

S HUR DU UPPNÅR BÄSTA MÖJLIGA RESULTAT MED UGNEN

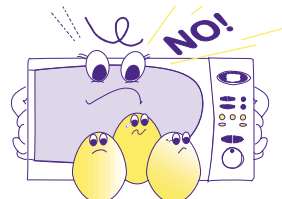
Vad vill jag göra	Vilken funktion/effekt ska jag välja	23 lt	17 lt	Användning av kommandona sid.	Tab. mängd/tid sid.
• Varmhålla mat	Effekt 1	135w	120w	60 61	
• Tina upp	Funktionen Defrost 	auto	auto	58	59
• Smälta smör och mjuka upp ost	Effekt 2	270w	240w	60 61	62
• Tillaga efterrätter	3	450w	400w	65	65
• Tillaga kött	Effekt 4	675w	600w	60 63	63
• Tillaga grönsaker				60 64	64
• Tillaga fisk				63	63
• Tillaga ris och soppor	Effekt 5	900w	800w	65	
• Värma upp färdiglagade eller frysta rätter				61	62
• Tillaga frukt				65	65
• Göra popcorn				 67	67
• Värma FÄRDIG FRYST PIZZA, värma färdiglagade frysta rätter				 67	67
• Tillaga potatis	Förprogrammerade funktioner "Quick Menu"			 67	67
• Värma drycker/vätskor				 67	67
• Värma färdiglagad mat från kylskåp				 67	67
• Tina, värma, tillaga i två plan samtidigt	Bara mikrovågor med GALLERPLAN (Inte i alla modeller)			56	57

A N V I S N I N G A R

Läs noga genom följande anvisningar och spar dem för framtida behov.

- 1) VIKTIGT: Om luckan eller packningarna uppvisar skador får ugnen inte användas förrän en erfaren servicetekniker (med utbildning hos tillverkaren eller dennes Serviceverkstad) har reparerat skadan.

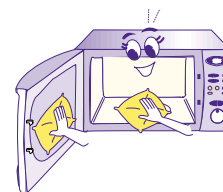
- 2) VIKTIGT: Det är farligt för alla icke kompetenta personer som inte har specifik utbildning att utföra underhåll och reparationer som kräver att skyddsanordningarna mot mikrovågsstrålning avlägsnas.



- 3) VIKTIGT: Värm inte vätskor eller andra matvaror i förslutna förpackningar som kan explodera.

Koka inte eller värm ägg med skalet kvar eftersom de kan explodera, också efter tillagningen.

- 4) VIKTIGT: Tillåt barn att använda ugnen utan övervakning först sedan de har fått noggranna instruktioner som gör att barnet kan använda ugnen under säkra förhållanden samtidigt som det måste vara väl medvetet om de faror som ett felaktigt bruk medför.



Låt inte barn vistas i ugnens närhet när den är i drift (risk för brännskador).

- 5) Försök inte använda ugnen med luckan öppen genom att mixra med säkerhetsanordningarna.

- 6) Starta inte ugnen om föremål av något slag fastnat mellan ugnens front och luckan.

Håll alltid luckans insida (C) ren med hjälp av en fuktig trasa och rengöringsmedel utan slipverkan. Låt inte smuts eller matrester ansamlas mellan ugnens front och luckan.



- 7) Använd inte ugnen om elsladden eller kontakten är skadade eftersom risk för stötar föreligger.

- 8) Stäng omedelbart av apparaten eller dra ur kontakten om rök kommer ut ur ugnen, och håll luckan stängd för att kväva eventuella eldslågor.

- 9) Använd endast särskilda köksredskap för mikrovågsugnar. För att undvika överhettning och därmed brandfara bör man övervaka ugnen under tillagning av mat som ligger i engångsförpackningar av plast, papper eller andra brännbara material samt vid uppvärmning av små mängder mat.

- 10) Lagg aldrig den roterande tallriken i vatten då den är varm. Den riskerar då att gå sönder.

- 11) När följande funktioner används: "Enbart MIKROVÅGSUGN" och "KOMBINERAD MIKROVÅGSUGN", skall ugnen inte förvärmas (utan mat) eller sättas på när den är tom eftersom det då kan uppstå gnistor.

- 12) Innan ugnen används bör man kontrollera att de kärl och behållare som används är speciellt avsedda för mikrovågsugnar (se avsnittet för "Lämpliga tillagningskärl").

- 13) Ugnen blir varm under användning. Vidrör därför inte värmeelementen inne i ugnen.

- 14) Under uppvärmning av vätskor (vatten, kaffe, mjölk etc.) kan det hända att vätskan till följd av fördröjd kokning plötsligt börjar koka när man tar ut behållaren. Den kan då koka över häftigt

och medföra brännskador. För att undvika detta bör man, innan man börjar värma vätskorna, stoppa en plastsked som tål höga temperaturer eller en glasstav i behållaren. Behållaren skall under alla händelser behandlas ytterst varsamt.

15) Värm inte spritdrycker med hög alkoholhalt eller stora mängder olja. De kan fatta eld!

16) Efter uppvärmning av barnmat (i nappflaska eller burk) bör man alltid röra om ordentligt i maten och kontrollera temperaturen innan barnet matas, för att undvika brännskador.

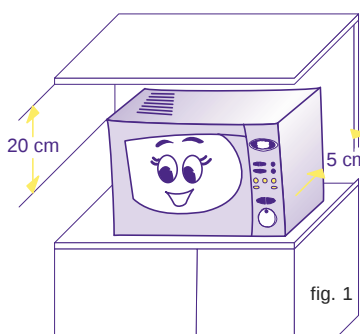
Det är också lämpligt att röra om eller skaka behållaren för att erhålla en jämn temperatur.

Om du använder en av de steriliseringsapparater för nappflaskor som finns i handeln ska du ALLTID kontrollera att behållaren är fylld med den mängd vatten tillverkaren har angett innan ugnen startas.



I N S T A L L A T I O N

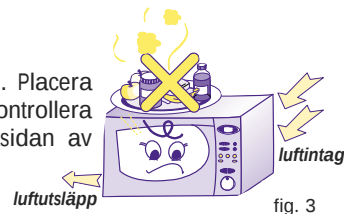
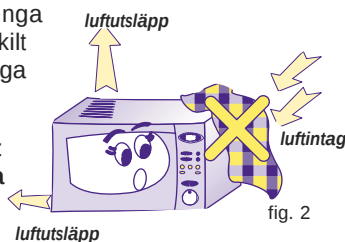
1) Ta ut ugnen ur förpackningen och kontrollera att den roterande tallrikens fäste (B) sitter ordentligt på plats. Placera stödet (E) mitt i den nedsänkta delen av ugnens botten och lägg den roterande tallriken (D) på stödet. Fästet (B) ska haka i den roterande tallrikens hållare.



2) Kontrollera att inga transportskador finns och särskilt att det går att öppna och stänga luckan ordentligt.

3) Placera apparaten så att det finns ett fritt utrymme på cirka 5 cm på sidorna och bakom ugnen och på minst 20 cm ovanför den (se Fig. 1).

4) Täck aldrig över luftintagen. Placera ingenting ovanpå ugnen och kontrollera att utsläppen för luft och ånga (ovanpå, under och på baksidan av apparaten) ALLTID HÅLLS FRIA (se Fig. 2 och Fig. 3).



U T E F F E K T

Ugnens uteffekt i WATT återfinns på baksidan av apparaten vid **MICRO OUTPUT**. Tänk alltid på din ugnns effekt när du tittar i tabellerna! Du behöver känna till den även när du läser andra receptsamlingar för mikrovågsugnar.



På vissa modeller anges den maximala effekten, i WATT, också i denna symbol som sitter på luckan.

De effektlägen som finns att tillgå anges på sid. 48. Du behöver känna till dem även när du läser andra receptsamlingar för mikrovågsugnar.

T E K N I S K A D A T A

23-LITERSMODELLER

Utvändiga mått (BxHxD)	520x305x400
Invändiga mått (BxHxD)	322x218x331
Ungefärlig vikt	17 kg
Den roterande tallrikens diameter	31 cm
Ugnslampas	25 W

17-LITERSMODELLER

Utvändiga mått (BxHxD)	480x272x360
Invändiga mått (BxHxD)	285x197x290
Ungefärlig vikt	16 kg.
Den roterande tallrikens diameter	27,5 cm
Ugnslampas	25 W

BÅDA MODELLERNA

Se märketiketten på baksidan av apparaten för ytterligare uppgifter. Denna apparat överensstämmer med direktiv 89/336/EEG och 92/31/EEG om elektromagnetisk kompatibilitet.

E L E K T R I S K A N S L U T N I N G

Anslut endast apparaten till eluttag med minst 10A kapacitet. Kontrollera att nätspanningen överensstämmer med den spänning som anges

på apparatens märketikett och att eluttaget är ordentligt jordat: tillverkaren fransäger sig allt ansvar om denna anvisning inte följs.

L Ä M P L I G A K O K K Ä R L

Man kan använda alla behållare av glas (helst eldfast), keramik, porslin och terracotta så länge de inte har dekorationer eller metalldelar (gulddekor, handtag, fötter). Man kan också använda plastbehållare som tål värme men endast vid tillagning med "enbart mikrovågsugn". För att skingra alla tvivel beträffande en behållare kan man utföra detta enkla test: sätt den tomma behållaren i ugnen under 30 sekunder med Maximaleffekt (funktionen "enbart mikrovågsugn").

Om behållaren förblir kall eller värms upp endast lite är kärlet lämpligt för tillagning i mikrovågsugn. Om kärlet hettas upp (eller om gnistor förekommer), är behållaren inte lämplig. Det går även bra att använda kärl av plats som tål värme. För snabb uppvärmning kan man använda pappersservetter, papptallrikar och

engångstallrikar i plast som underlägg.

Vad form och storlek beträffar är det viktigt att rotationen inte hindras.

För att använda stora rektangulära behållare (som inte kan rotera i ugnen), blockerar du tallriken (D) genom att dra ut dess fäste (B) från sin plats. Tänk på att du måste röra om i maten och vända behållaren flera gånger under tillagningen för att resultatet ska bli bra med denna metod.

Behållare av metall, trä, bast och kristall lämpar sig inte för tillagning i mikrovågsugn.

Tänk på att eftersom mikrovågorna värmer maten och inte kärlet kan du tillaga maten direkt på tallrik och på så vis undvika att använda och diska kastruller. Respektera under alla händelser föreskrifterna i följande tabell:

	Glas	Keramik	Porslin	Terracotta-kärl	Plast-behållare för mikrovågsugnar	Pappmuggar*	Papptallrikar*	Smörpapper*	Kartong*	Metall-behållare	Kärl med metalldelar	Särskilda ugns-papper
Upptining	JA	JA	JA	JA	JA	JA	JA	JA	JA	NEJ	NEJ	JA
Uppvärmning	SI	JA	JA	JA	JA	JA	JA	JA	JA	NEJ	NEJ	JA
Matlagning	SI	JA	JA	JA	JA	NEJ	NEJ	NEJ	NEJ	NEJ	NEJ	JA

* Om de står inne i ugnen för länge kan de fatta eld.

BESKRIVNING AV KOMMANDONA

23-LITERSMODELL

1. Display

Denna kan visa en 24-timmars klocka, inställd tillagningstid, valda funktioner (övre kontrollampa) och mikrovågsnivå (nedre kontrollampa).

2. "Defrost"-knapp: Automatisk upptining

Tryck på denna knapp för att tina upp matvaror.

3. "Micro"-knapp: matlagning med mikrovågor

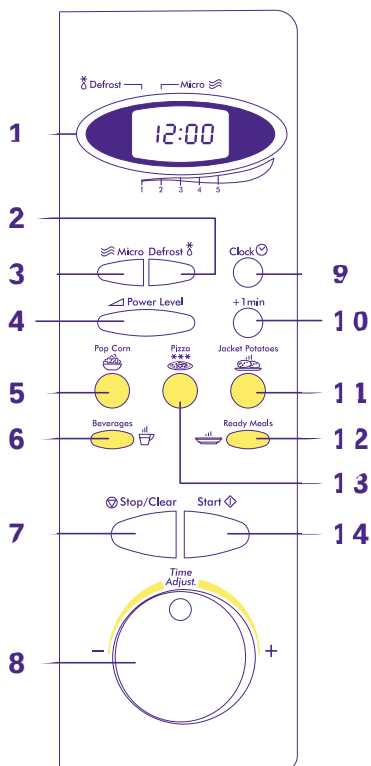
Trycka på denna knapp för att tillaga eller värma upp matvaror.

4. "Power Level"-knapp: effektnivå mikrovågor

Tryck på denna knapp för att välja önskad mikrovågseffekt.

5-6-11-12-13: Knappar "Quick menù":

Tryck på en av dessa knappar för att tillaga popcorn, bakad potatis, varma drycker, färdiglagade rätter, färdig fryst pizza eller färdiglagade frysta rätter.



7. Knapp "Stop/Clear": nollställning

Tryck på denna knapp för att avbryta matlagningen eller nollställa inställd koktid.

8. Tidsinställning "Timer Adjust": matlagningstid

Använd detta vred för att ställa in matlagningstiden eller ställa klockan.

9. "Clock"-knapp: för att ställa klockan

Tryck på denna knapp för att ställa klockan och för att visa klockan när ugnen är i funktion.

10. Knapp "+1min"

Tryck på denna knapp för att automatiskt ställa in 1 minuts mikrovågor vid maximal effekt. Varje gång du trycker på knappen ökar tiden med 30 sekunder upp till maximala 6 minuter.

14. "Start"knapp: igångsättning

Tryck på denna knapp för att sätta igång ugnen, efter att ha valt önskad funktion och tid.

17-LITERSMODELL

1. Display

Denna kan visa en 24-timmars klocka, inställd tillagningstid, valda funktioner (övre kontrollampa) och mikrovågsnivå (nedre kontrollampa).

2. "Defrost"-knapp: automatisk upptining

Tryck på denna knapp för att tina upp matvaror.

3. "Micro"-knapp: matlagning med mikrovågor

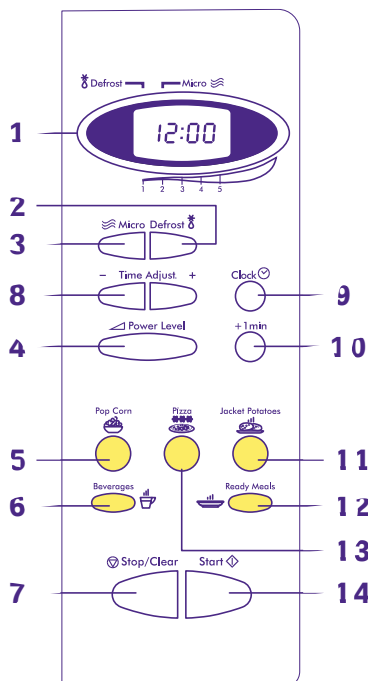
Trycka på denna knapp för att tillaga eller värma upp matvaror.

4. "Power Level"-knapp: effektnivå mikrovågor

Tryck på denna knapp för att välja önskad mikrovågseffekt.

5-6-11-12-13: Knappar "Quick menù":

Tryck på en av dessa knappar för att tillaga popcorn, bakad potatis, varma drycker, färdiglagade rätter, färdig fryst pizza eller färdiglagade frysta rätter.

**7. Knapp "Stop/Clear": nollställning**

Tryck på denna knapp för att avbryta matlagningen eller nollställa inställd koktid.

8. Knappar "Timer Adjust": matlagningstid

Tryck på dessa knappar för att ställa in matlagningstiden eller ställa klockan.

9. "Clock"-knapp: för att ställa klockan

Tryck på denna knapp för att ställa klockan och för att visa klockan när ugnen är i funktion.

10. Knapp "+1min"

Tryck på denna knapp för att automatiskt ställa in 1 minuts mikrovågor vid maximal effekt. Varje gång du trycker på knappen ökar tiden med 30 sekunder upp till maximala 6 minuter.

14. "Start"knapp: igångsättning

Tryck på denna knapp för att sätta igång ugnen, efter att ha valt önskad funktion och tid.

RÅD FÖR KORREKT ANVÄNDNING AV UGNEN

Mikrovågor är elektromagnetisk strålning som även finns i naturen i form av ljusvågor (t. ex. solljus) och som i ugnen tränger in i matvarorna från alla håll och värmer upp molekylerna av vatten, fett och socker.

Värmen bildas mycket snabbt i maten, men behållaren värms bara indirekt genom att värme överförs från den varma maten. Detta hindrar maten att fastna i kärlet och därför kan man minska mängden fett (eller i vissa fall ute-

sluta det helt.

Eftersom den är fettsnål är matlagning med mikrovågor därför mycket hälsosam och bra för figuren.

Dessutom sker matlagningen vid en lägre temperatur än med traditionella metoder och maten förlorar därför mindre vätska, vilket gör att näringsinnehållet och smaken bevaras i större utsträckning.

Grundregler för matlagning med mikrovågor

- 1) Matlagningen är intimt förknippad med hur stor och homogen maten som ska tillagas är: det går fortare att laga en gryta än en stek eftersom den består av mindre och mer homogena köttbitar. För att ställa in tiden rätt måste man tänka på att när man utgår från tabellerna på följande sidor och ökar mängden mat måste man även öka matlagningstiden proportionellt och vice versa. Det är viktigt att följa "vilotiderna": vilotiden är den tid maten ska vila efter tillagningen för att temperaturen ska hinna spridas ytterligare i den. Kötttemperaturen stiger till exempel med cirka 5-8°C under vilotiden. Rätten kan också vila utanför själva ugnen.
- 2) Någonting av det viktigaste är att **röra om** flera gånger under tillagningen: därmed blir temperaturen jämnare och tillagningstiden kortare.
- 3) Man bör också **vända** maten under tillagningen: detta gäller särskilt kött, både stora bitar (stekar, hela kycklingar etc.) och mindre bitar (kycklingbröst, grytor etc.).
- 4) **Matvaror med skinn eller skal (till exempel äpplen, potatis, tomater, korv, fisk) ska man sticka i med en gaffel på flera ställen så att ångan kan komma ut och skinnet eller skalet inte spricker (Fig. 4).**
- 5) Om man lagar många portioner av samma rätt, till exempel kokt potatis, bör de placeras i ring i en form så att de blir jämnt tillagade (Fig. 5).
- 6) Ju lägre temperatur maten har när den sätts in i mikrovågsugnen, desto längre tid tar den att laga till. Rätter som håller rumstemperatur går snabbare att laga än de som är kylskåpskalla.
- 7) Placera alltid behållaren mitt på den roterande tallriken vid tillagningen.
- 8) **Kondensbildning** inuti ugnen och kring luckan och luftutsläppet är helt normalt. För att minska kondensen kan du täcka rätten med genomskinlig plastfolie, vaxpapper, glaslock eller helt enkelt med en upp- och nedvänd tallrik. Matvaror som innehåller mycket vatten (t. ex. grönsaker) blir dessutom bättre om de är täckta. Slutligen hålls ugnen ren invändigt om man täcker maten. Använd särskild plastfolie för mikrovågsugnar.



fig. 4



fig. 5

KOMMANDON OCH PROGRAMMERING

ATT STÄLLA KLOCKAN

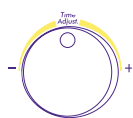
- När apparaten första gången ansluts till elnätet, eller efter ett strömavbrott, blinkar siffrorna 12:00 på displayen.
- Gå till väga enligt följande för att ställa klockan:

23-LITERSMODELL

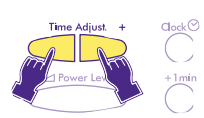
17-LITERSMODELL



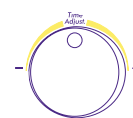
- Tryck på knappen "Clock" (9). (På displayen blinkar timangivelsen 12).



- Ställ in önskad tid genom att vrida vredet "Time Adjust" (8) eller trycka på knapparna "Time Adjust" (8). (På displayen blinkar timangivelsen).



- Tryck på knappen "Clock" (9) igen. (På displayen försvinner timangivelsen och minutangivelsen börjar blinka)



- Ställ in önskad tid genom att vrida vredet "Time Adjust" (8) eller trycka på knapparna "Time Adjust" (8). (På displayen blinkar minutangivelsen).



- Tryck på knappen "Clock" (9) igen. (Displayen visar inställd tid).



- För att ställa om klockan trycker du på knappen "Clock" (12) och gör sedan en ny inställning av tiden enligt ovan.
- Man kan visa tidpunkten på dygnet även när ugnen är i funktion genom att trycka på knappen "Clock" (9). På displayen visas då tiden under cirka 3 sekunder.



Endast för modeller med medföljande gallerplan:
ATT ANVÄNDA FUNKTIONEN "BARA MIKROVÅGOR" FÖR TILLAGNING PÅ TVÅ PLAN SAMTIDIGT

Genom att använda gallerplanet tillsammans med funktionen "bara mikrovågor" kan man tina, värma och tillaga samma eller olika rätter samtidigt i två plan. Det speciella systemet med dubbel emission av mikrovågor gör det möjligt att optimera energifördelningen.

Det enda du behöver göra när du vill laga två rätter samtidigt är att följa dessa enkla allmänna regler:

- 1) Tillagningstiderna för rätter som lagas samtidigt är andra än när de lagas var för sig.

Kontrollera därför alltid i tabellen på sid. 57.

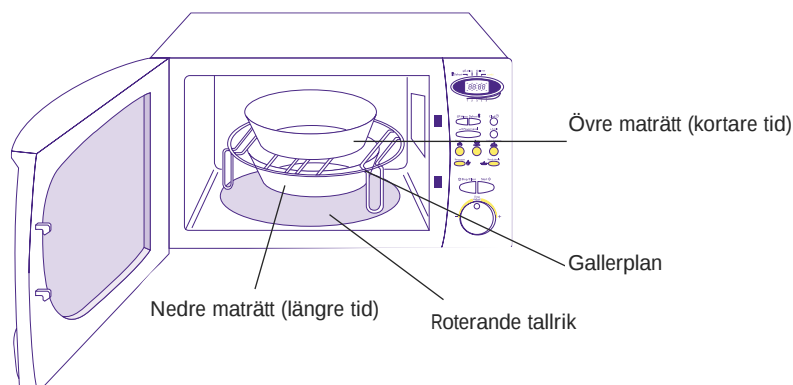
Matlagningstider vid samtidig tillagning

Potatis (övre plan)	24 min
Gulash (undre plan)	48 min

Matlagningstider vid tillagning var för sig

Potatis	10 - 14 min
Gulash	35 - 40 min

- 2) Tänk på att ALLTID placera den rätt som kräver kortast tillagningstid på GALLERPLANET: då blir det lättare att ta ut den övre behållaren. Ta bort gallret och laga färdigt den undre rätten.



- 3) Följ anvisningarna och råden i tabellerna. Kontrollera speciellt att rätter som ska värmas är ordentligt varma innan de tas ut.



MIKROVÅGOR

REFERENSTABELLER FÖR MATLAGNING I TVÅ PLAN

Upptiningstid

Maträtt	Kärlets placering	Kvantitet i g	Defrost-knapp	Minuter	OBS
• Köttfärs	övre plan	500	⌘	15	Vänd köttet efter 15 minuter. Låt det vila 15 minuter efter upptiningen.
• Köttfärs	nedre plan	500	⌘	15	
• Kyckling i bitar	övre plan	500	⌘	19	Lossa köttbitarna från varandra under upptiningen. Låt vila 15 minuter efter upptiningen.
• Gryta	nedre plan	500	⌘	19	
• Blomkål	övre plan	450	⌘	17	Låt vila 5-10 minuter efter upptiningen.
• Hel fisk	nedre plan	500	⌘	17	Låt vila 5-10 minuter efter upptiningen.

Uppvärmningstid

Maträtt	Pos. Recipiente	Kvantitet i g	Effektläge	Minuter	OBS
• Portion kött	övre plan	150	5	6	Täck rätten med plastfolie.
• Portion grönsaker	nedre plan	250	5	6	Täck rätten med plastfolie.
• Tallrik lasagne	övre plan	500	5	9	Täck rätten med plastfolie.
• Tallrik lasagne	nedre plan	500	5	9	Täck rätten med plastfolie.
• Portion kött	övre plan	150	5	6	Täck rätten med plastfolie.
• Tallrik lasagne	nedre plan	500	5	8	Täck rätten med plastfolie.

Matlagningstid

Maträtt	Pos. Recipiente	Kvantitet i g	Effektläge	Minuter	OBS
• Potatis	övre plan	500	5	20	Skär i lika stora bitar och täck med plastfolie.
• Potatis	nedre plan	500	5	20	Skär i lika stora bitar och täck med plastfolie.
• Morötter	övre plan	500	5	16	Skär i lika stora bitar och täck med plastfolie.
• Morötter	nedre plan	500	5	16	Skär i lika stora bitar och täck med plastfolie.
• Fisk i skivor	övre plan	400	5	13	Täck med plastfolie. Ta ut gallret efter 15 minuter.
• Squash	nedre plan	475	5	15	Täck med plastfolie. Ta ut gallret efter 15 minuter.
• Hel fisk	övre plan	200	5	11	Täck med plastfolie. Ta ut gallret efter 13 minuter.
• Squash	nedre plan	475	5	14	Täck med plastfolie. Ta ut gallret efter 13 minuter.
• Hel fisk	övre plan	200	5	11	Täck med plastfolie.
• Hel fisk	nedre plan	200	5	11	Täck med plastfolie.
• Potatis	övre plan	500	5	20	Skär i lika stora bitar och täck med plastfolie.
• Gulash	nedre plan	1500	5	40	Täck med plastfolie. Ta ut gallret efter 24 minuter. Rör om 2-3 gånger.
• Ris	övre plan	300	5	22	Täck med plastfolie och rör om 2 gånger.
• Vitkål	nedre plan	500	5	22	Täck med plastfolie. Ta ut gallret efter 24 minuter. Rör om 2-3 gånger.
• Ärtor	övre plan	500	5	20	Täck med plastfolie.
• Brysselkål	nedre plan	500	5	20	Täck med plastfolie.
• Köttfärslimpa	övre plan	500	5	30	Vänd efter halva tiden om så erfordras
• Potatis	nedre plan	500	5	30	Täck med plastfolie.
• Korv	övre plan	300	5	22	Rör om 1-2 gånger
• Korv	nedre plan	300	5	22	Rör om 1-2 gånger
• Gryta	övre plan	700	5	36	Rör om 2-3 gånger
• Fläskkarré	nedre plan	700	5	36	Vänd efter halva tiden

ATT PROGRAMMERA AUTOMATISK UPPTINING

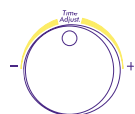
Med hjälp av denna funktion behöver man bara ställa in upptiningstiden: mikrovågornas effekt är förinställd.

23-LITERSMODELL

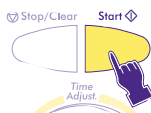
17-LITERSMODELL



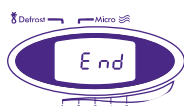
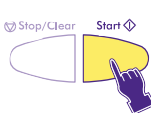
1. Tryck på knappen "Defrost" (2). (Displayen blinkar 0:00 och kontrollampen för upptining högst upp till vänster tänds).



2. Ställ in önskad tid genom att vrida vredet (8) eller trycka på knapparna "Time Adjust" (8). (Displayen blinkar).



3. Tryck på knappen "Start" (14) för att starta upptiningen.



4. När den inställda tiden har gått hörs 3 långa signaler och på displayen visas texten "End".



- Om du öppnar luckan för att kontrollera hur upptiningen framskrider avbryts mikrovågsstrålningen och på displayen blinkar återstående tid. Stäng luckan igen och tryck på knappen "Start" för att fortsätta upptiningen. Ugnen återupptar tidsräkningen från den punkt där den avbröts.
- Om du i stället vill nollställa den inställda tiden går du till väga enligt följande:
 - om ugnsluckan är öppen, tryck på knappen "Stop/Clear" (7) 1 gång
 - om ugnen är i gång, tryck på knappen "Stop/Clear" (7) 2 gånger
 - om ugnen är avstängd och luckan är stängd, tryck på knappen "Stop/Clear" (7) 1 gång

RÅD FÖR UPPTINING

- Frysta matvaror i plastpåsar eller plastfolie eller i sin förpackning kan sättas in direkt i ugnen, så länge de inte har metalldelar (t. ex. omslag eller förslutning).
- Vissa matvaror, såsom grönsaker och fisk, behöver inte tinas helt innan de tillagas.
- Rätter i sås och stuvningar tinar bättre och snabbare om man rör om då och då, vänder och/eller delar bitarna.
- Kött, fisk och frukt förlorar vätska under upptining. Det är därför tillrådligt att tina dem i en bunke.
- Det är praktiskt att lägga varje köttbit i en egen påse vid infrysningen. På så sätt sparar man tid vid tillagningen.
- Tänk på att tidsangivelserna på frysförpackningarna inte alltid stämmer.
- Man bör använda något kortare upptiningstider än de angivna. Upptiningstiden beror på hur djupfrysta matvarorna är.

Upptiningstid

Tiderna i tabellen varierar med ugnens uteffekt.

Denna anges på ugnsluckan, i symbolen  (se sid. 50).

Maträtt	Kvantitet	Uteffekt 850/900W	Uteffekt 750/800W	OBS	Vilotid (minuter)
		Tid att ställa in (minuter)	Tid att ställa in (minuter)		
KÖTT					
• Stekar (fläsk, oxe, kalv etc.)	1 kg	17 - 22	23 - 28	(*)	20
• Biffar, kotletter, skivat kött	200 gr	2 - 6	7 - 10		5
• Grytor, gulasch	500 gr	9 - 13	14 - 17		10
• Köttfärs	500 gr	9 - 11	12 - 14		15
• Köttfärs	250 gr	3 - 7	8 - 11		10
• Hamburgare	200 gr	3 - 7	8 - 11		10
• Korv	300 gr	5 - 9	10 - 13		10
FÅGEL					
• Anka, kalkon	1,5 kg	25 - 28	29 - 32	Skölj av med varmt vatten efter vilotiden för att ta bort eventuell is.	20
• Hel kyckling	1,5 kg	25 - 28	29 - 32		20
• Kyckling i bitar	500 gr	9 - 13	14 - 18		10
• Kycklingbröst	300 gr	7 - 11	13 - 17		10
GRÖNSAKER					
• Aubergine i kuber	500 gr	12 - 16	17 - 21	Rör om bland grönsakerna då och då för att underlätta upptiningen.	5
• Paprika i bitar	500 gr	11 - 15	16 - 20		5
• Spritade örter	500 gr	8 - 12	13 - 17		5
• Kronärtskockshjärtan	300 gr	5 - 9	10 - 14		5
• Sparris i bitar	500 gr	9 - 13	14 - 18		5
• Skurna gröna bönor	500 gr	11 - 15	16 - 20		5
• Hel broccoli	500 gr	10 - 14	15 - 19		5
• Brysselkål	500 gr	10 - 14	15 - 19		5
• Skivade morötter	500 gr	9 - 13	14 - 18		5
• Blomkålsbuketter	450 gr	8 - 12	13 - 17		5
• Blandade grönsaker	300 gr	4 - 8	9 - 13		5
• Spenat i bitar	300 gr	5 - 9	10 - 14		5
FISK					
• Filé	300 gr	5 - 9	10 - 14		7
• I bit	400 gr	6 - 10	11 - 15		7
• Hel	500 gr	8 - 12	13 - 17		7
• Kräfter	400 gr	6 - 10	11 - 15		7
MEJERIPRODUKTER					
• Smör	250 gr	2 - 6	7 - 10	Ta bort aluminiumfolie och metalldelar	10
• Ost	250 gr	3 - 7	8 - 12	Tina inte helt. Låt vila.	15
• Grädde	200 ml	5 - 9	10 - 14	Grädde tas ur behållaren och placeras på en tallrik	5
BRÖD					
• 2 medelstora småfranska	150 gr	1 - 2	2 - 3	Lägg brödet direkt på den roterande tallriken	3
• 4 medelstora småfranska	300 gr	2 - 4	5 - 7		3
• Skivat bröd	250 gr	2 - 4	5 - 7		3
• Skivat fullkornsbröd	250 gr	2 - 4	5 - 7		3
FRUKT					
• Jordgubbar, plommon, körsbär, vinbär, aprikoser	500 gr	8 - 10	11 - 13	Rör om 2-3 gånger.	10
• Hallon	300 gr	5 - 7	7 - 9	Rör om 2-3 gånger.	10
• Björnbär	250 gr	3 - 5	6 - 8	Rör om 2-3 gånger.	6

(*) Dessa angivelser lämpar sig för att genomföra upptiningstest för köttfärs i enlighet med IEC 705, paragraf 18.3. Vänd köttet upp och ned efter halva tiden. Köttet ska placeras direkt på den roterande tallriken. Ytterligare anvisningar om detta och andra prestandatest i enlighet med IEC 705 framgår av tabellen på sid. 2

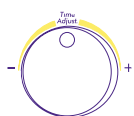
ATT PROGRAMMERA UGNEN FÖR VARMHÅLLNING, UPPVÄRMNING OCH TILLAGNING

23-LITERSMODELL

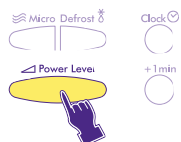
17-LITERSMODELL



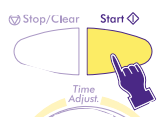
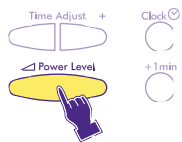
1. Tryck på knappen "**Micro**" (3). (Displayen blinkar 0:00 och den andra kontrollampen för mikrovågor högst upp till vänster och den första kontrollampen för mikrovågsnivå nederst till höger tänds).



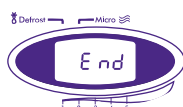
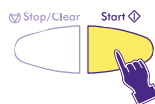
2. Ställ in önskad tid genom att vrida vredet "**Time Adjust**" (8) eller trycka på knapparna "**Time Adjust**" (8). (Displayen blinkar).



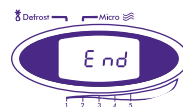
3. Tryck på knappen "**Power Level**" (4) för att välja önskad effekt (5 = maximum, 1 = minimum). Om man inte trycker på knappen går ugnen med maximal effekt (effekt 5). (På displayen visar den nedersta kontrollampen vald effekt).



4. Tryck på knappen "**Start**" (14) för att starta ugnen. (Displayen visar inställd tid och effekt).



5. När den inställda tiden har gått hörs 3 långa signaler och på displayen visas texten "**End**".



- Man kan visa tidpunkten på dygnet även när ugnen är i funktion genom att trycka på knappen "**Clock**" (9). På displayen visas då tiden under cirka 3 sekunder.
- Man kan när som helst kontrollera hur den inställda funktionen framskrider genom att öppna luckan och granska maten. Mikrovågsstrålningen avbryts då och återupptas när man stänger luckan och trycker på knappen "**Start**" (14).
- För att avbryta matlagningen utan att öppna luckan behöver man bara trycka på knappen "**Stop/Clear**" (7).
- Om du i stället vill avsluta tillagningen går du till väga enligt följande:
 - om ugnsluckan är öppen, tryck på knappen "**Stop/Clear**" (7) en gång
 - om ugnen är i gång, tryck på knappen "**Stop/Clear**" (7) 2 gånger
 - om ugnen är avstängd och luckan är stängd, tryck på knappen "**Stop/Clear**" (7) 1 gång
- Tillagningstiden och mikrovågeffekten kan ändras också efter det att man har tryckt på knappen "**Start**" (14).

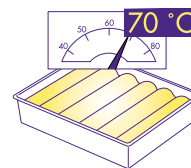
ATT VARMHÅLLA MAT

- Denna funktion lämpar sig för alla slags maträtter.
- Den gör att man kan hålla nyss tillagade eller uppvärmda rätter varma utan att de blir torra eller fastnar i kokkärlet.
- Om man ställer in effekten på 1 och täcker maten med en tallrik eller med plastfolie håller den sig varm till dess att den ska ätas.
- Alternativt kan man varmhålla maten direkt på serveringstallriken (som ska vara täckt).

UPPVÄRMNING

Uppvärmning av mat är en funktion där man verkligen märker hur användbar och effektiv mikrovågsugnen är. Mikrovågorna ger en klar tidsbesparing jämfört med traditionella metoder och därmed sparar man ju också på elektriciteten.

- Maten (särskilt fryst mat) bör värmas till en temperatur på minst 70°C (den ska vara brännhet!). Den blir för het för att ätas omedelbart, men man kan vara säker på att den blir helt bakteriefri.
- Följ alltid nedanstående regler för att värma färdiglagade eller frysta rätter:
 - ta ut maten ur metallbehållare
 - täck med plastfolie (för mikrovågsugn) eller smörpapper. På så sätt bibehålls hela den naturliga smaken och ugnen håller sig renare. Man kan också täcka maten med en upp- och nedvänd tallrik.
 - rör om eller vänd om möjligt ofta för att snabba på uppvärmningen och göra den jämnare
 - tänk på att tidsangivelserna på frysförpackningarna inte alltid stämmer och att tiden ibland måste ökas.
- Fryst mat måste tinas innan uppvärmningen påbörjas. Ju lägre temperatur matvarorna har från början, desto längre tid erfordras för uppvärmningen.
- Mat och dryck kan värmas i behållare av papp eller plast under kort tid. Dessa behållare kan dock deformeras om tillagningstiden är lång.



Uppvärmningstid

Tiderna i tabellen varierar med ugnens uteffekt. Denna anges på ugnsluckan, i symbolen  (se sid. 50).
OBS: Man kan också enkelt genomföra viss uppvärmning med hjälp av de förprogrammerade funktionerna "Quick menu" (se tabellen på sid. 48 eller instruktionerna på sid. 67).

Maträtt	Kvantitet	Effekt	850/900W tidsåtgång (min.)	750/800W tidsåtgång (min.)	OBS
ATT MJUKA UPP MAT • Choklad/glasyr • Smör	100 gr 50-70 gr	3 5	4 - 5 0'.5"-0'.10"	5 - 6 0'.7"-0'.12"	Lägg på en tallrik. Rör om i glasyren en gång.
FRÅN KYLSKÅPSTEMP. (5/8°C) UPP TILL 20/30°C					
• Yoghurt • Nappflaska	125 gr 240 gr	" "	0'.10"-0'.15" 0'.25"-0'.30"	0'.12"-0'.17" 0'.35"-0'.40"	Ta bort metallpappret Värm nappflaskan utan napp och skaka den genast efter uppvärmningen för att jämna ut temperaturen. Kontrollera innehållets temperatur innan du ger det till barnet. Minska tiden något om mjölken håller rumstemperatur. Rör om väl om mjölken är i pulverform, eftersom pulverrester kan fatta eld. Använd pastöriserad mjölk.
FÄRDIGLAGAD MAT FRÅN KYLSKÅPSTEMP. (URSPRUNGSTEMP. 5/8°C) UPP TILL CIRKA 70°C					
• Förpackning lasagne eller fylld pasta	400 gr	"	4 - 6	6 - 8	Här avses förpackningar med färdiglagad mat av olika slag som säljs in handeln och som ska värmas till 70°C. Ta ur maten ur eventuella metallförpackningar och lägg den direkt på den tallrik den ska ätas från. Maten ska alltid vara täckt för bästa resultat.
• Förpackning kött med ris och/eller grönsaker	400 gr	"	4 - 6	6 - 8	
• Förpackning fisk och/eller grönsaker	300 gr	"	3 - 5	5 - 7	
• Tallrik med kött och/eller grönsaker	400 gr	"	5 - 7	7 - 9	Här avses portioner med färdiglagad mat av olika slag som ska värmas till 70°C. Lägg maten direkt på den tallrik den ska ätas från och täck den antingen med plastfolie eller med en upp- och nedvänd tallrik.
• Tallrik med pasta, cannelloni eller lasagne	400 gr	"	5 - 7	7 - 9	
• Tallrik med fisk och/eller ris	300 gr	"	4 - 6	6 - 8	
FRYST MAT SOM SKA VÄRMAS/TILLAGAS (URSPRUNGSTEMP. -18°/-20°C) UPP TILL CIRKA 70°C					
• Förpackning lasagne eller fylld pasta	400 gr	"	6 - 8	8 - 10	Här avses förpackningar med fryst färdiglagad mat av olika slag som ska värmas till 70°C direkt i förpackningen. Om förpackningen är av metall lägger man maten direkt på den tallrik den ska ätas från och ökar tiden med någon minut.
• Förpackning kött med ris och/eller grönsaker	400 gr	"	5 - 7	7 - 9	
• Förpackning fisk och/eller förkokta grönsaker	300 gr	"	3 - 5	5 - 7	
• Förpackning fisk och/eller råa grönsaker	300 gr	"	8 - 10	10 - 12	Ta ut de råa matvarorna ur förpackningarna och lägg dem i en behållare som kan användas i mikrovågsugn och täck över dem.
• En portion kött och/eller grönsaker	400 gr	"	6 - 8	8 - 10	
• En portion pasta, cannelloni eller lasagne	400 gr	"	7 - 9	9 - 11	Här avses portioner med fryst färdiglagad mat av olika slag som ska värmas till 70°C. Lägg den frysta maten direkt på den tallrik den ska ätas från och täck den antingen med en upp- och nedvänd tallrik eller en eld-fast form. Kontrollera att maten är ordentligt varm i mitten och rör om möjligt om.
• En portion fisk och/eller ris	300 gr	"	4 - 6	6 - 8	
KYLSKÅPSKALLA DRYCKER (5-8°C) UPP TILL CIRKA 70°C					
• 1 kopp vatten	180 cc	"	2 - 2'.30"	2'.30"-3	Alla drycker ska röras om efter uppvärmningen så att temperaturen jämnas ut. Det är bäst att täcka buljong med en upp- och nedvänd tallrik.
• 1 kopp mjölk	150 cc	"	1'.30" - 2	2-2'.30"	
• 1 kopp kaffe	100 cc	"	1'.30" - 2	2-2'.30"	
• 1 tallrik buljong	300 cc	"	4 - 5	5 - 6	
RUMSTEMPERERADE DRYCKER (20-30°C) UPP TILL CIRKA 70°C					
• 1 kopp vatten	180 cc	"	1'.30" - 2	2-2'.30"	Alla drycker ska röras om efter uppvärmningen så att temperaturen jämnas ut. Det är bäst att täcka buljong med en upp- och nedvänd tallrik.
• 1 kopp mjölk	150 cc	"	1 - 1'.30"	1'.30"-2	
• 1 kopp kaffe	100 cc	"	1 - 1'.30"	1'.30"-2	
• 1 tallrik buljong	300 cc	"	3 - 4	4 - 5	

T I L L A G N I N G

KÖTT

Du kan göra stekar, bräserat kött och kalops. Vänd och rotera stora bitar som inte kan röras om. Låt dig inte luras av hur köttet ser ut på utsidan (under och efter tillagningen). Det bryns inte som i en traditionell ugn men i gengäld bibehålls dess näringssinnehåll och smak i större utsträckning.

FÅGEL

Alla slags fjäderfän kan tinas och sedan tillagas i mikrovågsugn. Skinnet blir inte så knaprigt som vanligt: för att ge det färg kan du pensla med smält smör eller margarin.

FISK

Fisk tillagas mycket snabbt och med utmärkt resultat. Du kan anrätta den med litet smör eller olja (eller låta den vara naturell). Täck med plastfolie. Om skinnet är kvar ska det naturligtvis perforeras. Filéer placeras ut jämnt. Det är inte tillrådligt att tillaga fisk som panerats med ägg.

Tillagningstider för kött, fågel och fisk

För att göra köttet mjukare kan du tillsätta 1/2 glas vatten i början av tillagningen. Tiderna i tabellen varierar med ugnens uteffekt. Denna anges på ugnsluckan, i symbolen  (se sid. 50).

Maträtt	Kvantitet	Effekt	Uteffekt 850/900W	Uteffekt 750/800W	OBS	Vilotid (minuter)
			Tid att ställa in (minuter)	Tid att ställa in (minuter)		
OKKÖTT						
Köttfärslimpa	900 gr	4	18 - 20	22 - 24	(*) Blanda 500 g nötfärs med ägg, skinka, strö- bröd etc.	5
Köttfärslimpa	800 gr	4	15 - 20	20 - 25		5
Ryggbiff	600 gr	"	17 - 22	22 - 27	Vänd efter halva tiden	5
Stek, lägg	1 kg	"	25 - 30	32 - 37		10
KALV						
Gryta	700 gr	"	17 - 22	22 - 27	Rör om 2-3 gånger.	8
Stek (hoprullad)	1 kg	"	25 - 30	32 - 37	Vänd efter halva tiden	10
Lår i skivor	200 gr	"	10 - 15	15 - 20	Behöver inte vändas	2
FLÄSKKÖTT						
Skinka	500 gr	"	15 - 20	20 - 25	Vänd efter halva tiden	5
Stek	1 kg	"	25 - 30	32 - 37	Vänd efter halva tiden	10
Karré	700 gr	"	17 - 22	22 - 27	Vänd efter halva tiden	8
LAMM						
Bog	1 kg	"	25 - 30	32 - 37	Vänd efter halva tiden	10
Färska hamburgare	100 gr	"	7 - 10	10 - 13		3
Gulash	1,5 kg	5	35 - 40	45 - 50	Rör om 2-3 gånger.	3
Korv	300 gr	4	10 - 14	14 - 19		3
FÅGEL: KYCKLING						
Hel	1,5 kg	"	40 - 45	50 - 55	Vänd efter halva tiden	10
Halv	500 gr	"	15 - 20	20 - 25	Behöver inte vändas	5
I bitar	500 gr	"	15 - 20	20 - 25	Behöver inte vändas	5
Bröst	300 gr	"	10 - 14	14 - 19	Behöver inte vändas	3
KALKON						
Bitar	1,5 kg	"	40 - 45	50 - 55	Vänd efter halva tiden	8
Bröst	500 gr	"	15 - 20	20 - 25	Behöver inte vändas	8
ANKA						
Hel	1,5 kg	"	40 - 45	50 - 55	Vänd efter halva tiden	10
FISK						
Filé	300 gr	5	4 - 7	7 - 10	Tillaga täckt	2
Skivor	300 gr	"	6 - 9	9 - 12	Tillaga täckt	2
Hel	500 gr	"	7 - 10	10 - 13	Tillaga täckt	2
Hel	250 gr	"	4 - 7	7 - 10	Tillaga täckt	2
Kräftor	500 gr	"	6 - 9	9 - 12	Tillaga täckt	2
Skivor	400 gr	"	6 - 9	9 - 12	Tillaga täckt	2

(*) Dessa angivelser lämpar sig för att genomföra tillagningstest för köttfärs i enlighet med IEC 705, paragraf 17.3 test C. Täck behållaren med plastfolie för mikrovågsugn som du sticker några hål i. Ytterligare anvisningar om detta och andra prestandatest i enlighet med IEC 705 framgår av tabellen på sid.

GRÖNSAKER

Grönsaker bibehåller sin färg och sitt näringsinnehåll bättre när de tillagas i mikrovågsugn än vid traditionell matlagning.

Tillsätt cirka 5 matskedar vatten till 500 g grönsaker.

De ska alltid täckas med plastfolie.

Större grönsaker skärs i lika stora bitar (t. ex morötter).

Rör om minst en gång efter halva tiden och salta lätt efter tillagningen.

Tillagningstider för grönsaker

Tiderna i tabellen varierar med ugnens uteffekt.

Denna anges på ugnsluckan, i symbolen  (se sid. 50).

Maträtt	Kvantitet	Effektväljare	Uteffekt 850/900W	Uteffekt 750/800W	OBS	Vilotid (minuter)
			Timer (minuter)	Timer (minuter)		
• Sparris	500 gr	5	9 - 10	11 - 12	Skär i 2 cm stora bitar	4
• Kronärtskockor	300 gr	“	11 - 12	12 - 13	Det är bättre att använda kronärtskocksbottnar	4
• Gröna bönor	500 gr	“	11 - 12	13 - 14	Skär i bitar	4
• Broccoli	500 gr	“	7 - 8	9 - 10	Dela upp i "buketter"	4
• Brysselkål	500 gr	“	7 - 8	9 - 10	Tillagas hel	4
• Vitkål	500 gr	“	7 - 8	9 - 10	Skär i strimlor	4
• Rödkål	500 gr	“	7 - 8	9 - 10	Skär i strimlor	4
• Morötter	500 gr	“	9 - 10	11 - 12	Skär i lika stora bitar	4
• Blomkål	450 gr	“	11 - 12	13 - 14	Dela upp i buketter	4
• Selleri	500 gr	“	7 - 8	9 - 10	Skär i bitar	4
• Aubergine	500 gr	“	6 - 7	8 - 9	Skär i kuber	4
• Purjolök	500 gr	“	6 - 7	8 - 9	Skär i strimlor	4
• Champinjoner	500 gr	“	6 - 7	8 - 9	Tillagas hel. Inget vatten behövs	4
• Lök	250 gr	“	5 - 6	7 - 8	Hela med samma storlek. Vatten behövs inte	4
• Spenat	300 gr	“	6 - 7	8 - 9	Skölj, låt rinna av och täck	4
• Ärtor	500 gr	“	10 - 11	12 - 13		4
• Fänkål	500 gr	“	12 - 13	14 - 15	Skär i fyra bitar	4
• Paprika	500 gr	“	9 - 10	11 - 12	Skär i bitar	4
• Potatis	500 gr	“	8 - 9	10 - 11	Skär i bitar	4
• Squash	500 gr	“	7 - 8	9 - 10	Tillagas hela	4

OBS: Tillagningstiderna i tabellen är endast ungefärliga och beror på vikten, temperaturen före tillagningen och grönsakens konsistens och struktur.

RIS OCH SOPPOR

- Allmänt sett kräver soppor mindre vätska än vanligt eftersom avdunstningen är mycket liten i mikrovågsugn. Vänta med att tillsätta salt till efter tillagningen eller under vilotiden, eftersom det torkar ut.
- Det ska sägas att tidsåtgången för att tillaga ris i mikrovågsugn (liksom pasta för övrigt) är ungefär densamma som om man kokar det på spisen som vanligt. Fördelen med att laga en risotto i mikrovågsugn är att man inte behöver röra om hela tiden (det räcker med 2-3 gånger). Alla ingredienserna läggs i en behållare (som kan användas i mikrovågsugn och täcks med plastfolie (till 300 g ris behöver du 750 g buljong med ugnen på maximal effekt i cirka 12-15 minuter). Dessutom fastnar inte riset i botten på kokkärlet och eftersom man kan använda en soppskål eller något annat som man ställer på bordet behöver man inte flytta över det till ett uppläggningsfat.

BRYNING

De matvaror som är svårast att bryna under tillagning med mikrovågor är i allmänhet kotletter, schnitzlar och kycklingbröst. För att ändå uppnå en konstgjord brynt effekt kan man smörja in ytan med smör, helst blandat med rödpeppar. I handeln finns även såser som har framtagits speciellt för att ge färg åt mat som tillagats i mikrovågsugn. Samtliga sätt går ut på att få det kött eller den fisk som ska brynas att absorbera feta och färgande ämnen.

EFTERRÄTTER OCH FRUKT

Bakverk jäser mycket mer än vid traditionell matlagning (vid låg effekt). Eftersom de inte får någon skorpa är det bättre att garnera ytan med kräm eller glasyr (t. ex. choklad). De ska dessutom hållas täckta efter tillagningen eftersom de tenderar att torka snabbare än de som har lagats i traditionell ugn. Om frukt tillagas med skal ska man sticka hål på det och hålla den täckt: det är viktigt att låta den vila (3-5 minuter).

Tillagningstider för efterrätter och frukt

Tiderna i tabellen varierar med ugnens uteffekt. Denna anges på ugnsluckan, i symbolen  (se sid. 50).

Maträtt / kvantitet	Effekt	Uteffekt 850/900W	Uteffekt 750/800W	Vilotid (minuter)	Kommentarer och råd
		Tid att ställa in (minuter)	Tid att ställa in (minuter)		
Nötkaka (700 g)	3	13 - 17	18 - 23	5	Vilken kräm som helst kan användas
Sachertårta (850 g)	"	17 - 21	22 - 27	5	Fylls med sylt
Ananaskaka (800 g)	"	15 - 19	20 - 25	5	Ananasskivorna kan läggas i botten på pajformen eller skäras i bitar och blandas i smeten
Äppelkaka (1000 g)	"	17 - 21	22 - 27	5	Äpplena läggs som dekoration på ytan
Mockakaka (750 g)	"	13 - 17	18 - 23	5	Fylld med kräm blir den utsökt
Zabaione	4	1,30 - 3	4 - 6	3	Vispa var 30:e sekund
Kokta päron (300 g)	5	3 - 5	6 - 8	3	Päronen skärs i fyra delar
Kokta äpplen (300 g)	"	4 - 6	7 - 10	3	Äpplena skärs i skivor
Egg custard (750 g) test A	"	14 - 16	18 - 20	5	Dessa anvisningar lämpar sig för att utföra tillagningstest i enlighet med IEC 705, paragraf 17.3, test A respektive B.
Sockerkaka (475 g) test B	"	6 - 7	8 - 9	5	Ytterligare anvisningar om detta och andra prestandatest i enlighet med IEC 705 framgår av tabellen på sid. 2

ATT PROGRAMMERA IN FLERA MANÖVRER I FÖLJD

- Man kan ställa in följande sekvenser:
 - upptining + tillagning
 - tillagning 1 + tillagning 2
 - upptining + tillagning 1 + tillagning 2

Exempel: inställning av sekvensen upptining + tillagning.

23-LITERSMODELL

17-LITERSMODELL

	1. Tryck på knappen "Defrost" (2). (På displayen blinkar 0:00 och kontrollampen för upptining högst upp till vänster tänds).	
	2. Ställ in önskad tid genom att vrida vredet "Time Adjust" (8) eller trycka på knapparna "Time Adjust" (8). (Displayen blinkar).	
	3. Tryck på knappen "Micro" (3). (Displayen blinkar 0:00 och kontrollampen för mikrovågor högst upp till vänster och kontrollampen för maximieffekt till höger tänds).	
	4. Ställ in önskad tid genom att vrida vredet "Time Adjust" (8) eller trycka på knapparna "Time Adjust" (8). (Displayen blinkar).	
	5. Tryck på knappen "Power Level" (4) för att välja önskad effekt (5 = maximum, 1 = minimum). Om man inte trycker på knappen går ugnen med maximal effekt (effekt 5). (På displayen visar den nedersta kontrollampen vald effekt).	
	6. Tryck på knappen "Start" (14) för att starta sekvensen. (Displayen visar tiden för den valda funktionen).	
	7. När den inställda sekvensen har utförts hörs 3 långa signaler och på displayen visas texten "End".	

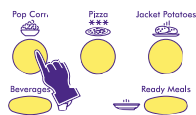
ATT ANVÄNDA KNAPPARNA "QUICK MENÙ"

Knapparna "Quick menù" är 5 olika program med förprogrammerad tillagningstid och effekt. Med hjälp av dessa kan man uppnå optimala resultat för de rätter som beskrivs i tabellen nedan.

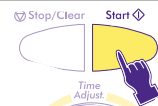
Knapp	Detta kan du göra	Råd
(6)  Beverages • Tryck 1 gång • Tryck 2 gånger • Tryck 3 gånger • Tryck 4 gånger	• Värma 1 kopp kaffe (60 cc) från rumstemperatur. • Värma 2 små koppar kaffe eller en stor kopp (120 cc) från rumstemperatur. • Värma 1 stor kopp (200 cc) från kylskåpstemperatur. • Värma 1 tallrik soppa (300 cc) från kylskåpstemperatur.	Rör om väl så att temperaturen jämnas ut när drycken har värmts
(11)  Jacket potatoes • Tryck 1 gång • Tryck 2 gånger • Tryck 3 gånger	• Tillaga 200 g potatis • Tillaga 400 g potatis • Tillaga 600 g potatis	Tvätta potatisarna ordentligt med skalet på, stick hål i dem med en gaffel och lägg dem på den roterande tallriken. Servera dem varma fyllda med smör eller ost.
(12)  Ready Meals Färdiglagade rätter från kylskåp • Tryck 1 gång • Tryck 2 gånger	• Värma 100 g av en maträtt (kött eller tillbehör) från kylskåpstemperatur. • Värma 250 g kött eller kött + grönsaker från kylskåpstemperatur.	Används för att värma gårdagens rester från kylskåpet. Täck tallriken antingen med plastfolie eller med en upp- och nedvänd tallrik.
(13)  Pizza Fryst pizza, färdiglagade frysta rätter • Tryck 1 gång • Tryck 2 gånger • Tryck 3 gånger	• Värma 1 fryst pizza på 300 g • Värma en förpackning (max. 300 g) färdigköpt fryst mat eller max. 300 g hemlagad fryst mat (t. ex. kött eller tillbehör). • Värma två förpackningar (max. 550 g) färdigköpt fryst mat eller max. 550 g hemlagad fryst mat (t. ex. kött eller tillbehör).	Lägg pizzan direkt på den roterande tallriken. Om förpackningen lämpar sig för matlagning med mikrovågor kan den läggas direkt på den roterande tallriken. Annars lägger man innehållet på en tallrik som täcks med plastfolie eller med en upp- och nedvänd tallrik.
(5)  Pop Corn • Tryck 1 gång	• Tillaga 1 förpackning popcorn för mikrovågsugn på 100 g.	Läs instruktionerna på förpackningen noggrant och lägg den på den roterande tallriken.

• GÅ TILL VÄGA ENLIGT FÖLJANDE FÖR ATT STÄLLA IN FÖRPROGRAMMERAD TILLAGNING:

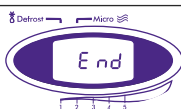
23-LITERSMODELL



- Tryck på önskad "Quick Menù"-knapp (se ovan). (På displayen blinkar den förinställda tiden och den andra kontrollampen högst upp till vänster och kontrollampen nedtill för inställd mikrovågseffekt tänds).

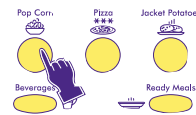


- Tryck på knappen "Start" (14) för att sätta igång ugnen.

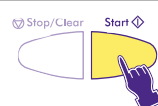


- När den inställda tiden har gått hörs 3 långa signaler och på displayen visas texten "End".

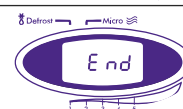
17-LITERSMODELL



- Tryck på önskad "Quick Menù"-knapp (se ovan). (På displayen blinkar den förinställda tiden och den andra kontrollampen högst upp till vänster och kontrollampen nedtill för inställd mikrovågseffekt tänds).



- Tryck på knappen "Start" (14) för att sätta igång ugnen.



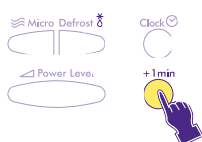
- När den inställda tiden har gått hörs 3 långa signaler och på displayen visas texten "End".

PROGRAMMET "QUICK REHEAT": MELLAN 1 OCH 6 MINUTER MED MAXIMAL EFFEKT

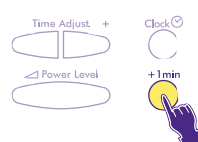
Denna funktion är mycket användbar när man vill värma små mängder mat eller dryck eller i sista stund lägga till en minut till en redan avslutad tillagning.

23-LITERSMODELL

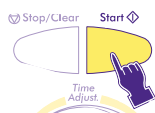
17-LITERSMODELL



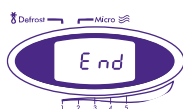
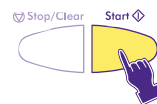
1. Tryck på knappen "+ 1 min" (10). (På displayen blinkar 1:00 och den andra kontrollampen för mikrovågor högst upp till vänster och den första kontrollampen för mikrovågsnivå nederst till höger tänds).



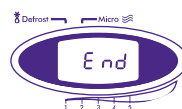
Om man trycker på knappen flera gånger ökas tiden med 30 sekunder i taget upp till maximalt 6 minuter.



2. Tryck på knappen "Start" (14) för att starta ugnen.



3. När den inställda tiden har gått hörs 3 långa signaler och på displayen visas texten "End".



BARNSÄKERHET

För att förhindra att apparaten sätts igång av misstag är den försedd med följande säkerhetsanordningar:

1. Låsning av START-knappen

- Tryck på **START**-knappen (14) i 5 sekunder när ugnen är på men ingen programmering har gjorts (klockan visas på displayen).
- Det hörs en kort ljudsignal: nu går det inte längre att starta någon tillagning.
- För att stänga av barnsäkerhetsanordningen håller du **START**-knappen (14) intryckt tills signalen hörs.

2. Låsning av korrigeringen av tillagningstid

När denna säkerhetsanordning är inkopplad kan man inte mixra med eller ändra inställda tillagningstider under själva tillagningen. På så sätt undviker man att tillagningstiden förlängs av misstag vilket kan vara farligt (maten kan brännas vid).

- Tryck på knappen **STOP/CLEAR** (7) i 5 sekunder när ugnen är på men ingen programmering har gjorts (klockan visas på displayen).
 - Det hörs en kort ljudsignal: tiden kan inte längre ändras
- För att stänga av säkerhetsanordningen håller du knappen **STOP/CLEAR** (7) intryckt tills signalen hörs.

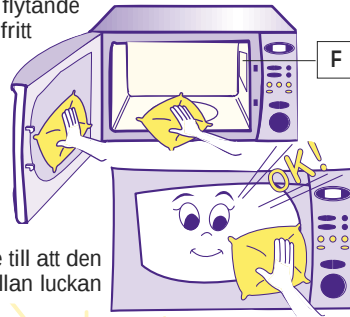
UNDERHÅLL OCH RENGÖRING

Dra alltid ur kontakten före underhåll och rengöring.

Rengöring

För att hålla apparaten i bästa skick bör man regelbundet rengöra luckan samt ugnens invändiga och utvändiga delar med en fuktad trasa och neutral tvål eller flytande rengöringsmedel. Håll alltid även skyddet för mikrovågsutsläpp (F) fritt från fett och flottstänk. **Använd inte rengöringsmedel med slipverkan, tvålull eller vassa metallverktyg** för att rengöra ugnen invändigt eller utvändigt. Se dessutom till att **vatten eller flytande rengöringsmedel inte tränger in i utsläppen för luft och ånga ovanpå apparaten**. Använd inte ammoniakbaserade rengöringsmedel.

Man bör inte heller använda alkohol, tvålull eller rengöringsmedel med slipverkan för att rengöra luckan invändigt och framför allt utvändigt, för att undvika repor. Håll alltid luckans insida ren för att se till att den kan stängas ordentligt, och undvik att smuts och matrester fastnar mellan luckan och ugnen.

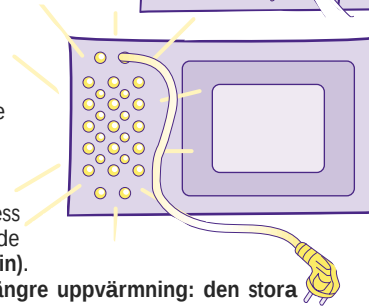


Rengör luftintagen på baksidan av ugnen regelbundet så att de inte med tiden täpps igen av damm och smutsavlagringar.

Då och då måste man ta loss den roterande tallriken (D) och dess stöd (E) för att rengöra dem och ugnens botten. Diska den roterande tallriken och stödet med neutral tvållösning (**de kan diskas i maskin**).

Doppa inte ned den roterande tallriken i kallt vatten efter en längre uppvärmning: den stora temperaturskillnaden kan göra att den spricker.

Den roterande tallrikens motor är plomberad. Se ändå till att inget vatten tränger in under den roterande tallrikens fäste (B) när botten görs ren.



Om det är någonting som inte fungerar ...

Vänd dig till av tillverkaren auktoriserad serviceverkstad om ett fel uppstår. Innan du ringer våra tekniker är det alltid bäst om du gör följande enkla kontroller:

p r o b l e m	o r s a k / å t g ä r d
• Apparaten fungerar inte	• Luckan är inte ordentligt stängd • Stickproppen sitter inte i kontakten ordentligt • Ingen ström i uttaget (kontrollera husets säkringar) • Tiden är felinställd
• Kondens på det plan den står på och inuti ugnen	• När man lagar mat som innehåller vatten är det helt normalt att den ånga som bildas inuti ugnen kommer ut och kondenseras inuti ugnen eller på köksbänken
• Gnistbildning i ugnen	• Använd inte behållare av metall eller förpackningar med metalldelar vid matlagning i mikrovågsugn
• Maten blir inte tillräckligt varm	• Välja rätt tillagningssätt eller öka tillagningstiden • Maten har inte tinats helt före tillagningen
• Maten bränns vid	• Välj en lägre effekt eller minska tillagningstiden
• Maten blir inte jämnt tillagad	• Rör om i maten under tillagningen. Tänk på att maten blir bättre tillagad om den skärs i lika stora bitar. • Den roterande tallriken är blockerad

Om ugnslampan skulle gå sönder kan man ändå fortsätta att använda apparaten utan problem. Vänd dig till auktoriserad serviceverkstad för att få lampan utbytt.