

INNEHÅLL

KAP 1- ALLMÄN INFORMATION

1.1 Viktiga säkerhetsföreskrifter.....sid.	44
1.2 Tekniska data.....sid.	45
1.3 Installation och elektrisk anslutning.....sid.	45
1.4 Medföljande tillbehör.....sid.	46
1.5 Lämpliga tillagningskärl.....sid.	47
1.6 Allmänna regler och råd vid användning av ugnensid.	48

KAP. 2-ANVÄNDNING AV PROGRAMMERINGSPANELEN OCH FUNKTIONSINSTÄLLNINGAR

2.1 Reglering av tiduret.....sid.	49
2.2 Programmering av tillagning.....sid.	50
2.3 Automatisk upptining och tillagning i följd.....sid.	52
2.4 Inställning av förprogrammerade recept ("Automatic function"-knapparna).....sid.	53
2.5 Snabb uppvärmning.....sid.	53
2.6 Barnsäkerhet.....sid.	53
2.7 Tallrikens stopp-knapp.....sid.	53
2.8 "Memotime"-funktion.....sid.	53

KAP.3- ANVÄNDNING AV UGNEN: ANVISNINGAR OCH TIDTABELLER

3.1 Upptining.....sid.	54
3.2 Uppvärmning.....sid.	55
3.3 Tillagning av förrätter, pastarätter.....sid.	56
3.4 Tillagning av kött.....sid.	56
3.5 Tillagning av grönsaker och grönsaksrätter.....sid.	57
3.6 Tillagning av fisk.....sid.	58
3.7 Tillagning av efterrätter och tårter.....sid.	58
3.8 Uppvärmning/tillagning med de "Automatic function"-knap parna.....sid.	59

KAP. 4 - UNDERHÅLL OCH RENGÖRING

4.1 Rengöring.....sid.	60
4.2 Underhåll.....sid.	61

KAPITEL 1 - ALLMÄN INFORMATION

1.1 VIKTIGA SÄKERHETSFÖRESKRIFTER

Läs dessa föreskrifter noggrant innan du börjar använda ugnen. På så sätt undviker du att göra fel och resultatet blir bättre.

- 1) Denna ugn är utformad för att tina, värma och tillaga mat i hushållsmiljö. Ugnen får inte användas i andra syften, modifieras eller manipuleras på något sätt.
- 2) Kontrollera att luckan går att stänga ordentligt, att metallhöljet inte är deformerat och att gångjärn och hakar inte är skadade innan ugnen ansluts till elnätet. Om dessa delar är skadade får man inte använda mikrovågsugnen innan en servicetekniker (med utbildning hos tillverkaren eller dennes Serviceverkstad) har reparerat den.
- 3) Försök inte använda ugnen med luckan öppen genom att manipulera säkerhetsanordningarna.
- 4) Starta inte ugnen om föremål av något slag fastnat mellan ugnens front och luckan. Håll alltid luckans insida (E) ren med hjälp av en fuktig trasa och rengöringsmedel utan slipverkan. Låt inte smuts eller matrester ansamlas mellan ugnens front och luckan (fig.1).
- 5) När ugnskuckan är öppen bör man alltid tänka på att:
 - inte utöva ett överdrivet tryck på luckan med alltför tunga föremål och heller inte dra handtaget nedåt eftersom ugnen riskerar att välta.
 - Inte ställa heta förvarings- eller kokkärl på den öppna luckan (t.ex. kärl som just kommit ur ugnen).
- 6) Använd inte ugnen om elsladden eller kontakten är skadade (risk för stötar).
- 7) Justeringar, reparationer och byten av elsladden får endast utföras av personal som utbildats av tillverkaren eller Serviceverkstaden (fig3). Eventuella reparationer som utförs av personer utan fackkunskap kan medföra fara.
- 8) ÖPPNA INTE LUCKAN om rök kommer ut ur ugnen, stäng omedelbart av apparaten eller dra ur kontakten ur eluttaget
- 9) Denna ugn får endast användas av vuxna. Låt inte barn vistas i ugnens närhet när den är i drift (risk för brännskador).
- 10) IFör att undvika överhettning och därmed brandrisk bör man övervaka ugnen när livsmedlen tillagas i engångsförpackningar av plast, papper eller andra brännbara material samt vid uppvärmning av små mängder mat.
- 11) Uppmärksamma att ugnens innerväggar och lucka blir varma under användning. Vidrör heller inte det elektriska elementet som sitter inne i ugnen.
- 12) Under uppvärmning av vätskor (vatten, kaffe, mjölk etc.) kan det hända att vätskan till följd av fördröjd uppkokning plötsligt börjar koka när man tar ut behållaren. Vätskan kan då koka över häftigt och medföra brännskador. För att undvika detta bör man innan man börjar värma vätskor ställa i en plastsked som tål höga temperaturer eller en glasstav behållaren (fig.4).
- 13) Värm inte spritdrycker med hög alkoholhalt eller stora mängder olja. De kan fatta eld!.



fig. 1



fig. 2



fig. 3

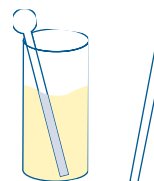


fig. 4



fig. 5

Kapitel 1 - allmän information

- 14) Efter uppvärmning av barnmat (i nappflaska eller burk) bör man ALLTID kontrollera temperaturen innan barnet matas, för att undvika brännskador (fig.5). 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 som tillverkaren har angett innan ugnen startas.

OBSERVERA: När apparaten startas för första gången, kan en doft av "nytt" och lite rök förekomma under de första 10 minuterna: Detta beror endast på att elementen behandlat med skyddsmedel.

1.2 TEKNISKA DATA

• ENERGIKONSUMTION (Standard CENELEC HD 376)

För att uppnå 200 °C	0,35 kWh
För att vidmakthålla temperaturen vid 200°C under 1 timme	1,15 kWh
Total konsumtion	1,5 kWh

• UTGÅENDE MIKROVÅGSEFFEKT: 1000W (IEC 705)

Se märkplåten på baksidan av apparaten för ytterligare uppgifter. Denna apparat överensstämmer med EG-direktiv 89/336/EEG och 92/31/EEG om elektromagnetisk kompatibilitet samt med direktiv 89/109/EEG om material i kontakt med livsmedel.

1.3 INSTALLATION OCH ELEKTRISK ANSLUTNING

- 1) Ta fram ugnen ur emballaget, avlägsna skyddet runt den roterande tallriken (H) och den tillhörande hållaren (I). Kontrollera att den roterande tallrikens fäste (D) är korrekt placerat i uttaget mitt i den roterande tallriken.
- 2) Rengör ugnens insida med en mjuk fuktig trasa.
- 3) Kontrollera att inga transportskador uppstått och i synnerhet att luckan går att öppna och stänga ordentligt.
- 4) Placera apparaten på en stabil uppställningsplats, på minst 85 cm höjd, utom räckhåll för barn eftersom luckan kan hettas upp under tillagningen.
- 5) **Kontrollera efter uppställning av apparaten att det finns ett fritt utrymme på cirka 5 cm på sidorna och bakom ugnen samt ett fritt utrymme på minst 20 cm ovanför ugnen (fig. 6).**
- 6) Täck aldrig över luftintagen. Placera ingenting ovanpå ugnen och kontrollera att utsläppen för luft och ånga (som är placerade ovanpå, under och på baksidan av apparaten) ALLTID HÅLLS FRIA (fig. 7).

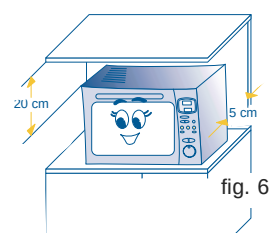


fig. 6

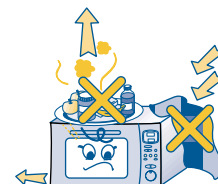


fig. 7

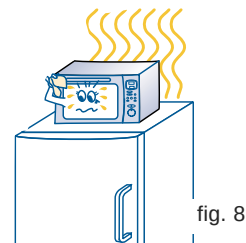
Kapitel 1 - allmän information

- 7) Placera hållaren (I) mitt i den runda delen av ugnens botten och lägg den roterande tallriken (H) på hållaren. Fästet (D) ska haka i den roterande tallrikens uttag.

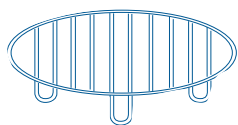
OBSERVERA: placera inte ugnen ovanpå eller i närheten av värmekällor (t.ex. ovanpå ett kylskåp) (fig.8).

- 8) Placera apparaten så att kontakten och eluttaget lätt kan nås även efter installationen.

- 9) Kontrollera att nätspänningen överensstämmer med den spänning som anges på apparatens märkplåt och att eluttaget är ordentligt jordat: Tillverkaren fransäger sig allt ansvar om denna föreskrift inte respekteras.



1.4 MEDFÖLJANDE TILLBEHÖR

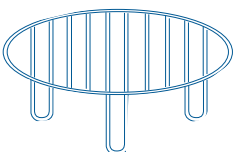


UNDRE GALLER

Funktionen enbart ventilerad ugn:
För alla typer av traditionell tillagning, i synnerhet för bakning.

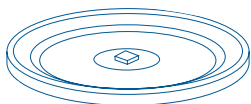
Kombinerad funktion mikrovågsugn + ventilerad ugn och mikrovågsugn + grill

För snabb tillagning av kött, potatis, vissa efterrätter som jäser och gratinerade rätter (t.ex. lasagne).



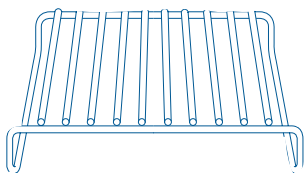
ÖVRE GALLER

Funktionen enbart grill
För alla typer av grillning



ROTERTANDE TALLRIK

Den roterande tallriken kan användas med samtliga funktioner



REKTANGULÄRT GALLER

Endbart med funktionen ventilerad ugn

För alla typer av traditionell tillagning i stora fyrkantiga former. Maten skall blandas eller vändas under tillagningen. Placera detta galler direkt på ugnens botten. Den roterande tallriken (H) kan ligga kvar på sin plats.

Får inte användas under tillagning med mikrovågor.

Kapitel 1 - allmän information

1.5 LÄMPLIGA TILLAGNINGSKÄRL

Med funktionerna enbart mikrovågsugn eller med kombinerade funktioner kan man använda alla typer av behållare av glas (helst eldfast), keramik, terrakotta, under förutsättning att de inte har dekorationer eller delar i metall . (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, pappbrickor och engångstallrikar i plast som underlägg. Vad beträffar form och storlek är det viktigt att rotationen inte hindras.

Behållare av metall, trä, bambu 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 severingstallriken och på så vis undvika att använda och diska kastruller. Tänk dock på att mycket het mat kan överföra värmen till tallriken och användandet av grytlappar rekommenderas.

Om ugnen är inställd på funktionerna " **Enbart ventilerad ugn**" eller " **Enbart grill**" kan alla typer av tillagningskärl för ugn användas. Respektera under alla händelser föreskrifterna i följande tabell:

	Glas	Eldfast glasl	Keramik	Terrakotta	Aluminium folie	Plast	Papper eller kartong	Metallkärl
Funktionen : "Enbart mikrovågsugn"	JA	JA	JA	JA	NEJ	JA	JA	NEJ
"Kombinerade:" funktioner	NEJ	JA	JA	JA	NEJ	NEJ	NEJ	NEJ
Funktionen " Endbart ventilerad" Enbart Grill"	NEJ	JA	JA	JA	JA	NEJ	NEJ	JA

Kapitel 1 - allmän information

1.6 ALLMÄNNA REGLER OCH RÅD VID ANVÄNDNING AV UGNEN

- 1) Det är mycket viktigt att röra om flera gånger under tillagningen: därmed blir temperaturen jämnare fördelad och tillagningstiden förkortas.
- 2) Man bör också **vända** maten under tillagningen.
- 3) Matvaror med skinn eller skal (till exempel äpplen, potatis, tomat, 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.9).
- 4) Om man lagar många portioner av samma maträtt, till exempel kokt potatis, bör de **placeras i ring** i en form för att erhålla en jämn tillagning (Fig. 10).
- 5) För att undvika att kondens bildas inne i mikrovågsugnen, på uppställningsplatsen eller runt luckan 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) tillagas dessutom bättre om de är täckta. Vidare hålls ugnen ren invändigt om man täcker maten. **Använd särskild genomskinlig plastfolie för mikrovågsugnar.**
- 6) Med funktionen "Enbart mikrovågsugn" samt med de "Kombinerade" funktionerna, **får ugnen absolut inte förvärmas eller köras tom (utan matvaror)**, eftersom detta kan orsaka gnistbildning och skador på apparaten.
- 7) **Tillaga inte ägg med skalet kvar (fig.11):** det tryck som bildas inuti ägget kan få det att explodera, också efter tillagningen. Värm inte redan tillagade ägg om de inte är i form av ägggröra.
- 8) Glöm inte att öppna maträtter i vakuumpackningar eller förseglade förpackningar innan de värms eller tillagas i ugnen. Annars stiger trycket i behållaren och kan göra att den exploderar, även efter avslutad tillagning.

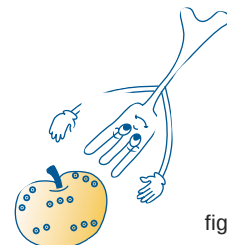


fig. 9

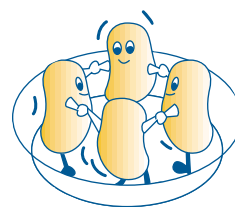


fig. 10

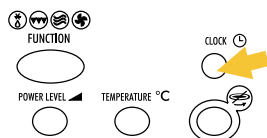


fig. 11

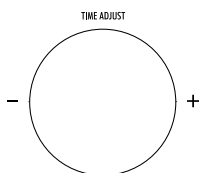
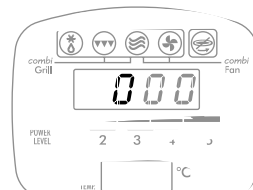
KAPITEL 2- ANVÄNDNING AV PROGRAMMERINGSPANELEN OCH FUNKTIONSINSTÄLLNINGAR

2.1 INSTÄLLNING AV TIDURET

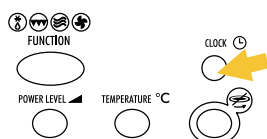
- När apparaten ansluts till elnätet för första gången, eller efter ett strömavbrott, visas fyra tecken (---) på displayen. Gör på följande vis för att ställa klockan:



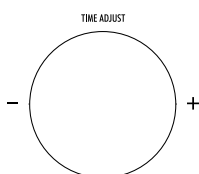
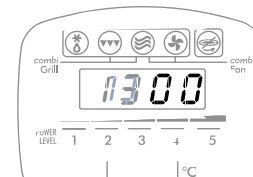
- 1** Tryck på knappen **CLOCK** (6). (På display 1 blinkar timtalet).



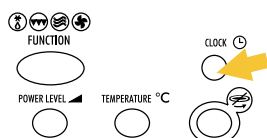
- 2** Ställ in önskat timtal genom att rotera vredet **TIME ADJUST** (14). (På display 1 blinkar timtalet).



- 3** Tryck återigen på knappen **CLOCK** (6). (På display 1 blinkar minuttalet).



- 4** Ställ in önskat minuttal genom att rotera vredet **TIME ADJUST** (14). (På display 1 blinkar minuttalet).



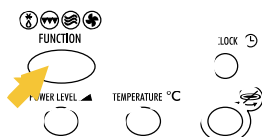
- 5** Tryck återigen på knappen **CLOCK** (6). (På displayen visas den inställda tiden).



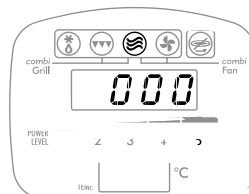
- För att ställa om klockan trycker du på knappen **CLOCK** (6) och gör sedan en ny inställning av tiden enligt ovan.
- Man kan visa det aktuella klockslaget även när ugnen är i drift genom att trycka på knappen **CLOCK** (6).

Kapitel 2 - användning av programmeringspanelen och funktionsinställningar

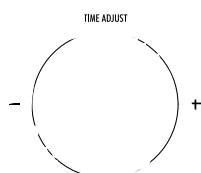
2.2 PROGRAMMERING AV TILLAGNING



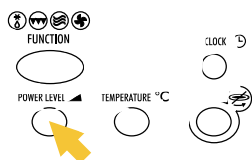
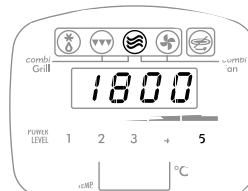
- 1** Tryck på **FUNCTION**-knappen (3) (funktionsinställning) och välj önskad funktion. Funktionen visas i form av en lysande symbol på display 1. Tillgängliga funktioner:



INDIKATOR	INSTÄLLD FUNKTION	INDIKATOR	INSTÄLLD FUNKTION
	Enbart mikrovågsugn		Kombinerad mikrovågsugn och grill
	Automatisk upptining		Enbart ventilerad ugn
	Kombinerad mikrovågsugn och ventilerad ugn		Enbart grill



- 2** Ställ in tillagningstiden, uttryckt i minuter, genom att vrida på vredet **TIME ADJUST** (14). Konsultera alltid de tabeller som finns i Kapitel 3 vid val av tillagningstid.



- 3** Med funktionerna
- Enbart mikrovågsugn
 - Kombinerad mikrovågsugn+ ventilerad ugn
 - Kombinerad mikrovågsugn+ grill

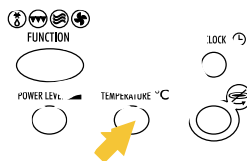


Ställ in mikrovågsugnens effektläge genom att flera gånger trycka på knappen **POWER LEVEL** (5) tills den önskade effekten, uttryckt i nummer, blinkar ovanför display 2 (nederst). Konsultera alltid de tabeller som finns i Kapitel 3 vid val av effekt.

OBS: • Ingen inställning av effektläge är nödvändig för funktionen **automatisk upptining**.

- Vid den kombinerade funktionen **mikrovågsugn+ ventilerad ugn** är det högsta möjliga effektläget **750 Watt**.
- Det inställda effektläget kan ändras även under pågående tillagning genom att trycka på knappen **POWER LEVEL** (5).

Kapitel 2 - användning av programmeringspanelen och funktionsinställningar

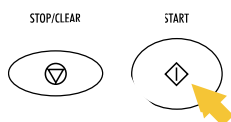


- 4** Med funktionerna:
Kombinerad mikrovågsugn+ ventilerad ugn Enbart ventilerad ugn



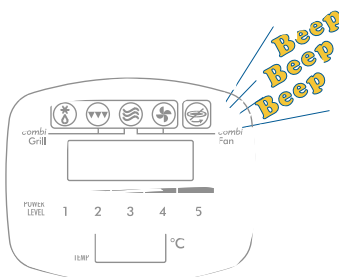
Ställ in önskad tillagningstid genom att flera gånger trycka på knappen **TEMPERATUR °C** (4) tills display 2 (nederst) visar den önskade temperaturen. Konsultera alltid de tabeller som finns i Kapitel 3 vid val av temperatur.

- OBS:**
- när tillagningen startat visar display 2 den reella temperaturökningen inne i ugnen.
 - när den önskade temperaturen uppnåtts, hörs en akustisk signal (tre ljudsignaler). Display 2 fortsätter att visa den inställda temperaturen under tillagningen.
 - det går också att enkelt modifiera den inställda temperaturen under tillagningen, genom att trycka på knappen **TEMPERATUR °C** (4).



- 5** Starta tillagningsprocessen genom att trycka på knappen **START** (13). På display 1 visas beräkningen av den resterande tiden före tillagningstidens slut och om funktionen förutser detta, visas temperaturen på display 2.

- OBS:**
- om tillagningsprocessen av någon anledning inte inleds, nollställs samtliga inställningar automatiskt efter 2 minuter.



- 6** När tillagningstiden avslutats hör en akustisk signal (3 ljudsignaler) och på displayen visas texten "END". Öppna luckan och ta ut maten (klockslaget visas och om ugnen är varm, även texten "COOL" - se Anmärkning nedan).

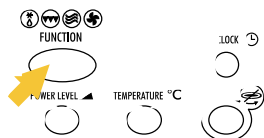
- OBS:**
- Man kan när som helst kontrollera hur den inställda tillagningen förlöper genom att öppna luckan och granska maten. Mikrovågsstrålningen avbryts på detta sätt och ugnens funktion återupptas när man stänger luckan igen och trycker på knappen **START** (13).
 - Om man av någon anledning vill avbryta matlagningen utan att öppna luckan behöver man bara trycka på knappen **STOP/CLEAR** (12).
 - Om du i stället vill avsluta tillagningen går du till väga enligt följande:
 - tryck en gång på knappen **STOP/CLEAR** (12) om ugnsluckan är öppen.
 - tryck två gånger på knappen **STOP/CLEAR** (12) om ugnsluckan är stängd och ugnen är i drift. På displayen visas tiduret.
 - denna modell är utrustad med en automatisk nedkylningscykel som träder i funktion när ugnen är mycket het (t.ex. efter långa tillagningstider med termisk funktion). Under denna cykel visar display 1 texten "COOL". Fläktarna och ugnslampan fortsätter att fungera (de stängs av automatiskt).

Efter alla typer av tillagningar fortsätter ugnslampan och kylfläkten att fungera ända tills ugnsluckan öppnas

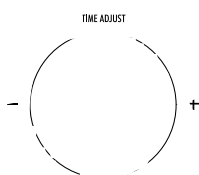
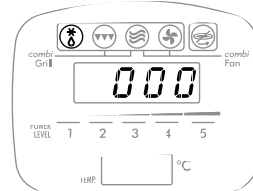
Kapitel 2 - användning av programmeringspanelen och funktionsinställningar

2.3 AUTOMATISK UPPTINING OCH TILLAGNING I FÖLJD

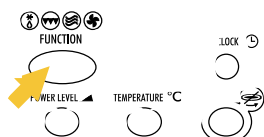
Gör på följande sätt för att programmera en automatisk upptinings- och tillagningscykel i följd :



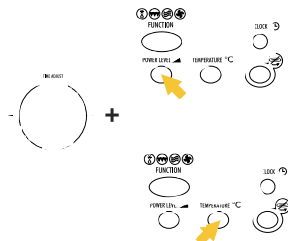
- 1** Ställ in funktionen automatisk upptining genom att trycka två gånger på **FUNCTION**-knappen (3) (funktionsinställning). På displayen visas indikatoren för automatisk upptining.



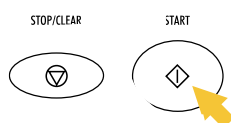
- 2** Ställ in upptiningstiden (uttryckt i minuter) genom att vrida på vredet **TIME ADJUST** (14).



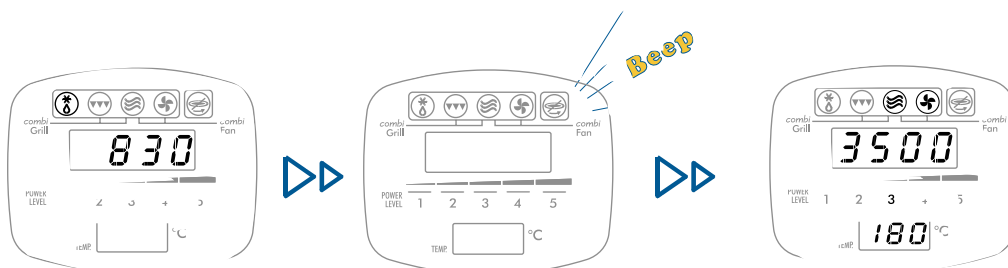
- 3** Ställ därmed in den efterföljande tillagningstiden genom att välja den önskade funktionen med **FUNCTION**-knappen (3) (funktionsinställning) tills de aktuella indikatorerna visas. (t.ex. funktionen kombinerad mikrovågsugn+ ventilerad ugn)



- 4** Ställ in tillagningstiden, och om funktionen kräver detta, mikrovågseffekten och ugnstemperaturen enligt föreskrifterna i föregående paragraf (par. 2.2).

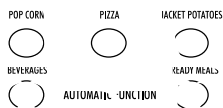


- 5** Tryck på knappen **START** (13). Övergången från upptining till tillagning anges med hjälp av en akustisk signal.

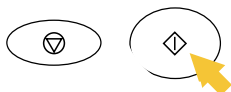


Kapitel 2 - användning av programmeringspanelen och funktionsinställningar

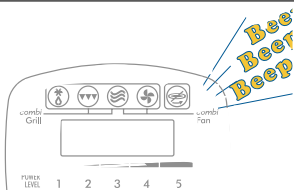
2.4 INSTÄLLNING AV FÖRPROGRAMMERADE RECEPT (AUTOMATISKA FUNKTIONS-KNAPPAR)



- 1 Tryck på knappen för önskad "AUTOMATISK FUNKTION".
(på displayen blinkar indikatorerna för den förinställda tillagningstiden och temperaturen samtidigt som indikatorerna för den förprogrammerade funktionen och effektläget tänds).
Konsultera paragraf 3.8 för valet av lämplig meny.



- 2 Tryck på knappen **START** (13) för att inleda tillagningen.



- 3 När den inställda tillagningstiden är slut, hörs tre långa signaler och på displayen visas texten "END".

2.5 SNABB UPPVÄRMNING

Denna funktion är mycket användbar när man vill värma små mängder mat eller dryck.

- Tryck på knappen **START** (13): ugnen startar med maximal effekt under 30 sekunder. Genom att trycka på knappen igen kan man öka tiden med 30 sekunder i taget upp till maximalt 3 minuter.
- Denna funktion aktiveras endast om den utförs inom 1 minut efter att maten placerats i ugnen.

Snabb uppvärmning kan också användas för att komplettera tillagning.

När tillagningen inletts kan den inställda tillagningstiden justeras med max. 60 minuter med hjälp av vredet **TIME ADJUST** (14).

2.6 BARNSÄKERHET

Ugnen är utrustad med en säkerhetsanordning som förhindrar att de inställda tillagningstiderna ändras under själva tillagningen för att undvika risken att tillagningstiden ofrivilligt förlängs (maträtterna kan brännas!). Spärranordningen aktiveras på följande sätt:

- Tryck in knappen **STOP/CLEAR** (12) under 5 sekunder.
- En kort ljudsignal hörs: det är i fortsättningen inte möjligt att justera tillagningstiderna för de följande tillagningsprocedurerna.
- För att utesluta spärranordningen, skall knappen **STOP/CLEAR** (12) hållas intryckt tills en ljudsignal hörs.

2.7 TALLRIKENS STOPP-KNAPP

Om stora behållare/tillagningskärl (eller kärl med handtag) som inte kan rotera skall användas, kan den roterande tallrikens rörelse uteslutas. Tryck på **TALLRIKENS STOPP**-knapp (15), detta är möjligt först sedan en tillagningsfunktion har ställts in: lysdioden högst upp till höger börjar blinka.

Efter att ha tryckt på **START** (13), blinkar lysdioden ytterligare 5 gånger, varefter den lyser fast under den inställda tiden; för att erhålla ett gott slutresultat skall maten blandas/vändas flera gånger under tillagningen. Funktionen **TALLRIKENS STOPP** förblir aktiv även under nästa tillagning, ända tills **TALLRIKENS STOPP-KNAPP** trycks in igen. Den maximala effekten med funktionen enbart mikrovågsugn är 750 W (reduceras automatiskt av den elektroniska kontrollen när **TALLRIKENS STOPP-KNAPP** aktiveras).

2.8 "MEMOTIME"-FUNKTIONEN

Denna funktion gör det möjligt att använda timern, UTAN att ugnen fungerar, upp till 60 minuter.

- Tryck på **FUNCTION**-knappen tills tre tecken visas på display 2, ställ in önskad tid genom att vrida på vredet **TIME ADJUST** (14) och sätt på ugnen med knappen **START** (13).
- Vid tidens slut hörs tre ljudsignaler och på display 1 visas texten **END**.

KAPITEL 3 - ANVÄNDNING AV UGNEN: ANVISNINGAR OCH TIDTABELLER

3.1 UPPTINING

- Frysta matvaror kan sättas in direkt i ugnen i plastpåsar eller plastfolie eller i sin förpackning, under förutsättning att dessa saknar metalldelar (t. ex. omslag eller förslutningar).
- 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 och vänder och/eller särar bitarna.
- Kött, fisk och frukt förlorar vätska under upptining. Det är därför tillrådligt att tina dem en skål.
- Det är praktiskt att lägga varje köttbit i en egen påse vid infrysningen. På så sätt sparar man tid vid tillagningen.
- Omedelbart efter upptiningen och innan tillagningen inleds, är det viktigt att respektera vilotiden: med vilotid (uttryckt i minuter) avses den tid under vilken maten skall vila för att temperaturen ska hinna spridas ytterligare i den.

TIDTABELL FÖR UPPTINING MED FUNKTIONEN "AUTOMATISK UPPTINING"

TYP	MÄNGD	TILLAGNINGSTID i minuter	ANMÄRKNINGAR/RÅD	LÄMPLIGT GALLER	VILOTID
KÖTT					
• Stekar (svin, nöt, kalv, etc.)	1 kg	19 - 21	Vänd upp och ned efter halva upptiningstiden. Se anmärkning *	Inget	20
• Biffar, kotletter, köttskivor	200 gr	4 - 6		Inget	5
• Gryta, gulasch	500 gr	10 - 12		Inget	10
• Köttfärs	250 gr	5 - 7		Inget	15
	500 gr	10 - 12		Inget	15
• Hamburgare	200 gr	5 - 7		Inget	10
• Korv	300 gr	6 - 8		Inget	10
FÄGEL					
• Anka, kalkon	1,5 kg	25 - 27	Vänd kycklingen upp och ned efter halva upptiningstiden. Skölj av med varmt vatten efter vilotiden för att avlägsna eventuella isrester.	Inget	20
• Hel kyckling	1,5 kg	25 - 27		Inget	20
• Kyckling i bitar	850 gr	13 - 15		Inget	10
• Kycklingbröst	300 gr	8 - 10		Inget	10
GRÖNSAKER			Djupfrysta grönsaker behöver inte tinas upp före tillagning.		
FISK					
• Filéer	300 gr	7 - 9	Vänd fisken upp och ned efter halva upptiningstiden.	Inget	7
• Fiskbitar	400 gr	8 - 10		Inget	7
• Hel fisk	500 gr	10 - 12		Inget	7
• Räkor	400 gr	8 - 10		Inget	7
MEJERIPRODUKTER					
• Smör	250 gr	4 - 6	Ta bort aluminiumfolie eller metalldelar. Ost skall inte tinas helt. Respektera vilotiden. Grädden skall avlägsnas från behållaren och placeras på en tallrik.	Inget	10
• Ost	250 gr	5 - 7		Inget	15
• Grädde	200 ml	7 - 9		Inget	5
BRÖD					
• 2 medelstora kuvertbröd	150 gr	1 - 2	Lägg brödet direkt på den roterande tallriken.	Inget	3
• 4 medelstora kuvertbröd	300 gr	2 - 4		Inget	3
• Brödskivor	250 gr	2 - 4		Inget	3
• Skivat fullkornsbröd	250 gr	2 - 4		Inget	3
FRUKT					
• Jordgubbar, plommon, körsbär, vinbär, aprikoser	500 gr	8 - 10	Rör om 2-3 gånger.	Inget	10
• Hallon	300 gr	5 - 7	Rör om 2-3 gånger.	Inget	10
• Björnbär	250 gr	3 - 5	Rör om 2-3 gånger.	Inget	6

* Dessa angivelser lämpar sig för att genomföra ett upptiningstest för köttfärs i enlighet med Standard IEC 705, paragraf 18.3 (se sid.2). 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 Standard IEC 705 återges i tabellen på sid. 2

Kapitel 3 - användning av ugnen: anvisningar och tidtabeller

3.2 UPPVÄRMNING

Uppvärmning av mat är den funktion med vilken mikrovågsugns användbarhet och effektivitet bäst kommer till sin rätt. Jämfört med traditionella uppvärmningsmetoder ger mikrovågorna en klar tidsbesparing, vilket också medför en energibesparing.

- 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 den naturliga smaken helt 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 skynda på uppvärmningen och fördela värmen jämnare.
 - följ noga tidsangivelserna på frysförpackningarna men tänk på att de 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.

Viktigt: vissa maträtter kan enkelt värmas upp med hjälp av de förprogrammerade recepten "AUTOMATIC FUNCTION" (se tabellen på sid. 59).

TABELL FÖR UPPVÄRMNINGSTIDER

TYP	MÄNGD	FUNKTION	EFFEKT/LÄGE	TILLAGNINGSTID i minuter	ANMÄRKNINGAR/RÅD
ATT MJUKA UPP MAT					
• Choklad / glasyr	100 gr		3	4 - 5	Håll upp på en tallrik. Rör om i glasyren en gång.
• Smör	50-70 gr		5	0'.10"-0'.15"	Lägg till en minut för smält smör
FRÅN KYLSKÅPSTEMP. (5/8°C) UPP TILL 20/30°C					
• Yoghurt	125 gr	"	5	0'.15"-0'.20"	Ta bort metallpapperet. Värm nappflaskan utan napp och skaka om omedelbart efter uppvärmningen för att fördela temperaturen jämt. Kontrollera innehållets temperatur innan du ger det till barnet. Minska den angivna tiden något om mjölken är rumstempererad. Blanda väl om pulvermjölk används eftersom pulverrester kan fästa eld.
• Nappflaska	240 gr	"	"	0'.30"-0'.35"	
FÄRDIGLAGAD MAT FRÅN KYLSKÅPSTEMP. (URSPRUNGSTEMP. 5/8°C) UPP TILL CIRKA 70°C					
• Förpackning med lasagne eller fylld pasta	400 gr	"	5	3 - 5	Här avses förpackningar med färdiglagad fryst mat av olika slag som skall värmas till 70°C direkt i förpackningen. Om förpackningen är av metall lägger man maten direkt på den tallrik den skall serveras på och ökar tillagningstiden med någon minut. Ta ut de råa matvarorna ur förpackningarna och lägg dem i ett kärl som kan användas i mikrovågsugn och täck över dem. Här avses portioner med färdiglagad fryst mat av olika slag som skall värmas till 70 °C. Lägg matportionen direkt på den tallrik den skall serveras på och täck alltid över, antingen med en upp- och nedvänd tallrik eller en eldfast form. Kontrollera att maten är ordentligt varm i mitten och rör om möjligt om.
• Förpackning med kött med ris och/eller grönsaker	400 gr	"	"	3 - 5	
• Förpackning med fisk och/eller grönsaker	300 gr	"	"	2 - 4	Ta ut de råa matvarorna ur förpackningarna och lägg dem i ett kärl som kan användas i mikrovågsugn och täck över dem. Här avses portioner med färdiglagad fryst mat av olika slag som skall värmas till 70 °C. Lägg matportionen direkt på den tallrik den skall serveras på och täck alltid över, antingen med en upp- och nedvänd tallrik eller en eldfast form. Kontrollera att maten är ordentligt varm i mitten och rör om möjligt om.
• Tallrik med kött och/eller	400 gr	"	"	4 - 6	
• Tallrik med pasta, cannelloni eller lasagne	400 gr	"	"	4 - 6	Här avses förpackningar med färdiglagad fryst mat av olika slag som skall värmas till 70°C direkt i förpackningen. Om förpackningen är av metall lägger man maten direkt på den tallrik den skall serveras på och ökar tillagningstiden med någon minut.
• Tallrik med fisk och/eller ris	300 gr	"	"	3 - 5	
FRYSTA RÄTTER SOM SKA VÄRMAS/TILLAGAS (URSPRUNGSTEMP. -18°/-20°C) UPP TILL CIRKA 70°C					
• Förpackning med lasagne eller fylld pasta	400 gr	"	5	5 - 7	Här avses förpackningar med färdiglagad fryst mat av olika slag som skall värmas till 70°C direkt i förpackningen. Om förpackningen är av metall lägger man maten direkt på den tallrik den skall serveras på och ökar tillagningstiden med någon minut.
• Förpackning med kött med ris och/eller grönsaker	400 gr	"	"	4 - 6	
• Förpackning med fisk och/eller förkokta grönsaker	300 gr	"	"	2 - 4	Ta ut de råa matvarorna ur förpackningarna och lägg dem i ett kärl som kan användas i mikrovågsugn och täck över dem. Här avses portioner med färdiglagad fryst mat av olika slag som skall värmas till 70 °C. Lägg matportionen direkt på den tallrik den skall serveras på och täck alltid över, antingen med en upp- och nedvänd tallrik eller en eldfast form. Kontrollera att maten är ordentligt varm i mitten och rör om möjligt om.
• Förpackning med fisk och/eller råa grönsaker	300 gr	"	"	6 - 8	
• Portionsförpackning med kött och/eller grönsaker	400 gr	"	"	5 - 7	Alla drycker ska röras om efter uppvärmningen så att temperaturen sprids jämnt. Buljong bör täckas med en upp- och nedvänd tallrik.
• Portionsförpackning med cannelloni eller lasagne	400 gr	"	"	6 - 8	
• Portionsförpackning med fisk och/eller ris	300 gr	"	"	3 - 5	Alla drycker ska röras om efter uppvärmningen så att temperaturen sprids jämnt. Buljong bör täckas med en upp- och nedvänd tallrik.
KYLSKÅPSKALLA DRYCKER (5-8°C) UPP TILL CIRKA 70°					
• 1 kopp vatten	180 cc	"	5	1'30" - 2'	Alla drycker ska röras om efter uppvärmningen så att temperaturen sprids jämnt. Buljong bör täckas med en upp- och nedvänd tallrik.
• 1 kopp mjölk	150 cc	"	"	1'15" - 1'45"	
• 1 kopp kaffe	100 cc	"	"	1'15" - 1'45"	Alla drycker ska röras om efter uppvärmningen så att temperaturen sprids jämnt. Buljong bör täckas med en upp- och nedvänd tallrik.
• 1 tallrik buljong	300 cc	"	"	3 - 4	
RUMSTEMPERERADE DRYCKER FRÅN 20-30°C TILL CIRKA 70°C					
• 1 kopp vatten	180 cc	"	5	1'15" - 1'45"	Alla drycker ska röras om efter uppvärmningen så att temperaturen sprids jämnt. Buljong bör täckas med en upp- och nedvänd tallrik.
• 1 kopp mjölk	150 cc	"	"	1 - 1'30"	
• 1 kopp kaffe	100 cc	"	"	0'45" - 1'15"	Alla drycker ska röras om efter uppvärmningen så att temperaturen sprids jämnt. Buljong bör täckas med en upp- och nedvänd tallrik.
• 1 tallrik buljong	300 cc	"	"	2 - 3	

Kapitel 3 - användning av ugnen: anvisningar och tidtabeller

3.3 - TILLAGNING AV FÖRRÄTTER OCH PASTARÄTTER

I allmänhet 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 salt torkar ut. Det är riktigt att säga att tidsgången för att laga ris i mikrovågsugn (liksom för övrigt för pasta) 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 (2-3 gånger är tillräckligt).

TYP	MÄNGD	FUNKTION	EFFEKT/LÄGE	TEMPERATUR	TILLAGNINGSTID I MINUTER	ANMÄRKNINGAR/RÅD	LÄMPLIGT GALLER
• Lasagne	1100 gr	  	5 5	- -	12 + 8	Tiderna avser okokt pasta. Om pastan är förkokt räcker det med 8 min. tillagningstid med kombinerad MIKROVÅGSUGN / GRILL	Undre
• Potatisnudlar	600 gr	 	5	-	12	Undvik att stapla upp dem för mycket.	Undre
• Makaronilåda	1500 gr	 	5	-	8	Pastan skall kokas enskilt i förväg.	Undre
• Risotto	300 gr. of rice		5	-	12-15	Alla ingredienserna placeras i en form som kan användas i mikrovågsugn och täcks med genomskinlig plastfolie (till 300 g ris behöver du 750 g buljong med ugnen på maximal effekt i cirka 12-15 minuter).	Inget
• Pizza	800 gr		-	200°C	30	Bred ut pizzan på ett ugnspapper på plåt eller i en tårnform med löstagbar botten i metall. Värm upp ugnen till 200°C.	Undre
• Färsk Quiche Lorraine	800 gr		-	160°C	40	Använd en tårnform med handtag (ugnen skall förvärmas).	Undre
• Fryst Quiche Lorraine	550 gr		-	190°	45	Lägg i en långpanna i metall (ugnen skall förvärmas).	Undre

3.4 - TILLAGNING AV KÖTT

Tillagningstiden beror på bitarnas storlek och likartade beskaftenhet: grillspett blir färdiga fortare än en stek eftersom de består av mindre lika stora köttbitar. För att bibehålla stekarnas, kycklingarnas och grillspettens mjukhet kan man tillsätta 1/2 glas vatten i början av tillagningen.

TYP	MÄNGD	FUNKTION	EFFEKT/LÄGE	TEMPERATUR	TILLAGNINGSTID I MINUTER	ANMÄRKNINGAR/RÅD	LÄMPLIGT GALLER
• Stekar (svin, nöt)	1000 gr	 	4	190°C	45-50	Lämna kvar lite fett för att undvika att köttet blir för torrt. Tillsätt inte för mycket tillagningsvätska.	Undre
• Köttfärslimpa	800 gr	 	4	180°C	25-30	Blanda 500 gr malet nötkött med ägg, skinka, ströbröd etc. Tillsätt lite olja och en skvätt vitt vin.	Undre
• Köttfärslimpa	900 gr		4	-	20	Se anmärkning *	Inget
• Hel kyckling	1200 gr	 	4	190°C	50	Stick håll på skinnets så att fett kan rinna ur. Se anmärkning **	Undre
• Kyckling i bitar	850 gr	 	4	190°C	30-35	Rör om en gång under tillagningen.	Undre
• Grillspett	600 gr	 	3	180°C	20-25	Vänd efter halva tillagningstiden.	Undre
• Gulasch	1500 gr		5	-	30-35	Laga till utan övertäckning och rör om 2-3 gånger.	Inget
• Kycklingbröst	500 gr		4	-	10-15	Vänd efter halva tillagningstiden.	Inget
• Kalv- eller fläskkotlett	3 pieces		-	-	16-18	Värm upp ugnen i 3 minuter. Vänd efter halva tillagningstiden eftersom grillelementet endast värmer ovanifrån.	Övre
• Korv	3 pieces		-	-	10-12	Värm upp ugnen i 3 minuter. Vänd efter halva tillagningstiden eftersom grillelementet endast värmer ovanifrån.	Övre
• Hamburgare	3 pieces		-	-	10-12	Värm upp ugnen i 3 minuter. Vänd efter halva tillagningstiden eftersom grillelementet endast värmer ovanifrån.	Övre

* Dessa angivelser lämpar sig för att genomföra tillagningstest för köttfärs i enlighet med Standard IEC 705, paragraf 17.3 test C. Täck behållaren med plastfolie för mikrovågsugn. Ytterligare anvisningar om detta och andra Prestandatest i enlighet med Standard IEC 705, återges i tabellen på sid. 2.

** Dessa angivelser lämpar sig för att genomföra tillagningstest i enlighet med Standard IEC 705, paragraf 17.3, test F. Ytterligare anvisningar om detta och andra Prestandatest i enlighet med Standard IEC 705, återges i tabellen på sid. 2.

Kapitel 3 - användning av ugnen: anvisningar och tidtabeller

3.5 - TILLAGNING AV GRÖNSAKER OCH GRÖNSAKSRÄTTER

Grönsaker bibehåller sin färg och sitt näringsinnehåll bättre när de tillagas i mikrovågsugn än vid traditionell matlagning. Innan tillagningen inleds skall grönsakerna sköljas och rensas.

Större grönsaker skärs i lika stora bitar.

Tillsätt cirka 5 matskedar vatten till 500 gr grönsaker (fiberrika grönsaker kräver mer vatten).

Grönsaker som tillagas med funktionen ENBART MIKROVÅGSUGN, skall alltid täckas med genomskinlig plastfilm för mikrovågsugn.

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

Viktigt: Tiderna i tabellen är endast ungefärliga och varierar beroende på matvarans vikt, utgångstemperatur samt även på konsistens och struktur.

TYP	MÄNGD	FUNKTION	EFFEKT/LÄGE	TEMPERATUR	TILLAGNINGSTID I MINUTER	ANMÄRKNINGAR/RÅD	LÄMPLIGT GALLER
• Sparris	500 gr		5	-	8-9	Skär i 2 cm stora bitar	Inget
• Kronärtskockor	300 gr		5	-	10-11	Det är bättre att använda kronärtskocksbotnar	Inget
• Gröna bönor	500 gr		5	-	10-11	Skär i bitar	Inget
• Broccoli	500 gr		5	-	6-7	Dela upp i buketter	Inget
• Brysselkål	500 gr		5	-	6-7	Tillagas hela	Inget
• Vitkål	500 gr		5	-	6-7	Tillgas hel	Inget
• Rödkål	500 gr		5	-	6-7	Tillgas hel	Inget
• Morötter	500 gr		5	-	8-9	Skär i lika stora bitar	Inget
• Blomkål	500 gr		5	-	10-11	Dela upp i buketter	Inget
• Blomkål i bechamelsås	1000 gr	+	5	-	13 + 10	Tiden avser rå blomkål. Med förkokt blomkål är 10 min. med kombinerad mikrovågsugn / grill tillräckligt.	Undre
• Selleri	500 gr		5	-	6-7	Dela i bitar	Inget
• Aubergine	800 gr		5	-	5-6	Skär i kuber	Inget
• Griljerade aubergine	4 slices		-	-	9-11	Förvärm i 3 min. Vänd eller halva tillagningstiden	Övre
• Aubergine- och Mozzarella-låda	1300 gr		5	-	7-9	Auberginen kan friteras eller griljas i förväg	Undre
	500 gr		5	-	5-6	Tillagas hel	Inget
• Purjolök	500 gr		5	-	5-6	Tillagas hela. Inget vatten behövs	Inget
• Champinjoner	250 gr		5	-	4-5	Hela med samma storlek. Inget vatten behövs	Inget
• Lök	300 gr		5	-	5-6	Skölj, låt rinna av och täck över	Inget
• Spenat	500 gr		5	-	9-10	Skär i fyra bitar	Inget
• Ärtor	500 gr		5	-	11-12		Inget
• Fänkål	800 gr		5	-	9-11	Skall helst vara av samma storlek	Undre
• Gratinerade tomater	500 gr		5	-	8-9	Skär i bitar	Inget
• Paprika	4 quarters		-	-	9-11	Förvärm i 3 min. Vänd eller halva tillagningstiden	Övre
• Grillad paprika	1400 gr	+	5	-	12 + 9	Välj med fördel platta och breda	Undre
• Fyllt paprika			5	-			
• Potatis	500 gr		5	-	7-8	Skär i lika stora bitar	Inget
• Ugnsstekt potatis (färs)	500 gr		4	190°C	30-35	Rör om 2-3 gånger	Undre
• Ugnsstekt potatis (djupfrys)	900 gr		4	200°C	35-40	Rör om 2-3 gånger	Undre
• Potatisgratäng	1100 gr (total)		4	170°C	30	Se anmärkning *	Undre
• Squash	500 gr		5	-	6-7	Tillagas hela	Inget

* Dessa anvisningar lämpar sig för att utföra det Kombinerade tillagningstestet D i enlighet med Standardprojektet (tredje upplagan av Standard IEC 705) som finns i dokumentet IEC 53H/69/CD. Ytterligare anvisningar om detta och andra Prestandetest i enlighet med Standard IEC 705 återges i tabellen på sid. 2

Kapitel 3 - användning av ugnen: anvisningar och tidtabeller

3.6 -TILLAGNING AV FISK

Fisk tillagas mycket snabbt med mycket gott resultat. Fisken kan tillagas med lite smör eller olja (eller utan fett). Täck med genomskinlig plastfolie.Skär skåror i skinnet om detta är kvar, filéerna skall fördelas jämnt. Undvik att panera fisk med ägg.

TYP	MÄNGD	FUNKTION	EFFEKT/LÄGE	TEMPERATUR	TILLAGNINGSTID I MINUTER	ANMÄRKNINGAR/RÅD	LÄMPLIGT GALLER
• Filéer	300 gr		4	-	5-7	Täck över med plastfolie	Inget
• Fiskskivor	300 gr		4	-	7-9	Täck över med plastfolie	Inget
• Hel fisk	500 gr		4	-	8-10	Täck över med plastfolie	Inget
• Bitar	250 gr		4	-	5-7	Täck över med plastfolie	Inget
• Råkor	400 gr		4	-	7-9	Täck över med plastfolie	Inget
• Prawns	500 gr		4	-	7-9	Täck över med plastfolie	Inget
• Ugnsstekt fisk	600 gr	 	2	190°	30	Tillsätt olja, en vitlöksklyfta, en skätt vin och vatten. Skall inte täckas över	Undre

3.7 - TILLAGNING AV EFTERRÄTTER OCH TÅRTOR

All typ av bakning kräver en föruppvärmning av ugnen till den temperatur som anges i tabellen.Först sedan denna temperatur har uppnåtts (signaleras av 5 ljudsignaler) kan bakverket ställas in i ugnen.

TYP	MÄNGD	FUNKTION	EFFEKT/LÄGE	TEMPERATUR	TILLAGNINGSTID I MINUTER	ANMÄRKNINGAR/RÅD	LÄMPLIGT GALLER
• Nötkaka	1100 gr	 	2	170°C	25-30	Tillagas i långpanna	Undre
• Kvarrkaka	1500 gr	 	4	160°C	35-40	Använd en tårtform i metall	Undre
• Paj med sylt	700 gr		-	160°C	55	Använd en rektangulär form	Undre
• Plum cake	950 gr		-	160°C	90	Använd en tårtform i metall	Undre
• Sockerkaka	700 gr		-	160°C	40	Använd en tårtform i metall	Undre
• Valnötskaka	650 gr		-	160°C	40	Använd en tårtform i metall	Undre
• Äggkaka	750 gr		5	-	16	Se anmärkning*	Inget
• Lätt sockerkaka	475 gr		5	-	8	Se anmärkning *	Undre
• Lätt sockerkaka	710 gr	 	2	160°C	30	Se anmärkning**	Undre

* Dessa anvisningar lämpar sig för att utföra tillagningstest i enlighet med Standard IEC 705, paragraf 17.3, test A respektive B. Ytterligare anvisningar om detta och andra Prestandatest i enlighet med Standard IEC 705 återges i tabellen på sid. 2

** Dessa anvisningar lämpar sig för att utföra det Kombinerade tillagningstestet E i enlighet med Standardprojektet (tredje upplagan av Standard IEC 705) som finns i Dokumentet IEC 53H/69/CD. Kom ihåg att värma upp ugnen med fläkten med det undre gallret isatt. Ytterligare anvisningar om detta och andra Prestandatest i enlighet med Standard IEC 705 återges i tabellen på sid.

Kapitel 3 - användning av ugnen: anvisningar och tidtabeller

3.8 - UPPVÄRMNING/TILLAGNING MED HJÄLP AV DE "AUTOMATIC FUNCTION"-KNAPPARNA

De **AUTOMATIC FUNCTION**-knapparna är 5 olika program med "förprogrammerade" tillagningstider, effektlägen och ugnstemperaturer;' med hjälp av dessa program kan man uppnå **optimala resultat** för de rätter som beskrivs i

KNAPP	VAD DU KAN GÖRA	RÅD
(11) BEVERAGES		
- Tryck 1 gång - Tryck 2 gånger - Tryck 3 gånger - Tryck 4 gånger	- Värma 1 liten kopp kaffe (50 cc) med rumstemperatur som utgångspunkt. - Värma 1 kopp kaffe (125 cc) med rumstemperatur som utgångspunkt. - Värma 1 stor kopp kaffe (200 cc) med kylskåpstemperatur som utgångspunkt. - Värma 1 tallrik soppa (300 cc) med kylskåpstemperatur som utgångspunkt.	Rör om väl så att temperaturen sprids jämnt efter uppvärmning av drycken
(8) JACKET POTATOES		
- Tryck 1 gång - Tryck 2 gånger - Tryck 3 gånger	- Tillaga 200 gr potatis - Tillaga 400 gr potatis - Tillaga 600 gr potatis	Tvätta potatisarna noga 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.
(10) READY MEALS färdiglagad mat med kylskåpstemperatur (5-8°C)		
	<i>Viktigt: efter uppvärmningen kan maten och kärnen vara mycket heta. Använd grytlappar eller grillvantar.</i>	Används för att värma redan tillagad mat som förvarats i kylskåpet på serveringstallriken (den tallrik som man sedan äter på). Maten skall inte täckas över. Om det är fråga om förpackningar med färdiglagade rätter, skall maten tas ur eventuella aluminiumformar /förpackningar och placeras på en serveringstallrik.
- Tryck 1 gång - Tryck 2 gånger	- Värma 1 portion (250-250 gr) - Värma 2 portioner (450-550 gr)	
(9)PIZZA djupfryst pizza och färdiglagade rätter		
	<i>Viktigt: efter uppvärmningen kan maten och kärnen vara mycket heta. Använd grytlappar eller grillvantar.</i>	
- Tryck 1 gång - Tryck 2 gånger - Tryck 3 gånger	- Värma 1 djupfryst pizza (250-500 gr) - Värma 1 portion (250-250 gr) - Värma 2 portioner (450-550 gr)	Lägg pizzan direkt på det undre gallret. Placera förpackningen på den roterande tallriken efter att ha avlägsnat eventuella övertäckningar (folie, påsar). Om förpackningen inte lämpar sig för matlagning med mikrovågor (t.ex. metallformar) skall maten avlägsnas från förpackningen och placeras på en serveringstallrik. Värm upp utan övertäckning på den roterande tallriken.
(7) POP CORN		
Tryck 1 gång	Tillaga en 100 gr förpackning popcorn för mikrovågsugn.	Läs instruktionerna på förpackningen noggrant och lägg den på den roterande tallriken.

KAPITEL 4: UNDERHÅLL OCH RENGÖRING

4.1 RENGÖRING

Dra alltid ur elkontakten och vänta tills apparaten svalnat innan någon typ av underhålls eller rengöringsarbete utförs.

Tack vare den speciella emalj som täcker insidan av ugnen fastnar inte stänk och matrester, vilket gör att rengöringsarbetet är synnerligen enkelt. Håll alltid även skyddet för mikrovågsutsläpp (C) fritt från fett och flottstänk.

Använd inte rengöringsmedel med slipverkan, tvålull eller vassa metallverktyg för att rengöra ugnen utvändigt. Se dessutom till att vatten eller flytande rengöringsmedel inte tränger in i utsläppen för luft och ånga ovanpå apparaten. Man bör heller inte använda alkohol, rengöringsmedel med slipverkan och amoniakbaserade rengöringsmedel för att rengöra luckans in- och utsida.

Håll alltid luckans insida ren så att den kan stängas ordentligt, och undvik att smuts och matrester fastnar mellan luckan och ugnens front.

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

Med jämna mellanrum måste man ta loss den roterande tallriken (H) och dess hållare (I) för att rengöra dessa och ugnens botten.

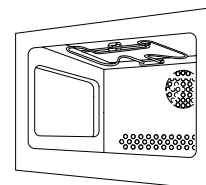
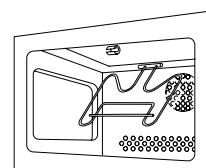
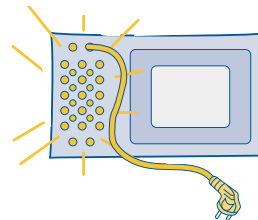
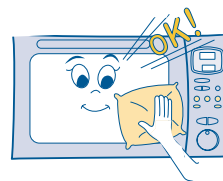
Diska den roterande tallriken och hållaren med neutral tvållösning (kan även diskas i maskin).

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 (D) när botten görs ren.

För att underlätta den invändiga rengöringen kan det övre elementet sänkas ner om man först roterar keramikkroken..

VIKTIGT: Sätt tillbaka och haka fast elementet efter rengöringen. Ugnen får inte användas medan elementet är nedsänkt.



Kapitel 4 - underhåll och rengöring

4.2 UNDERHÅLL

Vänd dig till en av tillverkaren auktoriserad serviceverkstad om ett fel uppstår eller om något inte fungerar som du ska. Innan du ringer våra tekniker är det alltid bäst om du utför följande enkla kontroller:

PROBLEM	ORSAK / ÅTGÄRD
Apparaten fungerar inte	• Luckan är inte ordentligt stängd • Stickproppen sitter inte rätt i kontakten • Uttaget är strömlöst (kontrollera husets säkringar)
Kondens på det plan den står på, inuti ugnen eller runt luckan	• När man lagar mat som innehåller vatten är det helt normalt att den ånga som bildas inuti ugnen kommer ut och kondenserar inuti ugnen , på plattan maten står på eller runt luckan.
Gnistbildning i ugnen	• Starta aldrig ugnen om den är tom med mikrovågsfunktionen eller en kombinerad funktion • Använd inte behållare av metall eller förpackningar med metalldelar vid matlagning i mikrovågsugn.
Maten blir inte tillräckligt varm eller tillräckligt genomkokt	• Välj rätt tillagningsfunktion eller öka tillagningstiden • Maten har inte tinats helt före tillagningen.
Maten bränns vid	• Välj rätt tillagningsfunktion 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 roterade tallriken är blockerad.

OBS: Om ugnslampan skulle gå sönder kan man fortsätta att använda apparaten utan problem. Vänd dig till en auktoriserad Serviceverkstad för att få lampan utbytt.