann med oppvaskmiddel:</p> <p>Rengjør med oppvaskklut (ikke gni). Ikke bruk metall- eller glasskrape til rengjøring.</p>

Tekniske data


Merkespenning	230 V, 50 Hz
Maks. effekt	3 350 W
Nominell utgangseffekt (mikrobølgeovn)	900 W
Merkestrøm	15 A
Ovnens volum	44 liter
Diameter på roterende tallerken	Ø 360 mm
Utvendige mål (uten håndtak)	595 x 568 x 454 mm (b x d x h)
Nettovekt	Ca. 36 kg

TABELL OVER FEILFUNKSJONER

Det finnes ofte en enkel forklaring på feilfunksjoner. Se Tabell over feilfunksjoner før du kontakter forhandleren.

Hvis et måltid ikke blir som du hadde forventet, anbefaler vi at du ser i avsnittet Tilberedningstips (som inneholder mange gode tips).

Tabell over feilfunksjoner

Problem	Mulig årsak	Tiltak/informasjon
Enheden fungerer ikke.	Feil på kretsbytter.	Kontroller i sikringsskapet at enhetens kretsbytter fungerer korrekt.
	Støpselet er ikke satt i stikkkontakten.	Sett i støpselet.
	Strømbrydd.	Kontroller at belysningen på kjøkkenet fungerer.
Enheden fungerer ikke.  vises i displayet.	Barnesperren er aktivert.	Deaktiver barnesperren (se avsnittet Barnesperre).
0:00 vises i displayet.	Strømbrydd.	Tilbakestill klokken.
Mikrobølgeovnen starter ikke.	Døren er ikke ordentlig lukket.	Forviss deg om at det ikke er matrester eller bøss i veien for døren.
Det tar lengre tid å varme opp mat i mikrobølgeovnen enn det gjorde tidligere.	For lav mikrobølgeeffekt er innstilt.	Velg høyere effektinnstilling.
	Det er satt inn mer mat enn vanlig i enheten.	Dobbel mengde = nesten dobbel tilberedningstid.
	Maten var kaldere enn vanlig.	Rør om eller snu maten under tilberedningen.
Den roterende tallerkenen gnisser eller skraper,	Det er smuss i området rundt den roterende tallerkenens drivmekanisme.	Rengjør rullene under den roterende tallerkenen og fordypningen i ovns bunn nøye.
En viss driftstilling eller en viss effektinnstilling kan ikke stilles inn.	Temperaturinnstillingen, effektinnstillingen eller den kombinerte innstillingen er ikke mulig i denne driftstillingen.	Velg tillatte innstillinger.
E1 vises i displayet.	Overopphetingsvernet har løst ut.	Kontakt forhandleren.
E4 vises i displayet.	Overopphetingsvernet har løst ut.	Kontakt forhandleren.
E11 vises i displayet.	Fukt i kontrollpanelet.	Vent til kontrollpanelet har tørket.
E17 vises i displayet.	Rask oppvarming mislyktes.	Kontakt forhandleren.

⚠ Fare for elektrisk støt!

Feilaktig utførte reparasjoner utgjør en fare. Enheden må kun repareres av autorisert servicetekniker.

AKRYLAMID I MATVARER

Hvilke matvarer påvirkes?

Akrylamid forekommer vanligvis i produkter som inneholder korn og potet og som varmes opp til høy temperatur (for eksempel potetchips, ristet brød, rundstykker, brød og bakeriprodukter som småkaker, pepperkaker og kjeks).

Tips for å minimere mengden akrylamid ved tilberedning

Generelt	Begrens tilberedningstiden til den kortest mulige. Tilbered retter til de er gyllenbrune (ikke brent). Store og tykke stykker av matvarer inneholder mindre mengde akrylamid.
Baking av småkaker	Maks. 200 °C i øvre/nedre oppvarming eller maks. 180 °C i stilling 3D-varmluft eller varmluft. Maks. 190 °C i øvre/nedre oppvarming eller maks. 170 °C i stilling 3D-varmluft eller varmluft. Eggehvite og eggeplomme reduserer forekomsten av akrylamid. Fordel tynt og i et jevnt lag over stekeplaten.
Pommes frites i ovn	Tilbered minst 400 g av gangen på en stekeplate slik at dine pommes frites ikke tørker ut.

ENERGI OG MILJØ

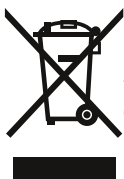
Her gis det informasjon om hvordan du sparer energi ved ovnsbaking og ovnssteking. I dette avsnittet finner du også informasjon om hvordan du avfallshåndterer enheten.

Spare energi

- Forvarm ovnen kun hvis dette angis i oppskriften eller i tabeller med bruksanvisninger.
- Vi anbefaler at du bruker mørke, svartlakkerte eller emaljerte kakeformer (de absorberer varmen svært godt).
- Åpne ovnsdøren minst mulig under tilberedning, baking eller ovnssteking.
- Vi anbefaler at du baker flere plater/omganger rett etter hverandre. Ovnen er fortsatt varm, noe som gjør at steketiden for den andre omgangen blir kortere. Du kan også plassere to kakeformer ved siden av hverandre.
- Ved lengre tilberedningstider kan du slå av ovnen 10 minutter før tilberedningstiden er over og avslutte tilberedningen på ettervarmen.

Miljøvennlig avfallshåndtering

Avfallshåndter emballasjematerialer på en miljøvennlig måte.



Denne enheten oppfyller Europaparlamentets og rådets direktiv 2002/96/EG om avfall som består av eller inneholder elektriske eller elektroniske produkter (WEEE). Direktivet utgjør et rammeverk for innsamling og gjenvinning av gamle apparater og gjelder i hele EU.

TILBEREDNINGSTIPS

I dette avsnittet finner du et utvalg av oppskrifter og optimale innstillinger for disse. Her finner du informasjon om hvilken oppvarmingstype og hvilken temperatur eller mikrobølgeeffekt som er best for ditt måltid.

Du kan også finne informasjon om egnet tilbehør og i hvilken høyde de skal plasseres. Du finner også tips om ildfast gods og tilberedningsmetoder.

Merknader

- Verdiene i tabellen gjelder matvarer som plasseres i tom og kald ovn. Forvarm enheten kun dersom dette angis i tabellen. Fjern alt tilbehør du ikke skal bruke fra ovnsrommet før du bruker ovnen.
- Forvarm tilbehøret før du eventuelt legger bakepapir på dem.
- Tidsangivelsene i tabellen skal kun oppfattes som anbefalinger. De varierer, alt etter matens kvalitet og sammensetning.
- Bruk tilbehøret som følger med. Hvis du trenger annet tilbehør, kan du kjøpe dette hos forhandleren.
- Bruk grytekluter eller ovnshansker når du løfter ut tilbehør eller ildfast gods fra ovnsrommet.

Tining, oppvarming og tilberedning i mikrobølgeovn

I tabellen under er det mange ulike alternativer og innstillinger som gjelder når du bruker ovnen som mikrobølgeovn.

Tidsangivelsene i tabellen skal kun oppfattes som anbefalinger. De kan variere, avhengig av hva slags ildfast gods som brukes, hvilken temperatur som er innstilt og matens konsistens. Det indikeres ofte et tidsintervall i tabellene. Begynn med å stille inn den korteste tiden. Hvis den ikke er tilstrekkelig, forlenger du den.

Hvis du skal tilberede en annen mengde enn det som angis i tabellen, kan du bruke følgende tommelfingerregel: Dobbel mengde litt kortere enn dobbel tilberedningstid, halv mengde = halv tilberedningstid.

Tining

Merknader

- Plasser den fryste maten i en åpen beholder på ovnens nedre grillrist.
- Utsatte deler som kyllingben, kyllingvinger eller det fete ytre laget på steker kan dekkes med aluminiumsfolie (forviss deg om at folien ikke berører ovnsrommets vegger). Det kan være passe å fjerne folien etter halve

tingingstiden.

- Snu eller rør om i maten en eller flere ganger under tiningstiden
- (store biter må snus flere ganger). Fjern tint væske samtidig som du snur på maten.
- La tint mat bli stående i romtemperatur i ytterligere 10 til 60 minutter slik at temperaturen stabiliseres. Nå er det tid for å ta ut innvollene av tint fugl.

Tining	Vekt	Mikrobølgeeffekt (W), tilberedningstid (minutter)	Merknader
Hele kjøttstykker (storfekjøtt, kalvekjøtt eller svinekjøtt – med eller uten ben).	800 g	300 W, 15 minutter + 100 W, 10–20 minutter	Snu flere ganger.
	1 kg	300 W, 20 minutter + 100 W, 15–25 minutter	
	1,5 kg	300 W, 30 minutter + 100 W, 20–30 minutter	
Kjøtt i stykker eller skiver av storfekjøtt, kalvekjøtt eller svinekjøtt	200 g	300 W, 3 minutter + 100 W, 10–15 minutter	Skill tinte deler når du snur kjøttet.
	500 g	300 W, 5 minutter + 100 W, 15–20 minutter	
	800 g	300 W, 8 minutter + 100 W, 15–20 minutter	
Kjøttdeig	200 g	100 W, 10–15 minutter	Trykk den eventuelt flat før du fryser den. Snu flere ganger (ta ut eventuelt tint kjøtt).
	500 g	300 W, 5 minutter + 100 W, 10–15 minutter	
	800 g	300 W, 8 minutter + 100 W, 15–20 minutter	
Fugl (hel eller deler)	600 g	300 W, 8 minutter + 100 W, 10–15 minutter	Snu under tilberedning.
	1,2 kg	300 W, 15 minutter + 100 W, 25–30 minutter	
And	2 kg	300 W, 20 minutter + 100 W, 30–40 minutter	Snu flere ganger.
Fisk (filet, kotelett, stykker)	400 g	300 W, 5 minutter + 100 W, 10–15 minutter	Skill tinte deler.
Hel fisk	300 g	300 W, 3 minutter + 100 W, 10–15 minutter	-
	600 g	300 W, 8 minutter + 100 W, 10–15 minutter	
Grønnsaker (for eksempel erter)	300 g	300 W, 10–15 minutter	rør forsiktig om under tining.
	600 g	300 W, 10 minutter + 100 W, 10–15 minutter	
Frukt og bær (for eksempel bringebær)	300 g	300 W, 7–10 minutter	Rør forsiktig om under tining (skill det du har tint).
	500 g		
Smør, tining	125 g	300 W, 1 minutter + 100 W, 2–4 minutter	Fjern alt emballasjemateriale.
	250 g	300 W, 1 minutter + 100 W, 2–4 minutter	
Brød	500 g	300 W, 6 minutter + 100 W, 5–10 minutter	Snu under tilberedning.
	1 kg	300 W, 12 minutter + 100 W, 15–25 minutter	
Tørre kaker/kaker (for eksempel sukkerbrød)	500 g	100 W, 15–20 minutter	Kun til kaker/kaker uten glasur, krem eller vaniljekrem, kakestykker.
	750 g	300 W, 5 minutter + 100 W, 10–15 minutter	

Fuktige kaker/bløtkaker (for eksempel fruktpai, cheesecake)	500 g	300 W, 5 minutter + 100 W, 10–15 minutter	Kun til kaker/kaker uten glasur, krem eller gelatin.
	750 g	300 W, 7 minutter + 100 W, 10–15 minutter	

- Plasser matvarene direkte på den roterende tallerkenen.

Tining, oppvarming eller tilberedning av fryste matvarer

Merknader

- Ta ferdigretter ut av emballasjen. De varmes raskere og mer jevnt hvis de plasseres i ildfast gods til mikrobølgeovn. Det kan ta ulik lang tid å varme opp de ulike ingrediensene i retten.
- Matvarer som ligger flatt tilberedes raskere enn matvarer som ligger i en haug. Fordel derfor maten slik at den ligger så flatt som mulig i det ildfaste godset. Ikke plasser ulike matvarer oppå hverandre i lag.
- Tildekk maten. Hvis du ikke har et spesielt lokk til det ildfaste godset, kan du dekke til med en tallerken eller spesiell mikrobølgefilm.
- Rør om eller vend maten to til tre ganger under tilberedningen.
- La maten stå 2–5 minutter etter oppvarmingen slik at den får en jevn temperatur.
- Bruk grytekluter eller ovnshansker når du løfter ut ting av ovnen.
- Hvis du følger disse anvisningene, vil maten beholde sin naturlige smak, noe som gjør at det ikke er nødvendig å krydre den så mye.

Tining, oppvarming eller tilberedning av fryste matvarer	Vekt	Mikrobølgeeffekt (W), tilberedningstid (minutter)	Merknader
Meny, måltid på tallerken, ferdigrett	300–400 g	700 W, 10–15 minutter	Ta retten ut av emballasjen og dekk over den før du varmer den.
Suppe	400–500 g	700 W, 8–10 minutter	Ildfast gods med lokk.
Gryter	500 g	700 W, 10–15 minutter	Ildfast gods med lokk.
	1 kg	700 W, 20–25 minutter	
Skiver av kjøtt eller kjøttstykker i saus (for eksempel gulasj)	500 g	700 W, 15–20 minutter	Ildfast gods med lokk.
	1 kg	700 W, 25–30 minutter	
Fisk (for eksempel filet)	400 g	700 W, 10–15 minutter	Tildekket.
	800 g	700 W, 18–20 minutter	
Tilbehør (for eksempel ris, pasta)	250 g	700 W, 2–5 minutter	Ildfast gods med lokk (fyll på væske).
	500 g	700 W, 8–10 minutter	
Grønnsaker (for eksempel erter, brokkoli, gulrot)	300 g	700 W, 8–10 minutter	Ildfast gods med lokk (fyll på en spiseskje vann).
	600 g	700 W, 15–20 minutter	
Stuet spinat	450 g	700 W, 11–16 minutter	Tilbered uten å tilsette vann.

Oppvarming av mat

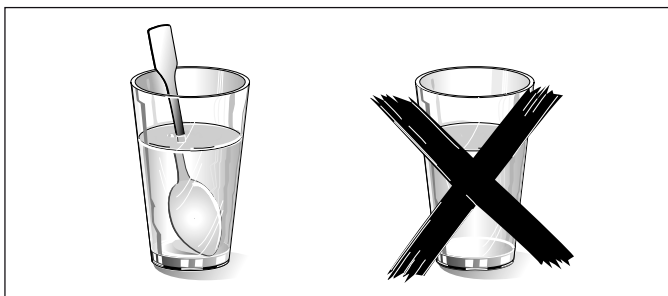
⚠ Brannskaderisiko!

Det er alltid fare for forsinket koking når væske varmes opp.

Dette betyr at væsken når kokepunktet uten at de vanlige boblene stiger opp til overflaten.

Selv om beholderen bare flyttes

litt, kan den varme væsken plutselig koke over og sprute. Sett alltid en skje i beholderen når du varmer væske (på den måten hinder du forsinket koking).



Forsiktig!

Forviss deg om at gjenstander av metall (eksempelvis skjeer) er plassert minst 2 cm fra ovnsens vegger og dørens innside. Eventuelle gnister kan forårsake ubotelig skade på glasset og dørens innside.

Merknader

- Ta ferdigretter ut av emballasjen. De varmes raskere og mer jevnt hvis de plasseres i ildfast gods til mikrobølgeovn. Det kan ta uli lang tid å varme opp de ulike ingrediensene i retten.
- Tildekk maten. Hvis du ikke har et spesielt lokk til beholderen, kan du dekke til med en tallerken eller spesiell mikrobølgefilm.
- Rør om eller vend maten flere ganger under oppvarmingen. Kontroller temperaturen.
- La maten stå 2–5 minutter etter oppvarmingen slik at den får en jevn temperatur.
- Bruk grytekluter eller ovnshansker når du løfter ut ting av ovnen.
- Plasser matvarene direkte på den roterende tallerkenen.

Oppvarming av mat	Vekt	Mikrobølgeeffekt (W), tilberedningstid (minutter)	Merknader
Meny, måltid på tallerken, ferdigrett	350–500 g	700 W, 5–10 minutter	Ta retten ut av emballasjen og dekk over den før du varmer den.
Drikke	150 ml	900 W, 1–2 minutter	Forsiktig! Sett en skje i glasset. Ikke overopphet drikke som inneholder alkohol. Kontroller under oppvarming.
	300 ml	900 W, 2–3 minutter	
	500 ml	900 W, 3–4 minutter	
Barnemat (for eksempel tåteflaske)	50 ml	300 W, ca. 1 minutt	Plasser tåteflasken (uten smokk eller lokk) nederst i ovnsrommet. Rist eller rør ordentlig rundt etter oppvarming. Det er svært viktig at du kontrollerer temperaturen.
	100 ml	300 W, 1–2 minutter	
	200 ml	300 W, 2–3 minutter	
Suppe 1 kopp	175 g	900 W, 2–3 minutter	-
2 kopper	175 g hver	900 W, 4–5 minutter	
4 kopper	175 g hver	900 W, 5–6 minutter	
Skiver av kjøtt eller kjøttstykker i saus (for eksempel gulasj)	500 g	700 W, 10–15 minutter	Tildekket.
Gryte	400 g	700 W, 5–10 minutter	Ildfast gods med lokk.
	800 g	700 W, 10–15 minutter	
Grønnsaker	150 g	700 W, 2–3 minutter	Fyll på litt væske.
	300 g	700 W, 3–5 minutter	

Tilberedning av mat

Merknader

- Matvarer som ligger flatt tilberedes raskere enn matvarer som ligger i en haug. Fordel derfor maten slik at den ligger så flatt som mulig i det ildfaste godset. Ikke plasser ulike matvarer oppå hverandre i lag.
- Plasser matvarene direkte på den roterende tallerkenen.
- Tilbered maten i ildfast gods med lokk. Hvis du ikke har et egnet lokk til det ildfaste godset, kan du dekke til med en tallerken eller spesiell mikrobølgefilm.
- Hvis du følger disse anvisningene, vil maten beholde sin naturlige smak, noe som gjør at det ikke er nødvendig å krydre den så mye.
- La maten stå 2–5 minutter etter tilberedningen slik at den får en jevn temperatur.
- Bruk grytekluter eller ovnshansker når du løfter ut ting av ovnen.

Tilberedning av mat	Vekt	Mikrobølgeeffekt (W), tilberedningstid (minutter)	Merknader
Hel kylling, fersk, uten innvoller	1,5 kg	700 W, 30–35 minutter	Vend etter halve tilberedningstiden.
Fiskefilet, fersk	400 g	700 W, 5–10 minutter	-
Ferske grønnsaker	250 g	700 W, 5–10 minutter	Skjær i jevnt store biter, fyll på 1 til 2 spiseskjeer vann per 100 g og rør om under tilberedning.
	500 g	700 W, 10–15 minutter	
Poteter	250 g	700 W, 8–10 minutter	Skjær i jevnt store biter, fyll på 1 til 2 spiseskjeer vann per 100 g og rør om under tilberedning.
	500 g	700 W, 11–14 minutter	
	750 g	700 W, 15–22 minutter	
Ris	125 g	700 W, 7–9 minutter + 300 W, 15–20 minutter	Fyll på dobbelt mengde væske og tilbered i dypt ildfast gods med lokk.
	250 g	700 W, 10–12 minutter + 300 W, 20–25 minutter	
Desserter (for eksempel pudding) (pulverprodukt)	500 ml	700 W, 7–9 minutter	Rør om to til tre ganger med ballongvisp under oppvarming.
Frukt, kompott	500 g	700 W, 9–12 minutter	-

Popkorn til mikrobølgeovn

Merknader

- Bruk plant og varmebestandig ildfast gods av glass (for eksempel lokket til et ildfast fat eller en glassform av Pyrex-type).
- Plasser alltid det ildfaste godset på grillristen.
- Ikke bruk porselen eller svært dype tallerkener.
- Bruk de innstillingene som anbefales i tabellen. Endre tiden etter produkt og mengde.
- For at popkornet ditt ikke skal bli brent, anbefaler vi at du tar ut posen av ovnen etter 1 minutt og 30 sekunder og rister den. Vær forsiktig! Posen er varm.

⚠ Brannskaderisiko!

- Åpne popkornposen forsiktig (det kan komme varm damp ut av den).
- Ikke still inn mikrobølgeovnen på full effekt.

	Vekt	Tilbehør	Mikrobølgeeffekt (W), tilberedningstid i minutter
Popkorn til mikrobølgeovn	1 pose, 100 g	Ildfast gods	700 W, 3–5 minutter

Tips for mikrobølgeovn

Du kan ikke finne informasjon om innstillinger for den mengden du skal tilberede.	Øk eller reduser tilberedningstiden etter følgende tommelfingerregel: Dobbel mengde litt kortere enn dobbel tilberedningstid, halv mengde = halv tilberedningstid.
Maten er blitt for tørr.	Still inn kortere tilberedningstid eller velg lavere mikrobølgeeffekt neste gang. Dekk til maten og fyll på mer væske.
Maten er ikke ferdig når tiden er komme (ikke tint, varmet eller tilberedt).	Still inn lengre tid. Store mengder mat og mat som er stablet i haug tar lengre tid å tilberede.
Maten blir overopphetet i kanten, men er ikke ferdig i midten.	Rør om under tilberedningen og still (ved neste anledning) inn lavere mikrobølgeeffekt og lengre tilberedningstid.
Etter tining er fugl eller kjøtt tint på utsiden, men ikke i midten.	Still inn lavere mikrobølgeeffekt neste gang. Snu på maten flere ganger hvis du tiner mye mat.

Kaker og liknende bakverk















Om tabellene

Merknader

- Angitte tider gjelder matvarer som plasseres i kald ovn.
- Temperatur og tilberedningstid varierer ut fra konsistens og mengde. Det er derfor temperaturområder angis i tabellene. Begynn med den lavere temperaturen og øk temperaturen (ved behov) neste gang (en lavere temperatur gir jevnere brun overflate).
- Ytterligere informasjon er å finne i avsnittet *Baketips* etter tabellene.
- **Plasser alltid kakeformen midt på den nedre grillristen. Plasser mat som angis med doble stjerner (**)** på den roterende tallerkenen.





Kakeformer

Obs! Vi anbefaler at du bruker mørke kakeformer av metall.








Bake i kakeformer	Tilbehør	Oppvarmingstype	Temperatur (°C)	Mikrobølgeeffekt (W)	Tilberedningstid (minutter)
Sukkerbrød	Randform/kakeform		170–180	100	40–50
Sprøtt sukkerbrød*	Randform/kakeform		150–170	-	70–90
Kakebunn av sukkerbrød	Paiform		160–180	-	30–40
Sprø fruktpai og sukkerbrød	Springform/randform		170–180	100	35–45
Sukkerbrødbunn, 2 egg	Paiform		160–170	-	20–25
Kakebunn av sukkerbrød, 6 egg	Kakeform (mørk springform)		170–180	-	35–45
Mørdeigbunn med kant	Kakeform (mørk springform)		170–190	-	30–40
Fruktterte/cheesecake med mørdeigbunn*	Kakeform (mørk springform)		170–190	100	35–45
Søtt paiskall**	Kakeform (mørk springform)		190–200	-	45–55
Ringformet kake	Ringformet kakeform		170–180	-	40–50
Pizza med tynn bunn og lite topping**	Rund pizzaplate		220–230	-	15–25
Myke fruktkaker**	Kakeform (mørk springform)		200–220	-	50–60
Nøttekake	Kakeform (mørk springform)		170–180	100	35–45
Gjærdeig med tørr topping	Rund pizzaplate		160–180	-	50–60





*La kaken avkjøles i ovnen i ca. 20 minutter.

**Maten skal plasseres på den roterende tallerkenen.

Bake i kakeformer	Tilbehør	Oppvarmingstype	Temperatur (°C)	Mikrobølgeeffekt (W)	Tilberedningstid (minutter)
Gjærdeig med fuktig topping	Rund pizzaplate		170–190	-	55–65
Flettebrød med 500 g mel	Rund pizzaplate		170–190	-	35–45
Stollen (tysk julekake) med 500 g mel	Rund pizzaplate		160–180	-	60–70
Strudel (søt)	Rund pizzaplate		190–210	100	35–45

*La kaken avkjøles i ovnen i ca. 20 minutter.

Mindre bakverk	Tilbehør	Oppvarmingstype	Temperatur (°C)	Tilberedningstid (minutter)
Småkaker	Rund pizzaplate		150–170	25–35
Makroner	Rund pizzaplate		110–130	35–45
Marengs	Rund pizzaplate		100	80–100
Muffins	Muffinsform på grillrist		160–180	35–40
Bakverk av petit-choux	Rund pizzaplate		200–220	35–45
Bakverk av smørdeig	Rund pizzaplate		190–200	35–45
Gjærdeig	Rund pizzaplate		200–220	25–35

Brød og rundstykker	Tilbehør	Oppvarmingstype	Temperatur (°C)	Tilberedningstid (minutter)
Surdeigbrød med 1,2 kg mel	Rund pizzaplate		210–230	50–60
Flatbread	Rund pizzaplate		220–230	25–35
Rundstykker	Rund pizzaplate		210–230	25–35
Rundstykker av søt gjærdeig	Rund pizzaplate		200–220	15–25

Baketips

Du vil bake etter egen oppskrift.	Bruk liknende oppskrift i baketabellene som veiledning.
Bruk kakeformer av silikon, glass, plast eller leirgods.	Kakeformen må være varmebestandig opp til 250 °C. Kaker som bakes i disse kakeformene blir ikke like brune (tilberedningstiden blir kortere enn det som angis i tabellen ved bruk av ovnen som mikrobølgeovn).
Følg dette tipset for å fastslå om sukkerbrødet er ferdig:	Ca. 10 minutter før oppskriftens steketid er ute, stikker du en kakepinne i kaken på kakens høyeste punkt. Hvis det ikke fester seg noe på kakepinnen er kaken ferdig.
Kaken synker sammen.	Bruk mindre væske neste gang eller still inn ovnen på 10 grader lavere temperatur og forleng steketiden. Følg anvisninger om blandetid i oppskriften.
Kaken har hevet seg på midten, men er lavere rundt kantene.	Smør kun kakeformens bunn. Skill kaken forsiktig fra formen med en kniv når den er ferdigstekt.
Kaken er litt brent.	Senk temperaturen litt og bak kaken i litt lengre tid.
Kaken er for tørr.	Lag små hull i kaken med en tannpirker når den er ferdig. Dyrk deretter litt fruktsaft eller alkoholholdig drikke over den. Øk temperaturen 10 grader og forleng steketiden neste gang.
Brødet eller kaken (for eksempel cheesecake) ser bra ut, men er deigete på innsiden (klissen, lett vassen).	Bruk mindre væske neste gang og stek litt lenger ved lavere temperatur. Ved steking av kaker med fuktig topping anbefaler vi at du baker bunnen først, dekker den med mandler eller brødrasp og legger på toppingen. Følg anvisningene i oppskriften og anbefalinger om steketid.
Kaken løsner ikke fra formen når den snus opp-ned.	La kaken avkjøles 5 til 10 minutter før du forsøker å få den ut av formen. Hvis den fortsatt ikke løsner, kan du skjære rundt formens kant med en kniv. Snu kakeformen opp-ned igjen og legg et kaldt og vått håndkle på den flere ganger. Smør formen grundig og strø brødrasp i den neste gang du baker.
Ovnens temperatur målt med ditt eget kjøtttermometer avviker fra ovnens innstilte temperatur.	Ovnens temperatur testes etter en forhåndsbestemt tid av produsenten med hjelp av prøveutstyr som plasseres midt i ovnsrommet. Ildfast gods og tilbehør påvirker målingen av temperaturen, noe som betyr at det oppstår avvik dersom du måler temperaturen selv.
Det slår gnister mellom formen og grillristen.	Kontroller at formen er ren på utsiden. Flytt formen til et annet sted i ovnsrommet. Hvis dette ikke hjelper, fortsetter du bakingen uten mikrobølgefunksjonen (steketiden vil bli lenger).

Ovnssteking og grilling

Om tabellene

Temperatur og ovnssteketid varierer, avhengig av type og mengde mat som skal tilberedes, Det er derfor temperaturområder angis i tabellene. Begynn med den lavere temperaturen og øk temperaturen (ved behov) neste gang. Se mer informasjon i avsnittene Tips til grilling og Tips til ovnssteking (du finner disse etter tabellene).

Ildfast gods

Vi anbefaler at du bruker varmebestandig ildfast godt ment til mikrobølgeovn. Stekegryter av metall egner seg ikke til ovnssteking i mikrobølgeovn.

Det ildfaste godset kan bli svært varmt. Bruk ovnshansker når du har ut det ildfaste godset av ovnen.

Plasser varmt ildfast gods av glass på et tørt kjøkkenhåndkle når du har tatt det ut av ovnen. Glasset kan sprekke hvis det plasseres på en kald eller våt overflate.

Tips til ovnssteking

Merknader

- Bruk en dyp stekegryte til ovnssteking av kjøtt og fugl.
- Forviss deg om at det ildfaste godset passer i ovnsrommet (det må ikke være for stort).
- Kjøtt:
Dekk ca. to tredeler av det ildfaste godset med væske (litt mer hvis det er grytestek). Snu kjøttstykkene etter halve tilberedningstiden. Når steken er ferdig, slår du av ovnen og lat ovnen bli stående der i 10 minutter (på den måten fordeles kjøttsaften bedre)
- Fugl:
Snu kjøttstykkene når to tredeler av tilberedningstiden er tilbakelagt.

Tips til grilling

Merknader





- Ved grilling skal ovnsdøren være lukket, og ovnen skal ikke forvarmes.
- Forsøk om mulig å grille matvarer med samme tykkelse (biffer skal være minst 2 til 3 cm tykke).
- På den måten brunes de jevnt og beholder sin saftighet. Salt biffene først når de er ferdiggrillet.

- Snu kjøttet du griller med grillklype (hvis du snur med gaffel, renner kjøttssaften ut og biffen blir tørr.
- Mørkere kjøtt (for eksempel storfekjøtt) brunes raskere enn kalvekjøtt eller svinekjøtt. Lysere kjøtt og fisk blir bare litt brunet på overflaten ved grilling, men de er likevel tilstrekkelig tilberedt og saftige.
- Grillelementet slås på og av automatisk. Det er normalt. Hvor ofte dette skjer varierer ut fra grillinnstillingen.

Storfekjøtt

Merknader

- Snu grytestek av storfekjøtt etter en tredel og to tredeler av tilberedningstiden. Når tilberedningstiden er komme, lar du den stå i ovnen i ytterligere 10 minutter.
- Snu oksefilet og roastbiff etter hale tilberedningstiden. Når tilberedningstiden er komme, lar du dem stå i ovnen i ytterligere 10 minutter.
- Snu biff etter to tredeler av tilberedningstiden.



Storfekjøtt	Tilbehør	Oppvarmingstype	Temperatur (°C)	Mikrobølgeeffekt (W)	Tilberedningstid (minutter)
Grytestek av storfekjøtt, ca. 1 kg	Ildfast gods med lokk		180–200	-	120–143
Oksefilet (medium), ca. 1 kg*	Ildfast gods uten lokk		180–200	100	30–40
Roastbiff (medium), ca. 1 kg*	Ildfast gods uten lokk		210–230	100	30–40
Biff (medium), 3 cm tykk**	Øvre grillrist		3	-	30–40

*Nedre grillrist

**Øvre grillrist

Kalvekjøtt

Obs! Snu stykkede biter og skank av kalvekjøtt etter halve tilberedningstiden. Når tilberedningstiden er komme, lar du dem stå i ovnen i ytterligere 10 minutter.

Kalvekjøtt	Tilbehør	Oppvarmingstype	Temperatur (°C)	Mikrobølgeeffekt (W)	Tilberedningstid (minutter)
Stykkede biter av kalvekjøtt, ca. 1 kg*	Ildfast gods med lokk		180–200	-	110–130
Kalveskank, ca. 1,5 kg*	Ildfast gods med lokk		200–220	-	120–130

*Nedre grillrist

Svinekjøtt

Merknader

- Snu stykkede biter av magert svinekjøtt og stykkede biter uten svor etter halve tilberedningstiden. Når tilberedningstiden er komme, lar du dem stå i ovnen i ytterligere 10 minutter.
- Plasser den stykkede biten i ildfast gods med svorsiden opp. Lag et snitt i svoren. Ikke snu den stykkede biten. Når tilberedningstiden er komme, lar du den stå i ovnen i ytterligere 10 minutter.
- Ikke snu svinefilet eller svinekotelett. Når tilberedningstiden er komme, lar du dem stå i ovnen i ytterligere 5 minutter.
- Snu svinekam etter to tredeler av tilberedningstiden.

Svinekjøtt	Tilbehør	Oppvarmingstype	Temperatur (°C)	Mikrobølgeeffekt (W)	Tilberedningstid (minutter)
Stykket bit uten svor (for eksempel kam), ca. 750 g*	Ildfast gods med lokk		220–230	100	40–50
Stykket bit med svor (for eksempel bog), ca. 1,5 kg*	Ildfast gods uten lokk		190–210	-	130–150
Svinefilet, ca. 500 g*	Ildfast gods med lokk		220–230	100	25–30
Stykket bit av magert svinekjøtt, ca. 1 kg*	Ildfast gods med lokk	-	210–230	100	60–80
Røkt svinekjøtt på ben, ca. 1 kg*	Ildfast gods uten lokk	-	-	300	45–50
Svinekam, 2 cm tykk**			3		Første side: ca. 15–20 Andre side: ca. 10–15

*Nedre grillrist

**Øvre grillrist

Lam

Obs! Snu lammesteken etter halve tilberedningstiden.



Lam	Tilbehør	Oppvarmingstype	Temperatur (°C)	Mikrobølgeeffekt (W)	Tilberedningstid (minutter)
Lammesadel på ben, ca. 1 kg*	Ildfast gods uten lokk		210–230	-	40–50
Lammestek med ben (medium), ca. 1,5 kg*	Ildfast gods med lokk		190–210	-	90–95

*Nedre grillrist

Annet

Merknader






- Når tilberedningstiden er komme, lar du den forlorne haren stå i ovnen i ytterligere 10 minutter.
- Snu pølsene etter to tredeler av tilberedningstiden.






Annet	Tilbehør	Oppvarmingstype	Temperatur (°C)	Mikrobølgeeffekt (W)	Tilberedningstid (minutter)
Forloren hare, ca. 1 kg*	Ildfast gods uten lokk		180–200	700 W + 100 W	-
4 til 6 pølser til grilling (ca. 150 g per pølse)**	-		3	-	Hver side: 10–15
*Nedre grillrist					
**Øvre grillrist					

Fugl

Merknader

- Plasser hel kylling og kyllingbryst med brystsidene ned. Snu etter to tredeler av tilberedningstiden.
- Plasser unghøne med brystsidene ned. Snu etter 30 minutter og still inn 180 W mikrobølgeeffekt.
- Plasser halv kylling og kyllingbiter med skinnsiden opp. Ikke snu.
- Snu bryst av and og gås med skinnsiden opp. Ikke snu.
- Snu gåselår etter halve tilberedningstiden. Stikk hull i skinnet.
- Plasser kalkunbryst og kalkunlår med skinnsiden ned. Snu etter to tredeler av tilberedningstiden.

Fugl	Tilbehør	Oppvarmingstype	Temperatur (°C)	Mikrobølgeeffekt (W)	Tilberedningstid (minutter)
Hel kylling, ca. 1,2 kg*	Ildfast gods med lokk		220–230	300	35–45
Hel unghøne, ca. 1,6 kg*	Ildfast gods med lokk		220–230	300 100	30 20–30
Halve kyllinger, 500 g hver*	Ildfast gods uten lokk		180–200	300	30–35
Kyllingbiter, ca. 800 g*	Ildfast gods uten lokk		210–230	300	20–30
Kyllingbryst med skinn og ben, to stykker, ca. 350–450 g*	Ildfast gods uten lokk		190–210	100	30–40



Andebryst med skinn, to stykker, 300–400 g hver**	Ildfast gods uten lokk		3	100	20–30
Gåsebryst, to stykker, 500 g hver*	Ildfast gods uten lokk		210–230	100	25–30
Gåselår, fire stykker, ca. 1,5 kg*	Ildfast gods uten lokk		210–230	100	30–40
Kalkunbryst, ca. 1 kg*	Ildfast gods med lokk		200–220	-	90–100
Kalkunlår, ca. 1,3 kg*	Ildfast gods med lokk		200–220	100	50–60

*Nedre grillrist
**Øvre grillrist

Fisk

Merknader

- Plasser hel fisk (for eksempel ørret) midt på den øverste grillristen.
- Gni inn grillristen med olje først.

Fisk	Tilbehør	Oppvarmingstype	Temperatur (°C)	Tilberedningstid (minutter)
Fiskekotelett (for eksempel laks), 3 cm tykk, grillet	Øvre grillrist		3	20–25
Hel fisk, to til tre stykker, 300 g hver, grillet	Øvre grillrist		3	20–30






Tips for ovnssteking og grilling

Tabellen inneholder ikke informasjon om vekt for delt stykke.	Til små steker velger du høyere temperatur og kortere tilberedningstid. Til større steker velger du lavere temperatur og lengre tilberedningstid.
Når er steken ferdig?	Bruk steketermometer (selges i kjøkkenbutikker) eller foreta skjetesten. Trykk på steken med en skje. Hvis steken kjennes fast, er den ferdig. Hvis steken gir etter for skjeen, trenger den mer tid.
Steken ser bra ut, men sijen er brent.	Bruk mindre stekegryte eller tilsett mer væske neste gang.
Steken ser bra ut, men sijen er for lys og tynn.	Bruk større stekegryte eller tilsett mindre væske neste gang.
Steken er ikke tilstrekkelig gjennomstekt.	Skjær opp steken. Tilbered sausen i stekegryten og legg kjøttskivene i sausen. Avslutt tilberedningen av kjøttet med kun mikrobølgefunksjonen.

Paier, gratenger, varme smørbrød

Merknader

- Verdiene i tabellen gjelder matvarer som plasseres i kald ovn.
- Bruk ildfast og varmebestandig fat (4–5 cm dypt) til bruk i mikrobølgeovn til paier, potetgrateng og lasagne.
- Plasser bakverket på ovns nedre grillrist.
- La paier og gratenger bli værende i ovnen i ytterligere 5 minutter etter at den er slått av.
- Ostesmørbrød:
Rist brødsnivene først

Paier, gratenger, varme smørbrød	Tilbehør	Oppvarmingstype	Temperatur (°C)	Mikrobølgeeffekt (W)	Tilberedningstid (minutter)
Søte paier, ca. 1,5 kg*	Ildfast gods uten lokk		140–160	300	25–35
Matpaier som inneholder tilberedte ingredienser, ca. 1 kg*	Ildfast gods uten lokk		150–160	700	20–25
Lasagne, fersk*	Ildfast gods uten lokk		200–220	300	25–35
Potetgrateng av rå ingredienser, ca. 1,1 kg*	Ildfast gods uten lokk		180–200	700	25–30
Varme smørbrød, fire brødsnivene**			3	-	8–10














*Nedre grillrist

**Øvre grillrist

Fryst ferdigmat

Merknader

- Se anvisninger på forpakningen.
- Verdiene i tabellen gjelder matvarer som plasseres i kald ovn.
- Fordel pommes frites, potetkroetter og potetpletter slik at de ikke ligger oppå hverandre. Snu etter halve tilberedningstiden.
- Plasser matvarene direkte på den roterende tallerkenen.

Ferdigmat	Tilbehør	Oppvarmingstype	Temperatur (°C)	Mikrobølgeeffekt (W)	Tilberedningstid (minutter)
Pizza med tynn bunn	Roterende tallerken		220–230	-	10–15
Pizza med tykk bunn	Roterende tallerken	 	- 220–230	700 -	3 13–18
Minipizza*	Roterende tallerken		220–230	-	10–15
Pizzabaguette*	Roterende tallerken	 	- 220–230	700 -	2 13–18
Pommes frites	Roterende tallerken		220–230	-	8–13
Potetkroetter*	Roterende tallerken		210–220	-	13–18
Potetpletter, potetpiroger	Roterende tallerken		200–220	-	25–30
Halvsteekt brød (rundstykker/ baguette)	Nedre grillrist		170–180	-	13–18
Fiskepinner	Roterende tallerken		210–230	-	10–20
Kyllingnuggets	Roterende tallerken		200–220	-	15–20
Lasagne (cirka 400 g)**	Nedre grillrist		220–230	700	12–17

*Forvarm ovnen i 5 minutter.

**Plasser maten i egnet, varmebestandig ildfast gods.

INDHOLD

Sikkerhedsforskrifter	130
Yderligere bemærkninger	130
Vigtige sikkerhedsanvisninger	130
Skaderisiko	132
Installering	134
Om enheden	136
Betjeningspanel	136
Knapper og display	137
Funktionsvælger	137
Parametervælger	138
Køleblæser	139
Tilbehør	139
Inden du bruger enheden første gang	140
Indstilling af uret	140
Rengøring af tilbehør	140
Opvarmning af ovnen	140
Indstilling af ovnen	140
Indstilling af opvarmningstype og temperatur	140
Hurtig forvarmning	141
Mikrobølgeovn	141
Information om ovnfaste fade	142
Mikrobølgeeffekt	143
Indstilling af mikrobølgeovnen	143
Kombineret drift	144
Indstilling af kombineret drift	144
Automatiske programmer	145

Indstilling af programmer	145
Optøningsprogram	147
Tidsindstilling	148
Indstilling af tilberedningstid	148
Indstilling af uret	148
Børnesikring	148
Aktivering af børnesikring	148
Inaktivering af børnesikring	148
Børnesikring ved anden tilberedning	148
Pleje og rengøring	149
Rengøringsmidler	149
Tekniske data	150
Tabel over fejlfunktioner	151
Akrylamid i levnedsmidler	152
Energi og miljø	152
Spare energi	152
Miljøvenlig affaldssortering	152
Tilberedningstips	153
Optøning, opvarmning og tilberedning i mikrobølgeovn	153
Tips til mikrobølgeovn	159
Kager, lagkager/tærter og lignende bagværk	159
Bageforme	160
Bagetips	162
Ovn- og grillstegning	163
Tips til ovn- og grillstegning	163
Tærter, gratiner, ostegratineret brød	168
Dybfrosne færdigretter	169

SIKKERHEDSFORSKRIFTER FOR AT UNDGÅ EKSPONERING FOR MIKROBØLGER

- A) Brug ikke ovnen mens lågen er åben. Der er risiko for eksponering for skadelige mikrobølger. Foretag ingen indgreb i sikkerhedssystemerne.
- B) Anbring ingen genstande mellem ovnens forside og lågen. Tjek også at pakningens overflader er rensede for snavs og rester af rengøringsmidler.
- C) ADVARSEL! Brug ikke ovnen hvis lågen eller pakningerne er beskadigede. Sørg for at ovnen bliver repareret af en kvalificeret tekniker inden du bruger den igen.

YDERLIGERE BEMÆRKNINGER

Enheden skal holdes ren, ellers kan overfladen forringes, hvilket påvirker enhedens levetid og kan føre til farlige situationer.

VIGTIGE SIKKERHEDSANVISNINGER

VIGTIGE SIKKERHEDSANVISNINGER

ADVARSEL

For at minimere risikoen for brand, elektrisk stød, personskade og overeksponering for mikrobølger skal du altid overholde basale forsigtighedsforanstaltninger, inklusive følgende:

1. Børn fra 8-årsalderen samt personer med nedsatte fysiske evner, nedsat hørelse/syn, nedsatte mentale evner eller som mangler erfaring, må kun benytte denne enhed under opsyn af en kvalificeret per-

son, eller hvis de instrueres i sikker brug af enheden, og forudsat at de forstår alle de risici der foreligger. Børn må ikke lege med produktet. Rengøring og vedligeholdelse af produktet må ikke foretages af børn uden opsyn.

2. Læs og følg anvisningerne i SIKKERHEDSFORSKRIFTER FOR AT UNDGÅ EKSPONERING FOR MIKROBØLGER.
3. Lad ikke børn under 8 år komme for tæt på enheden eller ledningen.
4. Hvis ledningen er beskadiget, skal den udskiftes af producenten, dennes servicerepræsentant eller en person med samme kvalifikationer. En beskadiget ledning udgør en fare.
5. ADVARSEL! Kun kvalificerede teknikere må udføre service eller reparationer hvor skærmen fjernes der beskytter mod eksponering for mikrobølger.
6. ADVARSEL! Varm aldrig mad eller væske i lukkede beholdere. Der er risiko for eksplosion.
7. Børn fra 8-årsalderen samt personer med nedsatte fysiske evner, nedsat hørelse/syn, nedsatte mentale evner eller som mangler erfaring, må kun benytte denne enhed under opsyn af en kvalificeret person, eller hvis de gives anvisninger på en sikker måde at bruge enheden på, og forudsat at de forstår alle de risici der foreligger. Børn må ikke lege med produktet. Børn må kun udføre rengøring og vedligeholdelse af enheden hvis de er 8 år eller ældre, og forudsat at

- de udfører arbejdet under opsyn af en voksen person.
8. Hold regelmæssigt øje med ovnen når du varmer mad i beholdere af plastik eller papir. Der er risiko for at disse materialer kan antænde.
 9. Brug kun redskaber og beholdere der er beregnet til mikrobølgeovn.
 10. Sluk straks enheden, eller afbryd strømforsyningen til den hvis der udvikles røg. Luk ikke lågen op – det kan føre til at der udvikler sig flammer.
 11. Ved opvarmning af drikke i mikrobølgeovn er der risiko for forsinket eruptiv kogning.
 12. Rør rundt i eller ryst sutteflasker og glas med babymad, og kontroller indholdets temperatur inden du giver dit barn mad/drikke der er opvarmet i mikrobølgeovnen – risiko for brandskade.
 13. Anbring ikke upillede eller hårdkogte æg i mikrobølgeovnen. De kan eksplodere – også efter at opvarmningen er afsluttet.
 14. Rengør ovnen regelmæssigt. Fjern alle madrester.
 15. Hvis ovnen ikke holdes ren, kan følgen blive slid på overflader, hvilket på sin side kan føre til at enhedens levetid forkortes, eller at der opstår farlige situationer.
 16. Brug kun termometre der er beregnet til brug i denne ovn – gælder for ovne der er forberedt til termometer.
 17. Når mikrobølgeovnen benyttes, skal en eventuel pyntelåge være åben.
 18. Denne enhed er beregnet til brug i husholdninger og lignende som f.eks.: – i personalekøkkener i butikker, på kontorer og på andre arbejdspladser samt af gæster på hoteller og moteller, i landbrugs-køkkener, på B&B og i andre bolig-miljøer.
 19. Vær forsigtig så du ikke flytter på den roterende tallerken når du tager beholdere ud af enheden.
 20. Enheden må ikke rengøres med damprenser.
 21. ADVARSEL! Kontroller at strømforsyningen til enheden er afbrudt inden du skifter pæren – risiko for elektrisk stød.
 22. ADVARSEL! Denne enheds tilgængelige komponenter kan blive varme under brug. Lad ikke små børn komme for tæt på enheden.
 23. Brug ikke en damprenser til rengøring.
 24. Mikrobølgeovnen er kun beregnet til opvarmning af mad og drikkevarer. Tørring af mad eller tøj samt opvarmning af varmpuder, tøfler, svampe, fugtige klude og lignende kan føre til personskader, antændelse eller brand.
 25. Køkkenskuffernes overflader kan blive varme.
 26. ADVARSEL! Denne enhed og dens tilgængelige komponenter bliver varme under brug. Vær forsigtig så du ikke kommer i kontakt med varmelegemerne. Børn under 8 år må kun befinde sig tæt på enheden

under opsyn af en voksen.

27. Enheden bliver varm under brug. Vær forsigtig så du ikke kommer i kontakt med varmelegemerne i ovnrummet.
28. Metalbeholdere må ikke sættes i mikrobølgeovnen.
29. Brug ikke skarpe metalskrabere eller rengøringsmidler/rengøringsprodukter der indeholder slibemidler, til at rengøre ovnlågens glas med. Det kan blive ridset og splintre.
30. Enheden er kun beregnet til indbygning.
31. Enheden må ikke installeres bag pyntelåge – risiko for overopvarming. Dette gælder ikke enheder med pyntelåge.
32. ADVARSEL! Børn må kun benytte enheden i kombineret tilstand under opsyn af en voksen person. I denne tilstand genereres der høje temperaturer.

LÆS OMHYGGELIGT, OG OPBEVAR TIL SENERE BRUG

SKADERISIKO

Pas på!

- Kontroller at genstande af metal, for eksempel skeer, er anbragt mindst 2 cm fra ovnvæggene og indersiden af lågen. På denne måde forhindres det at der opstår gnistdannelse. Eventuelle gnister kan medføre irreparable skader på glaslågens inderside.
- Hæld ikke vand i det varme ovnrum. Hvis du gør det dannes der damp, og temperaturforandringen

kan medføre skader.

- Opbevar ikke fugtige levnedsmidler i ovnrummet i længere tid.
- Opbevar ikke levnedsmidler i enheden. Der kan opstå korrosion.
- Åbn ikke lågen for at få enheden til at køle hurtigere af. Lågen skal være lukket mens ovnrummet køler af. Kontroller at der ikke befinder sig noget mellem enheden og lågen. Enheden kan tage skade selvom lågen kun står en lille smule på klem.
- Hvis pakningen er meget snavset, kan enhedens låge ikke lukkes rigtigt, og dette kan give skader på andre enheder i nærheden. Kontroller at pakningen altid er ren.
- Brug kun mikrobølgeovnen når der er anbragt fødevarer i ovnrummet, ellers kan ovnen blive overbelastet. En undtagelse fra ovenstående regel er når du skal foretage en test af service, se afsnittet Mikrobølgeovn.
- Vær forsigtig med enhedens låge. Læn dig ikke mod den, og anbring ingen genstande på den når den er åben.
- Løft ikke enheden ved at holde i lågens håndtag. Håndtaget kan ikke bære enhedens vægt.
- Poppe popcorn i mikrobølgeovnen: Indstil på maks. 600 W mikrobølgeeffekt, og anbring posen med popcorn på glastallerkenen; denne kan hoppe hvis den overbelastes.
- Hold altid øje med tilberedningen. Hvis en væske koger over, kan den

Løbe ned gennem den roterende tallerkens drivmekanisme og ind i enheden. Start med en kortere tilberedningstid, og øg den ved behov.

- Rengør ovnen regelmæssigt, og fjern alle madrester. Madrester der bliver tilbage i ovnen, kan eksplodere, også efter at mikrobølgeopvarmningen er afsluttet.
- Hvis ovnen ikke holdes ren, kan følgen blive slid på overflader, hvilket på sin side kan fører til at enhedens levetid forkortes, eller at der opstår farlige situationer.

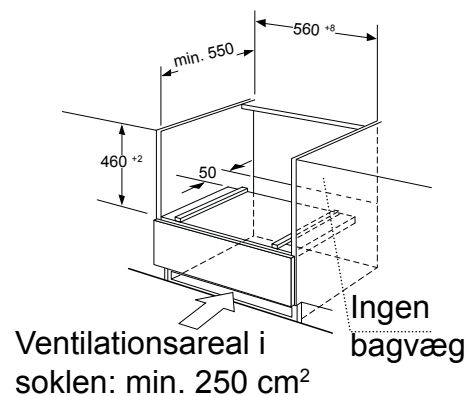
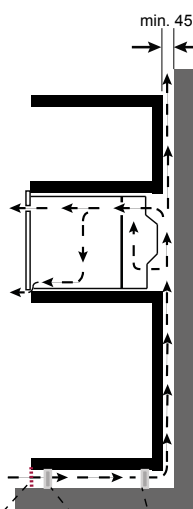
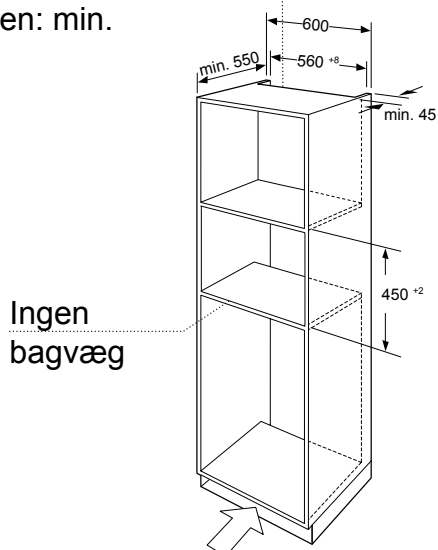
INSTALLERING

Enhed til fast installering

- Denne enhed er kun beregnet til fast installering i køkkenet.
- Den er ikke beregnet til at bruges på et køkkenbord eller inde i et køkkenskab.
- Skabet som enheden indbygges i, må ikke have en bagvæg.
- Kontroller at afstanden mellem væggen og enhedens kabinet eller bagplade er mindst 45 mm.
- Skabets forside skal have en ventilationsåbning med et areal på 250 cm². Hvis skabet ikke har det, saves bagsiden væk, eller der monteres en ventilationsrist.
- Ventilationsribber og -åbninger må ikke tildækkes.
- Der kan kun sikres en betryggende drift af denne enhed hvis den installeres i henhold til disse anvisninger.
- Installatøren er ansvarlig for eventuelle skader som måtte opstå på grund af forkert installering.
- Overfladerne på det sted hvor enheden installeres, skal være varmebestandige. De skal kunne tåle temperaturer på op til 90 °C.

INSTALLATIONSMÅL

Ventilationsåbninger
bag enheden: min.
250 cm²

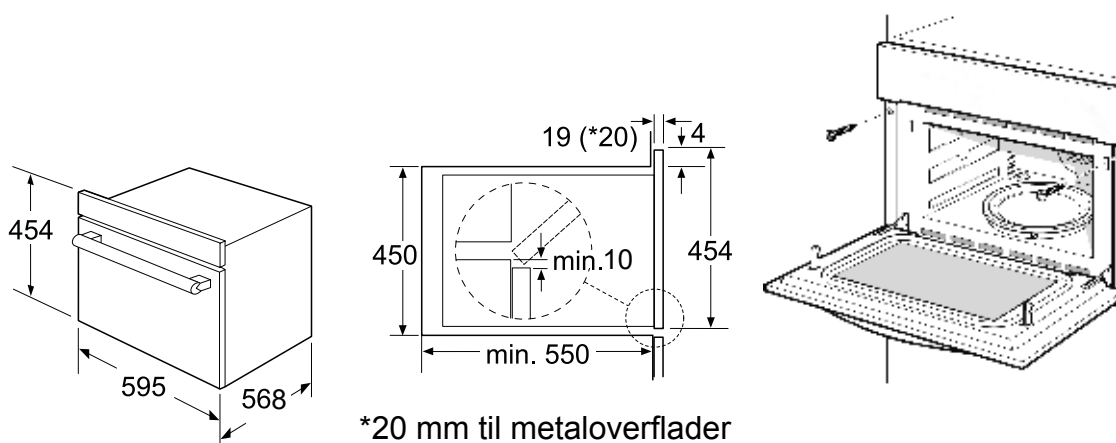


Ventilationsareal i
soklen: min. 250 cm²

OBS! Der skal være en luftspalte oven over ovnen.

INDBYGNING

- Løft ikke enheden i lågens håndtag. Håndtaget kan ikke bære enhedens vægt.
1. Skub forsigtigt ovnen ind i skabet. Kontroller at den bliver placeret i midten af skabet.
 2. Åbn lågen, og fastgør mikrobølgeovnen med de medfølgende skruer.



- Skub enheden ind på plads.
- Fold ikke ledningen.
- Skru enheden fast.
- Luftspalten mellem arbejdsbordet og enheden må ikke dækkes med en liste eller lignende.

Vigtig information

Enheden er beregnet til fast installering med jordet ledning. Den må kun tilsluttes strømforsyning af en kvalificeret elektriker og kun i henhold til anvisningerne i koblingsskemaet.

Udskiftning af ledningen må kun udføres af en kvalificeret elektriker og skal overholde relevante forordninger. Benyt ikke flere stik, stikdåser eller forlængerledninger. Overbelastning fører til brandrisiko.

Hvis stikket ikke er tilgængeligt når enheden er installeret, skal installationen forsynes med en flerpolet afbryder. Mindste kontaktafstand: 3 mm.

Tilslut ledningens leder i henhold til følgende:

Grøn/gul	Jordleder \oplus (E)
Blå	Nulleder (N)
Brun	Fase (L)

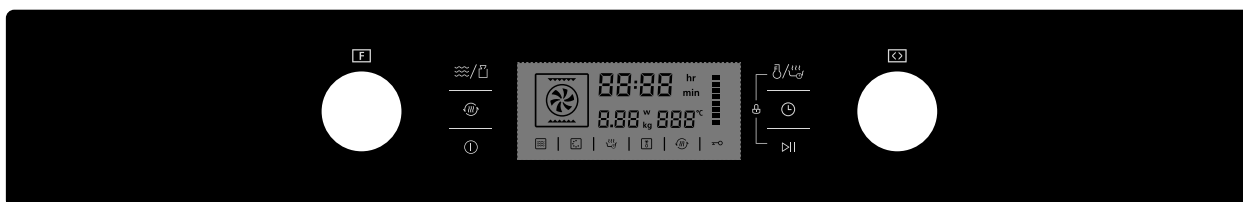
Storbritannien og Australien:

Tilslut enheden til vægudtag med en sikring på mindst 16 A. Benyt ikke stik eller sikring til 13 A. Afbryd strømforsyningen til enheden før du påbegynder installering. Når enheden er installeret, skal den forsynes med sikring mod utilsigtet kontakt.

OM ENHEDEN

Læs dette afsnit for at gøre dig fortrolig med din nye enhed. Her forklares betjeningspanelet og de forskellige knapper. Her finder du også information om ovnrummet og ovnens tilbehør.







Betjeningspanel





Knapper og display

Knapperne benyttes til at indstille ovnens funktioner.

Indstillede værdier vises i displayet.











Symbol	Funktion
	Effekt/vægt
	Hurtig forvarmning
	Tænd/sluk
	Temperatur/automatisk menu
	Ur
	Start/pause

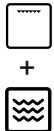



OBS!

Hold  og  inde i cirka 3 sekunder for at aktivere børnesikringen. Nu er ovnens betjeningsknapper låst. Kun timeren og uret kan indstilles.

Funktionsvælger







Indstil opvarmningstype med funktionsvælgeren.

Funktion	Brug
 3D-varmluft	Benyttes til bagning af sandkager i form, tærtebunde og cheesecakes samt til kager, lagkager/ tærter, pizzaer og mindre stykker bagværk på bageplade. Ved varmfunktion på 50 °C bevares madens smag i 1-2 timer.
 Grill med blæser	Fjerkræ får et brunt og sprødt skind. Vi anbefaler denne indstilling til gratinerede og grillede retter.
 Pizza	Til dybfrosne færdigretter og retter der kræver meget undervarme.
 Grill	Ideal indstilling, tre niveauer: høj, middel eller lav, når du vil grille flere bøffer, pølser, udskåret fisk eller brød i skiver.
 +  Mikrobølgeovn + Varmluft	Brug denne funktion til lynstegning. Brug funktionen 3D-varmluft samtidig.
 +  Mikrobølgeovn + Grill med blæser	Vi anbefaler denne indstilling til gratinerede og grillede retter. Fjerkræ får et brunt og sprødt skin. Brug denne funktion til at gennemstege maden.
 +  Mikrobølgeovn + Pizza	Brug denne funktion til lynstegning. Brug funktionen Pizza samtidig.

	Brug denne funktion til hurtig tilberedning og samtidig bruning af mad.
Mikrobølgeovn + Grill	
	2 optøningsprogrammer
Optøning	
	13 tilberedningsprogrammer
Automatiske programmer	Opvarmningstype og tilberedningstid indstilles efter vægt.
	Optøning, opvarmning og tilberedning
Mikrobølgeovn	

Parametervælger

Brug vælgeren til indstilling af parametre.

Parameter	Funktion
Menu til automatisk drift	Vælg blandt 13 automatiske programmer (P 01 til P 13).
Temperatur	Vælg temperatur til tilberedning (°C).  : 50, 100, 105, 110-230  : 100, 105, 110-230  : 100, 105, 110-230  : 50, 100, 105, 110-230  : 100, 105, 110-230  : 100, 105, 110-230
Vægt	Indstil vægten på det der skal tilberedes.
Tid	Indstil tilberedningstiden.
Mikrobølgeovn	Vælg mikrobølgeeffekt: 100, 300 450, 700 og 900 W

Køleblæser

Enheden har en køleblæser som starter når enheden benyttes. Den blæser varm luft ud oven over lågen.

Køleblæseren fortsætter med at arbejde et stykke tid efter at enheden er blevet slukket.

Pas på!

Ventilationsribberne må ikke dækkes til. Enheden kan blive overophedet.

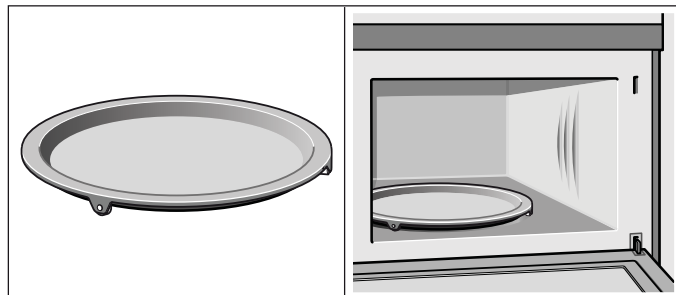
TILBEHØR

Roterende tallerken

Bruges som underlag for grillristen.

Fødevarer der skal have ekstra meget undervarme, kan tilberedes direkte på den roterende tallerken.

Den roterende tallerken kan rotere både med og mod uret. Anbring den roterende tallerken på dens drivmekanisme (midt i ovnrummet). Kontroller at produktet er korrekt installeret.



Nederste grillrist

Bruges ved bagning og stegning i ovn, samt når ovnen benyttes som mikrobølgeovn.

Øverste grillrist

Bruges ved grillstegning, for eksempel af bøffer eller pølser, eller ved ristning af brød.

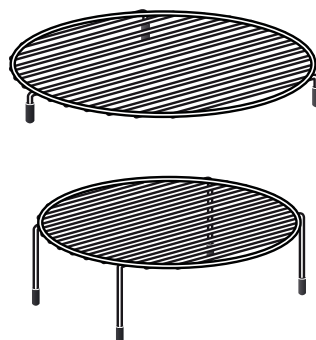
Kan også benyttes som underlag for flade fade.

Bemærkninger

- Enheden er kølig når den benyttes som mikrobølgeovn. Køleblæseren starter også når ovnen benyttes som mikrobølgeovn og fortsætter eventuelt med at arbejde efter at enheden er blevet slukket.
- Der kan dannes kondens på lågens glasrude samt på ovnens indervægge og bund. Dette er normalt og påvirker ikke mikrobølgefunktionen. Tør al kondens af når tilberedningen er færdig.
- Brug aldrig ovnen som mikrobølgeovn uden den roterende tallerken.
- Den kan holde til maks. 5 kg vægt.
- Brug den roterende tallerken ved alle opvarmningstyper.

OBS!

Type og antal af tilbehør varierer afhængigt af model.





INDEN DU BRUGER ENHEDEN FØRSTE GANG

Her finder du al den information du har brug for, inden du første gang tilbereder mad i ovnen. Læs først afsnittet

Sikkerhedsinformation.

Indstilling af uret


Når enheden tilsluttes til strømforsyningen, blinker tallene 00:00, og summeren udsender et signal. Indstilling af uret.










1. Drej på knappen  (00:00 til 23:59).
2. Tryk på . Nu er tiden indstillet.

Rengøring af tilbehør

Rengør tilbehøret med varmt vand med opvaskemiddel og en blød karklud inden du bruger det første gang.

Opvarm ovnen


Nye produkter kan afgive lugt første gang de benyttes. Vi anbefaler derfor at du varmer ovnen op for at fjerne eventuel lugt inden du bruger den til madlavning. 1 time på  varmluft og 230 °C er passende. Kontroller at der ikke stadig befinder sig emballagerester i ovnrummet.










1. Indstil opvarmningstilstand  med funktionsvælgeren . Drej på knappen  for at vælge varmluft-funktionen .
2. Tryk på . Drej på knappen , og indstil temperaturen på 230 °C.
3. Tryk på . Drej på knappen , og indstil tilberedningstiden på 60 minutter.
4. Tryk på . Nu begynder ovnen at blive varmet op.

INDSTILLING AF OVN


Ovnen kan indstilles på forskellige måder. Her beskriver vi hvordan du vælger opvarmningstype og temperatur- eller grillindstillinger. Du kan også indstille tilberedningstiden for den ret du vil lave. Se afsnittet *Tidsindstilling.*

Indstilling af opvarmningstype og temperatur



Eksempel:  Varmluft (200 °C) i 25 minutter.

1. Indstil funktionsvælgeren  på .
Drej på knappen  til .
2. Tryk på . Forvalgt temperatur (180 °C) blinker. Drej på knappen , og indstil temperaturen på 200 °C.
3. Tryk på . Drej på knappen , og indstil tilberedningstiden på 25 minutter.
4. Tryk på . Nu begynder ovnen at blive varmet op.



Åbning af ovnlågen mens tilberedningen er i gang

Tilberedningen afbrydes. Luk lågen, og tryk på . Programmet starter igen.



Sæt tilberedningen på pause

Tryk på  for at sætte programmet på pause. Tryk derefter på  for at starte programmet igen.


Ændring af tilberedningstid

Dette kan gøres når som helst. Tryk på , og drej derefter på knappen  for at ændre tilberedningstiden.

Ændring af temperatur

Dette kan gøres når som helst. Tryk på , for at ændre temperaturindstillingen. Drej på knappen , og indstil den ønskede temperatur.

Afbryd tilberedningen

Dette kan gøres når som helst. Tryk på  for at afbryde programmet.

Hurtig forvarmning

Med hurtig forvarmning varmes ovnen ekstra hurtigt op.

Hurtig forvarmning kan benyttes til følgende opvarmningstyper:


-  3D-varmluft
-  Grill med blæser
-  +  Mikrobølgeovn + Varmluft
-  +  Mikrobølgeovn + Grill med blæser
-  Pizza
-  +  Mikrobølgeovn + Pizza

For at tilberedningen skal blive optimal, er det vigtigt at du først stiller maden ind når ovnrummet har opnået den korrekte temperatur.


1. Indstil opvarmningstype og temperatur.

2. Tryk på .




Symbolet  tændes i displayet.

3. Tryk på . Nu begynder ovnen at blive varmet op.

Forvarmningen er færdig

Der høres et lydsignal, og symbolet  blinker i displayet. Stil maden ind i ovnen.

Afbryd hurtig forvarmning

Tryk på  for at afbryde ved indstilling af funktionen til hurtig opvarmning. Tryk på  eller  for at afbryde funktionen mens den hurtige opvarmning er i gang. Du kan også afbryde funktionen ved at åbne lågen.

OBS!

1. Funktionen til hurtig opvarmning fungerer kun hvis du har valgt en af ovennævnte indstillinger. Under forvarmning kan mikrobølgefunktionen ikke benyttes.
2. Først når symbolet for forvarmning blinker, og der høres et signal, kan du åbne lågen og stille maden ind.

MIKROBØLGEOVN

Ovnen kan varme madvarer ved hjælp af mikrobølger. Mikrobølgefunktionen kan benyttes alene eller i kombination med en anden opvarmningstype. Denne brugsanvisning indeholder information om ovnfaste fæde og indstilling af mikrobølgeovn.

OBS!

Under "Tilberedningstips" finder du eksempler på optøning, opvarmning og tilberedning i mikrobølgeovnen.

OBS!

Trin til indstilling af tid:

0-1 min : 1 sekund

1-5 min : 10 sekunder

5-15 min : 30 sekunder

15-60 min : 1 minut

60 min : 5 minutter

INFORMATION OM OVN- FASTE FADE

Egnede ovnfaste fade

Egnede fade/skåle er varmebestandige ovnfaste fade fremstillet af glas, glaskeramik, porcelæn, lertøj eller varmebestandig plast. Mikrobølger kan passere gennem disse materialer.

Du kan også bruge serveringsfade/skåle. På den måde behøver du ikke at flytte maden fra fade/skåle til andre fade/skåle. Ovnfaste fade med guld- eller sølvdekorationer kan kun bruges hvis producenten garanterer at de er egnede til brug i mikrobølgeovn.

Ikke egnede ovnfaste fade

Ovnfaste fade af metal må ikke anvendes. Mikrobølger kan ikke passere gennem metal. Madvarer i beholdere af metal opvarmes ikke.

Pas på!

Gnistdannelse: Kontroller at genstande af metal, for eksempel skeer, er anbragt mindst 2 cm fra ovnvæggene og indersiden af lågen. Eventuelle gnister kan ødelægge glasset på lågens inderside.

Test af ovnfaste fade

Start ikke mikrobølgeovnen hvis der ikke er madvarer i den. Følgende test af ovnfaste fade er den eneste undtagelse fra denne regel.

Udfør følgende test hvis du er usikker på om det ovnfaste fad som du har tænkt dig at bruge, er egnet til brug i mikrobølgeovn:

1. Varm det tomme ovnfaste fad på maks. effekt i 30 til 60 sekunder.
2. Kontroller undervejs temperaturen nu og da.

Et egnet ovnfaste fad bliver ikke varmere end man kan røre ved det.

Et ikke egnet ovnfaste fad bliver meget varmt eller genererer gnister.

MIKROBØLGEEFFEKT

Tryk på  for at indstille den ønskede mikrobølgeeffekt.







100 W	Optøning af sarte madvarer Optøning af madvarer med uregelmæssig facon Optøning af is Dejhævning
300 W	Optøning Smelte chokolade og smør
450 W	Koge ris, suppe
700 W	Opvarmning Tilberede svampe og skaldyr Tilberede retter der indeholder æg og ost
900 W	Koge vand, opvarmning Tilberede kylling, fisk, grøntsager

Bemærkninger

- Når du trykker på knappen, vises den valgte effekt.
- Mikrobølgeeffekten kan indstilles på 900 W i maks. 30 minutter. Ved alle andre effektindstillinger kan tilberedningstiden indstilles på maks. 1 time og 30 minutter.

INDSTILLING AF MIKROBØLGEOVNEN

Eksempel: Mikrobølgeeffekt: 300 W, tilberedningstid: 17 minutter

1. Tryk på  i slukket tilstand for at tænde for mikrobølgefunktionen. Den forvalgte mikrobølgeeffekt 900 W vises. Den forvalgte driftstid blinker.
2. Tryk på  for at aktivere mikrobølgeeffekten. Drej på knappen , og indstil mikrobølgeeffekten på 300 W.
3. Tryk på . Drej på knappen , og indstil tilberedningstiden på 17 minutter.
4. Tryk på .

Ovnen starter, og nedtællingen af tilberedningstiden går i gang i displayet.

Tilberedningstiden er afsluttet

Der høres et signal som markerer at mikrobølgeovnens tilberedningstid er afsluttet.

Åbning af ovnlågen mens tilberedningen er i gang

Tilberedningen afbrydes. Luk lågen, og tryk på ▷||. Programmet starter igen.

Ændring af tilberedningstid

Dette kan gøres når som helst. Tryk på ⏸. Drej på knappen ⏸ for at ændre tilberedningstiden.

Ændring af mikrobølgeeffekt

Dette kan gøres når som helst. Tryk på ⏸/⏸ for at ændre indstillingen af mikrobølgeeffekten. Drej på knappen ⏸, og indstil den ønskede mikrobølgeeffekt.

Sæt tilberedningen på pause

Tryk kortvarigt på ▷||. Ovnen er sat på pause. Tryk på ▷|| igen for at fortsætte tilberedningen.

Afbryd tilberedningen

Dette kan gøres når som helst. Tryk på ⏸ for at slukke for ovnen.

Bemærkninger

- Når du indstiller funktionsvælgeren på ⏸, vises altid den højeste mikrobølgeeffekt som foreslået indstilling.
- Hvis lågen åbnes under tilberedningen, kan blæseren nogle gange fortsætte med at arbejde.

KOMBINERET DRIFT

Samtidig brug af grill og mikrobølgeovn. Med mikrobølgeovnen tilbereder du maden hurtigere, og retterne får samtidig en fin brun overflade.

Samtlige mikrobølgeeffekter kan benyttes.

Den eneste undtagelse er 900 W.

Indstilling af kombineret drift

Eksempel: mikrobølgeeffekt 100 W, 17 minutter og varmluft ⏸ 190 °C.


1. Drej på knappen ⏸ til ⏸. Drej på knappen ⏸ til ⏸.
2. Tryk på ⏸/⏸. Forvalgt temperatur 180 °C blinker. Drej på knappen ⏸, og indstil temperaturen på 190 °C.
3. Forvalgt mikrobølgeeffekt er 300 W. Tryk på ⏸/⏸. Drej på knappen ⏸, og indstil mikrobølgeeffekt 100 W.
4. Tryk på ⏸. Drej på knappen ⏸, og korriger tilberedningstiden til 17 minutter.
5. Tryk på ▷||.

Ovnen starter, og nedtælling af tilberedningstiden går i gang.



Tilberedningstiden er afsluttet

Der høres et signal som markerer at den kombinerede tilstand er afsluttet.


Åbning af ovnlågen mens tilberedningen er i gang

Tilberedningen afbrydes. Luk lågen, og tryk derefter kortvarigt på . Tilberedningen fortsætter.



Sæt tilberedningen på pause

Tryk kortvarigt på . Ovnens er på pause. Tryk på  igen for at fortsætte tilberedningen.



Ændring af tilberedningstid

Dette kan gøres når som helst. Tryk på . Drej på knappen for at ændre tilberedningstiden.


Ændring af mikrobølgeeffekt

Dette kan gøres når som helst. Tryk på  for at ændre indstillingen af mikrobølgeeffekten. Drej på knappen , og indstil den ønskede mikrobølgeeffekt.

Ændring af temperatur

Dette kan gøres når som helst. Tryk på  for at ændre temperaturindstillingen. Drej på knappen , og indstil den ønskede temperatur.

Afbryd tilberedningen

Dette kan gøres når som helst. Tryk på  for at slukke for ovnen.

AUTOMATISKE PROGRAMMER








De automatiske programmer gør det meget nemt at tilberede maden. Du skal bare vælge program, og angive madens vægt. Det automatiske program foretager de optimale indstillinger. Der er 13 forskellige automatiske programmer at vælge imellem.

Sæt maden ind i en kold ovn.

Indstil programmet

Når du indstiller et automatisk program, skal temperaturknappen være i slukket tilstand.

Eksempel: Program 3 og vægten 1 kg.

1. Indstil funktionsvælgeren  på automatiske programmer . Det første programnummer vises i displayet.
2. Tryk på . Drej på knappen , og vælg programnummer.
3. Tryk på .
4. Drej på knappen , og indstil vægten. Tilberedningstiden vises.
5. Tryk på . Programmet starter. Nu begynder tilberedningstiden at tælle ned.

MENU TIL AUTOMATISK DRIFT

Programnummer	Kategori	Madvare
P 01**	Grøntsager	Friske grøntsager
P 02**	Tilbehør	Skrællede og kogte kartofler
P 03*	Tilbehør	Stegte kartofler
		Når der høres et bip, åbner du lågen og vender maden. Luk lågen, og derefter fortsætter mikrobølgeovnen automatisk tilberedningen.
P 04	Fjerkræ/fisk	Kyllingestykker
		Når der høres et bip, åbner du lågen og vender maden. Luk lågen, og derefter fortsætter mikrobølgeovnen automatisk tilberedningen.
P 05*	Bagværk	Kage
P 06*	Bagværk	Æbletærte
P 07*	Bagværk	Madtærte
P 08**	Opvarmning	Drikke/suppe
P 09**	Opvarmning	Måltid på tallerken
P 10**	Opvarmning	Sauce, gryderet, varm ret
P 11*	Færdigretter	Dybfrossen pizza
P 12*	Færdigretter	Pomfritter i ovn
		Når der høres et bip, åbner du lågen og vender maden. Luk lågen, og derefter fortsætter mikrobølgeovnen automatisk tilberedningen.
P 13*	Færdigretter	Lasagne

Bemærkninger

- Programmer med asterisk (*) er med forvarmning. Under forvarmningen sættes tilberedningstiden på pause, og symbolet for forvarmning vises. Når forvarmningen er færdig, høres et signal, og symbolet for forvarmning blinker.
- Programmer med dobbelte asterisker (**) benytter kun mikrobølgefunktionen.


Programmet er slut

Der høres et signal, og opvarmningen af ovnen afbrydes.

Ændring af program

Når programmet er startet, kan programnummer og vægt ikke ændres.

Afbryde et program








Dette kan gøres når som helst. Tryk på  for at slukke for ovnen.

Ændring af tilberedningstid

Tilberedningstiden kan ikke ændres for automatiske programmer.

PTØNINGSPROGRAMMER

Der er to optøningsprogrammer til optøning af kød, fjerkræ og brød.

1. Indstil funktionsvælgeren  på automatiske programmer . Det første programnummer blinker i displayet.
2. Drej på knappen , og vælg programnummer.
3. Tryk på / .
4. Drej på knappen , og indstil vægten. Tilberedningstiden vises.
5. Tryk på . Programmet starter. Nu begynder tilberedningstiden at tælle ned.

Bemærkninger

Forberede mad

- Tag portionspakket mad frem som har været frosset ned (-18 °C). Vi anbefaler at du indfryser maden så tyndt som muligt. Tag maden der skal tøs op, ud af emballagen, og væj den. Du skal kende vægten

for at kunne indstille programmet korrekt.

- Der dannes væske ved optøning af kød og fjerkræ. Hæld denne væske fra når du vender kødet eller fjerkræet. Du må IKKE indtage denne væske eller lade den komme i kontakt med andre levnedsmidler.

Ovnfaste fade

- Anbring maden på et lavt fad som tåler mikrobølgeovn, for eksempel en porcelæns- eller glastallerken. Tildæk ikke maden.
- Ved optøning af en hel kylling og kyllingestykker (d 01) høres et lydsignal når maden skal vendes.

Hviletid

Lad den optøede mad stå i yderligere 10 til 30 minutter til den har en ensartet temperatur. Store kødstykker kræver længere tid end mindre kødstykker. Adskil flade kødstykker og burgere fra hinanden inden de står og hviler.



Herefter kan du fortsætte med at tilberede maden. Tykke kødstykker kan stadig være lidt frosne i midten.

Nu kan indvoldene tages ud af det optøede fjerkræ.

Programnummer	Optøning	Vægtinterval (kg)
d 01*	kød, fjerkræ og fisk	0,20-1,00
d 02*	brød, kage og frugt	0,10-0,50

*Anbring maden på ovnens nederste grillrist ved optøning

TIDSINDSTILLING

Ovnen kan indstilles på flere forskellige tidsindstillinger. Tryk på  for at åbne menuen og skifte mellem de forskellige funktioner. Du kan ændre en allerede indstillet tidsindstilling med .

Indstilling af tilberedningstid

Du kan indstille tilberedningstiden for din madret på ovnen. Når tilberedningstiden er udløbet, slukker ovnen automatisk. Det betyder at du ikke behøver at afbryde det du er ved at lave, for at slukke for ovnen. På den måde undgår du at glemme at slukke for ovnen i tide.



Ovnen starter, og tilberedningstiden tæller ned i displayet.

Tilberedningstiden er afsluttet



Der høres et signal, og opvarmningen af ovnen afbrydes.

Indstilling af uret

Når enheden tilsluttes til strømforsyning, blinker tallene 00:00, og summeren udsender et signal. Indstilling af uret.

1. Drej på knappen  (00:00 til 23:59).
2. Tryk på . Nu er tiden indstillet.

Ændre klokkeslæt

1. Hold  inde i 3 sekunder i ventetilstanden. Det faktiske klokkeslæt forsvinder, og derefter blinker tiden i displayet.
2. Drej på knappen til højre for at indstille det nye klokkeslæt, og tryk på  for at bekræfte indstillingen.




BØRNESIKRING

Ovnen har en funktion som forhindrer børn i at tænde for ovnen,




ved at låse knapperne. Timeren og uret kan dog indstilles mens børnesikringen er aktiveret.

Aktivering af børnesikring

For at kunne indstille denne funktion må der ikke være indstillet tilberedningstid, og funktionsvælgeren skal være i slukket tilstand.

Hold  og  inde i cirka 3 sekunder. Symbolet  vises i displayet. Børnesikringen er aktiveret.

Inaktivering af børnesikring

Hold  og  inde i cirka 3 sekunder. Symbolet  i displayet slukker. Børnesikringen er slået fra.

Børnesikring under tilberedning

Når et tilberedningsprogram er indstillet, virker børnesikringen ikke.

PLEJE OG RENGØRING

Mikrobølgeovnen ser bedre ud og bibeholder en god funktionsstand hvis den plejes og rengøres i henhold til anvisningerne. Se information nedenfor om hvordan du bedst plejer og rengør enheden.

⚠ Risiko for elektrisk stød!

Indtrængende fugt kan forårsage elektrisk stød. Brug ikke højtryks- eller damprenser.

⚠ Risiko for brandskader!

Rengør ikke enheden lige efter at du har slukket for den. Lad enheden køle af.

⚠ Risiko for alvorlig sundhedsskade!

Mikrobølger kan trænge ud hvis ovnlågen eller lågens pakning er beskadiget. Brug ikke enheden hvis ovnlågen eller lågens pakning er beskadiget. Kontakt forhandleren.

Bemærkninger

- Små forskelle i farven på enhedens forside skyldes at der er brugt forskellige materialer, for eksempel glas, plastik og metal.
- Skygger på lågen der ser ud som rande, skyldes refleksioner fra ovnens belysning.
- Dårlig lugt, for eksempel fra fisk, er nem at fjerne. Kom et par dråber citronsaft i en kop vand. Sæt også en ske i koppen; på den måde forhindrer du forsinket kogning. Varm vandet i 1 til 2 minutter på maks. mikrobølgeeffekt.

Rengøringsmidler

Se informationen i tabellen for at sikre dig at du ikke beskadiger overfladerne ved at bruge et forkert rengøringsmiddel. Brug ikke følgende:

- skrappe eller slibende rengøringsmidler
- metal- eller glasskraber til rengøring af lågeglasset
- metal- eller glasskraber til rengøring af lågepakningen
- hårde skuresvampe
- rengøringsmidler med et højt indhold af sprit.

Skyl nye karklude igennem inden du bruger dem.

Kontroller at alle overflader er tørre inden du bruger enheden igen.

Overflade	Rengøringsmiddel
Enhedens forside	<p>Varmt vand med opvaskemiddel:</p> <p>Afvask med en karklud, og tør efter med en blød klud. Brug ikke vinduespudsemiddel eller metal-/glasskraber ved rengøring.</p>
Enhed med forside i rustfrit stål	<p>Varmt vand med opvaskemiddel:</p> <p>Afvask med en karklud, og tør efter med en blød klud. Fjern straks pletter af kalk, fedt, stivelse og æggehvite; denne type pletter kan forårsage korrosion. Du kan købe specielle rengøringsmidler til rustfrit stål hos forhandleren. Brug ikke vinduespudsemiddel eller metal-/glasskraber ved rengøring.</p>
Ovnrum	<p>Varmt vand med opvaskemiddel eller eddikeopløsning:</p> <p>Afvask med en karklud, og tør efter med en blød klud. Hvis ovnen er meget snavset: Brug ikke ovnspray eller andre stærke ovenrensere eller rengøringsprodukter der indeholder slibemiddel. Skuresvampe, hårde svampe og ståluld er heller ikke egnede fordi de kan ridse overfladen. Lad alle indvendige overflader tørre ordentlig inden du benytter ovnen.</p>
Fordybning i ovnrømmet	<p>Fugtig klud:</p> <p>Sørg for at der ikke løber vand ned gennem den roterende tallerkens drivmekanisme og ind i enheden.</p>
Grillriste	<p>Varmt vand med opvaskemiddel:</p> <p>Rengør med rengøringsmiddel til rustfrit stål eller i opvaskemaskinen.</p>
Lågens forside	<p>Vinduespudsemiddel:</p> <p>Rengør med karklud. Brug ikke en glasskraber.</p>
Pakning	<p>Varmt vand med opvaskemiddel:</p> <p>Rengør med karklud; undlad at gnubbe. Brug ikke metal- eller glasskraber ved rengøring.</p>

Tekniske data


Mærkespænding	230 V, 50 Hz
Maks. effekt	3.350 W
Nominel udgangseffekt (mikrobølgeovn)	900 W
Mærkestrøm	15 A
Ovnens rumfang	44 liter
Diameter på roterende tallerken	Ø 360 mm
Udvendige mål (uden håndtag)	595 x 568 x 454 mm (b x d x h)
Nettovægt	Cirka 36 kg

TABEL OVER FEJLFUNKTIONER

Der er ofte en simpel forklaring på fejlfunktioner. Se "Tabel over fejlfunktioner" inden du kontakter forhandleren.

Hvis et måltid ikke bliver som du havde forventet, anbefaler vi at du kigger i afsnittet "Tilberedningstips" hvor du finder mange gode tips.

Tabel over fejlfunktioner

Problem	Mulig årsag	Forholdsregel/information
Enheden virker ikke.	Fejl i kredsløbsafbryderen.	Kontroller på gruppetavlen at enhedens kredsløbsafbryder fungerer korrekt.
	Stikket er ikke sat i vægudtaget.	Sæt stikket i udtaget.
	Strømafbrydelse.	Kontroller om belysningen i køkkenet virker.
Enheden virker ikke.  vises i displayet.	Børnesikringen er aktiveret.	Inaktiver børnesikringen. Se afsnittet Børnesikring.
0:00 vises i displayet.	Strømafbrydelse.	Reset uret.
Mikrobølgeovnen starter ikke.	Lågen er ikke lukket ordentlig.	Tjek at der ikke sidder madrester eller snavs i klemme i lågen.
Det tager længere tid at opvarme maden i mikrobølgeovnen end det gjorde tidligere.	Der er indstillet en for lav mikrobølgeeffekt.	Vælg en højere effektindstilling.
	Der er stillet mere mad ind i enheden end der plejer.	Dobbelt mængde = næsten dobbelt tilberedningstid.
	Maden var koldere end den plejer.	Rør rundt i maden, eller vend den under tilberedningen.
Den roterende tallerken knirker eller skraber på.	Der er snavs i området rundt om den roterende tallerkens drivmekanisme.	Rengør rullerne under den roterende tallerken og forsænkningen i ovnbunden omhyggeligt.
En bestemt driftstilstand eller en bestemt effektindstilling kan ikke indstilles.	Temperaturindstillingen, effektindstillingen eller den kombinerede indstilling er ikke mulig i denne driftstilstand.	Vælg tilladte indstillinger.
E1 vises i displayet.	Overopvarmningssikringen er blevet udløst.	Kontakt forhandleren.
E4 vises i displayet.	Overopvarmningssikringen er blevet udløst.	Kontakt forhandleren.
E11 vises i displayet.	Fugt i betjeningspanelet.	Vent til betjeningspanelet er tørt.
E17 vises i displayet.	Hurtig opvarmning mislykkedes.	Kontakt forhandleren.

Risiko for elektrisk stød!

Forkert udførte reparationer udgør en fare. Enheden må kun repareres af en autoriseret servicetekniker.

AKRYLAMID I MADVARER

Hvilke madvarer påvirkes?

Akrylamid opstår som regel i produkter der indeholder korn og kartofler, og som opvarmes til en høj temperatur, for eksempel kartoffelchips, ristet brød, rundstykker, brød og bagværkstyper som småkager og kiks.

Tips til at minimere mængden af akrylamid ved tilberedning

Generelt	Begræns tilberedningstiden til den kortest mulige. Tilbered retterne til de er gyldenbrune, ikke brankede. Store og tykke stykker af en madvare indeholder mindre mængder akrylamid.
Bagning af småkager Pomfritter i ovn	Maks. 200 °C med over-/undervarme eller maks. 180 °C i tilstand 3D-varmluft eller varmluft. Maks. 190 °C med over-/undervarme eller maks. 170 °C i tilstand 3D-varmluft eller varmluft. Æggeblomme og æggeblommer reducerer akrylamiddannelsen. Fordel dem tyndt og i et jævnt lag på bagepladen. Tilbered mindst 400 g ad gangen på en bageplade så pomfritterne ikke tørrer ud.

ENERGI OG MILJØ

Her gives information om hvordan du sparer energi når du bager og steger i ovn. I dette afsnit finder du også information om hvordan du affaldssorterer enheden.

Spar energi

- Forvarm kun ovnen hvis dette angives i opskriften eller i tabeller med brugsanvisninger.
- Vi anbefaler at du bruger mørke, sortlakerede eller emaljerede bageforme; de er meget bedre til at absorbere varmen.
- Åbn ovnlågen så få gange som muligt under tilberedning, bagning eller ovnstegning.
- Vi anbefaler at du bager flere plader/portioner direkte efter hinanden. Ovnen er stadig varm, hvilket gør at bagetiden bliver kortere for de efterfølgende portioner. Du kan også sætte to bageforme ved siden af hinanden.
- Ved længere tilberedningstider kan du slukke for ovnen 10 minutter inden tilberedningstiden er slut, og afslutte tilberedningen ved brug af eftervarmen.

Miljøvenlig affaldssortering



Affaldssortér emballagen miljøvenligt.

Denne enhed hører ind under Europaparlamentet og rådets direktiv 2002/96/EU om affald som består af eller indeholder elektriske eller elektroniske produkter (WEEE). Direktivet udgør et regelsæt for indsamling og genvinding af gamle apparater og er gældende i hele EU.

TILBEREDNINGSTIPS.

I dette afsnit finder du en samling opskrifter samt de optimale indstillinger til disse. Her finder du information om hvilken opvarmningstype og hvilken temperatur eller mikrobølgeeffekt der er bedst egnet til opskriften.

Du kan også finde information om egnet tilbehør og i hvilken højde det skal placeres. Du finder også tips om ovnfaste fade og tilberedningsmetoder.

Bemærkninger

- Værdierne i tabellen gælder for madvarer der sættes i en tom og kold ovn. Forvarm kun enheden hvis dette angives i tabellen. Fjern alt tilbehør der ikke skal bruges, fra ovnrummet inden du bruger ovnen.
- Forvarm tilbehøret inden du eventuelt lægger bagepapir i det.
- Tidsangivelserne i tabellen skal kun betragtes som anbefalinger. De varierer afhængigt af madens kvalitet og sammensætning.
- Brug det medfølgende tilbehør. Hvis du har brug for andet tilbehør, kan du købe det hos forhandleren.
- Brug grydelapper eller ovnhandsker når du tager tilbehør eller ovnfaste fade ud af ovnen.

Optøning, opvarmning og tilberedning i mikrobølgeovn

I nedenstående tabel er der mange forskellige alternativer og indstillinger som er gældende når du bruger ovnen som mikrobølgeovn.

Tidsangivelserne i tabellen skal kun betragtes som anbefalinger. De kan variere afhængigt af hvilket ovnfast fad der benyttes, hvilken temperatur der er indstillet, samt madens konsistens. I tabellerne angives der ofte et tidsinterval. Start med at indstille den korteste tid. Hvis det ikke er tilstrækkeligt, forlænger du den.

Hvis du skal tilberede en anden mængde end den der er angivet i tabellen, kan du bruge følgende tommelfingerregel: Dobbelt mængde = lidt kortere end dobbelt tilberedningstid, halv mængde = halv tilberedningstid.

Optøning

Bemærkninger

- Anbring den dybfrosne mad i en åben beholder på ovnens nederste grillrist.
- Mere modtagelige dele som kyllingebein, kyllingevinger eller det yderste fedtlag på stege kan dækkes med aluminiumfolie. Tjek at folien ikke rører ved ovnrummets vægge. Det kan være passende at fjerne folien efter at halvdelen af optøningstiden er gået.

- Vend maden, eller rør rundt i den en eller flere gange mens den optøs.
- Store stykker skal vendes flere gange. Hæld væsken fra optøningen væk samtidig med at du vender maden.
- Lad optøet mad blive stående i stuetemperatur i yderligere 10 til 60 minutter så temperaturen stabiliseres. Nu kan indvoldene tages ud af det optøede fjerkræ.

Optøning	Vægt	Mikrobølgeeffekt (W), tilberedningstid (minutter)	Bemærkninger
Hele kødstykker (oksekød, kalvekød eller svinekød – med eller uden ben)	800 g	300 W, 15 minutter + 100 W, 10-20 minutter	Vend flere gange.
	1 kg	300 W, 20 minutter + 100 W, 15-25 minutter	
	1,5 kg	300 W, 30 minutter + 100 W, 20-30 minutter	
Terninger/strimler eller skiver af oksekød, kalvekød eller svinekød	200 g	300 W, 3 minutter + 100 W, 10-15 minutter	Adskil optøede stykker når du vender kødet.
	500 g	300 W, 5 minutter + 100 W, 15-20 minutter	
	800 g	300 W, 8 minutter + 100 W, 15-20 minutter	
Hakkekød	200 g	100 W, 10-15 minutter	Bred det om muligt ud inden du fryser det ned. Vend flere gange, fjern eventuelt optøet kød.
	500 g	300 W, 5 minutter + 100 W, 10-15 minutter	
	800 g	300 W, 8 minutter + 100 W, 15-20 minutter	
Fjerkræ (helt eller udskåret)	600 g	300 W, 8 minutter + 100 W, 10-15 minutter	Vend under tilberedning.
	1,2 kg	300 W, 15 minutter + 100 W, 25-30 minutter	
And	2 kg	300 W, 20 minutter + 100 W, 30-40 minutter	Vend flere gange.
Fisk (fileter, koteletter, stykker)	400 g	300 W, 5 minutter + 100 W, 10-15 minutter	Adskil optøede stykker.
Hel fisk	300 g	300 W, 3 minutter + 100 W, 10-15 minutter	-
	600 g	300 W, 8 minutter + 100 W, 10-15 minutter	
Grøntsager (for eksempel ærter)	300 g	300 W, 10-15 minutter	Rør forsigtigt rundt under optøning.
	600 g	300 W, 10 minutter + 100 W, 10-15 minutter	
Frukt og bær (for eksempel hindbær)	300 g	300 W, 7-10 minutter	Rør forsigtigt rundt under optøning, adskil det der er tøet op.
	500 g		
Smør, optøning	125 g	300 W, 1 minut + 100 W, 2-4 minutter	Fjern al indpakning.
	250 g	300 W, 1 minut + 100 W, 2-4 minutter	
Helt brød	500 g	300 W, 6 minutter + 100 W, 5-10 minutter	Vend under tilberedning.
	1 kg	300 W, 12 minutter + 100 W, 15-25 minutter	
Tørkager (for eksempel sandkage)	500 g	100 W, 15-20 minutter	Kun til kager uden glasur, fløde eller vaniljecreme, lagkagestykker.
	750 g	300 W, 5 minutter + 100 W, 10-15 minutter	

Saftige kager (for eksempel frugtæarte, cheesecake)	500 g	300 W, 5 minutter + 100 W, 10-15 minutter	Kun til kager uden glasur, fløde eller gelatine.
	750 g	300 W, 7 minutter + 100 W, 10-15 minutter	

- Anbring madvaren direkte på den roterende tallerken.

Optøning, opvarmning eller tilberedning af dybfrosne fødevarer

Bemærkninger

- Tag færdigretter ud af emballagen. De varmes hurtigere og mere ensartet igennem hvis de placeres i et ovnfast fad beregnet til mikrobølgeovn. Det tager ikke altid lige lang tid at opvarme rettens forskellige ingredienser.
- Fødevarer der ligger fladt udbredt, tilberedes hurtigere end fødevarer der ligger i en bunke. Fordel derfor maden så den ligger så plant som muligt i det ovnfaste fad. Placer ikke forskellige fødevarer i lag oven på hinanden.
- Dæk maden over. Hvis du ikke har et specielt låg til det ovnfaste fad, kan du dække det med en tallerken eller en speciel mikrobølgefilm.
- Rør rundt i maden, eller vend den to til tre gange i løbet af tilberedningen.
- Lad maden stå 2-5 minutter efter opvarmningen så den får en ensartet temperatur.
- Brug grydelapper eller ovnhandsker når du tager noget ud af ovnen.
- Hvis du følger disse anvisninger, vil maden beholde sin naturlige smag, hvilket gør at den ikke behøver at blive krydret så meget.

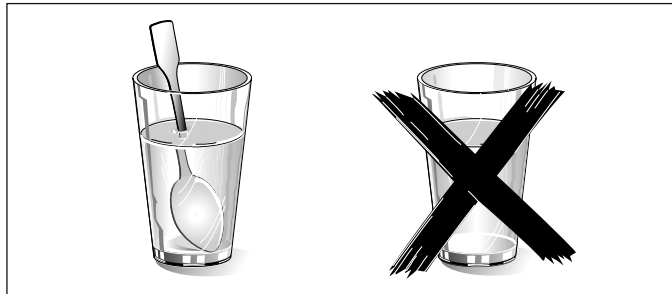
Optøning, opvarmning eller tilberedning af dybfrosne fødevarer	Vægt	Mikrobølgeeffekt (W), tilberedningstid (minutter)	Bemærkninger
Menu, måltid på tallerken, færdigret	300-400 g	700 W, 10-15 minutter	Tag retten ud af emballagen, og dæk den til inden du varmer den.
Suppe	400-500 g	700 W, 8-10 minutter	Ovnfast fad med låg.
Gryderetter	500 g	700 W, 10-15 minutter	Ovnfast fad med låg.
	1 kg	700 W, 20-25 minutter	
Kødskeer eller -stykker i sovs (for eksempel gullasch)	500 g	700 W, 15-20 minutter	Ovnfast fad med låg.
	1 kg	700 W, 25-30 minutter	
Fisk (for eksempel filet)	400 g	700 W, 10-15 minutter	Overdækket.
	800 g	700 W, 18-20 minutter	
Tilbehør (for eksempel ris, pasta)	250 g	700 W, 2-5 minutter	Ovnfast fad med låg. Hæld væske ved.
	500 g	700 W, 8-10 minutter	
Grøntsager (for eksempel ærter, broccoli, gulerødder)	300 g	700 W, 8-10 minutter	Ovnfast fad med låg. Hæld en spiseske vand ved.
	600 g	700 W, 15-20 minutter	
Stuvet spinat	450 g	700 W, 11-16 minutter	Tilbered uden at tilsætte vand.

Opvarmning af mad

⚠ Risiko for brandskader!

Der er altid risiko for forsinket kogning når væsker varmes op.

Dette betyder at væsken kommer op på kogepunktet uden at de sædvanlige bobler stiger op til overfladen. Selvom beholderen bare flyttes en lille smule, kan den varme væske pludselig koge over og sprøjte. Sæt altid en ske i beholderen når du varmer væske; på den måde forhindrer du forsinket kogning.



Pas på!

Kontroller at genstande af metal, for eksempel skeer, er anbragt mindst 2 cm fra ovnvæggene og indersiden af lågen. Eventuelle gnister kan medføre irreparable skader på glaslågens inderside.

Bemærkninger

- Tag færdigretter ud af emballagen. De varmes hurtigere og mere ensartet igennem hvis de placeres i et ovnfast fad beregnet til mikrobølgeovn. Det tager ikke altid lige lang tid at opvarme rettens forskellige ingredienser.
- Dæk maden over. Hvis du ikke har et specielt låg til beholderen, kan du dække det med en tallerken eller en speciel mikrobølgefilm.
- Rør rundt i maden, eller vend den flere gange i løbet af tilberedningen. Kontroller temperaturen.
- Lad maden stå 2-5 minutter efter opvarmningen så den får en ensartet temperatur.
- Brug grydelapper eller ovnhandsker når du tager noget ud af ovnen.
- Anbring madvaren direkte på den roterende tallerken.

Opvarmning af mad	Vægt	Mikrobølgeeffekt (W), tilberedningstid (minutter)	Bemærkninger
Menu, måltid på tallerken, færdigret	350-500 g	700 W, 5-10 minutter	Tag retten ud af emballagen, og dæk den til inden du varmer den.
Drikke	150 ml	900 W, 1-2 minutter	Pas på! Sæt en ske i glasset. Overopvarm ikke drikkevarer der indeholder alkohol. Kontroller under opvarmning.
	300 ml	900 W, 2-3 minutter	
	500 ml	900 W, 3-4 minutter	
Babymad (for eksempel sutteflaske)	50 ml	300 W, cirka 1 minut	Anbring sutteflasken (uden sut eller låg) på bunden af ovnrummet. Ryst eller rør omhyggeligt rundt efter opvarmning. Det er meget vigtigt at du kontrollerer temperaturen.
	100 ml	300 W, 1-2 minutter	
	200 ml	300 W, 2-3 minutter	
Suppe 1 kop	175 g	900 W, 2-3 minutter	-
2 kopper	175 g hver	900 W, 4-5 minutter	
4 kopper	175 g hver	900 W, 5-6 minutter	
Kødskeer eller -stykker i sovs (for eksempel gullasch)	500 g	700 W, 10-15 minutter	Overdækket.
Gryderet	400 g	700 W, 5-10 minutter	Ovnfast fad med låg.
	800 g	700 W, 10-15 minutter	
Grøntsager	150 g	700 W, 2-3 minutter	Hæld lidt væske ved.
	300 g	700 W, 3-5 minutter	

Tilberedning af mad

Bemærkninger

- Fødevarer der ligger fladt udbredt, tilberedes hurtigere end fødevarer der ligger i en bunke. Fordel derfor maden så den ligger så plant som muligt i det ovnfaste fad. Placer ikke forskellige fødevarer i lag oven på hinanden.
- Anbring madvaren direkte på den roterende tallerken.
- Tilbered maden i ovnfast fad med låg. Hvis du ikke har et egnet låg til det ovnfaste fad, kan du dække det med en tallerken eller en speciel mikrobølgefilm.
- Hvis du følger disse anvisninger, vil maden beholde sin naturlige smag, hvilket gør at den ikke behøver at blive krydret så meget.
- Lad maden stå 2-5 minutter efter tilberedningen så den får en ensartet temperatur.
- Brug grydelapper eller ovnhandsker når du tager noget ud af ovnen.

Tilberedning af mad	Vægt	Mikrobølgeeffekt (W), tilberedningstid (minutter)	Bemærkninger
Hel kylling, frisk, uden indvolde	1,5 kg	700 W, 30-35 minutter	Vend den efter at halvdelen af tilberedningstiden er gået.
Fiskefilet, frisk	400 g	700 W, 5-10 minutter	-
Friske grøntsager	250 g	700 W, 5-10 minutter	Skær i ensartede stykker, hæld 1 til 2 spiseskeer vand pr. 100 g ved, og rør rundt under tilberedning.
	500 g	700 W, 10-15 minutter	
Kartofler	250 g	700 W, 8-10 minutter	Skær i ensartede stykker, hæld 1 til 2 spiseskeer vand pr. 100 g ved, og rør rundt under tilberedning.
	500 g	700 W, 11-14 minutter	
	750 g	700 W, 15-22 minutter	
Ris	125 g	700 W, 7-9 minutter + 300 W, 15-20 minutter	Hæld den dobbelte mængde væske ved, og tilbered i et dybt ovnfast fad med låg.
	250 g	700 W, 10-12 minutter + 300 W, 20-25 minutter	
Desserter (for eksempel budding) (pulverprodukt)	500 ml	700 W, 7-9 minutter	Rør rundt to til tre gange med et ballonpiskeris under opvarmning.
Frugt, kompot	500 g	700 W, 9-12 minutter	-

Popcorn til mikrobølgeovn

Bemærkninger

- Brug flade og varmebestandige ovnfaste fade af glas (for eksempel låg til ovnfaste fade/skåle eller glasforme af Pyrex-typen).
- Anbring altid det ovnfaste fad på grillristen.
- Brug ikke porcelæns- eller meget dybe tallerkener.
- Brug de indstillinger der anbefales i tabellen. Tiden ændres afhængigt af produkt og mængde.
- For at dine popcorn ikke skal blive svedne, anbefaler vi at du tager posen ud af ovnen efter 1 minut og 30 sekunder og ryster den. Vær forsigtig! Posen er varm.

⚠ Risiko for brandskader!

- Åbn popcornposen forsigtigt; der kan komme varm damp ud af den.
- Indstil ikke mikrobølgeovnen på fuld effekt.

	Vægt	Tilbehør	Mikrobølgeeffekt (W), tilberedningstid i minutter
Popcorn til mikrobølgeovn	1 pose, 100 g	Ovnfaste fade	700 W, 3-5 minutter

Tips til mikrobølgeovn

Du kan ikke finde information om indstillinger for den mængde mad du skal tilberede.	Sæt tilberedningstiden op eller ned efter følgende tommelfingerregel: Dobbelt mængde = lidt kortere end dobbelt tilberedningstid, halv mængde = halv tilberedningstid.
Maden er blevet for tør.	Indstil kortere tilberedningstid, eller vælg lavere mikrobølgeeffekt næste gang. Dæk maden til, og hæld mere væske ved.
Når tiden er gået, er maden ikke færdig – ikke tøet op, varm eller tilberedt.	Indstil længere tid Det tager længere tid at tilberede store mængder mad og mad der ligger oven på hinanden.
Maden varmes for meget i kanten, men er ikke færdig i midten.	Rør rundt under tilberedningen, og indstil (næste gang) lavere mikrobølgeeffekt og længere tilberedningstid.
Efter optøning er fjerkræet eller kødet frossent på ydersiden, men ikke i midten.	Indstil lavere mikrobølgeeffekt næste gang. Vend maden flere gange hvis du optør en stor portion mad.

Kager, tærter/lagkager og lignende bagværk















Om tabellerne

Bemærkninger

- Angivne tider gælder for madvarer der sættes i kold ovn.
- Temperatur og tilberedningstid varierer afhængigt af konsistens og mængde. Det er derfor der angives temperaturintervaller i tabellerne. Start med den laveste temperaturangivelse, og øg temperaturen (ved behov) næste gang. En lavere temperatur giver en mere ensartet brunning.
- Yderligere information finder du i afsnittet *Bagetips* efter tabellerne.
- **Sæt altid kageformen midt på den nederste grillrist. Sæt mad som markeres med dobbelte asterisker (**), på den roterende tallerken.**





Bageforme

OBS! Vi anbefaler at du bruger mørke bageforme af metal.








Bagning i bageforme	Tilbehør	Opvarmningstype	Temperatur (°C)	Mikrobølgeeffekt (W)	Tilberedningstid (minutter)
Sandkage	Randform/kageform		170-180	100	40-50
Sprød sandkage*	Randform/kageform		150-170	-	70-90
Kagebund/ tærtbund	Tærteform		160-180	-	30-40
Sprød frugttærte og sandkage	Springform/randform		170-180	100	35-45
Kagebund, 2 æg	Tærteform		160-170	-	20-25
Kagebund, 6 æg	Kageform (mørk springform)		170-180	-	35-45
Mørdejsbund med kant	Kageform (mørk springform)		170-190	-	30-40
Frugttærte/ cheesecake med mørdejsbund*	Kageform (mørk springform)		170-190	100	35-45
Tærtbund, sød**	Kageform (mørk springform)		190-200	-	45-55
Ringformet kage	Randform		170-180	-	40-50
Pizza med tynd bund og lidt topping**	Rund pizzaplade		220-230	-	15-25
Bløde frugtkager**	Kageform (mørk springform)		200-220	-	50-60
Nøddekage	Kageform (mørk springform)		170-180	100	35-45
Gærdej med tør topping	Rund pizzaplade		160-180	-	50-60





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

**Maden skal anbringes på den roterende tallerken.

Bagning i bageforme	Tilbehør	Opvarmningstype	Temperatur (°C)	Mikrobølgeeffekt (W)	Tilberedningstid (minutter)
Gærdej med saftig topping	Rund pizzaplade		170-190	-	55-65
Fletbrød med 500 g mel	Rund pizzaplade		170-190	-	35-45
Stollen (tysk julekage) med 500 g mel	Rund pizzaplade		160-180	-	60-70
Strudel (sød)	Rund pizzaplade		190-210	100	35-45

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

Mindre bagværk	Tilbehør	Opvarmningstype	Temperatur (°C)	Tilberedningstid (minutter)
Småkager	Rund pizzaplade		150-170	25-35
Makroner	Rund pizzaplade		110-130	35-45
Marengs	Rund pizzaplade		100	80-100
Muffins	Muffinsform på grillrist		160-180	35-40
Bagværk af vandbakkelsesdej	Rund pizzaplade		200-220	35-45
Bagværk af smørdej	Rund pizzaplade		190-200	35-45
Gærdej	Rund pizzaplade		200-220	25-35

Brød og rundstykker	Tilbehør	Opvarmningstype	Temperatur (°C)	Tilberedningstid (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
Morgenbrød af sød gærdej	Rund pizzaplade		200-220	15-25

Bagetips

Du bager efter din egen opskrift.	Brug lignende opskrifter i bagetabellerne som vejledning.
Brug bageforme af silikone, glas, plast eller lertøj.	Bageformen skal være varmebestandig op til 250 °C. Kager/tærter der bages i disse bageforme, bliver ikke lige så brune. Ved brug af ovnen som mikrobølgeovn bliver tilberedningstiden kortere.
Følg dette tip til at fastslå om sandkagen er færdig:	Cirka 10 minutter inden opskriftens bagetid er slut, stikker du i kagen med en strikkepind eller kødnål hvor kagen er højest. Hvis der ikke sidder dej fast på pinden, er kagen færdig.
Kagen falder sammen.	Brug mindre væske næste gang, eller indstil ovnen på 10 grader lavere temperatur, og forlæng bagetiden. Følg anvisninger om blandingstid i opskriften.
Kagen er hævet på midten, men er lavere langs kanterne.	Smør kun kageformens bund. Skær forsigtigt kagen løs fra formen med en kniv når den er færdigbagt.
Kagen er lidt brændt.	Sænk temperaturen lidt, og bag kagen i lidt længere tid.
Kagen er for tør.	Lav små huller i kagen med en tandstik når den er færdig. Dryp derefter lidt frugtsaft, vin eller spiritus over den. Hæv temperaturen 10 grader, og forlæng bagetiden næste gang.
Brødet eller kagen, for eksempel cheesecake, ser fin ud, men er dejagtig indvendig (klæg, lettere vandet).	Brug lidt mindre væske næste gang, og bag i lidt længere tid ved lavere temperatur. Ved bagning af kager/tærter med saftig topping anbefaler vi at du bager bunden først, dækker den med mandler eller rasp og derefter lægger toppingen på. Følg anvisninger i opskriften og anbefalinger om bagetid.
Kagen slipper ikke formen når den vendes med bunden i vejret.	Lad kagen køle af 5 til 10 minutter inden du forsøger at få den ud af formen. Hvis den stadig ikke slipper, kan du skære rundt langs formens kant med en kniv. Vend kageformen med bunden i vejret igen, og læg et koldt og vådt viskestykke på den gentagne gange. Smør formen omhyggeligt, og strø rasp i den næste gang du bager.
Ovnens temperatur målt med dit eget stegetermometer afviger fra ovnens indstillede temperatur.	Producenten tester ovnens temperatur efter en forudbestemt periode og ved brug af et testudstyr der er anbragt midt i ovnrummet. Ovnfaste fade og tilbehør påvirker målingen af temperaturen, hvilket betyder at der opstår afvigelser hvis du måler temperaturen selv.
Der genereres gnister mellem formen og grillristen.	Kontroller at formen er ren på ydersiden. Flyt formen til et andet sted i ovnrummet. Hvis dette ikke hjælper, fortsætter du bagningen uden mikrobølgefunktionen. Bagetiden bliver længere.

Ovn- og grillstegning

Om tabellerne

Temperatur og ovnstegetid varierer afhængigt af typen og mængden af mad der skal tilberedes. Det er derfor der angives temperaturintervaller i tabellerne. Start med den laveste temperaturangivelse, og øg temperaturen (ved behov) næste gang. Se flere oplysninger i afsnittet "Tips til grillstegning", og "Tips til ovnstegning". Du finder disse efter tabellerne.

Ovnfaste fade

Vi anbefaler at du bruger varmebestandige ovnfaste fade beregnet til mikrobølgeovn. En stegegryde af metal er ikke egnede til ovnstegning i mikrobølgeovn.

Et ovnfast fad kan blive meget varmt. Brug ovnhandsker når du tager det ovnfaste fad ud af ovnen.

Anbring et varmt ovnfast fad af glas på et tørt viskestykke når du har taget det ud af ovnen. Glasset kan revne hvis det anbringes på en kold eller våd overflade.

Tips til ovnstegning

Bemærkninger

- Brug en dyb stegegryde ved ovnstegning af kød og fjerkræ.
- Kontroller at det ovnfaste fad kan være i ovnrummet; det må ikke være for stort.
- Kød:
Dæk cirka to tredjedele af det ovnfaste fad med væske, lidt mere hvis det er en grydesteg. Vend kødskytterne efter at halvdelen af tilberedningstiden er gået. Når stegen er færdig, slukker du for ovnen og lader stegen blive stående i ovnen i 10 minutter; på den måde fordeles kødsaften bedre.
- Fjerkræ:
Vend kødstykkerne når to tredjedele af tilberedningstiden er gået.

Tips til grillstegning

Bemærkninger

- Ved grillstegning skal ovnlågen være lukket, og ovnen skal ikke forvarmes.
- Forsøg, hvis det er muligt, at grille fødevarer af samme tykkelse; bøffer skal være mindst 2 til 3 cm tykke.
- På den måde brunes de jævnt og beholder deres saftighed. Salt først





bøfferne når de er grillet færdigt.

- Vend kødet du griller, med en grilltang. Hvis du vender med en gaffel løber kødsaften ud, og bøffen bliver tør.
- Mørkere kød, for eksempel oksekød, brunes hurtigere end kalvekød eller svinekød. Lysere kød og fisk får kun en lidt brun overfladen ved grillstegning, men er alligevel tilstrækkelig stegte og saftige.
- Grillelementet slår automatisk til og fra. Det er normalt. Hvor tit dette sker, varierer afhængigt af grillindstillingen.

Oksekød

Bemærkninger

- Vend en grydesteg af oksekød efter at en tredjedel og efter at to tredjedele af tilberedningstiden er gået. Når tilberedningstiden er slut, lader du kødet stå i ovnen i yderligere 10 minutter.
- Vend oksefilet og roastbeef efter at halvdelen af tilberedningstiden er gået. Når tilberedningstiden er slut, lader du kødet stå i ovnen i yderligere 10 minutter.
- Vend bøffer efter at to tredjedele af tilberedningstiden er gået.



Oksekød	Tilbehør	Opvarmningstype	Temperatur (°C)	Mikrobølgeeffekt (W)	Tilberedningstid (minutter)
Grydesteg af oksekød, cirka 1 kg*	Ovnfast fad med låg		180-200	-	120-143
Oksefilet (medium), cirka 1 kg*	Ovnfast fad uden låg		180-200	100	30-40
Roastbeef (medium), cirka 1 kg*	Ovnfast fad uden låg		210-230	100	30-40
Bøf (medium), 3 cm tyk**	Øverste grillrist		3	-	30-40

*Nederste grillrist

**Øverste grillrist

Kalvekød

OBS! Vend kalvekød udskåret i stykker og kalveskank efter at halvdelen af tilberedningstiden er gået. Når tilberedningstiden er slut, lader du kødet stå i ovnen i yderligere 10 minutter.





Kalvekød	Tilbehør	Opvarmningstype	Temperatur (°C)	Mikrobølgeeffekt (W)	Tilberedningstid (minutter)
Kalvekød udskåret i stykker, cirka 1 kg*	Ovnfast fad med låg		180-200	-	110-130
Kalveskank, cirka 1,5 kg*	Ovnfast fad med låg		200-220	-	120-130

*Nederste grillrist

Svinekød

Bemærkninger

- Vend magert svinekød udskåret i stykker og udskårne stykker uden svær efter at halvdelen af tilberedningstiden er gået. Når tilberedningstiden er slut, lader du kødet stå i ovnen i yderligere 10 minutter.
- Læg det udskårne stykke i et ovnfast fad med sværen opad. Rids sværen. Vend ikke det udskårne stykke. Når tilberedningstiden er slut, lader du kødet stå i ovnen i yderligere 10 minutter.
- Vend ikke svinemørbrad eller svinekoteletter. Når tilberedningstiden er slut, lader du kødet stå i ovnen i yderligere 5 minutter.
- Vend svinenakkekam efter at to tredjedele af tilberedningstiden er gået.



Svinekød	Tilbehør	Opvarmningstype	Temperatur (°C)	Mikrobølgeeffekt (W)	Tilberedningstid (minutter)
Udskåret stykke uden svær (for eksempel nakkekam), cirka 750 g*	Ovnfast fad med låg		220-230	100	40-50
Udskåret stykke med svær (for eksempel bov), cirka 1,5 kg*	Ovnfast fad uden låg		190-210	-	130-150
Svinemørbrad, cirka 500 g*	Ovnfast fad med låg		220-230	100	25-30
Udskåret stykke af magert svinekød, cirka 1 kg*	Ovnfast fad med låg	-	210-230	100	60-80
Røget svineskank, cirka 1 kg*	Ovnfast fad uden låg	-	-	300	45-50
Nakkekotelet, 2 cm tyk**			3		Første side: cirka 15-20 Anden side: cirka 10-15

*Nederste grillrist

**Øverste grillrist

Lam

OBS! Vend lammestegen efter at halvdelen af tilberedningstiden er gået.



Lam	Tilbehør	Opvarmningstype	Temperatur (°C)	Mikrobølgeeffekt (W)	Tilberedningstid (minutter)
Lammesadel med ben, cirka 1 kg*	Ovnfast fad uden låg		210-230	-	40-50
Lammesteg med ben (medium), cirka 1,5 kg*	Ovnfast fad med låg		190-210	-	90-95

*Nederste grillrist

Øvrige

Bemærkninger






- Når tilberedningstiden er slut, lader du farsbrødet stå i ovnen i yderligere 10 minutter.
- Vend pølserne efter at to tredjedele af tilberedningstiden er gået.

Øvrige	Tilbehør	Opvarmningstype	Temperatur (°C)	Mikrobølgeeffekt (W)	Tilberedningstid (minutter)
Farsbrød, cirka 1 kg*	Ovnfast fad uden låg		180-200	700 W + 100 W	-
4 til 6 grillpølser (cirka 150 g pr. stk.)**	-		3	-	Hver side: 10-15
*Nederste grillrist					
**Øverste grillrist					

Fjerkræ

Bemærkninger

- Læg hele kyllinger og kyllingebryst med brystsiden nedad. Vend efter at to tredjedele af tilberedningstiden er gået.
- Læg unghønen med brystsiden nedad. Vend efter 30 minutter, og indstil 180 W mikrobølgeeffekt.
- Læg en halv kylling og kyllingestykker med skindsiden opad. Vend ikke.
- Læg ande- og gåsebryst med skindsiden opad. Vend ikke.
- Vend gåselår efter at halvdelen af tilberedningstiden er gået. Stik hul i skindet.
- Læg kalkunbryst og kalkunlår med skindsiden nedad. Vend efter at to tredjedele af tilberedningstiden er gået.

Fjerkræ	Tilbehør	Opvarmningstype	Temperatur (°C)	Mikrobølgeeffekt (W)	Tilberedningstid (minutter)
Hel kylling, cirka 1,2 kg*	Ovnfast fad med låg		220-230	300	35-45
Hel unghøne, cirka 1,6 kg*	Ovnfast fad med låg		220-230	300 100	30 20-30
Halve kyllinger, 500 g hver*	Ovnfast fad uden låg		180-200	300	30-35
Kyllingestykker, cirka 800 g*	Ovnfast fad uden låg		210-230	300	20-30
Kyllingebryst med skind og ben, to stykker, cirka 350-450 g*	Ovnfast fad uden låg		190-210	100	30-40

Andebryst med skind, to stykker, 300-400 g hver**	Ovnfast fad uden låg		3	100	20-30
Gåsebryst, to stykker, 500 g hver*	Ovnfast fad uden låg		210-230	100	25-30
Gåselår, fire stykker, cirka 1,5 kg*	Ovnfast fad uden låg		210-230	100	30-40
Kalkunbryst, cirka 1 kg*	Ovnfast fad med låg		200-220	-	90-100
Kalkunlår, cirka 1,3 kg*	Ovnfast fad med låg		200-220	100	50-60
*Nederste grillrist					
**Øverste grillrist					

Fisk

Bemærkninger

- Anbring hele fisk, for eksempel foreller, midt på den øverste grillrist.
- Smør først grillristen med olie.

Fisk	Tilbehør	Opvarmningstype	Temperatur (°C)	Tilberedningstid (minutter)
Fiskekotelet, for eksempel laks, 3 cm tyk, grillstegt	Øverste grillrist		3	20-25
Hel fisk, to til tre stykker, 300 g hver, grillstegte	Øverste grillrist		3	20-30






Tips til ovn- og grillstegning

Tabellen indeholder ikke information om vægt for udskæringer.	Til små stege vælger du højere temperatur og kortere tilberedningstid. Til større stege vælger du lavere temperatur og længere tilberedningstid.
Hvornår er stegen færdig?	Brug et stegetermometer, fås i køkkenudstudsbutikker, eller lav sketesten. Tryk på stegen med en ske. Hvis stegen føles fast, er den færdig. Hvis stegen giver efter for skeen, skal den have længere tid.
Stegen ser fin ud, men skyen er blanket.	Brug en mindre stegegyde, eller tilsæt mere væske næste gang.
Stegen ser fin ud, men skyen er for lys og vandig.	Brug en større stegegyde, eller tilsæt mindre væske næste gang.
Stegen er ikke tilstrækkelig gennemstegt.	Skær stegen ud. Tilbered saucen i stegegyden, og læg kødskiverne ned i saucen. Afslut tilberedningen af kødet med mikrobølgefunktionen alene.

Tærter, gratiner, ostegratineret brød (fx parisertoast)

Bemærkninger

- Værdierne i tabellen gælder for fødevarer der sættes i en kold ovn.
- Brug ovnfaste og varmebestandige fad/skåle (4-5 cm dybe) beregnet til brug i mikrobølgeovn til tærter, flødekartofler og lasagne.
- Anbring bagværket på ovnens nederste grillrist.
- Lad tærter og gratiner blive stående i ovnen i yderligere 5 minutter efter at den er blevet slukket.
- Ostegratineret brød:
Rist brødsiverne på forhånd.

Tærter, gratiner, ostegratineret brød (fx parisertoast)	Tilbehør	Opvarmningstype	Temperatur (°C)	Mikrobølgeeffekt (W)	Tilberedningstid (minutter)
Desserttærter, cirka 1,5 kg*	Ovnfast fad uden låg		140-160	300	25-35
Madtærter der indeholder færdiglavede ingredienser, cirka 1 kg*	Ovnfast fad uden låg		150-160	700	20-25
Lasagne, frisk*	Ovnfast fad uden låg		200-220	300	25-35
Flødekartofler af rå ingredienser, cirka 1,1 kg*	Ovnfast fad uden låg		180-200	700	25-30
Ostegratineret brød, fire brødskiver**			3	-	8-10














*Nederste grillrist

**Øverste grillrist

Dybfrosne færdigretter

Bemærkninger

- Se anvisningerne på emballagen.
- Værdierne i tabellen gælder for fødevarer der sættes i en kold ovn.
- Fordel pomfritter, kartoffelkroetter og kartoffelklatkager så de ikke ligger hen over hinanden. Vend dem efter at halvdelen af tilberedningstiden er gået.
- Anbring madvaren direkte på den roterende tallerken.

Færdigretter	Tilbehør	Opvarmningstype	Temperatur (°C)	Mikrobølgeeffekt (W)	Tilberedningstid (minutter)
Pizza med tynd bund*	Roterende tallerken		220-230	-	10-15
Pizza med tyk bund*	Roterende tallerken	 	- 220-230	700 -	3 13-18
Minipizza*	Roterende tallerken		220-230	-	10-15
Pizza-baguette*	Roterende tallerken	 	- 220-230	700 -	2 13-18
Pomfritter	Roterende tallerken		220-230	-	8-13
Kartoffelkroetter*	Roterende tallerken		210-220	-	13-18
Kartoffelklatkager, kartoffelpirogger	Roterende tallerken		200-220	-	25-30
Forbagt brød (rundstykker/baguetter)	Nederste grillrist		170-180	-	13-18
Fiskepinde	Roterende tallerken		210-230	-	10-20
Kyllingefingre, chicken nuggets	Roterende tallerken		200-220	-	15-20
Lasagne (cirka 400 g)**	Nederste grillrist		220-230	700	12-17

*Forvarm ovnen i 5 minutter.

**Anbring maden i et egnet varmebestandigt ovnfast fad.

SISÄLLYSLUETTELO

Turvamääräykset	172
Muita huomautuksia	172
Tärkeitä turvallisuusohjeita	172
Loukkaantumiswaara	174
Asennus.	176
Tietoja laitteesta	178
Ohjaustaulu	178
Painikkeet ja näyttö	179
Toimintovalitsin	179
Asetusvalitsin.	180
Jäähdytystuuletin.	181
Tarvikkeet	181
Ennen ensimmäistä käyttökertaa	182
Kellonajan asetus	182
Tarvikkeiden puhdistus	182
Uunin kuumentaminen.	182
Uunin asetukset.	182
Kuumennustavan ja lämpötilan valinta	182
Pikakuumennus.	183
Mikroaaltouuni	183
Valmistusastiat.	184
Mikroaaltoteho	185
Mikroaaltouunin asetusten valinta	185
Yhdistetty käyttö	186
Yhdistetyn käytön asetusten valinta	186
Automaattiohjelmat	187

Ohjelman valinta	187
Sulatusohjelma	189
Aika-asetusten valinta	190
Valmistusajan valinta	190
Kellonajan asetus	190
Lapsilukko	190
Lapsilukon käyttöönotto	190
Lapsilukon käytöstä poisto	190
Lapsilukko muussa käytössä	190
Puhdistus ja hoito	191
Puhdistusaineet	191
Tekniset tiedot	192
Toimintahäiriötaulukko	193
Akryyliamidi elintarvikkeissa	194
Energia ja ympäristönsuojelu	194
Energiansäästö	194
Ympäristöystävällinen hävitys	194
Ruoanlaittovinkkejä	195
Sulatus, lämmitys ja valmistus mikroaaltouunissa	195
Mikroaaltouunin käyttövinkkejä	201
Kakut ja muut leivonnaiset	201
Uunivuoat	202
Leivontavinkkejä	204
Paisto ja grillaus uunissa	205
Paisto- ja grillausvinkkejä	205
Paistokset, gratiinit, lämpimät voileivät	210
Pakaste-einekset	211

TURVALLISUUSOHJEET MIKROAALTOSÄTEILYN VÄLTÄMISEKSI

- A) Uunia ei saa käyttää, kun luukku on auki. Silloin on vaara altistua haitalliselle määrälle mikroaaltosäteilyä. Turvasalpoja ei saa peukaloida.
- B) Uunin luukun ja etulaidan väliin ei saa laittaa mitään. Tarkista, että tiivisteissä ei ole likaa tai pesuainejäämiä.
- C) VAROITUS! Uunia ei saa käyttää, jos luukku tai tiivisteet ovat vaurioituneet. Uuni pitää korjauttaa pätevällä asentajalla, ennen kuin sitä käytetään uudelleen.

MUITA HUOMAUTUKSIA

Laitte on pidettävä puhtaana. Muutoin sen pinta voi haurastua, mikä lyhentää sen käyttöikää ja voi aiheuttaa vaaratilanteita.

TÄRKEITÄ TURVALLISUUS- OHJEITA

TÄRKEITÄ TURVALLISUUSOHJEITA VAROITUS

Voit minimoida tulipalon, sähköiskun, henkilövammojen ja mikroaaltoylialtistuksen vaaran tekemällä aina perusvaroitukset ja noudattamalla näitä ohjeita:

- Alle 8-vuotiaat lapset sekä henkilöt, joilla on alentuneet fyysiset kyvyt, heikentynyt näkö tai kuulo, alentuneet henkiset kyvyt tai joilla ei ole kokemusta, saavat käyttää laitetta vain osaavan henkilön seurassa tai jos heille neuvotaan laitteen turvallinen käyttö ja varmistetaan, että he ymmärtävät kaikki sen käyttöön liittyvät riskit. Lapset eivät saa leikkiä laitteella. Lapset eivät saa suorittaa laitteen puhdistus- ja ylläpitotöitä ilman valvontaa.
- Lue kohdan TURVALLISUUSOHJEET MIKROAALTOSÄTEILYN VÄLTÄMISEKSI ohjeet ja noudata niitä.
- Alle 8-vuotiaiden lasten on pysyttävä loitolla laitteesta ja virtajohtosta.
- Vaurioitunut virtajohto pitää vaihdattaa valmistajalla, valmistajan huoltoasentajalla tai valtuutetulla teknikolla (vaurioitunut virtajohto on vaarallinen).
- VAROITUS! Kun mikroaaltouunin huolto tai korjaus edellyttää mikroaaltostuksesta suojaavan suojauksen poistamista, se on teettävä valtuutetulla asentajalla.
- VAROITUS! Ruokaa tai nestettä ei saa koskaan kuumentaa suljetussa astiassa (räjähdysvaara).
- Alle 8-vuotiaat lapset sekä henkilöt, joilla on alentuneet fyysiset kyvyt, heikentynyt näkö tai kuulo, alentuneet henkiset kyvyt tai joilla ei ole kokemusta, saavat käyttää laitetta vain osaavan henkilön seurassa tai jos heille neuvotaan laitteen turvallinen käyttö ja varmistetaan, että he ymmärtävät kaikki sen käyttöön liittyvät riskit. Lapset eivät saa leikkiä laitteella. Vähintään 8-vuotiaat lapset saavat puhdistaa ja hoitaa laitetta aikuisen valvonnassa.
- Lämmitystä on valvottava, kun uunissa kuumennetaan ruokaa muovi- tai paperiastiassa (nämä materiaalit saattavat syttyä palamaan).
- Laitteessa saa käyttää vain mi-

- kroaaltouuniin sopivia välineitä.
10. Laite pitää sammuttaa tai irrottaa pistorasiasta heti, jos se alkaa savuta. Luukkua ei saa avata, sillä tulipalo saattaa lietsoutua.
 11. Kun mikroaaltouunissa kuumennetaan juomia, siihen liittyy lämmityksen jälkeisen purskahduksen vaara.
 12. Tuttipulloja ja vauvanruokapurkkeja on sekoitettava tai ravistettava ja sisällön lämpötila tarkistettava ennen mikroaaltouunissa lämmittelyn ruoan tai juoman antamista lapselle, jotta palovammojen vaaralta vältytään.
 13. Mikroaaltouuniin ei saa asettaa kuorimattomia tai kovaksi keitettyjä munia. Ne saattavat räjähtää vielä kuumennuksen loputtua.
 14. Uuni pitää puhdistaa säännöllisesti (ruoantähteet poistetaan).
 15. Jos uunia ei pidetä puhtaana, sen pinnat saattavat kulua, mikä lyhentää laitteen käyttöikää ja saattaa aiheuttaa vaaratilanteita.
 16. Uunissa saa käyttää vain siihen tarkoitettua paistolämpömittaria (mikäli uunissa voi käyttää paistolämpömittaria).
 17. Mikroaaltouunia käytettäessä mahdollinen kalusteovin on pidettävä auki.
 18. Tämä laite on tarkoitettu vain kotitalouskäyttöön ja vastaavaan käyttöön. Esimerkkejä: - myymälöiden, toimistojen ja muiden työpaikkojen taukotilat sekä hotellivieras-, motelli-, maatalouskeittiö- ja majatalokäyttö sekä käyttö muissa asuinympäristöissä.
 19. Varo liikuttamasta pyörivää alustaa, kun otat astioita uunista.
 20. Laitetta ei saa puhdistaa höyrypesurilla.
 21. VAROITUS! Varmista ennen lampun vaihtamista, että laite on sammutettu (sähköiskun vaara).
 22. VAROITUS! Tämän laitteen helppopääsyiset osat saattavat kuumentua käytön aikana. Lapsia ei saa päästää laitteen lähelle.
 23. Laitetta ei saa puhdistaa höyrypuhdistuslaitteella.
 24. Mikroaaltouuni on tarkoitettu vain ruoan ja juoman lämmittämiseen. Ruoan tai vaatteiden kuivattamisesta tai lämpötyynyjen, tohvelien, sienien, kosteiden liinojen tms. lämmittämisestä voi seurata henkilövammoja, syttyminen tai tulipalo.
 25. Keittiökaapin pinta saattaa kuumentua.
 26. VAROITUS! Tämä laite ja sen helppopääsyiset osat kuumenevat käytön aikana. Varo koskemasta lämpöelementtiin. Alle 8-vuotiaat lapset saavat olla laitteen lähellä vain aikuisen valvonnassa.
 27. Laite kuumenee käytön aikana. Varo koskemasta uunissa olevaan lämpöelementtiin.
 28. Mikroaaltouunissa ei saa käyttää metalliastioita.
 29. Uunin luukun lasia ei saa puhdistaa terävillä metalliraaputtimilla tai hankaavilla puhdistusaineilla tai

-tuotteilla, sillä se voi naarmuuntua ja pirstoutua.

30. Laite on tarkoitettu vain kalustoon sijoitettavaksi.

31. Laitetta ei saa asentaa koristeoven taakse ylikuumentumisvaaran takia. Tämä ei koske koristeovellista laitetta.

32. VAROITUS! Lapset saavat käyttää laitetta yhdistelmätilassa vain aikuisen valvonnassa, koska laite kuumenee voimakkaasti.

LUE HUOLELLISESTI JA SÄÄSTÄ TULEVAA TARVETTA VARTEN

LOUKKAANTUMISVAARA

Syytä varovaisuuteen!

- Varmista, että metalliesineet, kuten lusikat, ovat vähintään 2 cm uunin sisäseinistä ja luukun sisäpinnasta. Siten uuni ei ala kipinöitä. Kipinät voivat vaurioittaa luukun sisäpinnan lasin korjauskelvottomaksi.
- Kuumaan uuniin ei saa kaataa vettä, koska se höyrystyy ja lämpötilan muutos voi aiheuttaa vahinkoja.
- Uunissa ei saa pitää kosteita ruokia pitkiä aikoja.
- Laitteessa ei saa säilyttää ruokia, koska siitä voi aiheutua syöpymistä.
- Luukun on oltava kiinni laitteen jäähtyessä. Luukkua ei saa avata, jotta jäähtymisen nopeutuisi. Tarkista, että laitteen luukun välissä ei ole mitään, koska laite voi vaurioitua, jos luukku on vähänkin raollaan.
- Jos tiiviste on erittäin likainen, luukku ei sulkeudu kunnolla. Tästä voi seurata vaurioita muihin lähellä oleviin laitteisiin. Pidä tiiviste aina puhtaana.
- Jos mikroaaltouunia käytetään, kun siinä ei ole ruokaa, uuni saattaa ylikuormittua. Poikkeus tähän on posliinitesti (katso kohta Mikroaaltouuni).
- Käsittele laitteen luukkua varovaisesti. Siihen ei saa nojata eikä avonaisen luukun päälle saa asettaa mitään.
- Laitetta ei saa nostaa luukun kändensijasta, sillä se ei kestä laitteen painoa.
- Popcornin valmistus mikroaaltouunissa: Valitse tehoksi enintään 600 W ja aseta popcorn-pussi lasialustalle. Ylikuormittunut alusta saattaa keikkua.
- Valmistusta on aina valvottava. Ylikuohunut neste ei saa päästä pyörivän alustan kääntömekanismi läpi laitteeseen. Aloita lyhyestä valmistusajasta ja kasvata sitä tarvittaessa.
- Puhdista uuni säännöllisesti ja poista kaikki ruoantähteet, sillä ne saattavat räjähtää senkin jälkeen, kun mikroaaltouuni on pysähtynyt.
- Jos uunia ei pidetä puhtaana, sen pinnat saattavat kulua, mikä lyhentää laitteen käyttöikää ja saattaa aiheuttaa vaaratilanteita.

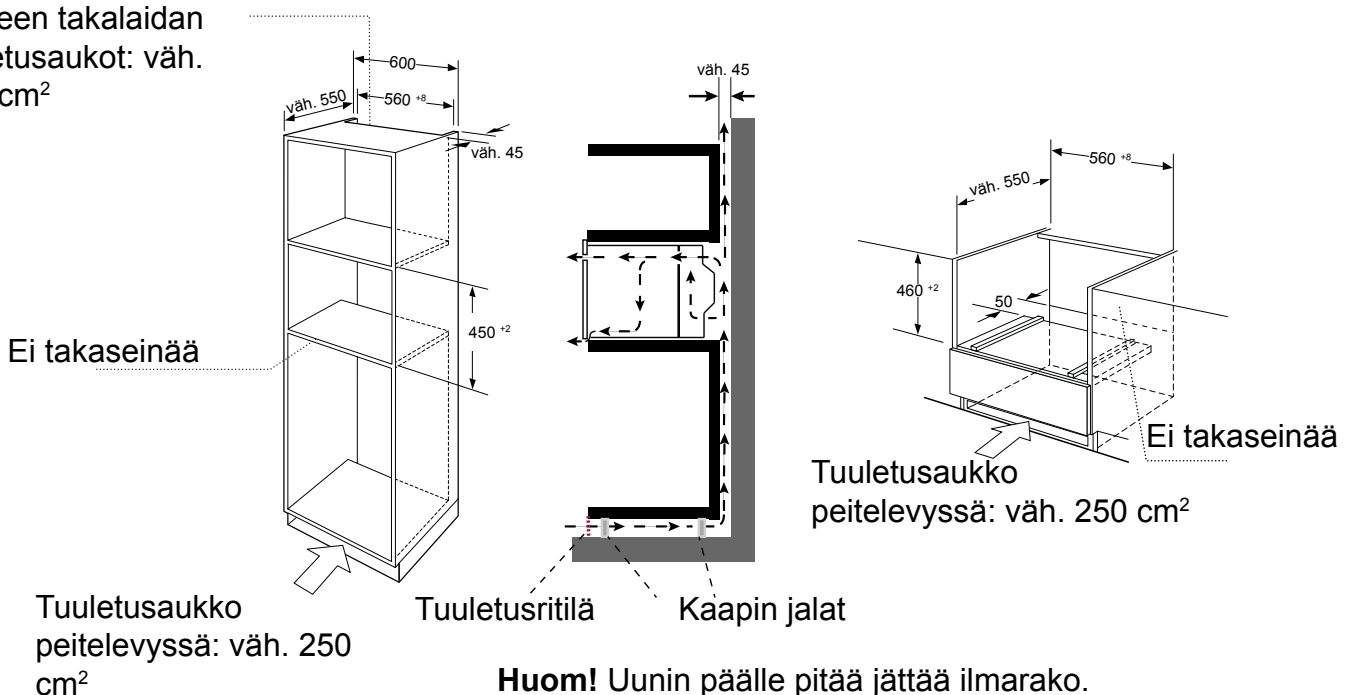
ASENNUS

Kiinteästi asennettavat laitteet

- Tämä laite on tarkoitettu vain kiinteästi asennettavaksi keittiöön.
- Tätä laitetta ei ole tarkoitettu käyttöön työtasolla tai kaapissa.
- Asennuskaapissa ei saa olla takaseinää.
- Tarkista, että laitteen pohjan tai takalaidan ja seinän väliin jää vähintään 45 mm rako.
- Asennuskaapin etulevyssä on oltava vähintään 250 cm² **LAAJUINEN TUULETUSAUKKO**. Jos kaapissa ei ole sellaista, peitelevyyn pitää sahata sopiva aukko tai asentaa tuuletusritilä.
- Tuuletusaukot eivät saa jäädä peittoon.
- Laitteen turvallinen toiminta voidaan taata vain, jos se asennetaan tämän käyttöohjeen mukaisesti.
- Asentaja on vastuussa vaurioista, jotka ovat seurausta virheellisestä asennuksesta.
- Asennuskalusteen pintojen pitää kestää 90 °C lämpötilaa.

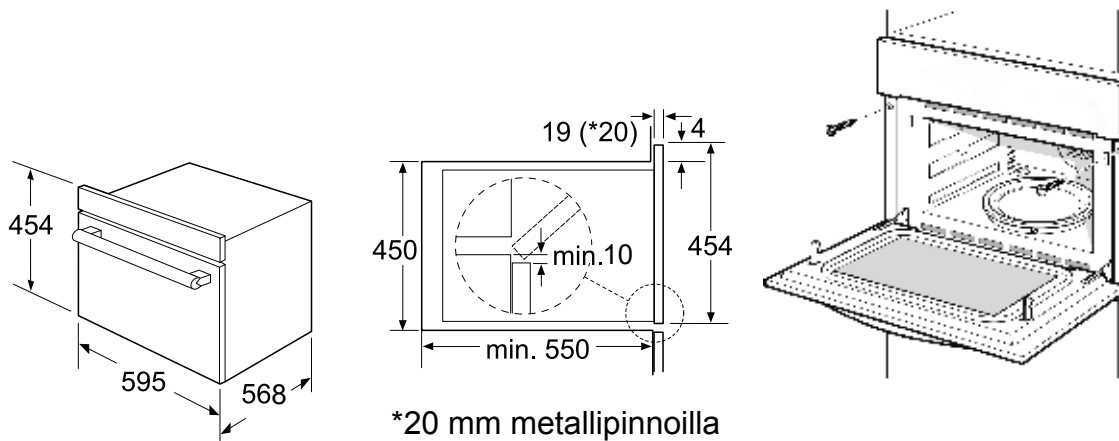
ASENNUSMITAT

Laitteen takalaidan tuuletusaukot: väh. 250 cm²



ASENNUS

- Laitetta ei saa nostaa luukun kädensijasta, sillä se ei kestä laitteen painoa.
- Aseta uuni varovaisesti keskelle kaappia.
 - Avaa luukku ja kiinnitä mikroaaltouuni sen mukana toimitetuilla ruuveilla.



- Työnnä laite paikalleen.
- Virtajohtoon ei saa jäädä taitosta.
- Kiinnitä laite ruuveilla.
- Työtason ja laitteen välistä ilmarakoa ei saa sulkea listalla tai muulla sellaisella.

Tärkeitä tietoja

Laite on suunniteltu kiinteästi asennettavaksi maadoitetulla virtajohtolla. Vain pätevä sähköasentaja saa kytkeä laitteen verkkovirtaan kytkentäkaavion mukaisesti.

Virtajohtoon saa vaihtaa vain pätevä sähköasentaja, joka noudattaa asianmukaisia määräyksiä. Laitteessa ei saa käyttää useita pistokkeita, jakorasiala tai jatkojohtoa. Ylikuormituksesta seuraa palovaara.

Jos laitteessa ei ole pistoketta, kun se asennetaan, laitteeseen on asennettava turvakytin (vähimmäiskosketinväli: 3 mm).

Virtajohdon johtimet on kytkettävä seuraavasti:

Vihreä/keltainen	Maajohdin (E)
Sininen	Nollajohdin (N)
Ruskea	Vaihejohdin (L)

Iso-Britannia ja Australia:

Kytke laite vähintään 16 ampeerin piirissä olevaan pistorasiaan. Laitetta ei saa käyttää 13 ampeerin pistorasiassa tai sulakkeella. Irrota virtajohto pistorasiasta ennen asennusta. Kun laite on asennettu, se on suojattava tahattomalta kosketukselta.

TIETOJA LAITTEESTA

Tässä osassa esitellään uusi laitteesi. Tässä selitetään ohjaustaulu ja erinäiset ohjaimet. Tässä on myös tietoja uunin sisätilasta ja tarvikkeista.







Ohjaustaulu





Painikkeet ja näyttö

Painikkeilla valitaan uunin toimintoja.

Valittu arvo näkyy näytössä.











Merkki	Toiminto
	Teho/paino
	Pikakuumennus
	PÄÄLLE/POIS
	Lämpötila/automaattivalinta
	Kello
	Käynnistä/keskeytä

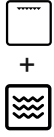



Huom!

Voit aktivoida lapsilukon painamalla  ja  noin 3 sekunnin ajan. Se lukitsee uunin ohjaimet. Vain ajastuksen ja kellonajan voi asettaa.

Toimintovalitsin







Toimintovalitsimella valitaan kuumentustapa.

Toiminto	Käyttö
 3D-kiertoilma	Tällä paistetaan sokerikakkupohjia kakkuvuoassa, piiraiden pohjia ja juustokakkuja sekä kakkuja, torttuja, pizzaa ja pieniä leivonnaisia uunipellillä. 50 °C lämmössä ruoka pysyy maukaana 1–2 tunnin ajan.
 Grilli ja tuuletin	Lintupaistien nahka ruskistuu ja rapeutuu. Suosittelemme tätä asetusta gratinointiin ja grillatuille ruoille.
 Pizza	Pakaste-eineksille ja korkeaa alalämpöä vaativille ruoille.
 Grilli	Kolme asetusta: korkea, keskitaso ja matala. Ihanteellinen useiden pihvien, makkaroiden, kalapalojen tai leipäviipaleiden grillaamiseen.
 +  Mikroaaltouuni + Kiertoilma	Tätä toimintoa voi käyttää ruoan pikavalmistukseen. Käytä samanaikaisesti 3D-kiertoilmatoimintoa.
 +  Mikroaaltouuni + Grilli ja tuuletin	Suosittellemme tätä asetusta gratinoiduille ja grillatuille ruoka-annoksille. Lintupaistien nahka ruskistuu ja rapeutuu. Tällä toiminnolla ruoan pystyy kypsentämään kauttaaltaan.
 +  Mikroaaltouuni + Pizza	Tätä toimintoa voi käyttää ruoan pikavalmistukseen. Käytä samanaikaisesti pizzatoimintoa.

	Tällä toiminnolla ruoan voi kypsentää ja ruskistaa pinnasta nopeasti.
Mikroaaltouuni + Grilli	
	2 sulatusohjelmaa
Sulatus	
	13 valmistusohjelmaa. Kuumennustapa ja valmistusaika valitaan painon perusteella.
Automaattiohjelmat	
	Sulatus, lämmitys ja valmistus
Mikroaaltouuni	

Asetusvalitsin

Tällä valitaan halutut asetukset.

Asetus	Toiminto
Automaattikäyttövalikko	Valitse jokin 13 automaattiohjelmasta (P 01–P 13).
Lämpötila	Valitse valmistuslämpötila (°C).  : 50, 100, 105, 110–230  : 100, 105, 110–230  : 100, 105, 110–230  : 50, 100, 105, 110–230  : 100, 105, 110–230  : 100, 105, 110–230
Paino	Valitse valmistettavan ruoan paino.
Kesto	Valitse valmistusaika.
Mikroaaltouuni	Valitse mikroaaltouunin tehoasetus: 100, 300, 450, 700 ja 900 W

Jäähdytystuuletin

Laitteessa on jäähdytystuuletin, joka käynnistyy laitetta käytettäessä. Kuuma ilma poistuu luukun yläpuolelta.

Jäähdytystuuletin jatkaa toimintaansa jonkin aikaa laitteen sammutuksen jälkeen.

Syytä varovaisuuteen!

Tuuletusaukkoja ei saa peittää, koska laite saattaa tällöin ylikuumentua.

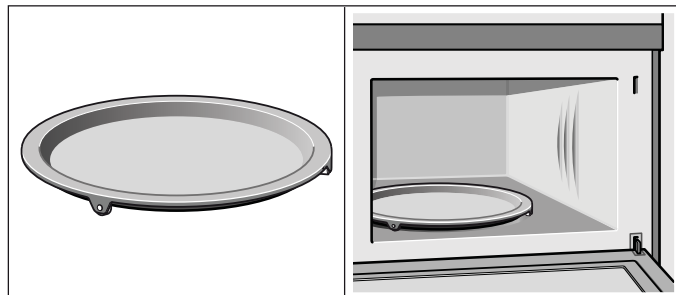
LISÄOSAT

Pyörivä alusta

Tätä käytetään grilliritilän alustana.

Mikäli ruokaa pitää kuumentaa erityisesti alapuolelta, sen voi kypsentää suoraan pyörivällä alustalla.

Pyörivä alusta pyörii myötä- ja vastapäivään. Aseta pyörivä alusta ajomekanismin päälle uunin keskelle. Varmista, että se on kunnolla paikallaan.



Huomautuksia

- Laite ei kuumene, kun sitä käytetään mikroaaltouunina. Jäähdytystuuletin käynnistyy silloinkin ja saattaa toimia vielä laitteen sammutuksen jälkeen.
- Luukun lasiin sekä uunin sisäpintoihin ja pohjalle voi tiivistyä kosteutta. Se kuuluu asiaan eikä vaikuta mikroaaltouunin toimintaan. Kuivaa tiivistynyt kosteus, kun ruoka on valmista.
- Pyörivän alustan on aina oltava paikallaan, kun uunia käytetään mikroaaltouunina.
- Se kestää enintään 5 kg painon.
- Käytä pyörivää alustaa kaikilla kuumennustavoilla.

Alagrilliritilä

Tätä käytetään leivontaan ja paistamiseen sekä mikroaaltouunissa.

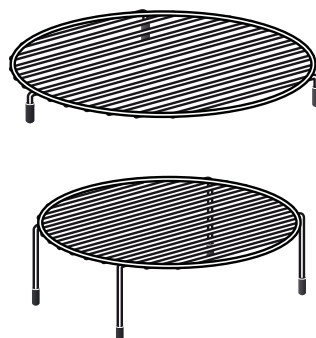
Ylägrilliritilä

Tätä käytetään esimerkiksi pihvien tai makkaroiden grillaamiseen tai leivän paahattamiseen.

Sitä voi käyttää myös matalien astioiden alla.

Huom!

Tarvikkeiden mallit ja lukumäärä vaihtelevat eri malleissa.





ENNEN ENSIMMÄISTÄ KÄYTTÖKERTAA

Nämä toimenpiteet pitää tehdä, ennen kuin uunissa valmistetaan ruokaa ensimmäistä kertaa. Lue ensin kohta *Turvatie-dot*.

Kellonajan asetus


Kun laite kytketään virtalähteeseen, näytössä vilkkuu ”00:00” ja uunista kuuluu äänimerkki. Aseta kellonaika.










1. Käännä -nuppia (00:00–23:59).
2. Paina . Kellonaika on nyt asetettu.

Tarvikkeiden puhdistus

Puhdista tarvikkeet ennen ensimmäistä käyttökertaa lämpimällä vedellä, jossa on tiskiainetta, ja pehmeällä tiskirätillä.

Uunin kuumentaminen

Uusi tuote saattaa tuottaa hajua ensimmäisellä käyttökerralla. Suosittelemme siksi lämmittämään uunin ennen ensimmäistä käyttökertaa, jotta haju lähtisi ennen uunin käyttöä ruoanlaittoon. Yksi tunti  kiertoilmalla 230 °C lämpötilassa riittää tähän. Varmista, että uuniin ei ole jäänyt pakkauskamateriaaleja.










1. Valitse kuumennustapa  toimintovalitsimella . Valitse kiertoilmatoiminto  kääntämällä -nuppia.
2. Paina . Valitse -nupilla lämpötilaksi 230 °C.
3. Paina . Valitse -nupilla valmistusajaksi 60 minuuttia.
4. Paina . Uuni alkaa kuumentua.

UUNIN ASETUKSET


Uuniin voi valita monenlaisia asetuksia. Tässä selitetään kuumennustavan ja lämpötila- tai grilliasetusten valinta. Ruoalle voi myös asettaa valmistusajan. Katso kohtaa *Aika-asetusten valinta*.

Kuumennustavan ja lämpötilan valinta



Esimerkki:  Kiertoilma (200 °C) 25 minuutin ajan.

1. Valitse toimintovalitsimella  toiminto .
Käännä -nuppi kohtaan .
2. Paina . Oletuslämpötila (180 °C) vilkkuu. Valitse -nupilla lämpötilaksi 200 °C.
3. Paina . Valitse -nupilla valmistusajaksi 25 minuuttia.
4. Paina . Uuni alkaa kuumentua.



Uunin luukun avaaminen valmistuksen aikana

Valmistus keskeytyy. Sulje luukku ja paina . Ohjelma käynnistyy uudelleen.



Valmistuksen keskeyttäminen

Voit keskeyttää ohjelman painamalla . Voit käynnistää ohjelman sen jälkeen uudelleen painamalla toistamiseen .


Valmistusajan muuttaminen

Tämän voi tehdä koska tahansa. Paina  ja muuta valmistusaikaa kääntämällä sitten -nuppia.

Lämpötilan muuttaminen

Tämän voi tehdä koska tahansa. Voit muuttaa lämpötila-asetusta painamalla . Valitse haluttu lämpötila -nupilla .



Valmistuksen peruuttaminen

Tämän voi tehdä koska tahansa. Voit peruuttaa ohjelman painamalla .


Pikakuumennus


Pikakuumennus lämmittää uunin erityisen nopeasti.


Pikakuumennusta voi käyttää seuraavilla kuumennustavoilla:

-  3D-kiertoilma
-  Grilli ja tuuletin
-  +  Mikroaaltouuni + Kiertoilma
-  +  Mikroaaltouuni + Grilli ja tuuletin
-  Pizza
-  +  Mikroaaltouuni + Pizza


Ruoka kypsentyä tasaisesti, kun ruoka laitetaan uuniin vasta, kun uuni on saavuttanut valmistuslämpötilan.

1. Valitse kuumennustapa ja lämpötila.
2. Paina .




Näytössä näkyy -merkki.

3. Paina . Uuni alkaa kuumentua.

Esilämmityksen valmistuminen

Uunista kuuluu äänimerkki ja -merkki vilkkuu näytössä. Aseta ruoka uuniin.

Pikakuumennuksen peruuttaminen

Voit peruuttaa pikakuumennuksen painamalla  sitä asetettaessa. Kun pikakuumennus on käynnissä, voit peruuttaa sen painamalla  tai . Voit peruuttaa toiminnon myös avaamalla luukun.

Huom!

1. Pikakuumennustoiminto toimii vain, kun jokin edellä luetelluista tiloista on valittu. Esilämmityksen aikana mikroaaltotoimintoa ei voi käyttää.
2. Kun esilämmityksen merkki vilkkuu ja uunista kuuluu äänimerkki, voit avata luukun ja laittaa ruoan uuniin.

MIKROAALTOUUNI

Uunissa voi lämmittää ruokia mikroaalloilla. Mikroaaltotoimintoa voi käyttää yksin tai yhdessä toisen kuumennustavan kanssa. Tässä käyttöohjeessa on tietoja valmistusastioista ja mikroaaltouunin asetuksista.

Huom!

Käyttövinkit-kohdassa on esimerkki sulatuksesta, lämmityksestä ja valmistuksesta mikroaaltouunissa.

Huom!

Kellonajan asetusväli:

0–1 min : 1 sekunti

1–5 min : 10 sekuntia

5–15 min : 30 sekuntia

15–60 min: 1 minuutti

60 min : 5 minuuttia

VALMISTUSASTIAT**Mikroaaltouuniin sopivat astiat**

Uunissa voi käyttää kuumennusta kestäviä valmistusastioita, jotka ovat lasia, lasikeramiikkaa, posliinia, savea tai lämmönkestävää muovia. Nämä materiaalit eivät pysäytä mikroaalloja.

Uunissa voi käyttää myös tarjoiluastioita. Siten ruokaa ei tarvitse siirtää astiasta toiseen. Kulta- tai hopeakoristeltuja astioita saa käyttää vain, jos valmistaja takaa, että ne sopivat mikroaaltouunikäyttöön.

Mikroaaltouuniin sopimattomat valmistusastiat

Mikroaaltouunissa ei voi käyttää metallisia valmistusastioita. Mikroaallot eivät pääse metallin läpi. Metalliastioissa olevat ruoat eivät kuumene.

Syytä varovaisuuteen!

Kipinöinti: Varmista, että metalliesineet, kuten lusikat, ovat vähintään 2 cm uunin sisäseinistä ja luukun sisäpinnasta. Muutoin kipinät voivat tarvella luukun sisäpinnan lasin.

Valmistusastioiden testaaminen

Mikroaaltouunia ei saa käynnistää, kun siinä ei ole lämmitettävää ruokaa. Seu-

raava valmistusastioiden testaaminen on ainoa poikkeus tähän sääntöön.

Tee seuraava testi, jos et ole varma, sopiiko valitsemasi valmistusastia mikroaaltouunikäyttöön:

1. Lämmitä tyhjää valmistusastiaa suurimmalla teholla 30–60 sekunnin ajan.
2. Tarkista lämpötila ajoittain lämmityksen aikana.

Sopivat valmistusastiat ovat tämän jälkeen viileitä tai lämpimiä.

Sopimattomat valmistusastiat ovat kuumia tai alkavat kipinöidä.

MIKROAALTOTEHO

Valitse haluttu mikroaaltoteho painamalla /☐.







100 W	Herkkien ruokien sulatus Epäsäännöllisen muotoisten ruokien sulatus Jäätelön pehmennys Taikinan nostatus
300 W	Sulatus Suklaan ja voin sulatus
450 W	Riisin, keiton valmistus
700 W	Lämmitys Sienien ja äyriäisten valmistus Munia ja juustoa sisältävien ruokien valmistus
900 W	Veden keittäminen, ruoan lämmitys Kanan, kalan, vihannesten valmistus

Huomautuksia

- Valittu teho näkyy näytössä, kun painiketta painetaan.
- Mikroaaltotehoksi voi asettaa enintään 900 W enintään 30 minuutin ajaksi. Kaikilla muilla tehoasetuksilla valmistuksen enimmäisaika on 1 tunti ja 30 minuuttia.

MIKROAALTOUUNIN ASETUSTEN VALINTA

Esimerkki: Mikroaaltoteho: 300 W, valmistusaika: 17 minuuttia

1. Avaa mikroaaltotoiminto painamalla , kun uuni on valmiustilassa. Näytössä näkyy oletusmikroaaltoteho (900 W). Oletustoiminta-aika vilkkuu.
2. Aktivoi mikroaaltotehon valinta painamalla /☐. Valitse -nupilla mikroaaltotehoksi 300 W.
3. Paina . Valitse -nupilla valmistusajaksi 17 minuuttia.
4. Paina .

Uuni käynnistyy ja jäljellä oleva valmistusaika näkyy näytössä.

Valmistusajan loputtua

Mikroaaltouuni ilmoittaa äänimerkillä valmistusajan loppumisesta.

Uunin luukun avaaminen valmistuksen aikana

Valmistus keskeytyy. Sulje luukku ja paina ▷||. Ohjelma käynnistyy uudelleen.

Valmistusajan muuttaminen

Tämän voi tehdä koska tahansa. Paina ⌚. Muuta valmistusaikaa kääntämällä ○-nuppia.

Mikroaaltotehon muuttaminen

Tämän voi tehdä koska tahansa. Muuta mikroaaltotehoa painamalla ≍/☐. Valitse haluttu mikroaaltoteho ○-nupilla.

Valmistuksen keskeyttäminen

Paina nopeasti ▷||. Uuni keskeyttää toimintansa. Voit jatkaa valmistusta painamalla toistamiseen ▷||.

Valmistuksen peruuttaminen

Tämän voi tehdä koska tahansa. Sammuta uuni painamalla ⓪.

Huomautuksia

- Kun valitset toiminnonvalitsimella ≍-toiminnon, näytössä näytetään aina oletusarvona suurin mikroaaltoteho.
- Jos luukku avataan valmistuksen aikana, tuuletin saattaa jatkaa toimintaansa.

YHDISTETTY KÄYTTÖ

Grilliä ja mikroaaltouunia voi käyttää samanaikaisesti. Mikroaaltouuni kypsentää ruoan nopeasti ja samalla ruokaan saa kauniin ruskistetun pinnan.

Mikroaaltotehon voi valita vapaasti.

Ainoa poikkeus on 900 W teho.

Yhdistetyn käytön asetusten valinta

Esimerkki: Mikroaaltoteho 100 W 17 minuutin ajan ja kiertoilma ☐ 190 °C.

1. Käännä ○-nuppi kohtaan ☐ ☐. Käännä ○-nuppi kohtaan ☐.
2. Paina ☐/☐. Oletuslämpötila (180 °C) vilkkuu. Valitse ○-nupilla lämpötilaksi 190 °C.
3. Oletusteho on 300 W. Paina ≍/☐. Valitse ○-nupilla mikroaaltotehoksi 100 W.
4. Paina ⌚. Valitse ○-nupilla valmistusajaksi 17 minuuttia.
5. Paina ▷||.

Uuni käynnistyy ja jäljellä oleva valmistusaika näkyy näytössä.

Valmistusajan loputtua

Mikroaaltouuni ilmoittaa äänimerkillä yhdistetyn toimintatilan loppumisesta.

Uunin luukun avaaminen valmistuksen aikana

Valmistus keskeytyy. Sulje luukku ja paina nopeasti ▷II, niin valmistus jatkuu.

Valmistuksen keskeyttäminen

Paina nopeasti ▷II. Uuni keskeyttää toimintansa. Voit jatkaa valmistusta painamalla toistamiseen ▷II.

Valmistusajan muuttaminen

Tämän voi tehdä koska tahansa. Paina ⌚. Muuta valmistusaikaa kääntämällä nuppia.

Mikroaaltotehon muuttaminen

Tämän voi tehdä koska tahansa. Muuta mikroaaltotehoa painamalla ≍/☐. Valitse haluttu mikroaaltoteho ○-nupilla.

Lämpötilan muuttaminen

Tämän voi tehdä koska tahansa. Voit muuttaa lämpötila-asetusta painamalla ⌚/☐. Valitse haluttu lämpötila ○-nupilla .

Valmistuksen peruuttaminen

Tämän voi tehdä koska tahansa. Sammuta uuni painamalla ⌚.

AUTOMAATTIOHJELMAT

Automaattiohjelma tekee ruoanlaitosta erittäin yksinkertaista. Siinä valitaan vain ohjelma ja annoksen paino. Uuni valitsee tämän perusteella ihanteelliset asetukset. Automaattiohjelmia on 13 erilaista.

Aseta ruoka kylmään uuniin.

Ohjelman valinta

Kun valitset automaattiohjelman, lämpötilavalitsimen on oltava nolla-asennossa.

Esimerkki: Ohjelma 3 ja 1 kg paino.

1. Käännä toimintovalitsin ○ automaattiohjelman ☐ kohdalle. Näytössä näkyy ensimmäisen ohjelman numero.
2. Paina ⌚/☐. Valitse ohjelman numero ○-nupilla.
3. Paina ≍/☐.
4. Aseta paino ○-nupilla. Näytössä näkyy valmistusaika.
5. Paina ▷II. Ohjelma käynnistyy. Jäljellä oleva valmistusaika näkyy näytössä.

AUTOMAATTIKÄYTTÖVA- LIKKO

Ohjelmanumero	Luokka	Elintarvike
P 01**	Vihannekset	Tuoreet vihannekset
P 02**	Lisukkeet	Kuoritut ja keitetyt perunat
P 03*	Lisukkeet	Paistetut perunat <small>Kun uunista kuuluu äänimerkki, avaa luukku ja käännä ruoka. Kun suljet luukun, mikroaaltouuni jatkaa valmistusta automaattisesti.</small>
P 04	Lintu/kala	Kanapalat <small>Kun uunista kuuluu äänimerkki, avaa luukku ja käännä ruoka. Kun suljet luukun, mikroaaltouuni jatkaa valmistusta automaattisesti.</small>
P 05*	Leivonta	Kakku
P 06*	Leivonta	Omenapiirakka
P 07*	Leivonta	Suolainen piirakka
P 08**	Lämmitys	Juoma/keitto
P 09**	Lämmitys	Ruoka-annos lautasella
P 10**	Lämmitys	Kastike, pata, ateria
P 11*	Eines	Pakastepizza
P 12*	Eines	Uuniranskalaiset <small>Kun uunista kuuluu äänimerkki, avaa luukku ja käännä ruoka. Kun suljet luukun, mikroaaltouuni jatkaa valmistusta automaattisesti.</small>
P 13*	Eines	Lasagne

Huomautuksia

- Tähdellä (*) merkityissä ohjelmissa on uunin esilämmitys. Valmistusaika keskeytyy esilämmityksen ajaksi ja esilämmitysmerkki on näkyvissä. Kun esilämmitys valmistuu, uunista kuuluu äänimerkki ja esilämmitysmerkki vilkkuu.
- Kahdella tähdellä (**) merkityissä ohjelmissa käytetään vain mikroaaltotoimintoa.

Ohjelman päätyminen

Uunista kuuluu äänimerkki ja uunin kuumennus loppuu.

Ohjelman vaihto

Kun ohjelma on alkanut, ohjelmanumeroa ja painoa ei voi enää muuttaa.

Ohjelman peruutus








Tämän voi tehdä koska tahansa. Sammuta uuni painamalla ①.

Valmistusajan muuttaminen

Automaattiohjelmien valmistusaikaa ei voi muuttaa.

SULATUSOHJELMA

Uunissa on kaksi sulatusohjelmaa lihan, linnun ja leivän sulatukseen.

1. Käännä toimintovalitsin  automaattiohjelman  kohdalle. Ensimmäisen ohjelman numero vilkkuu näytössä.
2. Valitse ohjelman numero  -nupilla.
3. Paina / .
4. Aseta paino  -nupilla. Näytössä näkyy valmistusaika.
5. Paina . Ohjelma käynnistyy. Jäljellä oleva valmistusaika näkyy näytössä.

Huomautuksia

Ruoan valmistelu

- Pakasta ruoka valmisannoksina ja säilytä annoksia -18 °C lämpötilassa. Pakaste-annoksista kannattaa tehdä mahdollisimman

ohuita. Ota sulatettava ruoka pakkauksesta ja punnitse se, jotta osaat valita sulatusohjelman painoasetuksen oikein.

- Lihan ja linnun sulatuksesta kertyy nestettä. Kaada neste pois, kun käännät lihan tai linnun. Tätä nestettä ei saa missään nimessä käyttää mihinkään muuhun eikä sitä saa joutua muihin elintarvikkeisiin.

Valmistusastiat

- Aseta ruoka matalaan astiaan, joka sopii mikroaaltouunikäyttöön, kuten posliini- tai lasilautaselle. Älä peitä ruokaa.
- Kanaa ja kananpaloja (d 01) sulatettaessa uunista kuuluu äänimerkki, kun ruoka on aika kääntää.

Vetäytymisaika

Anna sulatetun ruoan vetäytyä 10–30 minuuttia, kunnes sen lämpötila on tasoittunut. Suurten lihanpalojen vetäytyminen kestää pieniä paloja pidempään. Lihanpalat ja jauhelihapihvit pitää erotella toisistaan, ennen kuin ne jätetään vetäytymään.



Sen jälkeen ruoanlaittoa voi jatkaa, vaikka paksut lihanpalat ovatkin edelleen jäisiä keskeltä.

Tässä vaiheessa lintujen sisäelimet voi poistaa.

Ohjelmanumero	Sulatus	Painoalue (kg)
d 01*	liha, lintu ja kala	0,20–1,00
d 02*	leipä, kakut ja hedelmät	0,10–0,50

*Sulata ruoka uunin alagrilliritilällä.

AIKA-ASETUSTEN VALINTA

Uuniin voi valita monenlaisia aika-asetuksia. Avaa valikko painamalla  ja valitse haluttu toiminto. Voit muuttaa valittua aika-asetusta -nupilla.

Valmistusajan valinta

Ruoalle voi asettaa valmistusajan. Valmistusajan loputtua uuni sammuu automaattisesti. Se tarkoittaa, että uunin sammuttamista varten ei tarvitse keskeyttää muita puuhia. Uunin sammuttaminen ajoissa ei myöskään pääse unohtumaan.



Uuni käynnistyy ja valmistusaika näkyy näytössä.

Valmistusajan loputtua



Uunista kuuluu äänimerkki ja uunin kuumennus loppuu.

Ajastus

Kun laite kytketään virtalähteeseen, näytössä vilkkuu "00:00" ja uunista kuuluu äänimerkki. Aseta kellonaika.

1. Käännä -nuppia (00:00–23:59).
2. Paina . Kellonaika on nyt asetettu.

Kellonajan muuttaminen

1. Paina  3 sekunnin ajan, kun uuni on valmiustilassa. Kellonaika katoaa näytöstä ja alkaa sitten vilkkua.
2. Valitse uusi aika kääntämällä oikeanpuoleista nuppia ja vahvista asetukset painamalla .




LAPSILUKKO

Uunissa on toiminto, joka lukitsee ohjaimet,




jolloin lapset eivät pysty käynnistämään sitä. Valmistusajan ja kellonajan voi asettaa myös, kun lapsilukko on käytössä.

Lapsilukon käyttöönotto

Tämän toiminnon voi ottaa käyttöön vain, kun valmistusaikaa ei ole valittu ja toimintovalitsin on nolla-asennossa.

Paina  ja  noin 3 sekunnin ajan. Näytössä näkyy -merkki. Lapsilukko on käytössä.

Lapsilukon käytöstä poisto

Paina  ja  noin 3 sekunnin ajan. -merkki sammuu näytöstä. Lapsilukko on poistettu käytöstä.

Lapsilukko valmistuksen aikana

Kun valmistusohjelma on valittu, lapsilukko ei toimi.

PUHDISTUS JA HOITO

Asianmukaisesti hoidettu ja puhdistettu mikroaaltouuni pysyy siistinä ja hyväkuntoisena. Seuraavassa kerrotaan paras tapa hoitaa laitetta ja pitää se puhtaana.

⚠ Sähköiskuvaara!

Tunkeutuva kosteus saattaa aiheuttaa sähköiskun vaaran. Puhdistukseen ei saa käyttää paine- tai höyrypesuria.

⚠ Palovammavaara!

Laitetta ei saa puhdistaa heti, kun se on sammutettu. Anna sen jäähtyä.

⚠ Vakava loukkaantumisvaara!

Jos uunin luukku tai tiiviste vaurioituvat, uunista voi säteillä mikroaaltoenergiaa. Laitetta ei saa käyttää, jos uunin luukku tai tiiviste ovat vaurioituneet. Ota yhteyttä laitteen myyjään.

Huomautuksia

- Laitteen etupuolen pienet värerot aiheutuvat siinä käytetyistä materiaaleista, kuten lasista, muovista ja metallista.
- Luukussa näkyvät varjojuovat aiheutuvat uunin valon heijastuksista.
- Paha haju (esimerkiksi kalasta) on helppo häivyttää. Sekoita muutama pisara sitruunavettä kupilliseen vettä. Aseta kuppiin lusikka, jotta vesi ei pääse ylikuumenemaan. Lämmitä vettä 1–2 minuuttia suurimmalla mikroaaltoteholla.

Puhdistusaineet

Tutustu taulukon tietoihin, jotta et vaurioita pintoja vääränlaisilla puhdistusaineilla. Älä käytä seuraavia:

- terävät välineet tai hankaavat puhdistusaineet
- metalli- tai lasikaavin laitteen luukun lasin puhdistamiseen
- metalli- tai lasikaavin laitteen luukun tiivisteeseen puhdistamiseen
- kovat hankaussienet
- runsaasti alkoholia sisältävät puhdistusaineet.

Huuhtelee uudet tiskirätit ennen niiden käyttöä.

Tarkista ennen seuraavaa käyttökertaa, että laitteen kaikki pinnat ovat täysin kuivia.

Pinta	Puhdistusaine
Laitteen etupuoli	Lämmin vesi ja tiskiaine: Pese ulkopinta tiskirätillä ja kuivaa se pehmeällä liinalla. Älä käytä ikkunanpesuainetta tai metalli-/lasikaavinta.
Laitte, jonka etupuoli on jaloterästä	Lämmin vesi ja tiskiaine: Pese tiskirätillä ja kuivaa pehmeällä liinalla. Poista kalkki-, rasva-, tärkkelys- ja munanvalkuaistahrat heti, sillä ne voivat syövyttää pintaa. Jaloteräkselle sopivaa erikoispuhuainetta saa myymälästä. Älä käytä ikkunanpesuainetta tai metalli-/lasikaavinta.
Uunin sisätilat	Lämmin vesi ja tiskiaine tai etikkaliuos: Pese tiskirätillä ja kuivaa pehmeällä liinalla. Erityisen likainen uuni: Älä käytä uunisuihketta tai muita väkeviä uuninpuhdistusaineita tai hankausainetta sisältäviä puhdistustuotteita. Hankaussienet, karkeat sienet ja teräsvilla eivät myöskään sovi tehtävään, koska ne voivat naarmuttaa pintaa. Anna kaikkien sisäpintojen kuivua kunnolla ennen uunin seuraavaa käyttökertaa.
Uunin sisätilojen syväpuhdistus	Kostea liina: Laitteeseen ei saa päästä vettä pyörivän alustan kääntömekanismin läpi.
Grilliritilä	Lämmin vesi ja tiskiaine: Puhdista jaloteräksen puhdistusaineella tai astianpesukoneessa.
Luukun etupuoli	Ikkunanpuhdistusaine: Puhdista tiskirätillä. Älä käytä lasikaavinta.
Tiiviste	Lämmin vesi ja tiskiaine: Puhdista tiskirätillä. Älä hankaa. Älä käytä puhdistukseen metalli- tai lasikaavinta.

Tekniset tiedot

Nimellisjännite	230 V, 50 Hz
Suurin teho	3350 W
Nimellisteho (mikroaaltouuni)	900 W
Nimellisvirta	15 A
Uunin tilavuus	44 litraa
Pyörivän alustan halkaisija	Ø 360 mm
Ulkomitat (ilman kädensijaa)	595 x 568 x 454 mm (L x S x K)
Nettopaino	Noin 36 kg

TOIMINTAHÄIRIÖTAULUKKO


Toimintahäiriöihin on usein yksinkertainen ratkaisu. Tutustu toimintahäiriötaulukkoon, ennen kuin otat yhteyttä laitteen myyjään.

Jos ateriasta ei tule aivan odotetun kaltainen, suosittelemme tutustumista Valmistusvinkkejä-kohtaan tutustumista.

⚠ Sähköiskuvaara!

Virheelliset korjaukset aiheuttavat vaaran. Laitteen saa korjata vain koulutettu huoltoasentaja.

Toimintahäiriötaulukko

Ongelma	Mahdollinen syy	Ratkaisu/tietoja
Laitte ei toimi.	Vika varokatkaisimessa.	Tarkista sulakekaapista, että laitteen varokatkaisin toimii asianmukaisesti.
	Pistoke ei ole pistorasiassa.	Liitä pistoke pistorasiaan.
	Sähkökatkos.	Tarkista, toimivatko keittiön valot.
Laitte ei toimi. Näytössä näkyy  .	Lapsilukko on käytössä.	Poista lapsilukko käytöstä. Katso kohtaa Lapsilukko.
Näytössä näkyy "0:00".	Sähkökatkos.	Aseta kello aikaan.
Mikroaaltouuni ei käynnisty.	Luukua ei ole suljettu kunnolla.	Tarkista, että luukun väliin ei ole jäänyt ruoantähteitä tai roskia.
Ruoka kuumenee mikroaaltouunissa hitaammin kuin ennen.	Valittu mikroaaltoteho on liian matala.	Valitse korkeampi tehoasetus.
	Laitteeseen on laitettu normaalia suurempi ruoka-annos.	Kaksinkertainen määrä -> melkein kaksinkertainen valmistusaika.
	Ruoka on normaalia kylmempää.	Sekoita tai käännä ruokaa valmistuksen aikana.
Pyörivä alusta kirskuu tai raapii.	Pyörivän alustan vetomekanismin ympärillä on likaa.	Puhdista pyörivän alustan alusrullat ja uunin pohjalla oleva upotus huolellisesti.
Tiettyä toimintatilaa tai tehoasetusta ei voi valita.	Lämpötilaa, tehoa tai yhdistetyn tilan asetuksia ei voi valita tässä toimintatilassa.	Valitse sallitut asetukset.
Näytössä näkyy "E1".	Ylikuumenemissuoja on lauennut.	Ota yhteyttä laitteen myyjään.
Näytössä näkyy "E4".	Ylikuumenemissuoja on lauennut.	Ota yhteyttä laitteen myyjään.
Näytössä näkyy "E11".	Kosteutta ohjaustaulussa.	Odot, kunnes ohjaustaulu kuivuu.
Näytössä näkyy "E17".	Pikakuumennus epäonnistui.	Ota yhteyttä laitteen myyjään.

AKRYYLIAMIDI ELINTARVIKKEISSA

Mihin ruokiin tämä vaikuttaa?

Akryyliamidia muodostuu pääasiassa vilja- ja perunatuotteisiin, jotka kuumennetaan korkeaan lämpötilaan. Näitä ovat esimerkiksi perunalastut, paahdettu leipä, sämpylät, leipä ja leivonnaiset, kuten pikkuleivät, piparkakut ja keksit.

Akryyliamidin muodostumisen minimointi ruoanlaitossa

Yleistä	Pidä valmistusaika mahdollisimman lyhyenä. Valmista ateriat kullanuskeiksi, mutta älä polta niitä. Suurissa ja paksuissa elintarvikkeissa on vähemmän akryyliamidia.
Keksien paistaminen Uuniranskalaiset	Enintään 200 °C ylä-/alalämmöllä tai enintään 180 °C 3D-kiertoilma- tai kiertoilmatilassa. Enintään 190 °C ylä-/alalämmöllä tai enintään 170 °C 3D-kiertoilma- tai kiertoilmatilassa. Munanvalkuaiset ja -keltuaiset vähentävät akryyliamidin muodostumista. Levitä ohueksi kerrokseksi tasaisesti leivinpellille. Valmista vähintään 400 g kerralla leivinpellillä, jotta ranskalaiset perunat eivät kuivu.

ENERGIA JA YMPÄRISTÖNSUOJELU

Tässä kerrotaan tapoja säästää energiaa, kun uunilla leivotaan ja paistetaan. Tässä osassa on myös tietoja laitteen hävittämisestä asianmukaisesti.

Energiansäästö

- Esilämmitä uuni vain, jos ruokaohjeessa tai käyttöohjeen taulukossa kehoitetaan tekemään niin.
- Suosittelemme tummia, mustaksi lakattuja tai emaloituja leivontavuokia. Ne imevät lämpöä erityisen hyvin.
- Vältä uunin luukun aukomista, kun kypsennät, paistat tai paahdat uunissa.
- Suosittelemme useiden pellillisten tai erien paistamista peräjälkeen. Uuni on tällöin jatkuvasti kuuma, mikä lyhentää toisen erän paistoaikaa. Uuniin voi myös asettaa kaksi leipävuokaa vierekkäin.
- Kun valmistusaika on pitkä, uunin voi sammuttaa 10 minuuttia ennen valmistumisaikaa, jolloin ruoka kypsyy valmiiksi jälkilämmössä.

Ympäristöystävällinen hävitys

Hävitä pakkausmateriaalit ympäristöystävällisesti.

Tämä laite on merkitty Euroopan parlamentin ja neuvoston sähkö- ja elektroniikkaromua koskevan direktiivin (SER) 2002/96/EY mukaisesti. Direktiivissä määritetään puitteet vanhojen laitteiden keräämiselle ja kierrätykselle. Se on voimassa kaikkialla EU:ssa.



VALMISTUSVINKKEJÄ

Tässä osassa on joitakin ruokaohjeita ja ihanteelliset asetukset niiden valmistamiseen. Tässä kerrotaan kuumennustapa ja lämpötila tai mikroaaltoteho, joka sopii parhaiten valmistamallesi ruoalle.

Saat tietoja myös sopivista astioista ja niiden käyttökorkeudesta, sekä uuniastioista ja valmistustavoista.

Huomautuksia

- Taulukon arvot koskevat ruokia, jotka asetetaan tyhjään ja kylmään uuniin. Esilämmitä laite vain, jos taulukossa kehoitetaan tekemään niin. Poista uunista ennen uunin käyttöä kaikki tarvikkeet, joita ei käytetä.
- Esilämmitä tarvikkeet, ennen kuin panet niihin leivinpaperia.
- Taulukon kestot ovat ohjeellisia. Ruoan laatu ja koostumus vaikuttavat keston.
- Käytä laitteen mukana toimitettuja tarvikkeita. Jos tarvitset muita tarvikkeita, niitä voi ostaa laitteen jälleenmyyjältä.
- Nosta tarvikkeet tai valmistusastiat uunista patalapuilla tai uunikintailla.

Sulatus, lämmitys ja valmistus mikroaaltouunissa

Seuraavassa taulukossa on useita vaihtoehtoja ja asetuksia mikroaaltouunille.

Taulukon kestot ovat ohjeellisia. Valmistusastia, valittu lämpötila ja ruoan koostumus vaikuttavat keston. Taulukoissa annetaan monissa tapauksissa aikaväli. Aloita lyhimmästä kehosta. Jos se ei riitä, jatka valmistusta.

Jos ruoan määrä ei vastaa taulukossa annettua, voit käyttää seuraavaa peukalosääntöä: kaksinkertainen määrä = hieman alle kaksinkertainen valmistusaika, puolitetty määrä, puolitetty valmistusaika.

Sulatus

Huomautuksia

- Laita jäinen ruoka avoimeen astiaan uunin alagrilliritilälle.
- Herkät osat, kuten kanankoivet ja -siivet tai paistien rasvaiset ulkokerrokset voi peittää alumiinifoliolla. Folio ei saa osua uunin sisäseiniin. Folion voi poistaa puolessa välissä sulatusta.
- Käännä tai sekoita ruokaa sulatuksen aikana.
- Suuria paloja voi kääntää useita kertoja. Poista sulatusneste samalla, kun käännät ruokaa.

- Jätä sulatettu ruoka huoneenlämpöön 10–60 minuutiksi, jotta lämpötila tasaantuu. Tässä vaiheessa lintujen sisäelimet voi poistaa.

Sulatus	Paino	Mikroaaltoteho (W), valmistusaika (minuuttia)	Huomautuksia
Kokoliha (nauta, vasikka tai porsas, luulla tai ilman)	800 g	300 W, 15 minuuttia + 100 W, 10–20 minuuttia	Käännä useita kertoja.
	1 kg	300 W, 20 minuuttia + 100 W, 15–25 minuuttia	
	1,5 kg	300 W, 30 minuuttia + 100 W, 20–30 minuuttia	
Paloiteltu tai viipaloitu nauta, vasikka tai porsas	200 g	300 W, 3 minuuttia + 100 W, 10–15 minuuttia	Irrota sulatetut palat toisistaan, kun käännät lihaa.
	500 g	300 W, 5 minuuttia + 100 W, 15–20 minuuttia	
	800 g	300 W, 8 minuuttia + 100 W, 15–20 minuuttia	
Jauheliha	200 g	100 W, 10–15 minuuttia	Jäädytä ruoka litteäksi, mikäli mahdollista. Käännä useita kertoja ja poista sulanut liha.
	500 g	300 W, 5 minuuttia + 100 W, 10–15 minuuttia	
	800 g	300 W, 8 minuuttia + 100 W, 15–20 minuuttia	
Lintu (kokonainen tai paloitetu)	600 g	300 W, 8 minuuttia + 100 W, 10–15 minuuttia	Käännä valmistuksen aikana.
	1,2 kg	300 W, 15 minuuttia + 100 W, 25–30 minuuttia	
Ankka	2 kg	300 W, 20 minuuttia + 100 W, 30–40 minuuttia	Käännä useita kertoja.
Kala (filee, leivitetty, palat)	400 g	300 W, 5 minuuttia + 100 W, 10–15 minuuttia	Erottele sulaneet palat.
Kokonainen kala	300 g	300 W, 3 minuuttia + 100 W, 10–15 minuuttia	-
	600 g	300 W, 8 minuuttia + 100 W, 10–15 minuuttia	
Vihannekset (kuten herneet)	300 g	300 W, 10–15 minuuttia	Sekoitele varovaisesti sulatuksen aikana.
	600 g	300 W, 10 minuuttia + 100 W, 10–15 minuuttia	
Hedelmät ja marjat (kuten vadelmat)	300 g	300 W, 7–10 minuuttia	Sekoitele varovaisesti sulatuksen aikana. Erottele sulaneet marjat.
	500 g		
Voi, sulatus	125 g	300 W, 1 minuuttia + 100 W, 2–4 minuuttia	Poista kaikki pakkausmateriaalit.
	250 g	300 W, 1 minuuttia + 100 W, 2–4 minuuttia	
Leipä	500 g	300 W, 6 minuuttia + 100 W, 5–10 minuuttia	Käännä valmistuksen aikana.
	1 kg	300 W, 12 minuuttia + 100 W, 15–25 minuuttia	
Kuivakakut/-tortut (kuten sokerikakku)	500 g	100 W, 15–20 minuuttia	Vain kakut/tortut ilman kuorrutusta, kermaa tai vaniljakreemiä. Erottele tortun palat.
	750 g	300 W, 5 minuuttia + 100 W, 10–15 minuuttia	

Kosteat kakut/tortut (kuten hedelmäpiiras, juustokakku)	500 g	300 W, 5 minuuttia + 100 W, 10–15 minuuttia	Vain kakut/tortut ilman kuorrutusta, kermaa tai gelatiinia.
	750 g	300 W, 7 minuuttia + 100 W, 10–15 minuuttia	

- Aseta ruoka suoraan pyörivälle alustalle.

Pakasteruoan sulatus, kuumennus tai valmistus

Huomautuksia

- Ota einokset pakkauksesta. Ne kuumenevat nopeammin ja tasaisemmin mikroaaltouunikäyttöön tarkoitettussa valmistusastiassa. Ruoan eri osat saattavat kuumentua eri tahtiin.
- Laakeat ruoat kypsyvät nopeammin kuin korkealle kasatut. Siksi ruoka kannattaa tasoittaa valmistusastiaan mahdollisimman laakeaksi. Älä kerrosta eri ruokia toistensa päälle.
- Peitä ruoka. Jos valmistusastiaan ei ole omaa kantta, käytä lautasta tai erityistä mikroaaltokalvoa.
- Sekoita tai käännä ruokaa kaksi–kolme kertaa valmistuksen aikana.
- Anna ruoan vetäytyä 2–5 minuuttia kuumennuksen jälkeen, jotta sen lämpötila tasoittuu.
- Nosta esineet uunista patalapuilla tai uunikintailta.
- Jos noudatat näitä ohjeita, ruoka säilyttää luontaisen makunsa, jolloin sitä ei tarvitse maustaa vahvasti.

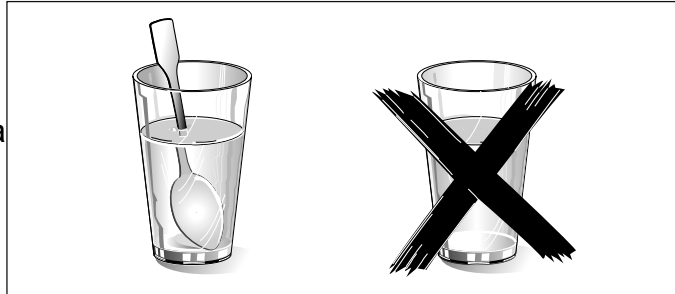
Pakasteruoan sulatus, kuumennus tai valmistus	Paino	Mikroaaltoteho (W), valmistusaika (minuuttia)	Huomautuksia
Annosteltu ruoka, einheet	300–400 g	700 W, 10–15 minuuttia	Poista ruoka pakkauksesta ja peitä se ennen lämmitystä.
Keitto	400–500 g	700 W, 8–10 minuuttia	Kannellinen valmistusastia.
Padat	500 g	700 W, 10–15 minuuttia	Kannellinen valmistusastia.
	1 kg	700 W, 20–25 minuuttia	
Viipale- tai palaliha kastikkeessa (kuten gulassi)	500 g	700 W, 15–20 minuuttia	Kannellinen valmistusastia.
	1 kg	700 W, 25–30 minuuttia	
Kala (kuten filee)	400 g	700 W, 10–15 minuuttia	Peitä.
	800 g	700 W, 18–20 minuuttia	
Lisukkeet (kuten riisi, pasta)	250 g	700 W, 2–5 minuuttia	Kannellinen valmistusastia. Lisää nestettä.
	500 g	700 W, 8–10 minuuttia	
Vihannekset (kuten herneet, parsakaali, porkkana)	300 g	700 W, 8–10 minuuttia	Kannellinen valmistusastia. Lisää ruokalusikallinen vettä.
	600 g	700 W, 15–20 minuuttia	
Pinaattimuhennos	450 g	700 W, 11–16 minuuttia	Valmista vettä lisäämättä.

Ruoan kuumennus

⚠ Palovammavaara!

Kuumennettaessa neste saattaa ylikuumentua.

Tällöin neste ei ala kuplia saavuttaessaan kiehumispisteen. Kun astia liikahtaa tämän jälkeen, kuuma neste saattaa kuohahtaa ja roiskua. Aseta kuumennusastiaan aina lusikka, jotta neste ei pääse ylikuumentumaan.



Syytä varovaisuuteen!

Varmista, että metalliesineet, kuten lusikat, ovat vähintään 2 cm uunin sisäseinistä ja luukun sisäpinnasta. Kipinät voivat vaurioittaa luukun sisäpinnan lasin korjauskelvottomaksi.

Huomautuksia

- Ota einekset pakkauksesta. Ne kuumenevat nopeammin ja tasaisemmin mikroaaltouunikäyttöön tarkoitetussa valmistusastiassa. Ruoan eri osat saattavat kuumentua eri tahtiin.
- Peitä ruoka. Jos valmistusastiaan ei ole omaa kantta, käytä lautasta tai erityistä mikroaaltokalvoa.
- Sekoita tai käännä ruokaa kaksi–kolme kertaa valmistuksen aikana. Valvo lämpötilaa.
- Anna ruoan vetäytyä 2–5 minuuttia kuumennuksen jälkeen, jotta sen lämpötila tasoittuu.
- Nosta esineet uunista patalapuilla tai uunikintailla.
- Aseta ruoka suoraan pyörivälle alustalle.

Ruoan kuumennus	Paino	Mikroaaltoteho (W), valmistusaika (minuuttia)	Huomautuksia
Annosteltu ruoka, eineet	350–500 g	700 W, 5–10 minuuttia	Poista ruoka pakkauksesta ja peitä se ennen lämmitystä.
Kuumat juomat	150 ml	900 W, 1–2 minuuttia	Syytä varovaisuuteen! Laita lasiin lusikka. Älä ylikuumenna alkoholijuomia. Valvo lämmitystä.
	300 ml	900 W, 2–3 minuuttia	
	500 ml	900 W, 3–4 minuuttia	
Vauvanruoka (kuten tuttipullo)	50 ml	300 W, noin 1 minuutti	Laita tuttipullo (ilman tuttia tai kantta) uunin pohjalle. Ravista tai sekoita kunnolla lämmityksen jälkeen. Ruoan lämpötila pitää ehdottomasti tarkistaa.
	100 ml	300 W, 1–2 minuuttia	
	200 ml	300 W, 2–3 minuuttia	
Keitto 1 kupillinen	175 g	900 W, 2–3 minuuttia	–
2 kupillista	175 g/kuppi	900 W, 4–5 minuuttia	
4 kupillista	175 g/kuppi	900 W, 5–6 minuuttia	
Viipale- tai palaliha kastikkeessa (kuten gulassi)	500 g	700 W, 10–15 minuuttia	Peitä.
Pata	400 g	700 W, 5–10 minuuttia	Kannellinen valmistusastia.
	800 g	700 W, 10–15 minuuttia	
Vihannekset	150 g	700 W, 2–3 minuuttia	Lisää hieman nestettä.
	300 g	700 W, 3–5 minuuttia	

Ruoanlaitto

Huomautuksia

- Laakeat ruoat kypsyvät nopeammin kuin korkealle kasatut. Siksi ruoka kannattaa tasoittaa valmistusastiaan mahdollisimman laakeaksi. Älä kerrosta eri ruokia toistensa päälle.
- Aseta ruoka suoraan pyörivälle alustalle.
- Valmista ruoka kannellisessa valmistusastiassa. Jos valmistusastiaan ei ole sopivaa kantta, käytä lautasta tai erityistä mikroaaltokalvoa.
- Jos noudatat näitä ohjeita, ruoka säilyttää luontaisen makunsa, jolloin sitä ei tarvitse maustaa vahvasti.
- Anna ruoan vetäytyä 2–5 minuuttia valmistuksen jälkeen, jotta sen lämpötila tasoittuu.
- Nosta esineet uunista patalapuilla tai uunikintailla.

Ruoanlaitto	Paino	Mikroaaltoteho (W), valmistusaika (minuuttia)	Huomautuksia
Kokonainen broileri, tuore, ilman sisäelimiä	1,5 kg	700 W, 30–35 minuuttia	Käännä valmistuksen puolella välissä.
Kalafilee, tuore	400 g	700 W, 5–10 minuuttia	–
Tuoreet vihannekset	250 g	700 W, 5–10 minuuttia	Leikkaa samankokoisiksi paloiksi, lisää 1–2 ruokalusikallista vettä 100 grammaa kohden ja sekoita valmistuksen aikana.
	500 g	700 W, 10–15 minuuttia	
Perunat	250 g	700 W, 8–10 minuuttia	Leikkaa samankokoisiksi paloiksi, lisää 1–2 ruokalusikallista vettä 100 grammaa kohden ja sekoita valmistuksen aikana.
	500 g	700 W, 11–14 minuuttia	
	750 g	700 W, 15–22 minuuttia	
Riisi	125 g	700 W, 7–9 minuuttia + 300 W, 15–20 minuuttia	Lisää kaksin verroin nestettä ja valmista syvässä, kannellisessa astiassa.
	250 g	700 W, 10–12 minuuttia + 300 W, 20–25 minuuttia	
Jälkiruoat (kuten vanukas, jauheesta)	500 ml	700 W, 7–9 minuuttia	Sekoita kaksi–kolme kertaa vispilällä kuumennuksen aikana.
Hedelmäkompotti	500 g	700 W, 9–12 minuuttia	–

Mikroaalto-popcorn

Huomautuksia

- Käytä laakeaa lämmönkestävää lasista valmistusastiaa, kuten mikrokäyttöön sopivan astian kantta, lasilautasta tai lasivuokaa (kuten Pyrex).
- Laita valmistusastia aina grilliritilälle.
- Älä käytä posliinia tai syvää lautasta.
- Käytä taulukossa suositeltuja asetuksia. Muuta aikaa tuotteen ja määrän perusteella.
- Jotta popcorn ei pala, ota pussi uunista 1,5 minuutin kuluttua ja ravista sitä. Ole varovainen: pussi on kuuma.

⚠ Palovammavaara!

- Avaa popcorn-pussi varovaisesti, sillä siitä voi tulla kuumaa höyryä.
- Älä käytä mikroaaltouunia täydellä teholla.

	Paino	Tarvikkeet	Mikroaaltoteho (W), kypsennysaika minuutteina
Mikroaalto-popcorn	1 pussi, 100 g	Valmistusastiat	700 W, 3–5 minuuttia

Mikroaaltouunin käyttövinkkejä

Valmistamallesi ruokamäärälle ei ole ohjetta.	Pidennä tai lyhennä valmistusaikaa seuraavan peukalosäännön mukaan: kaksinkertainen määrä = hieman alle kaksinkertainen valmistusaika, puolitetty määrä, puolitetty valmistusaika.
Ruoka kuivuu liikaa.	Valitse seuraavalla kerralla lyhyempi valmistusaika tai matalampi mikroaaltoteho. Peitä ruoka ja lisää enemmän nestettä.
Ruoka ei ole valmista valmistusajan loputtua (ei ole sulanut, lämmennyt tai kypsynyt).	Pidennä aikaa. Suurten ruokamäärien ja korkealle kasatun ruoan valmistus kestää kauemmin.
Ruoka ylikuumenee reunoilta, mutta on keskeneräistä keskeltä.	Sekoita ruokaa valmistuksen aikana ja valitse seuraavalla kerralla matalampi mikroaaltoteho ja pidempi valmistusaika.
Sulatuksen jälkeen lintu tai liha on edelleen jäistä keskeltä.	Valitse seuraavalla kerralla pienempi mikroaaltoteho. Kääntelee ruokaa useita kertoja, jos sulatettava määrä on suuri.

Kakut ja muut leivonnaiset

Taulukot

Huomautuksia

- Annetut ajat koskevat kylmään uuniin laitettuja ruokia.
- Koostumus ja määrä vaikuttavat lämpötilaan ja valmistusaikaan. Siksi taulukoissa annetaan lämpötila-alue. Aloita lämpötila-alueen alarajalta ja kasvata lämpötilaa tarvittaessa seuraavalla kerralla. Matalassa lämpötilassa ruoka ruskistuu tasaisesti.
- Muita tietoja on kohdassa *Leivontavinkkejä* taulukoiden jälkeen.
- **Aseta kakkuvuoka aina alagrilliritilän keskelle. Aseta kahdella tähdellä (**) merkitty ruoka pyörivälle alustalle.**





Uunivuoat

Huom! Suosittelemme tummia metallivuokia.








Leipominen vuoassa	Tarvikkeet	Kuumennustapa	Lämpötila (°C)	Mikroaaltoteho (W)	Valmistusaika (minuuttia)
Sokerikakku	Torvivuoka/kakkuvuoka		170–180	100	40–50
Rapea sokerikakku*	Torvivuoka/kakkuvuoka		150–170	–	70–90
Sokerikakkupohja	Piirasvuoka		160–180	–	30–40
Rapea marjapiiras ja sokerikakku	Irtopohjavuoka/ torvivuoka		170–180	100	35–45
Sokerikakkupohja, 2 munan	Piirasvuoka		160–170	–	20–25
Sokerikakkupohja, 6 munan	Kakkuvuoka (tumma irtopohjavuoka)		170–180	–	35–45
Murotaikinapohja kannella	Kakkuvuoka (tumma irtopohjavuoka)		170–190	–	30–40
Hedelmätorttu/ juustokakku murotaikinapohjalla*	Kakkuvuoka (tumma irtopohjavuoka)		170–190	100	35–45
Makea piiras pohja**	Kakkuvuoka (tumma irtopohjavuoka)		190–200	–	45–55
Torvikakku	Torvikakkuvuoka		170–180	–	40–50
Ohutpohjainen pizza, vähän täytteitä**	Pyöreä pizzalautanen		220–230	–	15–25
Pehmeät hedelmäkakut**	Kakkuvuoka (tumma irtopohjavuoka)		200–220	–	50–60
Pähkinäkakku	Kakkuvuoka (tumma irtopohjavuoka)		170–180	100	35–45
Hiivataikina, kuiva täyte	Pyöreä pizzalautanen		160–180	–	50–60





*Anna kakun jäähtyä uunissa noin 20 minuuttia.

**Ruoka pitää asettaa pyörivälle alustalle.

Leipominen vuosassa	Tarvikkeet	Kuumennustapa	Lämpötila (°C)	Mikroaaltoteho (W)	Valmistusaika (minuuttia)
Hiivataikina, kostea täyte	Pyöreä pizzalautanen		170–190	–	55–65
Letitetty pitko, 500 g jauhoja	Pyöreä pizzalautanen		170–190	–	35–45
Stollen (saksalainen joulukekku), 500 g jauhoja	Pyöreä pizzalautanen		160–180	–	60–70
Struudeli (makea)	Pyöreä pizzalautanen		190–210	100	35–45

*Anna kakun jäähtyä uunissa noin 20 minuuttia.

Pienet leivokset	Tarvikkeet	Kuumennustapa	Lämpötila (°C)	Valmistusaika (minuuttia)
Pikkuleivät	Pyöreä pizzalautanen		150–170	25–35
Macaronit	Pyöreä pizzalautanen		110–130	35–45
Marenki	Pyöreä pizzalautanen		100	80–100
Muffinit	Muffinivuoka grilliritilällä		160–180	35–40
Tuulihatut	Pyöreä pizzalautanen		200–220	35–45
Voitaikinalleivokset	Pyöreä pizzalautanen		190–200	35–45
Hiivataikina	Pyöreä pizzalautanen		200–220	25–35

Leivät ja sämpylät	Tarvikkeet	Kuumennustapa	Lämpötila (°C)	Valmistusaika (minuuttia)
Hapantaikinalleipä, 1,2 kg jauhoja	Pyöreä pizzalautanen		210–230	50–60
Rieska	Pyöreä pizzalautanen		220–230	25–35
Sämpylät	Pyöreä pizzalautanen		210–230	25–35
Pullat	Pyöreä pizzalautanen		200–220	15–25

Leivontavinkkejä

Haluat käyttää leivonnassa omaa ohjetta.	Käytä leivontataulukossa olevaa samantapaista leivonnaista ohjeena.
Käytä silikoni-, lasi-, muovi- tai keraamisia vuokia.	Leivontavuoan pitää kestää lämpöä 250 °C. Näissä vuossa paistetut kakut/tortut eivät ruskistu yhtä paljon: valmistusaika lyhenee taulukossa annetusta, kun uunia käytetään mikroaaltouunina.
Näin tarkistetaan, onko sokerikakku kypsä:	Pistä kakkua cocktail-tikulla paksuimmasta kohdasta noin 10 minuuttia ennen ohjeessa annettua valmistumisaikaa. Jos tikkuun ei tartu taikinaa, kakku on valmis.
Kakku luhistuu.	Käytä seuraavalla kerralla vähemmän nestettä tai valitse uuniin 10 astetta matalampi lämpötila ja pidennä paistoaikaa. Noudata leivontaohjeen sekoitusaikaa.
Kakku on noussut keskeltä, mutta jäänyt matalaksi reunoilta.	Voitele vain irtopohjavuoan pohja. Kun kakku on valmis, irrota se vuoasta varovaisesti veitsellä.
Kakku on liian tumma.	Alenna lämpötilaa ja pidennä paistoaikaa hieman.
Kakku on liian kuiva.	Kun kakku on valmis, pistele siihen pieniä reikiä hammastikulla. Kostuta kakkua hedelmämeheillä tai sopivalla alkoholijuomalla. Nosta lämpötilaa 10 astetta ja lyhennä paistoaikaa seuraavalla kerralla.
Leipä tai kakku (kuten juustokakku) näyttää hyvältä, mutta on raaka sisältä (tahmea, kostunut).	Käytä seuraavalla kerralla hieman vähemmän nestettä ja paista hieman pidempään matalammassa lämpötilassa. Kun kakussa/tortussa on kostea täyte, pohja kannattaa paistaa ensin. Sitten sen päälle kannattaa ripotella mantelirouhetta tai leivänmuruja ja levittää täyte vasta sen jälkeen. Noudata leivontaohjeen paistoaikaa.
Kakku ei irtoa vuoasta, kun se käännetään ylösalaisin.	Anna kakun jäähtyä 5–10 minuuttia, ennen kuin irrotat sen vuoasta. Jos se ei vielä irtoa, voit irrotella kakun vuoan reunoista veitsellä. Käännä kakkuvuoka taas ylösalaisin ja peitä useita kertoja se kylmällä, määrällä käsipyyhkeellä. Voitele ja korppujauhota vuoka huolellisesti seuraavalla kerralla.
Mittasit uunin lämpötilan omalla mittarillasi ja huomasit, että tulos poikkeaa valitusta lämpötilasta.	Valmistaja on mitannut uunin lämpötilan määritetyn ajan jälkeen uunin keskelle asetetun testaustelineen avulla. Valmistusastiat ja tarvikkeet vaikuttavat mittaustulokseen, joten lämpötila vaihtelee aina, kun mittaat sitä itse.
Vuoan ja ritilän väliin muodostuu kipinöitä.	Tarkista, että vuoka on ulkopuolelta puhdas. Siirrä vuokaa uunissa. Jos tämä ei auta, jatka paistoa ilman mikroaaltotoimintoa (paistoaika pitenee).

Paisto ja grillaus uunissa

Taulukot

Valmistettavan ruoan tyyppi ja määrä vaikuttavat lämpötilaan ja paistoaikaan. Siksi taulukoissa annetaan lämpötila-alue. Aloita lämpötila-alueen alarajalta ja kasvata lämpötilaa tarvittaessa seuraavalla kerralla. Lisätietoja on kohdissa Grillausvinkkejä ja Paistovinkkejä. Ne ovat taulukkojen jälkeen.

Valmistusastiat

Suosittelimme, että käytät kuumuutta kestäviä valmistusastioita, jotka sopivat mikroaaltouunikäyttöön. Metalliset paistoastiat eivät sovi paistamiseen mikroaaltouunissa.

Valmistusastiat saattavat kumentua voimakkaasti. Ota valmistusastiat uunista uunikintailla.

Nosta kuumat lasiset valmistusastiat uunista kuivan keittiöpyyhkeen päälle. Lasi voi haljeta, jos se asetetaan kylmälle tai märälle alustalle.

Paistovinkkejä

Huomautuksia

- Käytä syvää paistoastiaa, kun paistat uunissa lihaa ja lintua.
- Tarkista, että valmistusastia mahtuu uuniin.
- Liha:
Täytä noin kaksi kolmannesta valmistusastiasta nesteellä. Lisää patapaistiin hieman enemmän nestettä. Käännä lihapalat valmistuksen puolessa välissä. Kun liha on valmista, sammuta uuni ja jätä liha vetäytymään 10 minuutiksi, jotta lihasneste jakautuu tasaisesti.
- Lintu:
Käännä lihapaloja, kun valmistusajasta on kulunut kaksi kolmasosaa.

Grillausvinkkejä

Huomautuksia

- Grillauksen aikana uunin luukun pitää olla kiinni eikä uunia esilämmitetä.
- Grillattavien ruokien pitäisi olla saman paksuisia. Pihvien paksuuden pitäisi olla vähintään 2–3 cm.
- Siten ne ruskistuvat tasaisesti ja pysyvät mehukkaina. Mausta pihvit suolalla vasta grillauksen jälkeen.
- Käännä grillattava liha grillipihdeillä. Jos käytät haarukkaa, lihasneste valuu





ulos ja pihvistä tulee kuiva.

- Tumma liha (kuten nauta) ruskistuu vasikkaa ja porsasta nopeammin. Vaalea liha ja kala ruskistuvat grillatessa vain vähän, kun ne ovat kypsiä ja mehukkaita.
- Grillielementti syttyy ja sammuu automaattisesti. Se kuuluu asiaan. Syttymis-sammumistiheys määräytyy grillausasetuksen perusteella.

Nauta

Huomautuksia

- Käännä naudan patapaisti, kun valmistusajasta on kulunut kolmasosa ja kaksi kolmasosaa. Jätä liha valmistusajan loputtua uuniin vielä 10 minuutiksi.
- Käännä sisä- ja ulkofilee valmistuksen puolella välissä. Jätä liha valmistusajan loputtua uuniin vielä 10 minuutiksi.
- Käännä pihvit, kun valmistusajasta on kulunut kaksi kolmasosaa.



Nauta	Tarvikkeet	Kuumennustapa	Lämpötila (°C)	Mikroaaltoteho (W)	Valmistusaika (minuuttia)
Naudan patapaisti, noin 1 kg*	Kannellinen valmistusastia		180–200	–	120–143
Sisäfilee (medium), noin 1 kg*	Valmistusastia ilman kantta		180–200	100	30–40
Ulkofilee (medium), noin 1 kg*	Valmistusastia ilman kantta		210–230	100	30–40
Pihvi (medium), paksuus 3 cm**	Ylägrilliritilä		3	–	30–40

*Alagrilliritilä

**Ylägrilliritilä

Vasikka

Huom! Käännä vasikan palat ja potkat valmistuksen puolella välissä. Jätä liha valmistusajan loputtua uuniin vielä 10 minuutiksi.





Vasikka	Tarvikkeet	Kuumennustapa	Lämpötila (°C)	Mikroaaltoteho (W)	Valmistusaika (minuuttia)
Paloiteltu vasikka, noin 1 kg*	Kannellinen valmistusastia		180–200	–	110–130
Vasikan potka, noin 1,5 kg*	Kannellinen valmistusastia		200–220	–	120–130

*Alagrilliritilä

Porsas

Huomautuksia

- Käännä vähärasvaiset ja nahattomat palat valmistuksen puolessa välissä. Jätä liha valmistusajan loputtua uuniin vielä 10 minuutiksi.
- Laita lihanpalat valmistusastiaan nahka ylöspäin. Leikkaa nahkaan viiltoja. Älä käännä lihanpaloja. Jätä liha valmistusajan loputtua uuniin vielä 10 minuutiksi.
- Älä käännä porsaanniskafilettä tai kyljiksiä. Jätä liha valmistusajan loputtua uuniin vielä 5 minuutiksi.
- Käännä porsaanniska, kun valmistusajasta on kulunut kaksi kolmasosaa.



Porsas	Tarvikkeet	Kuumennustapa	Lämpötila (°C)	Mikroaaltoteho (W)	Valmistusaika (minuuttia)
Nahattomat lihanpalat (kuten niska), noin 750 g*	Kannellinen valmistusastia		220–230	100	40–50
Nahalliset lihanpalat (kuten lapa), noin 1,5 kg*	Valmistusastia ilman kantta		190–210	–	130–150
Porsaannifile, noin 500 g*	Kannellinen valmistusastia		220–230	100	25–30
Paloiteltu vähärasvainen porsaanniha, noin 1 kg*	Kannellinen valmistusastia	–	210–230	100	60–80
Savustetut porsaanniut, noin 1 kg*	Valmistusastia ilman kantta	–	–	300	45–50
Porsaanniska, paksuus 2 cm**			3		Ensimmäinen puoli: noin 15–20 Toinen puoli: noin 10–15

*Alagrilliritilä

**Ylägrilliritilä

Karitsa

Huom! Käännä karitsanpaisti valmistuksen puolessa välissä.



Lammas	Tarvikkeet	Kuumennustapa	Lämpötila (°C)	Mikroaaltoteho (W)	Valmistusaika (minuuttia)
Lampaansatula luulla, noin 1 kg*	Valmistusastia ilman kantta		210–230	–	40–50
Lammaspaisti luulla (medium), noin 1,5 kg*	Kannellinen valmistusastia		190–210	–	90–95

*Alagrilliritilä

Sekalaiset

Huomautuksia





- Jätä lihamureke valmistusajan loputtua uuniin vielä 10 minuutiksi.
- Käännä makkarat, kun valmistusajasta on kulunut kaksi kolmasosaa.







Sekalaiset	Tarvikkeet	Kuumennustapa	Lämpötila (°C)	Mikroaaltoteho (W)	Valmistusaika (minuuttia)
Lihamureke, noin 1 kg*	Valmistusastia ilman kantta		180–200	700 W + 100 W	–
4–6 grillimakkaraa (noin 150 g/makkara)**	–		3	–	Kumpikin puoli: 10–15
*Alagrilliritilä					
**Ylägrilliritilä					

Lintu

Huomautuksia

- Aseta kokonaiset kananpojat ja kananpojan rinnat rinta alaspäin. Käännä, kun valmistusajasta on kulunut kaksi kolmasosaa.
- Aseta broileri rintapuoli alaspäin. Käännä 30 minuutin kohdalla ja valitse mikroaaltotehoksi 180 W.
- Aseta kananpojan puolikkaat ja palaset nahkapuoli ylöspäin. Älä käännä.
- Aseta ankan- ja hanhenrinta nahkapuoli ylöspäin. Älä käännä.
- Käännä hanhenkoivet valmistuksen puolella välissä. Pistä nahkaan reikä.
- Aseta kalkkunan rinta ja koivet nahka alaspäin. Käännä, kun valmistusajasta on kulunut kaksi kolmasosaa.

Lintu	Tarvikkeet	Kuumennustapa	Lämpötila (°C)	Mikroaaltoteho (W)	Valmistusaika (minuuttia)
Kokonainen kananpoika, noin 1,2 kg*	Kannellinen valmistusastia		220–230	300	35–45
Kokonainen broileri, noin 1,6 kg*	Kannellinen valmistusastia		220–230	300 100	30 20–30
Puolitettu kananpoika, 500 g/pala*	Valmistusastia ilman kantta		180–200	300	30–35
Paloiteltu kana, noin 800 g*	Valmistusastia ilman kantta		210–230	300	20–30

Kananrinta nahalla ja luilla, kaksi kappaletta, noin 350–450 g*	Valmistusastia ilman kantta		190–210	100	30–40
Ankanrinta nahalla, kaksi kappaletta, 300–400 g/rinta**	Valmistusastia ilman kantta		3	100	20–30
Hanhennranta, kaksi kappaletta, 500 g/rinta*	Valmistusastia ilman kantta		210–230	100	25–30
Hanhenkoivet, neljä kappaletta, noin 1,5 kg*	Valmistusastia ilman kantta		210–230	100	30–40
Kalkkunanrinta, noin 1 kg*	Kannellinen valmistusastia		200–220	–	90–100
Kalkkunankoivet, noin 1,3 kg*	Kannellinen valmistusastia		200–220	100	50–60



*Alagrilliritilä

**Ylägrilliritilä

Kala

Huomautuksia

- Aseta kokonainen kala (kuten taimen) keskelle ylägrilliritilää.
- Öljyä ritilä ensin.

Kala	Tarvikkeet	Kuumennustapa	Lämpötila (°C)	Valmistusaika (minuuttia)
Kalapihvi (kuten lohi), paksuus 3 cm, grillattu	Ylägrilliritilä		3	20–25
Kokonainen kala, kaksi–kolme palaa, 300 g/pala, grillattu	Ylägrilliritilä		3	20–30






Paisto- ja grillausvinkkejä

Taulukossa ei ole paistin painoa vastaavaa tietoa.	Pienille paisteille kannattaa valita korkeampi lämpötila ja lyhyempi valmistusaika. Suurille paisteille kannattaa valita matalampi lämpötila ja pidempi valmistusaika.
Milloin paisti on valmis?	Käytä lihalämpömittaria (myydään keittiötarvikekaupoissa) tai tee lusikkatesti. Paina paistia lusikalla. Jos paisti tuntuu kiinteältä, se on kypsää. Jos paisti antaa periksi lusikan alla, kypsennystä pitää jatkaa.
Paisti näyttää hyvältä, mutta paistinliemi on palanut.	Käytä seuraavalla kerralla pienempää paistoastiaa tai lisää enemmän nestettä.
Paisti näyttää hyvältä, mutta paistinliemi on vaaleaa ja vetistä.	Käytä seuraavalla kerralla suurempaa paistoastiaa tai lisää vähemmän nestettä.
Paisti ei ole riittävän kypsää.	Viipaloi paisti. Valmista kastike paistoastiassa ja laita kypsät lihaviipaleet kastikkeeseen. Kypsennä liha valmiiksi pelkällä mikroaaltotoiminnolla.

Paistokset, gratiinit, lämpimät voileivät

Huomautuksia

- Taulukon arvot koskevat ruokia, jotka asetetaan kylmään uuniin.
- Käytä paistosten, gratinoitujen perunoiden ja lasagnen valmistamiseen mikroaaltouunikäyttöön sopivaa ja kuumuutta kestävästä astiasta (syvyys 4–5 cm).
- Aseta paistos uunin alagrilliritilälle.
- Jätä paistokset ja gratiinit valmistusajan loputtua uuniin 5 minuutiksi.
- Lämpimät juustovoileivät:
paahda leipäviipaleet ensin.

Paistokset, gratiinit, lämpimät voileivät	Tarvikkeet	Kuumennustapa	Lämpötila (°C)	Mikroaaltoteho (W)	Valmistusaika (minuuttia)
Makeat paistokset, noin 1,5 kg*	Valmistusastia ilman kantta		140–160	300	25–35
Suolaiset paistokset, joissa on kypsennettyjä valmistusaineita, noin 1 kg*	Valmistusastia ilman kantta		150–160	700	20–25
Lasagne, tuorepastasta*	Valmistusastia ilman kantta		200–220	300	25–35
Gratinoitu peruna raa'asta perunasta, noin 1,1 kg*	Valmistusastia ilman kantta		180–200	700	25–30
Lämpimät voileivät, neljä leipäpalaa**			3	–	8–10














*Alagrilliritilä

**Ylägrilliritilä

Pakaste-einekset

Huomautuksia

- Noudata pakkauksessa annettuja ohjeita.
- Taulukon arvot koskevat ruokia, jotka asetetaan kylmään uuniin.
- Levitä ranskalaiset perunat, perunakroketit ja röstiperunat niin, että ne eivät ole päällekkäin. Käännä valmistuksen puolella välissä.
- Aseta ruoka suoraan pyörivälle alustalle.

Eines	Tarvikkeet	Kuumennustapa	Lämpötila (°C)	Mikroaaltoteho (W)	Valmistusaika (minuuttia)
Ohutpohjainen pizza*	Pyörivä alusta		220–230	–	10–15
Paksupohjainen pizza	Pyörivä alusta	 	– 220–230	700 –	3 13–18
Minipizza*	Pyörivä alusta		220–230	–	10–15
Pizzapatonki*	Pyörivä alusta	 	– 220–230	700 –	2 13–18
Ranskalaiset perunat	Pyörivä alusta		220–230	–	8–13
Perunakroketit*	Pyörivä alusta		210–220	–	13–18
Rösti, täytetyt perunapiiraat	Pyörivä alusta		200–220	–	25–30
Esipaistettu leipä (sämpylät, patonki)	Alagrilliritilä		170–180	–	13–18
Kalapuikot	Pyörivä alusta		210–230	–	10–20
Kanapuikot, kananugetit	Pyörivä alusta		200–220	–	15–20
Lasagne (noin 400 g)**	Alagrilliritilä		220–230	700	12–17

*Esilämmitä uunia 5 minuutin ajan.

**Laita ruoka sopivaan kuumuutta kestävään valmistusastiaan.

EFNISYFIRLIT

Öryggisreglur	214
Frekari athugasemdir	214
Mikilvægar öryggisábendingar	214
Hætta á meiðslum	216
Uppsetning	218
Um heimilistækið	220
Stjórnborð	220
Hnappar og skjár	221
Aðgerðaveljari	221
Stillingaveljari	222
Kæliblástur	223
Fylgihlutir	223
Áður en ofninn er fyrst tekinn í notkun	224
Að stilla klukkuna	224
Að þrifa fylgihluti	224
Að hita ofninn	224
Að stilla ofninn	224
Að stilla upphitunarleiðir og hitastig	224
Hröð forhitun	225
Örbylgjuofn	225
Upplýsingar um eldföst eldunaráhöld	226
Örbylgjuafli	227
Að stilla örbylgjuofninn	227
Samsett notkun	228
Að stilla á samsetta notkun	228
Sjálfvirk kerfi	229

Að stilla á kerfi	229
Afþíðingarkerfi	231
Tímastilling	232
Að stilla á eldunartíma	232
Að stilla klukkuna	232
Barnalæsing	232
Að virkja barnalæsinguna	232
Að afvirkja barnalæsinguna	232
Barnalæsing við aðra matseld	232
Umhirða og hreinsun	233
Hreingerningaefni	233
Tæknilegar upplýsingar	234
Tafla yfir villutilkynningar	235
Akrýlamíð í matvörum	236
Orka og umhverfi	236
Orkusparnaður	236
Umhverfisvæn förgun sorps	236
Ráð um matreiðslu	237
Afþíðing, upphitun og matseld í örbylgjuofni	237
Ráð um örbylgjuofn	243
Kökur, tertur og annað bakkelsi	243
Bökunarform	244
Ráð um bökun	246
Að steikja og grilla í ofninum	247
Ráð um að steikja og grilla í ofninum	247
Bökur, gratíneraðir réttir og heitar brauðsneiðar	252
Frystur tilbúinn matur	253

ÖRYGGISLEIÐBEININGAR TIL AÐ FORÐAST VÁHRIF FRÁ ÖRBYLGJUM

- (A) Reyndu ekki að nota ofninn þegar hann er opinn (þá er hætta á váhrifum frá hættulegum örbylgjum). Ekki breyta neinum öryggisstjórnbúnaði.
- (B) Ekki hafa neitt á milli framhliðar ofnsins og hurðar (gakkstu einnig úr skugga um að á þéttlistum séu hvorki óhreinindi né hreinsiefni).
- (C) VIÐVÖRUN! Notaðu ofninn ekki ef hurð eða þéttlistar eru skemmdir (gættu þess að láta hæfan tæknimann gera við ofninn áður en þú tekur hann í notkun á ný).

FREKARI ATHUGASEMDIR

Halda þarf tækinu hreinu (annars geta fletir skemmt en það hefur áhrif á endingu ofnsins og veldur hættulegum aðstæðum).

MIKILVÆGAR ÖRYGGISÁBENDINGAR

MIKILVÆGAR ÖRYGGISÁBENDINGAR

VIÐVÖRUN

Alltaf skal framfylgja grundvallaröryggisreglum til að lágmarka hættu á rafhöggi, líkamstjóni og váhrifum frá örbylgjum, þar með talið:

1. Börn frá 8 ára aldri og fólk með skerta líkamlega getu, skerta heyrn/sjón, skerta andlega getu eða án reynslu mega eingöngu nota tækið undir eftirliti til þess bærs einstaklings, eða sé þeim kennd örugg notkun tækisins og að því tilskildu að viðkomandi átti sig á öllum hættum sem fylgja

notkuninni. Börn mega ekki leika sér með tækið. Börn mega ekki hreinsa eða viðhalda tækinu án eftirlits.

2. Lestu og farðu eftir ÖRYGGISLEIÐBEININGUM TIL AÐ FORÐAST VÁHRIF FRÁ ÖRBYLGJUM.
3. Börn 8 ára eða yngri mega hvorki koma nálægt ofninum né rafmagnsleiðslunni.
4. Hafi rafmagnsleiðslan skemmt skal skipt um hana af framleiðanda, tæknimanni eða öðrum til þess bærum einstaklingum (skemmd rafmagnsleiðsla er hættuleg).
5. VIÐVÖRUN! Aðeins til þess bær tæknimaður má annast þjónustu eða viðgerðir þegar hlífin gegn váhrifum frá örbylgjum er fjarlægð.
6. VIÐVÖRUN! Hitaðu aldrei mat eða vökva í lokuðu íláti (hætta á sprengingu).
7. Börn frá 8 ára aldri og fólk með skerta líkamlega getu, skerta heyrn/sjón, skerta andlega getu eða án reynslu mega aðeins nota tækið undir eftirliti til þess bærs einstaklings eða sé þeim leiðbeint um örugga notkun tækisins og að viðkomandi átti sig á öllum hættum sem fylgja notkuninni. Börn mega ekki leika sér með tækið. Þrif og viðhald á tækinu má því aðeins vera í höndum barna að þau séu 8 ára eða eldri og að verkið sé unnið undir eftirliti fullorðinna.
8. Líttu reglulega inn í ofninn þegar matur er hitaður í plast- eða pappalátum (það er hætta á íkveikju í þessum efnum).

9. Notaðu bara áhöld sem eru ætluð örbylgjuofnum.
10. Ef tækið gefur frá sér reyk skaltu slökkva á því eða taka það úr sambandi (ekki opna hurðina – slíkt getur leitt til þess að eldur blossi upp).
11. Séu drykkir hitaðir upp í örbylgjuofni er hættu á að þeir sjóði upp úr eftir á.
12. Hrærðu í eða hristu flöskur með ungbarnamat og kannaðu hitastig innihaldsins áður en barnið fær mat hitaðan í örbylgjuofni (annars gæti það brennt sig).
13. Ekki setja egg með skurn eða harðsoðin egg í örbylgjuofninn (þau geta sprungið, jafnvel eftir að upphitun er lokið).
14. Þrífðu ofninn reglulega (fjarlægðu allar matarleifar).
15. Sé ofninum ekki haldið hreinum getur það valdið sliti á flötum sem síðan leiðir til þess að líftími tækisins styttest og upp geta komið hættulegar kringumstæður.
16. Notaðu eingöngu hitamæli ætlaðan til notkunar í þessum ofni (á við um ofna gerða fyrir hitamæli).
17. Sé ofninn innbyggður á skáphurðin að vera opin þegar hann er í gangi.
18. Tæki þetta er ætlað til notkunar á heimili og fyrir sambærilega notkun, svo sem: - í eldhúsi starfsmanna í verslunum, á skrifstofum og öðrum vinnustöðum, fyrir gesti á hótélum, mótélum, í eldhúsum í sveit, á gistiheimilum og í öðru dvalarhúsnæði.
19. Gættu þess að hreyfa snúningsdiskinn ekki til þegar ílát eru tekin út úr ofninum.
20. Ekki má nota gufuhreinsitæki á ofninn.
21. VIÐVÖRUN! Gakktu úr skugga um að slökkt sé á tækinu áður en þú skiptir um peru (hætta á rafhöggi).
22. VIÐVÖRUN! Hlutar ofnsins sem hægt er að snerta geta hitnað við notkun. Ekki hleypa ungum börnum nálægt ofninum.
23. Ekki nota gufuhreinsitæki á ofninn.
24. Örbylgjuofninn er eingöngu ætlaður til þess að hita mat og drykki. Sé matur eða föt þurrkuð eða hitapúðar, töfflur, svampar, rakir klútar eða þess háttar hitað í ofninum, getur það leitt til meiðsla á fólki, íkveikju eða eldsvoða.
25. Fletir innréttingarinnar geta hitnað.
26. VIÐVÖRUN! Ofninn og hlutar hans sem hægt er að snerta hitna við notkun. Gættu þess vandlega að snerta ekki hitaelementin. Börn undir 8 ára aldri mega aðeins koma nálægt ofninum undir eftirliti fullorðinna.
27. Ofninn hitnar við notkun. Gættu þess vandlega að snerta ekki hitaelementin inni í ofninum.
28. Ekki má setja málmílat í örbylgjuofna.
29. Notaðu ekki beittar málmsköfur eða hreingerningæfni / vöru með svarfefni til að þrifa glerið á ofnhurðinni (það getur rispast og sprungið).
30. Ofninn er eingöngu ætlaður til

innbyggingar í eldhúsinnréttingu.

31. Ekki má byggja tækið inn í innréttingu (hætta á ofhitnun) (þetta á ekki við um ofna með eigin viðarklæðningu).
32. VIÐVÖRUN! Börn mega eingöngu nota ofninn undir eftirliti fullorðinna í samsettri stillingu (mjög hár hiti myndast í þeirri stillingu).

LESTU VANDLEGA OG HALTU TIL HAGA TIL UPPSLÁTTAR SEINNA MEIR

HÆTTA Á MEIÐSLUM

Varúð!

- Gakktu úr skugga um að málmáhöld (til dæmis skeiðar) séu a.m.k. 2 cm frá veggjum ofnsins og innri hlið hurðar. Þannig er komið í veg fyrir að neistar myndist. Mögulegir neistar gætu valdið óbætanlegu tjóni á innra gleri hurðarinnar.
- Helltu ekki vatni inn í heitan ofninn (sé það gert myndast gufa og hitabreytingin getur valdið tjóni).
- Geymdu ekki raka matvöru lengi í ofninum.
- Geymdu ekki matvæli í ofninum (tæring getur myndast).
- Ekki opna skápinn svo hann kólni hraðar (ofninn á að vera lokaður á meðan hann kólnar). Gættu þess að ekki sé neitt á milli ofns og hurðar (ofninn getur skemmst ef hurðin er bara aðeins opin).
- Ef þéttlistar eru mjög óhreinir er ekki hægt að loka skápnum rétt (það getur valdið skemmdum á öðrum nálægum tækjum). Gakktu úr skugga um að þéttlistinn sé ávallt hreinn.
- Gangsettu örbylgjuofninn eingöngu þegar í honum eru matvæli (annars getur hann orðið fyrir ofálagi). Postulínsprófið er þó undantekning frá þessari reglu (sjá kafla um örbylgjuofn).
- Farðu varlega með ofnhurðina (hallaðu þér ekki að henni og settu ekkert ofan á hana opna).
- Ekki lyfta ofninum með handfanginu á hurðinni (það þolir ekki að bera þyngd ofnsins).
- Að poppa poppkorn í örbylgjuofninum: Stilltu á háam. 600 W örbylgjuaf og settu poppkornspokann á glerdiskinn (diskurinn getur færst til við ofálag).
- Fylgstu alltaf með matseldinni. Ef vökvi sýður upp úr getur hann runnið gegnum vélarbúnað snúningsdísksins og inn í tækið. Byrjaðu á stuttum eldunartíma og bættu svo við eftir þörfum.
- Þrífðu ofninn reglulega og fjarlægðu allar matarleifar (matarleifar í ofninum geta sprungið, jafnvel eftir að slökkt hefur verið á upphitun).
- Sé ofninum ekki haldið hreinum getur það valdið sliti á flötum sem svo leiðir til þess að líftími tækisins styttest og upp geta komið hættulegar kringumstæður.

IS

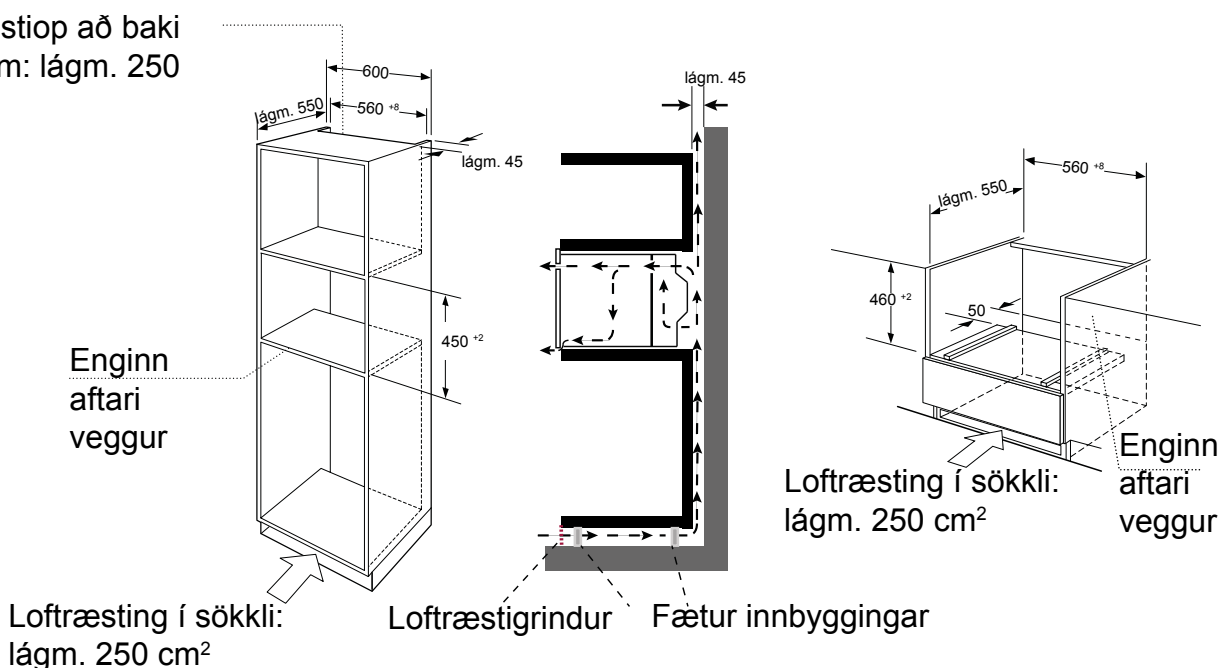
UPPSETNING

Tæki til fastrar uppsetningar

- Þessi ofn er eingöngu ætlaður til innbyggingar í eldhúsinnréttingu.
- Þessi ofn er ekki ætlaður til þess að standa á borðplötu eða inni í eldhússkápi.
- Ekki má vera bakveggur í innbyggingu sem ofninn er hafður í.
- Gættu þess að bil milli veggjar og afturhliðar innbyggingar sé að lágmarki 45 mm.
- Framhlið innbyggingarinnar þarf að hafa loftræstiop sem er 250 cm². Sé það ekki til staðar, sagar þú afturhliðina úr eða setur upp loftræstigrind.
- Ekki má hylja loftræstiraufar og -op.
- Það er því aðeins hægt að tryggja örugga notkun ofnsins að hann sé settur upp í samræmi við þessar leiðbeiningar um uppsetningu.
- Uppsetningaraðili ber ábyrgð á tjóni sem verða kann vegna rangrar uppsetningar.
- Fletir umhverfis uppsettan ofn verða að vera hitapolnir (þola að lágmarki 90°C hita).

MÆLISTÆRÐIR VIÐ UPPSETNINGU

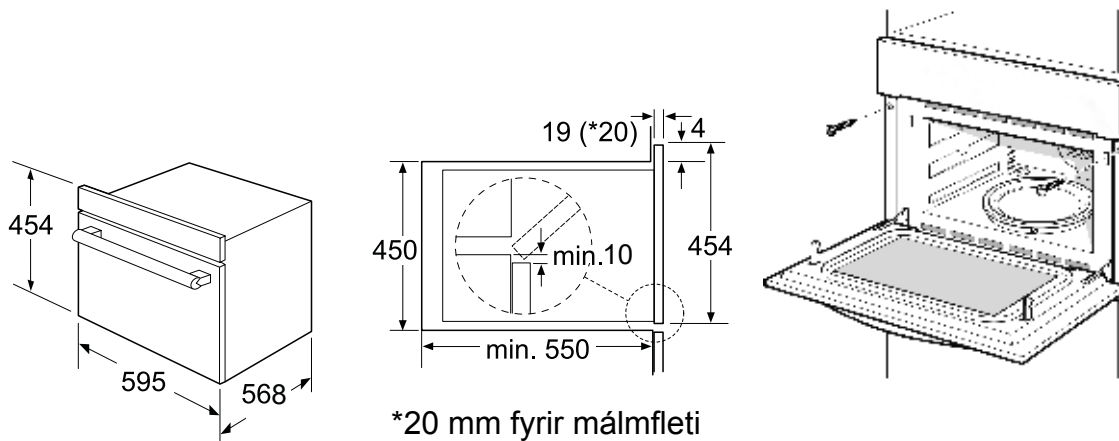
Loftræstiop að baki ofninum: lág. 250 cm²



Ath! Það þarf að vera loftrauf fyrir ofan ofninn.

INNBYGGING

- Ekki lyfta tækinu með handfanginu á hurðinni (það þolir ekki að bera þyngd ofnsins).
1. Renndu ofninum gætilega inn í innbygginguna (gættu þess að hann standi í miðjum skápnum).
 2. Opnaðu skápinn og festu örbylgjuofninn með meðfylgjandi skrúfum.



- Renndu ofninum á sinn stað.
- Ekki brjóta upp á rafmagnsleiðsluna.
- Skrúfaðu ofninn fastan.
- Ekki má hylja loftopið á milli flatar og tækis með lista eða því um líku.


Mikilvægar upplýsingar

Tækið er ætlað fyrir fasta uppsetningu með jarðtengdri rafmagnsleiðslu. Einungis hæfur rafvirki má tengja tækið við rafmagn og þá í samræmi við leiðbeiningar í raftengisskema.

Þurfi að skipta um rafmagnsleiðslu þarf rafvirki að annast verkið samkvæmt fyrirmælum. Hvorki má nota mörg tengi, fjöltengi né framlengingarsnúgur. Yfirálag getur orsakað eldvoða.

Sé innstungan ekki aðgengileg þegar ofninn er settur upp þarf að tengja við rafmagn með ópóluðum skilrofum (hám. tengibil: 3 mm).

Tengdu víra rafmagnsleiðslunnar samkvæmt eftirfarandi:

Grænt/gult	Jarðtenging 
	(E)
Blátt	Núllleiðari (N)
Brúnt	Fasi (L)

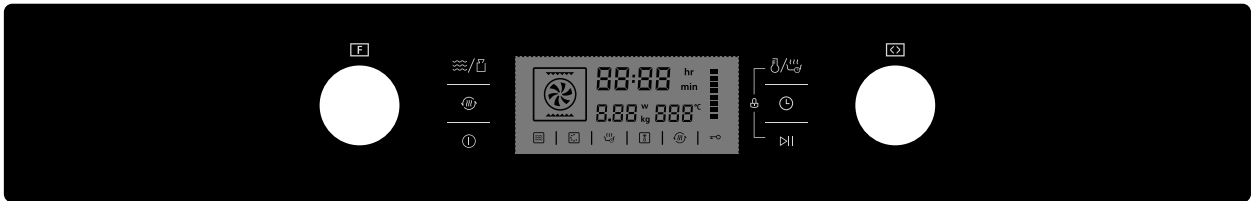
Bretland og Ástralía:

Tengdu tækið við rafmagnsinnstungu með a.m.k. 16 A öryggi (ekki nota innstungu eða öryggi fyrir 13 A). Taktu tækið úr sambandi við rafmagn áður en uppsetning hefst. Þegar tækið hefur verið sett upp þarf að búa það vernd gegn tengingu óvart.

UM HEIMILISTÆKIÐ

Lestu þennan kafla til að kynna þér nýja heimilistækið þitt. Hér er gerð grein fyrir stjórnborði og stýribúnaði þess. Hér er líka að finna upplýsingar um ofninn sjálfan og fylgihluti hans.

Stjórnborð



Hnappar og skjár

Hnapparnir eru notaðir til að stilla aðgerðir ofnsins.

Skjárin sýnir notuð gildi hverju sinni.

Tákn	Virkni
	Afl/Þyngd
	Hröð forhitun
	ON/OFF
	Hitastig/sjálfvirk valmynd
	Klukka
	Start/hlé

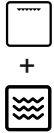



Ath!

Haltu inni og í um 3 sekúndur til að virkja barnalæsinguna (nú er stýribúnaður ofnsins læstur). Aðeins er hægt að stilla tímastilli og klukku.

Aðgerðaveljari










Veldu upphitunaraðferð með aðgerðaveljara.

Virkni	Notkun
 Þrívíddar heitur blástur	Notað til að baka formkókur, bökubotna og ostaköku en einnig kökur, tertur, pitsur og minna bakkelsi á bakstursplötu. Sé matnum haldið heitum við 50°C varðveitist bragðið í 1–2 klst.
 Grill með viftu	Fuglakjöt fær brúnað og stökkt yfirborð. Við mælum með þessari stillingu fyrir gratíneraða og grillaða rétti.
 Pítsa	Fyrir frosna tilbúna rétti og rétti sem þurfa mikinn undirhita.
 Grill	Besta stillingin (þrjú stig: hátt, í meðallagi eða lágt) þegar grilla á margar steikur, pylsur, fiskistykki eða brauðsneiðar.
 + Örbylgjuofn + Heitur blástur	Notaðu þessa virkni við hraðsteikingu. Notaðu samtímis virknina þrívíddar heitur blástur.
 + Örbylgjuofn + Grill með viftu	Við mælum með þessari stillingu fyrir gratíneraða og grillaða rétti. Fuglakjöt fær brúnað og stökkt yfirborð. Notaðu þessa virkni til að gegnsteikja mat.
 + Örbylgjuofn + Pítsa	Notaðu þessa virkni við hraðsteikingu. Notaðu samtímis virknina Pítsa.

	Notaðu þessa virkni til að elda mat með hraði um leið og hann brúnast.
Örbylgjuofn + Grill	
	2 afþíðingarkerfi
Afþíðing	
	13 matseldarkerfi Upphitunaraðferð og eldunartími er stilltur samkvæmt þyngd.
Sjálfvirk kerfi	
	Afþíðing, upphitun og matseld.
Örbylgjuofn	

Stillingaveljari

Notaðu valhnappinn til að setja upp stillingar.

Virknistillingar	Virkni
Valmynd fyrir sjálfvirka stillingu	Um 13 sjálfvirk kerfi er að velja (P 01–P 13).
Hitastig	Veldu hitastig við matseldina (°C).  : 50, 100, 105, 110–230  : 100, 105, 110–230  : 100, 105, 110–230  +  : 50, 100, 105, 110–230  +  : 100, 105, 110–230  +  : 100, 105, 110–230
Þyngd	Stilltu þyngd þess sem elda skal.
Tími	Stilltu á eldunartíma.
Örbylgjuofn	Veldu örbylgjuaf: 100, 300, 450, 700 og 900 W

Kælivifta

Ofninn er með kæliviftu sem fer í gang þegar hann er ræstur. Viftan blæs út heitu lofti fyrir ofan hurðina.

Kæliviftan heldur áfram að blása um stund eftir að slökkt hefur verið á ofninum.

Varúð!

Ekki má hylja loftræstiraufar (ofninn getur ofhitnað).

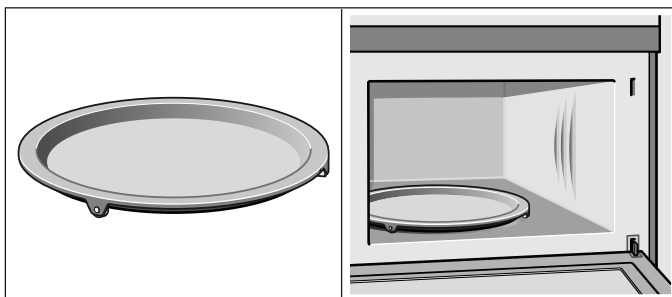
FYLGIHLOTIR

Snúningsdiskur

Notaður sem undirstaða fyrir grillgrindina.

Sé verið að elda mat sem þarf sérlega mikinn undirhita má setja hann beint á snúningsdiskinn.

Snúningsdiskurinn getur snúist bæði réttisælis og rangsælis. Settu snúningsdiskinn á snúningsssnúðinn (í miðjum ofninum). Gakktu úr skugga um að hann sé rétt upp settur.



Athugasemdir

- Ofninn er kaldur þegar hann er notaður sem örbylgjuofn. Kæliviftan fer líka í gang þegar hann er notaður sem örbylgjuofn og heldur jafnvel áfram að vinna eftir að slökkt hefur verið í honum.
- Raki getur myndast í hurðarglugganum og á hliðum og í botni ofnsins. Það er eðlilegt og hefur engin áhrif á örbylgjuvirknina. Þurrkaðu burt allan raka þegar matseld lýkur.
- Notaðu ofninn aldrei sem örbylgjuofn án snúningsdiskisins
- (hann þolir að háms. 5 kg þyngd).
- Notaðu snúningsdiskinn við upphitun af öllu tagi.

Neðri grillgrind

Er notuð við ofnbökun og ofnsteikingu eða þegar ofninn er notaður sem örbylgjuofn.

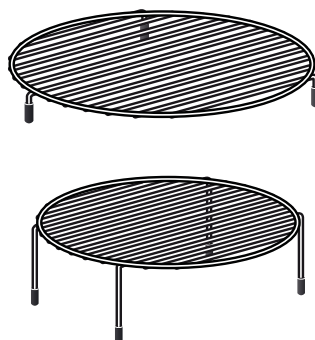
Efri grillgrind

Notuð til að grilla, t.d. buff eða pylsur, eða til að rista brauð.

Má líka nota sem undirlag fyrir grunn matföt.

Ath!

Gerðir og fjöldi fylgihluta ræðst af gerð ofnsins.





ÁÐUR EN TÆKIÐ ER FYRST TEKIÐ Í NOTKUN

Hér er að finna allar nauðsynlegar upplýsingar áður en eldað er í fyrsta sinn í ofninum. Lestu fyrst kaflann

Öryggisupplýsingar.

Að stilla klukkuna


Þegar tækið er tengt rafmagni, blikka tölurnar 00:00 og hljóðmerki heyrst. Stilltu klukkuna.










1. Snúðu hnappinum  (00:00 til 23:59).
2. Þrýstu á . Nú hefur klukkan verið stillt rétt.

Að þrifa fylgihluti

Þrífðu fylgihluti í heitu vatni með uppþvottalegi og mjúkum klút áður en þeir eru teknir í notkun.

Að hita ofninn


Nýjar vörur geta gefið frá sér lykt þegar þær eru teknar í notkun. Við mælum þess vegna með því að þú hitir ofninn til þess að losna við mögulega lykt áður en þú tekur hann í notkun til að elda mat (1 klst. á  heitum blæstri og 230°C dugar). Gættu þess að ekkert sé eftir af umbúðum inni í ofninum.










1. Veldu upphitunaraðferð  með aðgerðaveljara . Snúðu hnappinum  til að velja heitan blástur .
2. Þrýstu á . Snúðu hnappinum  og stilltu hitann á 230°C.
3. Þrýstu á . Snúðu hnappinum  og stilltu eldunartímann á 60 mínútur.
4. Þrýstu á . Nú fer ofninn að hitna.

AÐ STILLA OFNINN


Hægt er að stilla ofninn á ýmsa vegu. Hér verður gerð grein fyrir því hvernig velja skal upphitunaraðferð og stilla hitastig eða grill. Þú getur líka slegið inn eldunartíma réttarins. Sjá kaflann *Tímastilling.*

Að stilla upphitunarleiðir og hitastig



Dæmi:  Heitur blástur (200°C) í 25 mínútur.

1. Stilltu aðgerðaveljarann  á . Snúðu hnappinum  að .
2. Þrýstu á . Sjálfgefið hitastig (180°C) blikkar. Snúðu hnappinum  og stilltu hitann á 200°C.
3. Þrýstu á . Snúðu hnappinum  og stilltu eldunartímann á 25 mínútur.
4. Þrýstu á . Nú fer ofninn að hitna.



Að opna ofninn á meðan matseld er í gangi

Matseld stöðvast. Lokaðu hurðinni og þrýstu á . Kerfið fer í gang á ný.



Að setja matseld á hlé

Þrýstu á  til að setja matseldina á hlé. Þrýstu síðan á  til að setja kerfið í gang á ný.


Að breyta eldunartíma

Þetta er hægt að gera hvenær sem er. Þrýstu á  og snúðu svo hnappinum  til að breyta eldunartíma.

Að breyta hitastigi

Þetta er hægt að gera hvenær sem er. Þrýstu á  til að breyta hitastiginu. Snúðu hnappinum  og stilltu á viðeigandi hitastig.










Að stöðva matseld

Þetta er hægt að gera hvenær sem er. Þrýstu á  til að stöðva matseldina.


Hröð forhitun

Með hraðri forhitun hitnar ofninn mjög hratt.


Hægt er að velja hraða forhitun fyrir eftirfarandi upphitunarleiðir:

-  Þrívíddar heitur blástur
-  Grill með viftu
-  +  Örbylgjuofn + Heitur blástur
-  +  Örbylgjuofn + Grill með viftu
-  Pítsa
-  +  Örbylgjuofn + Pítsa


Mikilvægt er að setja matinn ekki inn fyrr en réttu hitastigi er náð svo hann eldist sem réttast.

1. Að stilla upphitunarleiðir og hitastig.
2. Þrýstu á .




Táknið  lýsist upp á skjánum.

3. Þrýstu á . Nú fer ofninn að hitna.

Forhitun er tilbúin

Hljóðmerki heyrist og táknið  blikkar á skjánum. Settu matinn inn í ofninn.

Að stöðva hraða forhitun

Þrýstu á  til að stöðva hraða forhitun sem verið er að stilla á. Þrýstu á  eða  til að stöðva hraða forhitun sem er í gangi. Það er líka hægt að stöðva virknina með því að opna ofninn.

Ath!

1. Hröð upphitun virkar því aðeins að þú hafir valið einhverja af ofangreindum stillingum. Ekki er hægt að nota örbylgjuvirknina á meðan verið er að forhita.
2. Þegar táknið um forhitun blikkar og hljóðmerki heyrist er hægt að opna ofninn og setja matinn inn.

ÖRBYLGJUOFN

Ofninn getur hitað matvæli með örbylgjum. Það er bæði hægt að nota örbylgjuvirknina sjálfstætt eða með annarri upphitunaraðferð. Þessar notkunarleiðbeiningar innihalda upplýsingar um eldföst eldunaráhöld og stillingar örbylgjuofns.

Ath!

Í kaflanum Ráð um matseld má finna dæmi um afþíðingu, upphitun og matseld í örbylgjuofni.

Ath!

Skref við að stilla tíma:

0–1 mín : 1 sekúnda

1–5 mín : 10 sekúndur

5–15 mín : 30 sekúndur

15–60 mín :
1 mínúta

60 mín : 5 mínútur

UPPLÝSINGAR UM ELDFÖST ELDUNARÁHÖLD

Hentug eldföst eldunaráhöld

Hentug föt/ker eru hitapólin og eldföst eldunaráhöld úr gleri, glerkeramik eða postulíni, leirilát eða hitapólið plast. Örbylgjur berast í gegnum þessi efni.

Það má líka nota matarföt/-ker. Þá þarf ekki að færa matinn á milli íláta. Það má því aðeins nota eldföst eldunaráhöld með gull- eða silfurskrauti þegar framleiðandi ábyrgist að það megi nota þau í örbylgjuofni.

Óhentug eldföst eldunaráhöld

Ekki má nota eldföst eldunaráhöld úr málmi. Örbylgjur berast ekki í gegnum málma. Matvæli í málmílátum hitna ekki.

Varúð!

Neistamyndun: Gakktu úr skugga um að málmáhöld (til dæmis skeiðar) séu a.m.k. 2 cm frá veggjum ofnsins og innri hlið hurðar. Mögulegir neistar gætu skemmt innra gler hurðarinnar.

Að prófa eldföst eldunaráhöld

Ekki setja örbylgjuofninn í gang nema að inni í honum sé matur. Eina undantekningin frá því er þegar verið er að prófa eldföst eldunaráhöld.

Gerðu eftirfarandi prófun ef þú ert ekki viss um hvort eldfasta eldunaráhaldið sem þú ætlar að nota henti fyrir örbylgjuofn:

1. Hitaðu eldfasta eldunaráhaldið við hámarksafli í 30 sekúndur til 1 mínútu.
2. Athugaðu hitastigið öðru hverju á meðan.

Eldföst eldunaráhöld hitna ekki meira en svo að hægt sé að snerta þau.

Óhentug eldföst eldunaráhöld hitna mjög mikið eða mynda neista.

ÖRBYLGJUAFI

Þrýstu á hnappinn  til að skrá rétt örbylgjuafi.







100 W	Að afþíða viðkvæm matvæli Að afþíða matvæli með óreglubundnu lagi Að þíða ís Gerdeig
300 W	Afþíðing Brætt súkkulaði og smjör
450 W	Að elda rís, súpu
700 W	Upphitun Að elda sveppi og skeldýr Að elda rétti sem innihalda egg og ost
900 W	Að sjóða vatn, upphitun Að elda kjúkling, fisk og grænmeti

Athugasemdir

- Þegar þrýst er á hnappinn birtist valið afl.
- Hægt er að stilla örbylgjuafi á 900 W í að hárm. 30 mínútur. Allar aðrar aflstillingar er hægt að stilla á að hárm. 1 klst. og 30 mínútur til eldunar.

AÐ STILLA ÖRBYLGJUOFNINN

Dæmi: Örbylgjuafi: 300 W, eldunartími: 17 mínútur

1. Þrýstu á  í lokaðri stillingu til að opna örbylgjuvirknina. Þá birtist sjálfvalið örbylgjuafi, 900 W. Sjálfvalinn hitunartími blikkar.
2. Þrýstu á  til að ræsa örbylgjuvirknina. Snúðu hnappinum  og stilltu á 300 W örbylgjuafi.
3. Þrýstu á . Snúðu hnappinum  og stilltu eldunartímann á 17 mínútur.
4. Þrýstu á .

Ofninn fer í gang og klukkan byrjar að telja niður á skjánum.

Eldunartíminn er liðinn

Hljóðmerki gefur tilkynna að eldunartími örbylgjuofnsins sé liðinn.

Að opna ofninn á meðan matseld er í gangi

Matseld stöðvast. Lokaðu hurðinni og þrýstu á ►. Kerfið fer í gang á ný.

Að breyta eldunartíma

Þetta er hægt að gera hvenær sem er. Þrýstu á ⏪. Snúðu hnappinum ⏺ til að breyta eldunartímanum.

Að breyta örbylgjuafli

Þetta er hægt að gera hvenær sem er. Þrýstu á hnappinn ⏸/⏹ til að breyta stillingu örbylgjuafls. Snúðu hnappinum ⏺ og stilltu á viðeigandi örbylgjuafli.

Að setja matseld á hlé

Þrýstu stutt á ►. Ofninn fer í biðstöðu. Þrýstu á ► til að hefja matseld á ný.

Að stöðva matseld

Þetta er hægt að gera hvenær sem er. Þrýstu á hnappinn ⏻ til að slökkva á ofninum.

Athugasemdir

- Þegar þú stillir aðgerðaveljarann á ⏸ er mesta örbylgjuafli þeirrar stillingar alltaf ráðlagt.
- Sé ofninn opnaður á meðan verið er að elda, getur viftan stundum haldið áfram að snúast.

SAMSETT NOTKUN

Að nota grill og örbylgjuofn samtímis. Matseld tekur skemmri tíma með örbylgjuofni og svo fær maturinn líka fínt brúnað útlit.

Hægt er að velja hvaða stig örbylgjuafls sem er.

Eina undantekningin er 900 W.

Að stilla á samsetta notkun

Dæmi: örbylgjuafli 100 W, 17 mínútur og heitur blástur ⏸ 190°C.

1. Snúðu hnappinum ⏺ að ⏸/⏹. Snúðu hnappinum ⏺ að ⏸.
2. Þrýstu á ⏸/⏹. Sjálfgefið hitastig 180°C blikkar. Snúðu hnappinum ⏺ og stilltu hitann á 190°C.
3. Sjálfgefið örbylgjuafli er 300 W. Þrýstu á ⏸/⏹. Snúðu hnappinum ⏺ og stilltu á 100 W örbylgjuafli.
4. Þrýstu á ⏻. Snúðu hnappinum ⏺ og breyttu eldunartímanum í 17 mínútur.
5. Þrýstu á ►.

Ofninn fer í gang og klukkan byrjar að telja niður eldunartímann.

Eldunartíminn er liðinn

Hljóðmerki gefur tilkynna að samsettur eldunartími sé liðinn.

Að opna ofninn á meðan matseld er í gangi

Matseld stöðvast. Lokaðu hurðinni og þrýstu svo stutt á ▷II. Matseldin heldur áfram.

Að setja matseld á hlé

Þrýstu stutt á ▷II. Ofninn fer í biðstöðu. Þrýstu á ▷II til að hefja matseld á ný.

Að breyta eldunartíma

Þetta er hægt að gera hvenær sem er. Þrýstu á ⌚. Snúðu hnappinum til að breyta eldunartímanum.

Að breyta örbylgjuafli

Þetta er hægt að gera hvenær sem er. Þrýstu á hnappinn ⏏/⏏ til að breyta stillingu örbylgjuafli. Snúðu hnappinum ⏏ og stilltu á viðeigandi örbylgjuafli.

Að breyta hitastigi.

Þetta er hægt að gera hvenær sem er. Þrýstu á ⏏/⏏ til að breyta hitastiginu. Snúðu hnappinum ⏏ og stilltu á viðeigandi hitastig.

Að stöðva matseld

Þetta er hægt að gera hvenær sem er. Þrýstu á hnappinn ⏏ til að slökkva á ofninum.

SJÁLFVIRK KERFI

Það er mjög auðvelt að elda mat með sjálfvirkum kerfum. Þú þarft bara að velja kerfi og tilgreina þyngd matarins. Sjálfvirka kerfið velur sjálft bestu stillinguna (um 13 mismunandi sjálfvirk kerfi er að velja).

Settu matinn inn í ofninn á meðan hann er kaldur.

Stilltu á kerfi

Þegar þú stillir á sjálfvirkt kerfi þarf að vera slökkt á hitaveljaranum.

Dæmi: Kerfi 3, þyngd matar 1 kg.

1. Stilltu aðgerðaveljarann ⏏ á sjálfvirk kerfi ⏏. Fyrsta kerfisnúmerið birtist á skjánum.
2. Þrýstu á ⏏/⏏. Snúðu hnappinum ⏏ og veldu kerfisnúmer.
3. Þrýstu á ⏏/⏏.
4. Snúðu hnappinum ⏏ og veldu þyngd (eldunartími birtist).
5. Þrýstu á ▷II. Kerfið fer í gang. Nú fer ofninn að telja eldunartímann niður.

VALMYND FYRIR

SJÁLFVIRKA STILLINGU

Kerfisnúmer	Flokkur	Matvæli
P 01**	Grænmeti	Ferskt grænmeti
P 02**	Fylgihlutir	Flysjaðar og soðnar kartöflur
P 03*	Fylgihlutir	Steiktar kartöflur <small>Þegar hljóðmerki heyrst, opnarðu ofninn og snýrð matnum við. Lokaðu honum svo og ofninn heldur matseldinni sjálfvirk áfram.</small>
P 04	Fugl/fiskur	Kjúklingabitar <small>Þegar hljóðmerki heyrst, opnarðu ofninn og snýrð matnum við. Lokaðu honum svo og ofninn heldur matseldinni sjálfvirk áfram.</small>
P 05*	Bakkelsi	Kaka
P 06*	Bakkelsi	Eplabaka
P 07*	Bakkelsi	Matarbaka
P 08**	Upphitun	Drykkir/súpa
P 09**	Upphitun	Máltíð á disk
P 10**	Upphitun	Sósa, pottréttur, heitur réttur
P 11*	Tilbúinn matur	Frosin pitsa
P 12*	Tilbúinn matur	Franskar kartöflur í ofni <small>Þegar hljóðmerki heyrst, opnarðu ofninn og snýrð matnum við. Lokaðu honum svo og ofninn heldur matseldinni sjálfvirk áfram.</small>
P 13*	Tilbúinn matur	Lasagna

Athugasemdir

- Stjörnumerkt kerfi (*) er með forhitun. Við forhitun er eldunartíminn í bið og forhitunartáknið birtist. Þegar forhitun er lokið heyrst hljóðmerki og forhitunartáknið blikkar.
- Tvístjörnumerkt kerfi (**) nota eingöngu örbylgjuvirknina.


Kerfinu er lokið

Hljóðmerki heyrast og ofninn hættir hitun.

Að breyta kerfi

Ekki er hægt að breyta kerfisnúmeri og þyngd eftir að kerfið er komið í gang.

Að stöðva kerfi







Þetta er hægt að gera hvenær sem er. Þrýstu á  til að slökkva á ofninum.

Að breyta eldunartíma

Ekki er hægt að breyta eldunartíma sjálfvirkra kerfa.

AFÞÍÐINGARKERFI

Í boði eru tvö afþíðingarkerfi fyrir kjöt, fugl og brauð.

1. Stilltu aðgerðaveljarann  á sjálfvirk kerfi . Fyrsta kerfisnúmerið blikkar á skjánum.
2. Snúðu hnappinum  og veldu kerfisnúmer.
3. Þrýstu á .
4. Snúðu hnappinum  og veldu þyngd (eldunartími birtist).
5. Þrýstu á . Kerfið fer í gang. Nú fer ofninn að telja eldunartímamann niður.

Athugasemdir

Að undirbúa mat

- Taktu fram mat í skammtastærðum sem hefur verið í frosti (-18°C). Við mælum með því að maturinn sé frystur eins þunnt og mögulegt er. Taktu matinn sem á að afþíða úr umbúðum sínum og viktaðu (þú þarft að vita þyngdina til að geta

stillt kerfið rétt).

- Vökvi myndast þegar kjöt og fuglar þiðna. Helltu vökvanum frá þegar kjötinu eða fuglinum er snúið. Það má alls ekki neyta þessa vökva eða láta hann komast í samband við önnur matvæli.

Eldföst eldunaráhöld

- Settu matinn í grunnt fat sem þolir örbylgjur (til dæmis á postulíns- eða glerdisk). Ekki breiða neitt yfir matinn.
- Þegar heill kjúklingur eða kjúklingabitnar eru að þiðna (d 01) heyrast hljóðmerki þegar kominn er tími til að snúa matnum.

Hvildartími

Láttu afþíddan mat standa og taka sig í 10 til 30 mínútur til viðbótar þar til hitinn í honum hefur jafnast. Stórir kjötbitar þurfa lengri tíma en þeir litlu. Skildu að flata kjötbita eða borgara áður en þeir eru látnir standa og taka sig.



Að þeim tíma loknum er hægt að halda áfram að elda matinn (stórir kjötbitar geta enn verið með frosti í miðjunni).

Nú er komið að því að hreinsa innan úr afþíddum fugli.

Kerfisnúmer	Afþíðing	Þyngdarstig (kg)
d 01*	kjöt, fugl og fiskur	0,20–1,00
d 02*	brauð, kökur og ávextir	0,10–0,50

*Settu matinn á neðri grillgrind ofnsins við afþíðingu

TÍMASTILLING

Hægt er að tímastilla ofninn á ýmsa vegu. Þrýstu á  til að opna valmyndina og skipta á milli hinna ýmsu stillinga. Hægt er að breyta áður valinni tímastillingu með .

Að stilla eldunartíma

Þú getur slegið inn eldunartíma réttarins á ofninum. Þegar eldunartíminn er liðinn, slökkvar sjálfkrafa á ofninum. Það þýðir að þú þarft ekki að hætta einhverju öðru sem þú ert að fást við til að slökkva á ofninum. Þannig kemst hjá því að gleyma að slökkva á ofninum á réttum tíma.



Ofninn fer í gang og eldunartíminn er talinn niður á skjánum.

Eldunartíminn er liðinn



Hljóðmerki heyrir og ofninn hættir hitun.

Að stilla klukkuna

Þegar tækið er tengt rafmagni, blikka tölurnar 00:00 og hljóðmerki heyrir. Stilltu klukkuna.

1. Snúðu hnappinum  (00:00 til 23:59).
2. Þrýstu á . Nú hefur klukkan verið stillt rétt.

Að breyta klukkunni




1. Þrýstu á og haltu  inni í 3 sekúndur í biðstöðu. Áður stilltur tími hverfur og tímastillingin blikkar á skjánum.
2. Snúðu hægri hnappinum til að stilla á nýjan tíma og þrýstu á  til að staðfesta stillinguna.

BARNALÆSING




Ofninn er búinn stillingu sem kemur í veg fyrir að börn geti sett hann í gang (allur stjórnbúnaður læsist). Hægt að stilla tímastilli og klukku þótt barnalæsing sé á.

Að virkja barnalæsinguna

Ekki má vera stillt á neinn eldunartíma og aðgerðaveljarinn þarf að vera lokaður svo hægt sé að stilla á þessa aðgerð.

Þrýstu á  og  í um það bil 3 sekúndur. Táknið  lýsist upp á skjánum. Barnalæsingin er virk.

Að afvirkja barnalæsinguna

Þrýstu á  og  í um það bil 3 sekúndur. Ljóstáknið  á skjánum hverfur. Barnalæsingin er óvirk.

Barnalæsing við matseld

Barnalásinn virkar ekki þegar búið er að stilla á eldunarkerfi.

HREINSUN OG UMHIRÐA

Örbylgjuofninn lítur betur út og verður áreiðanlegri, sé honum haldið við og hann þrífinn samkvæmt ráðleggingum. Sjá upplýsingar að neðan um hvernig best er að annast um og þrífa ofninn.

⚠ Hætta á rafhöggi!

Raki sem smýgur inn í ofninn getur valdið rafhöggi. Notaðu hvorki háþrýsti- né gufutæki til að þrífa ofninn.

⚠ Hætta á brunatjóni!

Þrífðu ofninn ekki strax að notkun lokinni. Leyfðu honum að kólna.

⚠ Hætta á alvarlegu heilsutjóni!

Örbylgjur geta smogið út, hafi ofnhurðin eða þéttlistar hennar orðið fyrir skemmdum. Ekki nota ofninn hafi ofnhurðin eða þéttlistar hennar orðið fyrir skemmdum. Leitaðu til seljanda.

Athugasemdir

- Ýmiskonar efni eru notuð við gerð ofnsins (t.d. gler, plast og málmum) og þess vegna getur verið smávægilegur litamunur á framhlið hans.
- Skuggar í hurð sem líta út eins og rendur eiga rót að rekja til endurspeglunar ljóssins í ofninum.
- Auðvelt er að losna við óþef (af til dæmis fiski). Settu nokkra sítrónudropa í bolla af vatni. Settu líka skeið í bollann (til að koma í veg fyrir seinkaða suðu). Hitaðu vatnið í 1 til 2 mínútur við hámarks örbylgjuafli.

Hreingerningaefni

Kannaðu upplýsingar í töflu til að tryggja að fletir skemmist ekki vegna þess að rangt hreingerningaefni er notað. Ekki nota eftirfarandi:

- gróf eða sverfandi hreingerningaefni
- málm- eða glersköfur til að þrífa glerið á ofnhurðinni
- málm- eða glersköfur til að þrífa þéttlista ofnhurðarinnar
- harða hreingerningasvampa
- hreingerningaefni með miklu alkóhólmagni.

Skolaðu úr nýjum klútum áður en þú notar þá.

Gakktu úr skugga um að allir fletir séu þurrir áður en tækið er tekið í notkun á ný.

Ytri fletir	Hreingerningaefni
Framhlið ofnsins	Heitt vatn með uppþvottaefni: Þrífðu með borðtusku og þurrkaðu af með mjúkum klúti. Ekki nota gluggahreinsiefni eða málm-/glersköfu við þrif.
Tæki með framhlið úr ryðfríu stáli	Heitt vatn með uppþvottaefni: Þrífðu með viskustykki og þurrkaðu af með mjúkum klúti. Fjarlægðu strax kalk-, fitu-, sterkju- og eggjahvítuflekki (þeir geta valdið tæringu). Hægt er að fá keypt sérstök hreinsiefni fyrir ryðfrítt stál hjá seljanda. Ekki nota gluggahreinsiefni eða málm-/glersköfu við þrif.
Innrými ofnsins	Heitt vatn með uppþvottaefni eða ediklausn: Þrífðu með viskustykki og þurrkaðu af með mjúkum klúti. Sé ofninn mjög óhrein: Ekki nota efnaúða eða önnur sterk ofnahreingerningaefni eða hreingerningaefni með svarfefnum. Það má heldur ekki nota hreingerningasvampa, harða svampa eða stálull sem allt getur rispað fletina. Láttu alla innri fleti þorna vel áður en ofninn er notaður á ný.
Dæld inni í ofninum	Rakur klútur: Gættu þess að ekkert vatn renni gegnum vélarbúnað snúningsdiskisins og inn í tækið.
Grillgrindur	Heitt vatn með uppþvottaefni: Þrífðu með hreingerningaefni fyrir ryðfrítt stál eða í uppþvottavél.
Framhlið hurðar	Gluggi: Þrífðu með viskustykki. Ekki nota glersköfu.
Þéttlistar	Heitt vatn með uppþvottaefni: Þrífðu með borðtusku (ekki nudda fast). Ekki nota málm-/glersköfu við þrif.

Tæknilegar upplýsingar


Málspenna	230 V, 50 Hz
Hám. afl	3350 W
Nafnafl út (örbylgjuofn)	900 W
Málstraumur	15 A
Rúmtak ofns	44 lítrar
Þvermál snúningsdiskis	Ø 360 mm
Ytri mál (án handfangs)	595 x 568 x 454 mm (b x d x h)
Nettóþyngd	Um 36 kg

TAFLA YFIR VILLUTILKYNNINGAR

Oft er einföld ástæða fyrir villutilkynningum. Skoðaðu töflu yfir villutilkynningar áður en þú leitar til seljanda.

Verði máltíðin ekki eins og þú hafðir búist við, mælum við með því að þú kynnir þér kaflann Ráð um matseld (þar sem mörg góð ráð er að finna).

Tafla yfir villutilkynningar

Vandamál	Möguleg ástæða	Viðbrögð/upplýsingar
Ofninn virkar ekki.	Bilun í straumrofa. Rafmagnsleiðslan er ekki tengd innstungu. Straumrof.	Athugaðu hvort öryggi og útsláttarrofar virki rétt. Stingdu í samband. Athugaðu hvort ljósin í eldhúsinu loga.
Ofninn virkar ekki.  sést á skjánum.	Barnalæsingin er virk.	Taktu barnalæsinguna af (sjá kaflann Barnalæsing).
00:00 sést á skjánum.	Straumrof.	Stílltu klukkuna á ný.
Örbylgjuofninn fer ekki í gang.	Hurðin hefur ekki lokast nógu vel.	Gakktu úr skugga um að ekki séu matarleifar eða rusl fyrir hurðinni.
Það tekur lengri tíma en venjulega að hita upp mat í örbylgjuofninum.	Of lítið örbylgjuafli hefur verið valið. Meiri matur en venjulega hefur verið settur inn í ofninn. Maturinn er kaldari en venjulega.	Veldu meira örbylgjuafli. Tvöfalt magn = næstum því tvöfaldur eldunartími. Hrærðu í matnum eða snúðu honum við eldun.
Það heyrast óhljóð frá snúningsdisknum.	Óhreini er að finna á svæðinu umhverfis vélarbúnað snúningsdísksins.	Þrífðu vandlega valsana undir snúningsdisknum og dældina í botni ofnsins.
Ekki er hægt að stilla á ákveðið kerfi eða ákveðið örbylgjuafli.	Ekki er hægt að stilla hita, afl eða samsetta stillingu í viðkomandi kerfi.	Veldu leyfðar stillingar.
E1 birtist á skjánum.	Ofhitnunarvarinn sló út.	Leitaðu til seljanda.
E4 birtist á skjánum.	Ofhitnunarvarinn sló út.	Leitaðu til seljanda.
E11 birtist á skjánum.	Raki í stjórnborði.	Bíddu uns stjórnborðið hefur þornað.
E17 birtist á skjánum.	Hröð upphitun mistókst.	Leitaðu til seljanda.

⚠ Hætta á rafhöggi!

Ranglega frágengnar viðgerðir geta valdið hættu. Einungis viðurkenndur tæknimaður má annast þjónustu tækisins.

AKRÝLAMÍÐ Í MATVÖRUM

Hvaða matvæli snýst það um?

Akrýlamíð er oftast að finna í vörum sem innihalda korntegundir og kartöflum sem hitaðar eru mjög mikið (t.d. í kartöfluflogum, ristuðu brauði, bollum, brauði og bakarísvörum á borð við smákökur, piparkökur og kex).

Góð ráð um að draga sem mest úr akrýlamíði við matseld

Almennt	Styttu eldunartímann eins mikið og mögulegt er. Eldaðu réttina þar til þeir eru gullinbrúnir (ekki brenndir). Stórir þykkir matarbitar innihalda minna magn af akrýlamíði.
Að baka smákökur Franskar kartöflur í ofni	Hám. 200°C í efri/neðri upphitun eða að hámt. 180°C í neðra þrívíddar heitum blæstri eða heitum blæstri. Hám. 190°C í efri/neðri upphitun eða að hámt. 170°C í neðra þrívíddar heitum blæstri eða heitum blæstri. Eggjahvítur og eggjarauður draga úr myndun akrýlamíðs. Dreifðu þeim í þunnu jöfnu lagi yfir ofnplötuna. Eldaðu að lágmarki 400 g í einu á ofnplötunni sem frönsku kartöflurnar þorni ekki upp.

ORKA OG UMHVERFI

Hér eru gefnar upplýsingar um það hvernig spara megi orku þegar bakað er eða steikt í ofni. Í þessum kafla eru líka upplýsingar um það hvernig farga skal tækinu.

Orkusparnaður

- Forhitaðu því aðeins ofninn að það komi fram í uppskriftinni eða í töflum yfir leiðbeiningar um notkun.
- Við mælum með því að þú notir dökkar, svartlakkaðar eða glerhúðaðar ofnplötur (þær draga í sig mjög lítinn hita).
- Opnaðu ofninn eins lítið og mögulegt er þegar þú eldar, bakar eða ofnsteikir.
- Við mælum með því að þú bakir fleiri plötur/umferðir í beinu framhaldi hver af annarri. Ofninn er enn heitur og það stýttir bökunartímann í næstu umferð. Það er líka hægt að hafa tvö bökunarform hlið við hlið.
- Sé bökunartíminn langur er hægt að slökkva á ofninum 10 mínútum áður en maturinn er tilbúinn og ljúka bökun á eftirhitanum.

Umhverfisvæn förgun sorps

Fargaðu öllu umbúðaefni á umhverfisvænan hátt.



Þetta tæki uppfyllir kröfur samkvæmt tilskipun Evrópuþingsins og Evrópuráðsins 2002/96/EU um úrgang sem samanstendur af eða inniheldur rafmagns- eða rafeindabúnað (WEEE). Tilskipunin er lagarammi um söfnun og endurvinnslu gamla tækja og er í gildi um allt ESB.

RÁÐ UM MATSELD

Í þessum kafla er að finna úrval uppskrifta og bestu stillinga fyrir þær. Hér er að finna upplýsingar um hvaða gerð upphitunar og hvaða hitastig eða örbylgjuafli hentar best fyrir hvern rétt.

Hér er líka að finna upplýsingar um viðeigandi fylgihluti og í hvaða hæð er best að elda. Hér er líka að finna ábendingar um eldföst eldunaráhöld og eldunaraðferðir.

Athugasemdir

- Gildin í töflunni miðast við matvæli sem sett eru í tóman og kaldan ofn. Forhitaðu því aðeins ofninn að það komi fram í töflunni. Fjarlægðu alla fylgihluti sem ekki á að nota áður en ofninn er settur í gang.
- Forhitaðu fylgihlutina áður en bökunarpappír er settur á þá, ef vill.
- Tilgreindur tími í töflunni er einungis til viðmiðunar. Eldunartími er breytilegur, háð gæðum og samsetningu matarins.
- Notaðu upprunalega fylgihluti. Sé þörf fyrir fleiri fylgihluti má kaupa þá hjá seljanda tækisins.
- Notaðu pottaleppa eða ofnhanska þegar þú tekur út fylgihluti eða eldföst eldunaráhöld úr ofninum.

Afpíðing, upphitun og matseld í örbylgjuofni

Í töflunni hér að neðan má finna fjölda möguleika og stillinga sem eiga við um notkun ofnsins sem örbylgjuofns.

Tilgreindur tími í töflunni er einungis til viðmiðunar. Eldunartími er breytilegur, háð því hvernig eldföst eldunaráhöld er notuð, hvaða hitastig er valið og samsetningu matarins. Töflurnar tilgreina oft tíma á ákveðnu bili. Byrjaðu á því að stilla á stysta tilgreinda tíma. Dugi hann ekki til, lengirðu tímann.

Ef þú vilt elda annað magn en taflan tilgreinir má nota eftirfarandi þumalputtareglu: Tvöfalt magn = aðeins minna en tvöföldun eldunartímans, hálf magn = helmingur eldunartímans.

Afpíðing

Athugasemdir

- Settu frystan mat í opið ílát á neðri grillgrind ofnsins.
- Hægt er að þekja viðkvæma hluti, s.s. kjúklingafætur, kjúklingavængi eða feita ysta lagið á steikum með álpappír (gakktu úr skugga um að álpappírinn snerti ekki vegg ofnsins). Það er hæfilegt að fjarlægja álpappírinn eftir helming afpíðingartímans.

- Snúðu eða hrærðu í matnum einu sinni eða oftár á meðan á afþíðingu stendur
- (stórum bitum skal snúíð oftár en einu sinni). Helltu út vökva frá afþíðingunni um leið og matnum er snúíð.
- Láttu afþíddan mat standa við stofuhita í 10 til 60 mínútur til viðbótar til að jafna hitastigið í honum. Nú er komið að því að hreinsa innan úr afþíddum fugli.

Afþíðing	Þyngd	Örbylgjuafli (W), eldunartími (mínútur)	Athugasemdir
Heil kjötstykki (nautakjöt, kálfakjöt eða svínakjöt – með eða án beina).	800 g	300 W, 15 mínútur + 100 W, 10–20 mínútur	Snúðu mörgum sinnum.
	1 kg	300 W, 20 mínútur + 100 W, 15–25 mínútur	
	1,5 kg	300 W, 30 mínútur + 100 W, 20–30 mínútur	
Kjöt í bitum eða sneiðum, nautakjöt, kálfakjöt eða svínakjöt	200 g	300 W, 3 mínútur + 100 W, 10–15 mínútur	Skildu afþídda bita að þegar kjötinu er snúíð.
	500 g	300 W, 5 mínútur + 100 W, 15–20 mínútur	
	800 g	300 W, 8 mínútur + 100 W, 15–20 mínútur	
Kjötfars	200 g	100 W, 10–15 mínútur	Flettu það út ef mögulegt er fyrir frystingu. Snúðu mörgum sinnum (taka má afþítt kjöt frá).
	500 g	300 W, 5 mínútur + 100 W, 10–15 mínútur	
	800 g	300 W, 8 mínútur + 100 W, 15–20 mínútur	
Fugl (heill eða í hlutum)	600 g	300 W, 8 mínútur + 100 W, 10–15 mínútur	Snúðu á meðan eldað er.
	1,2 kg	300 W, 15 mínútur + 100 W, 25–30 mínútur	
Önd	2 kg	300 W, 20 mínútur + 100 W, 30–40 mínútur	Snúðu mörgum sinnum.
Fiskur (flök, þverskornar sneiðar, bitar)	400 g	300 W, 5 mínútur + 100 W, 10–15 mínútur	Skildu afþídda bita að.
Heill fiskur	300 g	300 W, 3 mínútur + 100 W, 10–15 mínútur	-
	600 g	300 W, 8 mínútur + 100 W, 10–15 mínútur	
Grænmeti (t.d. baunir)	300 g	300 W, 10–15 mínútur	Hrærðu gætilega í á meðan á afþíðingu stendur.
	600 g	300 W, 10 mínútur + 100 W, 10–15 mínútur	
Ávextir og ber (t.d. hindber)	300 g	300 W, 7–10 mínútur	Hrærðu gætilega í á meðan á afþíðingu stendur (taktu það frá sem hefur þiðnað).
	500 g		
Smjör, afþíðing	125 g	300 W, 1 mínúta + 100 W, 2–4 mínútur	Fjarlægðu allar umbúðir.
	250 g	300 W, 1 mínúta + 100 W, 2–4 mínútur	
Brauðhleifar	500 g	300 W, 6 mínútur + 100 W, 5–10 mínútur	Snúðu á meðan eldað er.
	1 kg	300 W, 12 mínútur + 100 W, 15–25 mínútur	
Purrkar kökur/tertur (t.d. formkaka)	500 g	100 W, 15–20 mínútur	Á aðeins við um kökur/tertur án glassúrs, rjóma eða vanillukrems, tertubita.
	750 g	300 W, 5 mínútur + 100 W, 10–15 mínútur	

Blautar kökur/tertur (t.d. ávaxtabökur og ostakökur)	500 g	300 W, 5 mínútur + 100 W, 10–15 mínútur	Á aðeins við um kökur/tertur án glassúrs, rjóma eða hlaupefnis.
	750 g	300 W, 7 mínútur + 100 W, 10–15 mínútur	

- Settu matvælin beint á snúningsdiskinn.

Afþiðing, upphitun eða matseld frystra matvæla

Athugasemdir

- Taktu tilbúna rétti úr umbúðunum. Þeir hitna fyrr og jafnar, séu þeir settir í eldföst eldunaráhöld ætluð örbylgjuofni. Það getur tekið mismunandi langan tíma að hita upp hin ýmsu innihaldsefni í réttunum.
- Matur sem liggur flatt er fyrr tilbúinn en matur sem liggur í hrúgu. Þess vegna skaltu dreifa matnum þannig að hann liggji eins flatur og hægt er í eldföstu eldunaráhöldunum. Ekki setja mismunandi matvæli hver ofan á annað í lögum.
- Breiddu yfir matinn. Ef þú átt ekki sérstakt lok fyrir eldföstu eldunaráhöldin skaltu setja yfir þau disk eða sérstaka örbylgjufilmu.
- Hrærðu í eða snúðu matnum tvisvar til þrisvar við eldun.
- Láttu réttinn standa í 2–5 mínútur að upphitun lokinni til að jafna hitann í honum.
- Notaðu pottaleppa eða ofnhanska við að lyfta áhöldum út úr ofninum.
- Ef þú ferð eftir þessum leiðbeiningum heldur maturinn sínu náttúrulega bragði þannig að minna þarf að krydda hann.

Afþiðing, upphitun eða matseld frystra matvæla	Þyngd	Örbylgjuafli (W), eldunartími (mínútur)	Athugasemdir
Máltíð, máltíð á disk, tilbúinn réttur	300–400 g	700 W, 10–15 mínútur	Taktu réttinn úr umbúðum sínum og breiddu yfir hann áður en hann er hitaður upp.
Súpa	400–500 g	700 W, 8–10 mínútur	Eldföst eldunaráhöld með loki.
Pottréttir	500 g	700 W, 10–15 mínútur	Eldföst eldunaráhöld með loki.
	1 kg	700 W, 20–25 mínútur	
Kjötsneiðar eða -stykki í sósu (til dæmis güllas)	500 g	700 W, 15–20 mínútur	Eldföst eldunaráhöld með loki.
	1 kg	700 W, 25–30 mínútur	
Fiskur (til dæmis flök)	400 g	700 W, 10–15 mínútur	Breitt yfir.
	800 g	700 W, 18–20 mínútur	
Meðlæti (til dæmis hrísgrjón og pasta)	250 g	700 W, 2–5 mínútur	Eldföst eldunaráhöld með loki (bættu við vökva).
	500 g	700 W, 8–10 mínútur	
Grænmeti (t.d. baunir, sprotakál og gulrætur)	300 g	700 W, 8–10 mínútur	Eldföst eldunaráhöld með loki (bættu við matskeið af vökva).
	600 g	700 W, 15–20 mínútur	
Spínatmauk	450 g	700 W, 11–16 mínútur	Eldaðu án þess að bæta við vatni.

Að hita upp mat

⚠ Hætta á brunatjóni!

Það er alltaf hættu á uppúrsuðu síðar þegar vökvi er hitaður.

Það þýðir að vökvinn nær suðumarki án þess að bólurnar stigi upp á yfirborðið eins og venjulega. Ef ílátið er svo hreyft smávegis getur heitur vökvinn skyndilega soðið upp úr og myndað skvettur. Settu alltaf skeið í ílátið þegar vökvi er hitaður (það er gert til að koma í veg fyrir seinkaða suðu).



Varúð!

Gakktu úr skugga um að málmáhöld (til dæmis skeiðar) séu a.m.k. 2 cm frá veggjum ofnsins og innri hlið hurðar. Mögulegir neistar gætu valdið óbætanlegu tjóni á innra gleri hurðarinnar.

Athugasemdir

- Taktu tilbúna rétti úr umbúðunum. Þeir hitna fyrr og jafnar, séu þeir settir í eldföst eldunaráhöld ætluð örbylgjuofni. Það getur tekið mismunandi langan tíma að hita upp hin ýmsu innihaldsefni í réttunum.
- Breiddu yfir matinn. Ef þú átt ekki sérstakt lok fyrir ílátið skaltu setja yfir það disk eða sérstaka örbylgjufilmu.
- Hrærðu í eða snúðu matnum oftsinnis við matseld. Fylgstu með hitastiginu.
- Láttu réttinn standa í 2–5 mínútur að upphitun lokinni til að jafna hitann í honum.
- Notaðu pottaleppa eða ofnhanska við að lyfta áhöldum út úr ofninum.
- Settu matvælin beint á snúningsdiskinn.

Að hita upp mat	Þyngd	Örbylgjuafli (W), eldunartími (mínútur)	Athugasemdir
Máltíð, máltíð á disk, tilbúinn réttur	350–500 g	700 W, 5–10 mínútur	Taktu réttinn úr umbúðum sínum og breiddu yfir hann áður en hann er hitaður upp.
Drykkir	150 ml	900 W, 1–2 mínútur	Varúð! Settu skeið í glasið. Ekki ofhita drykki sem innihalda alkóhól. Fylgstu með á meðan hitað er.
	300 ml	900 W, 2–3 mínútur	
	500 ml	900 W, 3–4 mínútur	
Barnamatur (til dæmis peli)	50 ml	300 W, um 1 mínúta	Settu pelann (án túttu eða loks) neðst í ofninn. Hristu hann vel eða hrærðu vel í honum eftir upphitun. Það er afar mikilvægt að gæta vel að hitastiginu.
	100 ml	300 W, 1–2 mínútur	
	200 ml	300 W, 2–3 mínútur	
Súpa 1 bolli	175 g	900 W, 2–3 mínútur	-
2 bollar	175 g hvor	900 W, 4–5 mínútur	
4 bollar	175 g hvor	900 W, 5–6 mínútur	
Kjötsneiðar eða -stykki í sósu (til dæmis gúllas)	500 g	700 W, 10–15 mínútur	Breitt yfir.
Pottréttir	400 g	700 W, 5–10 mínútur	Eldföst eldunaráhöld með loki.
	800 g	700 W, 10–15 mínútur	
Grænmeti	150 g	700 W, 2–3 mínútur	Bættu við smávegis vökva.
	300 g	700 W, 3–5 mínútur	

Að elda mat

Athugasemdir

- Matur sem liggur flatt er fyrr tilbúinn en matur sem liggur í hrúgu. Þess vegna skaltu dreifa matnum þannig að hann liggi eins flatur og hægt er í eldföstu eldunaráhöldunum. Ekki setja mismunandi matvæli hver ofan á annað í lögum.
- Settu matvælin beint á snúningsdiskinn.
- Eldaðu matinn í eldföstum eldunaráhöldum með loki. Ef þú átt ekki lok við hæfi fyrir eldföstu eldunaráhöldin má setja yfir þau disk eða sérstaka örbylgjufilmu.
- Ef þú ferð eftir þessum leiðbeiningum heldur maturinn sínu náttúrulega bragði þannig að minna þarf að krydda hann.
- Láttu matinn standa í 2–5 mínútur að upphitun lokinni til að jafna hitann í honum.
- Notaðu pottaleppa eða ofnhanska við að lyfta áhöldum út úr ofninum.

Að elda mat	Þyngd	Örbylgjuafli (W), eldunartími (mínútur)	Athugasemdir
Heill kjúklingur, ferskur, án innmatar	1,5 kg	700 W, 30–35 mínútur	Snúðu þegar matreiðslutíminn er hálfnaður.
Fiskflök, fersk	400 g	700 W, 5–10 mínútur	-
Ferskt grænmeti	250 g	700 W, 5–10 mínútur	Skerðu í jafnstóra bita, bættu við 1 til 2 matskeiðum af vatni á hver 100 g og hrærðu í við matseldina.
	500 g	700 W, 10–15 mínútur	
Kartöflur	250 g	700 W, 8–10 mínútur	Skerðu í jafnstóra bita, bættu við 1 til 2 matskeiðum af vatni á hver 100 g og hrærðu í við matseldina.
	500 g	700 W, 11–14 mínútur	
	750 g	700 W, 15–22 mínútur	
Hrísgrjón	125 g	700 W, 7–9 mínútur + 300 W, 15–20 mínútur	Hafðu vökvamagnið tvöfalt miðað við hrísgrjónin og eldaðu í eldföstu eldunaráhaldi með loki.
	250 g	700 W, 10–12 mínútur + 300 W, 20–25 mínútur	
Eftirréttir (til dæmis búðingar) (úr dufti)	500 ml	700 W, 7–9 mínútur	Hrærðu tvisvar til þrisvar í með þeytara við upphitun.
Ávextir, soðnir ávextir	500 g	700 W, 9–12 mínútur	-

Poppkorn fyrir örbylgjuofn

Athugasemdir

- Notaðu slétt og hitapolin eldföst eldunaráhöld úr gleri (til dæmis lokið á eldfast fat/ker eða glerform af Pyrex-gerð).
- Settu eldföstu eldunaráhöldin alltaf á grillgrindina.
- Ekki nota postulín eða mjög djúpa diskka.
- Notaðu stillingarnar sem mælt er með í töflunni. Breyttu tímastillingum eftir vöru og magni.
- Við mælum með því að þú takir poppkornið út úr ofninum eftir 1 mínútu og 30 sekúndur og hristir pokann svo það brenni ekki. Farðu gætilega! Pokinn er heitur.

⚠ Hætta á brunatjóni!

- Opnaðu poppkornspokann varlega (úr honum getur komið heit gufa).
- Stilltu örbylgjuofninn ekki á fullt afl.

	Þyngd	Fylgihlutir	Örbylgjuafli (W), eldunartími í mínútum
Poppkorn fyrir örbylgjuofn	1 poki, 100 g	Eldföst eldunaráhöld	700 W, 3–5 mínútur

Ráð fyrir örbylgjuofn

Þú finnur ekki upplýsingar um stillingar fyrir það magn matar sem matreiða skal.	Lengdu eða stytstu eldunartímann samkvæmt eftirfarandi þumalputtareglu: Tvöfalt magn = aðeins minna en tvöföldun eldunartímans, hálf magn = helmingur eldunartímans.
Maturinn varð of þurr.	Stilltu á styttri eldunartíma eða veldu minni örbylgjuafli í næsta skipti. Breiddu yfir matinn og bættu við vökva.
Þegar tíminn er liðinn og maturinn er enn ekki tilbúinn (ekki afþíddur, heitur eða tilbúinn).	Stilltu á lengri tíma. Það tekur lengri tíma að elda mikið magn matar og mat sem hafður er í hrúgu.
Maturinn ofhitnar á jöðrunum en er ekki tilbúinn í miðjunni.	Hrærðu í honum öðru hverju og notaðu (næst) minna örbylgjuafli og lengri eldunartíma.
Að afþíðingu lokinni er fugl eða kjöt þiðnað að utan en ekki inni í miðjunni.	Stilltu á minna örbylgjuafli næst. Snúðu matnum nokkrum sinnum ef þú ert að afþíða mikið matarmagn.

Kökur, tertur og sambærilegt bakkelsi















Um töflurnar

Athugasemdir

- Tilgreindir tímar eiga við um matvæli sem sett eru í kaldan ofn.
- Hitastig og eldunartími er breytilegur, háð þéttleika og magni. Þess vegna eru gefin upp bil hitastigs í töflunum. Byrjaðu með lægra tilgreinda hitastigið og hækkaðu hitann (eftir þörfum) í næsta sinn (lægra hitastig gefur jafnara brúnað yfirborð).
- Nánari upplýsingar má finna í kaflanum *Ráð um bökun* á eftir töflunum.
- **Settu alltaf kökuform á miðja neðri grillgrindina. Settu tvístjörnumerktan mat (**)** á snúningsdiskinn.





Bökunarform

Ath! Við mælum með því að notuð séu dökk kökuform úr málm.








Að baka í formi	Fylgihlutir	Hvernig upphitun	Hítastig (°C)	Örbylgjuafli (W)	Eldunartími (mínútur)
Formkökur	Hringform-/formkökur		170–180	100	40–50
Stökk formkaka*	Hringform-/formkökur		150–170	-	70–90
Kökubotn formköku	Bökuform		160–180	-	30–40
Stökk ávaxtabaka og formkaka	Opnanlegt form (springform)/hringform		170–180	100	35–45
Formkökubotn, 2 egg	Bökuform		160–170	-	20–25
Formkökubotn, 6 egg	Kökuform (dökkt opnanlegt form)		170–180	-	35–45
Mördeigsbotn með kanti	Kökuform (dökkt opnanlegt form)		170–190	-	30–40
Ávaxtaterta/ostakaka með mördeigsbotni*	Kökuform (dökkt opnanlegt form)		170–190	100	35–45
Sæl bökuskel**	Kökuform (dökkt opnanlegt form)		190–200	-	45–55
Hringlaga kaka	Hringlaga kökuform		170–180	-	40–50
Pítsa, þunnur botn og lítið álegg**	Hringlaga pitsuplata		220–230	-	15–25
Mjúkar ávaxtakökur**	Kökuform (dökkt opnanlegt form)		200–220	-	50–60
Hnetukaka	Kökuform (dökkt opnanlegt form)		170–180	100	35–45
Gerdeig með þurru áleggi	Hringlaga pitsuplata		160–180	-	50–60





*Láttu kökuna kólna í ofninum í um það bil 20 mínútur.

**Maturinn skal settur á snúningsdiskinn.

Að baka í formi	Fylgihlutir	Hvernig upphitun	Hitastig (°C)	Örbylgjuafli (W)	Eldunartími (mínútur)
Gerdeig með röku áleggji	Hringlaga pitsuplata		170–190	-	55–65
Útflattur brauðhleifur með 500 g af mjöli	Hringlaga pitsuplata		170–190	-	35–45
Stollen (þýsk jólakaka) með 500 g af mjöli	Hringlaga pitsuplata		160–180	-	60–70
Strudel (sætt)	Hringlaga pitsuplata		190–210	100	35–45

*Láttu kökuna kólna í ofninum í um það bil 20 mínútur.

Minni bakstur	Fylgihlutir	Hvernig upphitun	Hitastig (°C)	Eldunartími (mínútur)
Smákökur	Hringlaga pitsuplata		150–170	25–35
Makkarónur	Hringlaga pitsuplata		110–130	35–45
Marengs	Hringlaga pitsuplata		100	80–100
Muffins	Muffinsform á grillgrind		160–180	35–40
Bakstur úr „petit-chou“	Hringlaga pitsuplata		200–220	35–45
Bakstur úr smjördeigi	Hringlaga pitsuplata		190–200	35–45
Gerdeig	Hringlaga pitsuplata		200–220	25–35

Brauð og bollur	Fylgihlutir	Hvernig upphitun	Hitastig (°C)	Eldunartími (mínútur)
Súrdeigsbrauð með 1,2 kg af mjöli	Hringlaga pitsuplata		210–230	50–60
Flatbrauð	Hringlaga pitsuplata		220–230	25–35
Bollur	Hringlaga pitsuplata		210–230	25–35
Bollur úr sætu gerdeigi	Hringlaga pitsuplata		200–220	15–25

Ráð um bökun

Bakstur samkvæmt eigin uppskriftum.	Notaðu svipaðar uppskriftir í bökunartöflunum sem fyrirmynd.
Notaðu form úr silfconi, gleri, plasti eða leir.	Formin verða að þola allt að 250°C stiga hita. Kökur/tertur sem bakaðar eru í ofangreindum formum verða ekki jafn brúnar (bökunartíminn verður styttri en það sem tilgreint er í töflunni um að nota ofninn sem örbylgjuofn).
Farðu að þessum ráðum til að kanna hvort formkakan sé tilbúin:	Um 10 mínútum áður en bökunartími uppskriftarinnar er liðin stingur þú í hæsta punkt kökunnar. Ef ekkert festist við þrjóninn er kakan tilbúin.
Kakan fellur saman.	Notaðu minni vökva í næsta skipti eða stilltu ofninn á 10 gráðum lægra hitastig og lengdu bökunartímann. Farðu eftir ráðleggingum uppskriftarinnar um blöndunartíma.
Kakan hefur risið í miðjunni en er lægri við hliðarnar.	Smyrðu bara botn kökuformsins. Losaðu kökuna varlega frá botninum með hnífi þegar hún er bökuð í gegn.
Kakan er aðeins brennd.	Lækkaðu hitastigið aðeins og bakaðu kökuna aðeins lengur.
Kakan er of þurr.	Gerðu litlar holur í kökuna með tannstöngli þegar hún er tilbúin. Helltu svo smávegis af ávaxtasafa eða áfengum drykk yfir hana. Hækkaðu hitann um 10 gráður og lengdu bökunartímann í næsta skipti.
Brauðið eða kakan (til dæmis ostakaka) lífur vel út en er deigkennd að innan (kámug, hálfblaut).	Notaðu aðeins minni vökva næst og bakaðu aðeins lengur við lægra hitastig. Þegar baka á kökur/tertur með rakri skreytingu mælum við með því að botninn sé bakaður fyrst, svo þakinn möndlum eða brauðmylsnu og skreytingin svo sett á. Farðu eftir ráðleggingum í uppskriftinni og tilmælum um bökunartíma.
Kakan losnar ekki úr forminu þegar henni er hvolft.	Láttu kökuna kólna í 5 til 10 mínútur áður en reynt er að losa hana úr forminu. Ef hún situr áfram föst er hægt að skera hana úr forminu með hníf. Hvolfdu svo kökuforminu á nú og leggðu kaldan og rakan klút á hann nokkrum sinnum. Smyrðu formið vandlega og dreifðu brauðmylsnu yfir í næsta skipti sem þú bakar.
Mældur ofnhiti með eigin kjóthitamæli er annar en sá hiti sem ofninn er stilltur á.	Framleiðandinn mælir hitastig ofnsins eftir fyrir fram ákveðinn tíma með hjálp prófunarbúnaðar sem finna má inni í ofninum miðjum. Eldföst eldunaráhöld og fylgihlutir hafa áhrif á hitamælinguna og það þýðir að upp geta komið frávik þegar notandinn mælir hitastigið.
Neistar myndast á milli forms og grillgrindar.	Gakktu úr skugga um að formið sé hreint að utan. Færðu formið á annan stað inni í ofninum. Dugi þetta ekki, heldur þú bakstrinum áfram án örbylgjuvirkinnar (bökunartíminn lengist).

Að steikja og grilla í ofni

Um töflurnar

Hitastig og tími ofnsteikingar er breytilegur, allt eftir því hvað er eldað og hve mikið. Þess vegna eru gefin upp bil hitastigs í töflunum. Byrjaðu með lægra tilgreinda hitastigið og hækkaðu hitann (eftir þörfum) í næsta sinn. Kynntu þér þetta betur í kaflanum Ráð fyrir grill og Ráð fyrir ofnsteikingu (á eftir töflunum).

Eldföst eldunaráhöld

Við mælum með því að notuð séu eldföst eldunaráhöld ætluð örbylgjuofnum. Málmþottar henta ekki til ofnsteikingar í örbylgjuofni.

Eldföstu áhöldin geta hitnað afar mikið. Notaðu ofnhanska þegar þú tekur eldföstu áhöldin út úr ofninum.

Settu eldföst eldunaráhöld úr gleri á þurrt viskustykki þegar þú tekur þau úr ofninum. Glerið getur sprungið ef það er sett á kaldan eða votan flöt.

Ráð fyrir ofnsteikingu

Athugasemdir

- Notaðu djúpan steikarpott til að ofnsteikja kjöt og fugla.
- Gakktu úr skugga um að eldföstu eldunaráhöldin komist fyrir inni í ofninum (þau mega ekki vera of stór).
- Kjöt:
Settu vökva í um tvo þriðju hluta af eldfasta pottinum (aðeins meira sé um pottsteik að ræða). Snúðu kjötbitunum þegar matreiðslutíminn er hálfnaður. Þegar steikin er tilbúin slekkur þú á ofninum og lætur steikina standa í 10 mínútur (svo kjötsafinn dreifi sér betur).
- Fugl:
Snúðu kjötbitunum þegar matreiðslutíminn er búinn að tveimur þriðju hlutum.

Ráð fyrir grill

Athugasemdir





- Þegar grillað er á ofninn að vera lokaður og hann á ekki að forhita.
- Reyndu ef mögulegt er að grilla matvæli af sambærilegri þykkt (buff skulu vera minnst 2 til 3 cm þykk).
- Þannig brúnast þær jafnt og halda kjötsafanum. Saltaðu buffin ekki fyrr en búíð er að grilla þau.
- Snúðu kjötinu með grilltöng (ef þú notar gaffal rennur kjötsafinn út og buffið þornar upp).

- Rautt kjöt (t.d. nautakjöt) brúnast hraðar en kálfa- eða svínakjöt. Ljósara kjöt og fiskur brúnast aðeins lítillega við grillun en er engu að síður fulleldað og safaríkt.
- Grillelementið kveikir og slekkur á sér sjálfkrafa. Það er eðlilegt. Það ræðst að grillstillingunni hve oft þetta gerist.

Nautakjöt

Athugasemdir

- Snúðu pottsteik úr nautakjöti þegar matreiðslutíminn er búinn að einum og tveimur þriðju hlutum. Þegar eldunartíminn er liðinn lætur þú kjötið standa í ofninum í 10 mínútur í viðbót.
- Snúðu nautalundum og pottsteik þegar matreiðslutíminn er hálfnaður. Þegar eldunartíminn er liðinn lætur þú steikina standa í ofninum í 10 mínútur í viðbót.
- Snúðu buffum þegar matreiðslutíminn er búinn að tveimur þriðju hlutum.



Nautakjöt	Fylgihlutir	Hvernig upphitun	Hitastig (°C)	Örbylgjuafli (W)	Eldunartími (mínútur)
Nautakjötpottsteik, um 1 kg*	Eldföst eldunaráhöld með loki		180–200	-	120–143
Nautalundir (miðlungssteiktar), um 1 kg*	Eldföst eldunaráhöld án loks		180–200	100	30–40
Pottsteik (miðlungssteikt), um 1 kg*	Eldföst eldunaráhöld án loks		210–230	100	30–40
Buff (miðlungssteikt), 3 cm þykkt**	Efri grillgrind		3	-	30–40

*Neðri grillgrind

**Efri grillgrind

Kálfakjöt

Ath! Snúðu kálfasteikarbitum og kálfalæri þegar matreiðslutíminn er hálfnaður. Þegar eldunartíminn er liðinn lætur þú steikina standa í ofninum í 10 mínútur í viðbót.





Kálfakjöt	Fylgihlutir	Hvernig upphitun	Hitastig (°C)	Örbylgjuafli (W)	Eldunartími (mínútur)
Kálfasteikarbitar, um 1 kg*	Eldföst eldunaráhöld með loki		180–200	-	110–130
Kálfalæri, um 1,5 kg*	Eldföst eldunaráhöld með loki		200–220	-	120–130

*Neðri grillgrind

Svínakjöt

Athugasemdir

- Snúðu mögrum svínakjötsbitum og bitum án puru þegar matreiðslutíminn er hálfnaður. Þegar eldunartíminn er liðinn lætur þú steikina standa í ofninum í 10 mínútur í viðbót.
- Leggðu skorna bitana í eldföst eldunaráhöld með puruna upp. Skerðu skorur í puruna. Ekki snúa bitunum. Þegar eldunartíminn er liðinn lætur þú kjötið standa í ofninum í 10 mínútur í viðbót.
- Ekki snúa svínalundum eða svínakótelettum. Þegar eldunartíminn er liðinn lætur þú steikina standa í ofninum í 5 mínútur í viðbót.
- Snúðu lundarstykki þegar matreiðslutíminn er búinn að tveimur þriðju hlutum.



Svínakjöt	Fylgihlutir	Hvernig upphitun	Hitastig (°C)	Örbylgjuafli (W)	Eldunartími (mínútur)
Skornir bitar án puru (til dæmis lund), um 750 g*	Eldföst eldunaráhöld með loki		220–230	100	40–50
Skornir bitar með puru (til dæmis bógsteik), um 1,5 kg*	Eldföst eldunaráhöld án loks		190–210	-	130–150
Grísalundir, um 500 g*	Eldföst eldunaráhöld með loki		220–230	100	25–30
Skornir bitar af mögru svínakjöti, um 1 kg*	Eldföst eldunaráhöld með loki	-	210–230	100	60–80
Reykt svínakjöt á beini, um 1 kg*	Eldföst eldunaráhöld án loks	-	-	300	45–50
Grísalundir, 2 cm þykkar**			3		Önnur hliðin: um 15–20 Hin hliðin: um 10–15

*Neðri grillgrind

**Efri grillgrind

Lambakjöt

Ath! Snúðu lambasteikinni þegar matreiðslutíminn er hálfnaður.



Lambakjöt	Fylgihlutir	Hvernig upphitun	Hitastig (°C)	Örbylgjuafli (W)	Eldunartími (mínútur)
Heill lambahryggur, um 1 kg*	Eldföst eldunaráhöld án loks		210–230	-	40–50
Lambasteik með beini (miðlungs steikt), um 1,5 kg*	Eldföst eldunaráhöld með loki		190–210	-	90–95

*Neðri grillgrind

Annað

Athugasemdir






- Þegar eldunartíminn er liðinn lætur þú kjöthleifinn standa í ofninum í 10 mínútur í viðbót.
- Snúðu pylsunum þegar matreiðslutíminn er búinn að tveimur þriðju hlutum.






Annað	Fylgihlutir	Hvernig upphitun	Hitastig (°C)	Örbylgjuafli (W)	Eldunartími (mínútur)
Kjöthleifur, um 1 kg*	Eldföst eldunaráhöld án loks		180–200	700 W + 100 W	-
4 til 6 pylsur til að grilla (um 150 g hver pylsa)**	-		3	-	Hvor hlið: 10–15
*Neðri grillgrind					
**Efri grillgrind					

Fugl

Athugasemdir

- Settu inn heilan kjúkling og kjúklingabringur með bringuhliðina niður. Snúðu þegar matreiðslutíminn er búinn að tveimur þriðju hlutum.
- Settu inn unghænu með bringuhliðina niður. Snúðu eftir 30 mínútur og stilltu á 180 W örbylgjuafli.
- Settu inn hálfan kjúkling og kjúklingabita með húðhliðina upp. Ekki snúa.
- Láttu anda- og gæsabringur snúa með húðhliðina upp. Ekki snúa.
- Snúðu gæsalærum þegar matreiðslutíminn er hálfnaður. Stingdu göt á húðina.
- Settu inn kalkúnabringu og kalkúnalæri með húðhliðina niður. Snúðu þegar matreiðslutíminn er búinn að tveimur þriðju hlutum.

Fugl	Fylgihlutir	Hvernig upphitun	Hitastig (°C)	Örbylgjuafli (W)	Eldunartími (mínútur)
Heill kjúklingur, um 1,2 kg*	Eldföst eldunaráhöld með loki		220–230	300	35–45
Heil unghæna, um 1,6 kg*	Eldföst eldunaráhöld með loki		220–230	300 100	30 20–30
Hálfir kjúklingar, hvor 500 g*	Eldföst eldunaráhöld án loks		180–200	300	30–35
Kjúklingabitar, um 800 g*	Eldföst eldunaráhöld án loks		210–230	300	20–30
Kjúklingabringur með húð og beini, tvær, um 350–450 g*	Eldföst eldunaráhöld án loks		190–210	100	30–40

Andabringur með húð, tvær, hvor um sig 300–400 g**	Eldföst eldunaráhöld án loks		3	100	20–30
Gæsabringur, tvær, hvor 500 g*	Eldföst eldunaráhöld án loks		210–230	100	25–30
Gæsalæri, fjögur, um 1,5 kg*	Eldföst eldunaráhöld án loks		210–230	100	30–40
Kalkúnabringa, um 1 kg*	Eldföst eldunaráhöld með loki		200–220	-	90–100
Kalkúnalæri, um 1,3 kg*	Eldföst eldunaráhöld með loki		200–220	100	50–60



*Neðri grillgrind

**Efri grillgrind

Fiskur

Athugasemdir

- Settu heilan fisk (til dæmis silung) á miðju efri grillgrindar.
- Berðu fyrst olfu á grillgrindina.

Fiskur	Fylgihlutir	Hvernig upphitun	Hitastig (°C)	Eldunartími (mínútur)
Þverskornar fisksneiðar (til dæmis lax), 3 cm þykkar, grillaðar	Efri grillgrind		3	20–25
Heill fiskur, tveir til þrjár bitar, hver 300 g, grillaður	Efri grillgrind		3	20–30






Ráð um að steikja og grilla í ofni

Í töflunni eru ekki upplýsingar um þyngd skorinna bita.	Þú velur hærri hita og styttri eldunartíma fyrir minni steikur. Þú velur lægri hita og lengri eldunartíma fyrir stærri steikur.
Hvenær er steikin tilbúin?	Notaðu kjöthitamæli (fást í búsáhaldaðverslunum) eða prófaðu með skeið. Þrýstu á steikina með skeið. Sé steikin föst fyrir er hún tilbúin. Gefi steikin eftir fyrir skeiðinni þarf hún lengri tíma.
Steikin lítur vel út en soðið er brunnið.	Notaðu minni steikarpott eða bættu við meira vatni næst.
Steikin lítur vel út en soðið er of ljóst eða vatnskennt.	Notaðu stærri steikarpott eða bættu við minna vatni næst.
Steikin er ekki nægjanlega gegnumsteikt.	Skerðu steikina. Útbúðu sósuna í steikarpottinum og settu steiktu kjötsneiðarnar í sósuna. Ljúktu við að matreiða kjötið með bara örbylgjuvirkni.

Bökur, gratíneraðir réttir, heitar brauðsneiðar

Athugasemdir

- Gildin í töflunni miðast við matvæli sem sett eru í kaldan ofn.
- Notaðu eldfast og hitapolið fat/kar (4-5 cm djúpt) sem ætlað er fyrir örbylgjuofn fyrir bökur, gratíneraðar kartöflur og lasagna.
- Settu það sem baka skal á neðri grillgrindina í ofninum.
- Láttu bökur og gratíneraða rétti standa í ofninum í 5 mínútur eftir að slökkt hefur verið á honum.
- Ostur á heitum samlokum:
Ristaðu brauðsneiðarnar fyrst.

Bökur, gratíneraðir réttir, heitar samlokur	Fylgihlutir	Hvernig upphitun	Hitastig (°C)	Örbylgjuafli (W)	Eldunartími (mínútur)
Sætar bökur, um 1,5 kg*	Eldföst eldunaráhöld án loks		140–160	300	25–35
Matarbökur með tilbúnu innihaldi, um 1 kg*	Eldföst eldunaráhöld án loks		150–160	700	20–25
Lasagna, ferskt*	Eldföst eldunaráhöld án loks		200–220	300	25–35
Gratíneraðar kartöflur úr ósoðnu hráefni, um 1,1 kg*	Eldföst eldunaráhöld án loks		180–200	700	25–30
Heitt brauð, fjórar sneiðar**			3	-	8–10














*Neðri grillgrind

**Efri grillgrind

Frystur tilbúinn matur

Athugasemdir

- Sjá leiðbeiningar á umbúðum.
- Gildin í töflunni miðast við matvæli sem sett eru í kaldan ofn.
- Dreifðu frönskum kartöflum, kartöflukrökettum og kartöfluklöttum þannig að þær liggja ekki hver ofan á annarri. Snúðu þegar matreiðslutíminn er hálfnaður.
- Settu matvælin beint á snúningsdiskinn.

Tilbúinn matur	Fylgihlutir	Hvernig upphitun	Hitastig (°C)	Örbylgjuafli (W)	Eldunartími (mínútur)
Pítsa með þunnum botni*	Snúningsdiskur		220–230	-	10–15
Pítsa með þykkum botni	Snúningsdiskur	 	- 220–230	700 -	3 13–18
Smápítstur*	Snúningsdiskur		220–230	-	10–15
Pítsubrauð*	Snúningsdiskur	 	- 220–230	700 -	2 13–18
Franskar kartöflur	Snúningsdiskur		220–230	-	8–13
Kartöflukrökettur*	Snúningsdiskur		210–220	-	13–18
Kartöfluklattar, kartöflukoddar	Snúningsdiskur		200–220	-	25–30
Forsmurt brauð (bollur/ snittubrauð)	Neðri grillgrind		170–180	-	13–18
Fiskstautar	Snúningsdiskur		210–230	-	10–20
Kjúklingastautar, kjúklinganaggar	Snúningsdiskur		200–220	-	15–20
Lasagna (um 400 g)**	Neðri grillgrind		220–230	700	12–17

*Forhitaðu ofninn í 5 mínútur.

**Settu matinn í viðeigandi, hitapólin eldföst eldunaráhöld.



GARANTI WARRANTY TAKUU ÁBYRGÐ

Kvalitetsgaranti gäller för konsument
Quality warranty applies to consumer
Kvalitetsgaranti gjelder for forbruker
Kvalitetsgaranti gælder for forbruger
Laatutakuu koskee kuluttajia
Gæðatrygging gildir um neytandann


ELVITA