

MIKROVÅGSUGN MED GRILL OCH PASTAFUNKTION

KOMBINERT MIKROBØLGEOVN MED GRILL OG PASTAFUNKSJON

MIKROBØLGEOVN KOMBINERET MED GRILL MED FUNKTION
PASTA

YHDISTELMÄMIKROAALTOUUNI, JOSSA GRILLI JA
PASTATOIMINTO

FORNO MICROONDAS COMBINADO COM GRILL E FUNÇÃO DE
MASSA

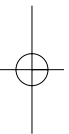
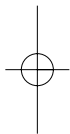
ΦΟΥΡΝΟΣ ΜΙΚΡΟΚΥΜΑΤΩΝ ΜΕ GRILL ΚΑΙ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ
ΓΙΑ ΖΥΜΑΡΙΚΑ

Data and instruction for Performance Tests according to IEC 60705 and EN 60705 (1999-04)

The International Electrotechnical Commission SC 59H, has developed a Standard for comparative testing of heating performances of microwave ovens.

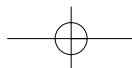
We recommend the following for this oven:

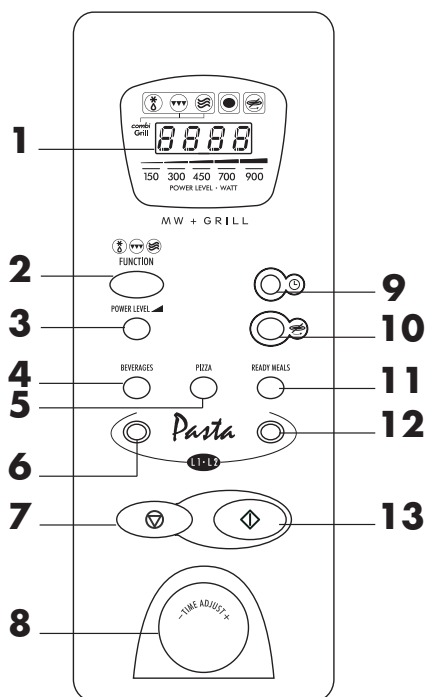
Test Nr. on standard	Item	Duration	Function	Power Level	Weight	Standing time	Note
12.3.1	Egg custard	16 min.	only mw	900 W	750 gr	5 min	The upper surface shall be evaluated after the standing time. The inner custard evaluation shall be conducted after two hours.
12.3.2	Sponge cake	7 min.	only mw	900 W	475 gr	5 min	Use the borosilicate glass container stated in the Standard (max. dia. 210 mm) or a Pyrex® glass container dia. 210 mm, height 50 mm and wall thick 6 mm. Put the container on the low wire rack placed on the turntable.
12.3.3	Meat loaf	20 min.	only mw	700 W	900 gr	5 min	Cover the container with cling film and pierce the film. Use the rectangular borosilicate glass container stated in the Standard or the Arcopal® Cat. nr. Z1/B8 (01)10460-1.
13.3	Defrosting minced meat	11 min.	only mw		500 gr	15 min	Place the frozen load directly on the turntable (H). Turn upsidedown the load after half of the defrosting time.
12.3.5	Cake	20 min.	combi mw + grill (simult.)	900 W	1100 gr	5 min	Use the borosilicate glass container stated in the Standard (max. dia. 210 mm) or a Pyrex® glass container dia. 210 mm, height 50 mm and wall thick 6 mm. Put the container on the lower wire rack (F) placed on the turntable. Do not preheat the oven.
12.3.6	Chicken	45 min.	combi mw + grill (simult.)	700 W	1200 gr	5 min	The following instruction shall be strictly observed for this type of load: put the chicken in a pyrex® glass container dia 210 mm, height 50 mm and wall thickness of 6 mm. Turn upsidedown the load after half of the cooking time



Pasirakokare • Pasirakoker • Pasirakoger • Pasirankelini • Accessorio para massa • Εξάρτημα για ζυμάρια

The diagram illustrates the assembly of the Pasirakokare (dough kneading attachment) for the Pasirakoker. The main bowl (L) has a handle (R) and a lid (M). The motor unit (S) includes a roller (Q) and a base (N). A vertical shaft (P) is shown with a roller (O) that can be adjusted to two settings, L1 and L2.





BESKRIVNING AV KONTROLLPANELEN S

1. Display för tid och funktioner
2. Tangenten **FUNCTION**: för val av funktion
3. Tangenten **POWER LEVEL** : för val av mikrovågseffekt
- 4 - 5 - 11 Knappar för automatiska funktioner: förinställda snabbkommandon
- 6 - 12 Pasta-tangenten
7. Knappen : stoppar tillagningen och raderar inställningarna
8. Vredet **TIME ADJUST**: för att ställa in när tillagningen ska börja och hur länge den ska vara
9. Knappen : för att ställa klockan
10. Knapp för blockering av tallriken
13. Knappen : för att starta tillagningen och göra snabbuppvärmning

BESKRIVELSE AV KONTROLLPANELET N

1. Display med tid og funksjoner
2. **FUNCTION**-tast: valg av funksjoner
3. **POWER LEVEL**-tast : valg av styrke på mikrobølgeovnen
- 4 - 5 - 11 taster for automatiske funksjoner: hurtige forhåndslagrede steketider
- 6 - 12 Pasta-taster
7. Tast : stans av steking og avbryting av innstillinger
8. **TIME ADJUST**-bryter: innstilling av klokkeslettet og steketider
9. Tast : innstilling av klokkeslettet
10. Tast stans av plate
13. Tast : start av steking og hurtig oppvarming

BESKRIVELSE AF STYREPANELET DK

1. Display tidsrum og funktioner
2. Tast **FUNCTION**: valg af funktioner
3. Tast **POWER LEVEL** : valg af effektniveau mikrobølger
- 4 - 5 - 11 Taster til Automatiske funktioner: forud gemte hurtige tilberedninger
- 6 - 12 Taster til Pasta
7. Tast : stop tilberedninger og sletning af indstillinger
8. Knop **TIME ADJUST**: indstilling af klokkeslæt og tilberedningstid.
9. Tast : regulering af uret
10. Tast plade stille
13. Tast : start tilberedninger og hurtig opvarmning.

SÄÄDINTAULUN I KUVASU SF

1. Ajan ja toimintojen näyttö
2. **FUNCTION** näppäin: toimintojen valinta
3. **POWER LEVEL** : näppäin: mikrouunin tehotason valinta
- 4 - 5 - 11 Automaattitoimintojen näppäimet: muistiin esitallennetut nopeat valmistustavat
- 6 - 12 Pastanäppäimet
7. Näppäin : valmistuksen pysäytys ja asetusten peruutus
8. **TIME ADJUST** nuppi: ruoan valmistuksen kellonajan ja kestoajan asetus.
9. Näppäin : kellon säätö
10. Alustan pysäytyksen näppäin
13. Näppäin : valmistuksen aloitus ja pikälämmitys.

DESCRIÇÃO DO PAINEL DE COMANDOS P

1. Visor do tempo e das funções
2. Tecla **FUNCTION**: selecção de funções
3. Tecla **POWER LEVEL** : selecção do nível de potência do microondas
- 4 - 5 - 11 Teclas de Funções automáticas: cozeduras rápidas pré-memorizadas
- 6 - 12 Teclas Massa
7. Tecla : paragem da cozedura e cancelamento das definições
8. Botão **TIME ADJUST**: definição da hora do dia e da duração da cozedura.
9. Tecla : regulação do relógio
10. Tecla de bloqueio do prato
13. Tecla : início da cozedura e aquecimento rápido.

ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ ΤΟΥ ΠΙΝΑΚΑ ΧΕΙΡΙΣΜΟΥ GR

1. Οθόνη χρόνου και λειτουργιών
2. Πλήκτρο **FUNCTION**: επιλογή λειτουργιών
3. Πλήκτρο **POWER LEVEL** : επιλογή ισχύος μικροκυμάτων
- 4 - 5 - 11 Πλήκτρα αυτόματων λειτουργιών: γρήγορες αποθηκευμένες συνταγές
- 6 - 12 Πλήκτρα για μαγείρεμα ζυμαρικών
7. Πλήκτρο : διακοπή μαγειρέματος και ακύρωση προγραμματισμών
8. Διακόπτης **TIME ADJUST**: ρύθμιση ώρας ημέρας και διάρκειας μαγειρέματος.
9. Πλήκτρο : ρύθμιση της ώρας
10. Πλήκτρο ακινητοποίησης πιάτου
13. Πλήκτρο : Ξεκίνηση μαγειρέματος και γρήγορη θέρμανση.

INNEHÅLL

KAPITEL 1 - ALLMÄNT	1.1 Viktiga säkerhetsföreskrifter ...	sid.	6
	1.2 Tekniska data	sid.	7
	1.3 Installation och elektriska anslutningar	sid.	8
	1.4 Medföljande tillbehör.....	sid.	9
	1.5 Lämpliga kokkärl	sid.	10
	1.6 Regler och allmänna råd för användning av ugnen	sid.	11
KAPITEL 2 - KOMMANDON OCH INSTÄLLNINGAR			
	2.1 Att ställa klockan	sid.	12
	2.2 Att programmera tillagningen	sid.	13
	2.3 Automatisk upptining och tillagning	sid.	15
	2.4 Att använda förinställda recept (tangenterna "Automatiska funktioner").....	sid.	16
	2.5 Snabbuppvärmning	sid.	16
	2.6 Barnsäkerhet	sid.	16
	2.7 Knapp för blockering av tallriken.....	sid.	16
	2.8 Funktionen "Memotime"	sid.	16
KAPITEL 3 - PASTAKOKAREN OCH PASTAFUNKTIONEN <i>Pasta</i>			
	3.1 Inledning	sid.	18
	3.2 Tillvägagångssätt och inställningar	sid.	18
	3.3 Viktiga upplysningar.....	sid.	21
KAPITEL 4 - ANVÄNDNING AV UGNEN: FÖRSLAG OCH TILLAGNINGSTABELLER			
	4.1 Upptining.....	sid.	22
	4.2 Uppvärmning	sid.	23
	4.3 Tillagning av förrätter	sid.	24
	4.4 Tillagning av kött	sid.	24
	4.5 Tillagning av tillbehör och grönsaker	sid.	25
	4.6 Tillagning av fisk	sid.	26
	4.7 Tillagning av efterrätter och bakning	sid.	26
	4.8 Uppvärmning/tillagning med tangenterna "Automatiska funktioner"	sid.	27
	4.9 Samtidig tillagning i två plan	sid.	28
KAPITEL 5 - RENGÖRING OCH UNDERHÅLL			
	5.1 Rengöring	sid.	30
	5.2 Underhåll.....	sid.	31

KAPITEL 1 - ALLMÄNT

1.1 VIKTIGA SÄKERHETSFÖRESKRIFTER

Läs följande instruktioner noggrant och spara dem!

OBS: Denna ugn är utformad för att tina, värma och tillaga mat i hushållsmiljö. Den får inte användas i andra syften eller modifieras på något sätt.

- 1) VARNING: Om luckan eller tätningslisterna är skadade får inte mikrovågsugnen användas innan en servicetekniker (med utbildning hos tillverkaren eller dennes serviceverkstad) har reparerat den.
- 2) VARNING: För den som saknar specialutbildning är det farligt att utföra underhåll och reparationer som innebär att skydden mot mikrovågsstrålningen tas bort.
- 3) VARNING: Värm inte upp vätskor eller andra livsmedel i slutna behållare: de kan explodera. Tillaga eller värma inte ägg med skal i mikrovågsugnen, eftersom de kan explodera också efter tillagningen.
- 4) VARNING: Låt inte barn eller omyndiga använda ugnen utan övervakning.
Se till att barn inte leker med ugnen.
Låt endast barn använda ugnen utan övervakning när de har fått de instruktioner som fordras för att kunna använda den på ett säkert sätt och är medvetna om riskerna med en felaktig användning.
- 5) Försök inte använda ugnen med luckan öppen genom att manipulera säkerhetsanordningarna.
- 6) Starta inte ugnen om föremål av något slag har 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.
- 7) När ugnsluckan är öppen bör du tänka på att inte placera tunga föremål på luckan eller dra handtaget nedåt alltför mycket, eftersom ugnen då riskerar att välta. Ställ inte heller heta förvarings- eller kokkärl på den öppna luckan (t. ex. kärl som just kommit ut ur ugnen).
- 8) Använd inte ugnen om elsladden eller kontakten är skadade (risk för stötar).
Om elsladden är skadad ska den för att undvika fara bytas ut av tillverkaren, dennes serviceverkstad eller annan person med motsvarande kunskaper.
- 9) Öppna inte luckan om rök kommer ut ur ugnen, utan stäng av apparaten eller dra ut kontakten ur eluttaget.
- 10) Använd uteslutande redskap avsedda för mikrovågsugnar. För att undvika överhettning och därmed brandrisk bör du övervaka ugnen när livsmedlen tillagas i engångsförpackningar av plast, papper eller andra brännbara material samt vid uppvärmning av små mängder mat.
- 11) Lägg inte den roterande tallriken i vatten när den är mycket het. Den stora temperaturskillnaden kan göra att den spricker.
- 12) Värm inte upp ugnen i förväg (utan mat) eller sätt på den när den är tom när du använder funktionerna "ENBART MIKROVÅGSUGN" och "KOMBINERAD MIKROVÅGSUGN". Detta kan leda till gnistbildning.
- 13) Kontrollera att redskap och kärl lämpar sig för användning i mikrovågsugn innan du använder ugnen (se avsnittet "Lämpliga kokkärl").



fig. 1



fig. 2



fig. 3

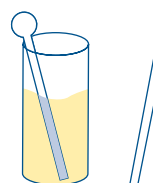


fig. 4



fig. 5

capitolo 1 - generale

- 14) Luckan och andra ytor kan bli mycket varma när ugnen används.
Placera inga föremål ovanpå ugnen när den används. Ugnen blir varm under användningen.
Vidrör inte de elektriska elementen som sitter inne i ugnen.
- 15) Under uppvärmning av vätskor (vatten, kaffe, mjölk etc.) kan det hända att vätskan till följd av fördröjd uppkokning plötsligt börjar koka när du tar ut behållaren. Vätskan kan då koka över häftigt och orsaka brännskador. För att undvika detta bör du innan du börjar värma vätskor stoppa i en plastsked eller en glasstav i behållaren. Hantera alltid behållaren mycket försiktigt.
- 16) Värm inte spritdrycker med hög alkoholhalt eller stora mängder olja. De kan fatta eld!
- 17) Efter uppvärmning av barnmat (i nappflaska eller burk) bör du alltid skaka eller röra om innehållet och kontrollera temperaturen innan du matar barnet, för att undvika brännskador. Om du skakar eller rör om maten blir också temperaturen homogen.
- 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.
- OBS: När du startar ugnen för första gången kan en lukt av "nytt" och lite rök förekomma under de första 10 minuterna: Detta beror endast på att elementen har behandlats med skyddsmedel. Vädra rummet under denna tid.**

1.2 TEKNISKA DATA

Utvändiga mått (BxHxD)	515x305x435
Invändiga mått (BxHxD)	322x202x330
Ugnens nettovolym	24 Lt
Cirkavikt	20 Kg
Den roterande tallrikens diameter	27,5 cm
Lampa	25 w

Se märketiketten på baksidan av apparaten för ytterligare uppgifter.

Denna apparat överensstämmer med direktiv 89/336/EEG och 92/31/EEG om elektromagnetisk kompatibilitet.

U T E F F E K T

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



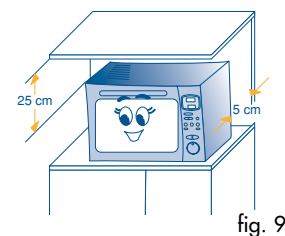
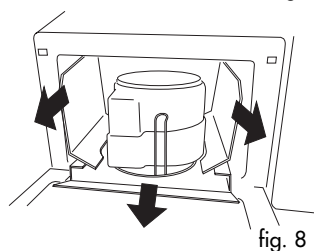
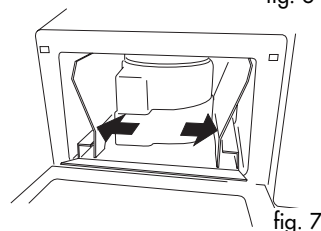
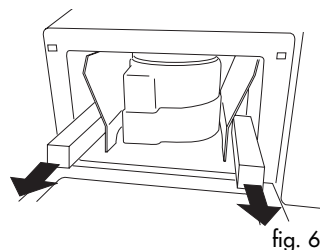
På vissa modeller anges den maximala effekten, i WATT, också i denna symbol som sitter på kontrollpanelen.

KAPITEL 1 - ALLMÄNT

SVENSKA

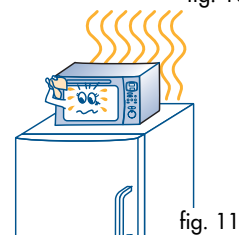
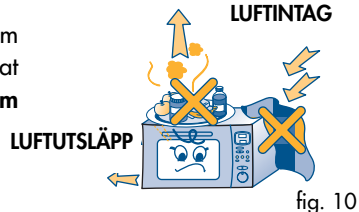
1.3 INSTALLATION OCH ELEKTRISKA ANSLUTNINGAR

- 1) Ta ut ugnen ur förpackningen
 - 2) Öppna luckan och ta bort skyddet inuti, som innehåller tillbehören, enligt följande:
 - Ta ut de två styrenplastbitarna som sitter längs sidorna (fig. 6).
 - Tryck sidoväggarna utåt som pilarna visar (fig. 7).
 - Dra ut hela skyddet genom att dra i emballaget och kontrollera att sidoväggarna kommer ut ordentligt (fig. 8).
 - Ta ut den roterande tallriken (H) och dess skydd. Kontrollera att den roterande tallrikens fäste (D) sitter ordentligt på plats mitt på tallriken.
 - 3) Rengör ugnen invändigt med en fuktig och mjuk trasa.
 - 4) Kontrollera att inga transportskador finns och särskilt att det går att öppna och stänga luckan ordentligt.
 - 5) Placera ugnen på ett stabilt underlag på minst 85 cm höjd, utom räckhåll för barn eftersom luckan kan bli het under tillagningen.
 - 6) **Se till att det finns ett fritt avstånd på cirka 5 cm på sidorna av och bakom ugnen och på minst 25 cm ovanför ugnen (fig. 9).**
 - 7) Täck inte över luftintagen. Placera ingenting ovanpå ugnen och kontrollera att utsläppen för luft och ånga (ovanpå, under och på baksidan av ugnen) ALLTID HÅLLS FRIA (fig. 10).
 - 8) Placera stödet (I) mitt i cirkeln på ugnens botten och lägg den roterande tallriken (H) på stödet. Fästet (D) ska haka i urtaget mitt på den roterande tallriken.
- OBS: placera inte ugnen ovanför eller i närheten av värmekällor (till exempel ovanpå kylskåpet) (fig. 11).**
- 9) Anslut endast ugnen till eluttag med minst 16A kapacitet. Kontrollera dessutom att också fastighetens huvudströmbrytare har en kapacitet på minst 16A, för att undvika att denna plötsligt slår till när du använder ugnen.
 - 10) Placera ugnen så att stickproppen och eluttaget är lätt åtkomliga också efter installationen.
 - 11) Kontrollera att nätspanningen överensstämmer med den spänning som anges på apparatens märkplåt och att eluttaget är ordentligt jordat innan du använder ugnen: **tillverkaren fransäger sig allt ansvar om denna anvisning inte följs.**



LUFTUTSLÄPP

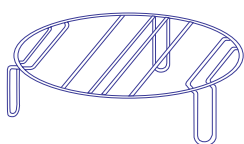
LUFTINTAG



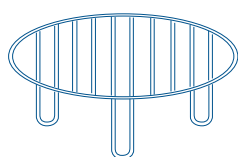
KAPITEL 1 - ALLMÄNT

1.4 MEDFÖLJANDE TILLBEHÖR

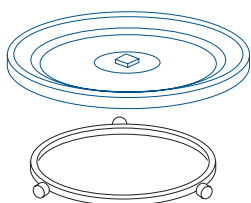
SVENSKA

**LÅGT GALLER (F)*****Drift med enbart mikrovågor***

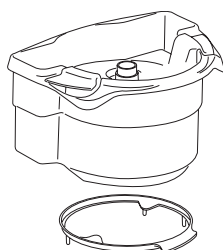
Tillagning av alla slag i två plan SAMTIDIGT
(till exempel: stora mängder mat eller olika slags matvaror).
Se instruktionerna på sid. 28

**HÖGT GALLER (G)*****Drift med enbart grill:***

För all slags grillning

**ROTERANDE TALLRIK (H) med STÖD (I)**

Används för all tillagning utom pastakokning. Ska användas tillsammans med stödet (I)

**PASTAKOKARE (L) med STÖD (M)**

Endast för pastakokning. Ska användas tillsammans med stödet (M)

KAPITEL 1 - ALLMÄNT

SVENSKA

1.5 LÄMPLIGA KOKKÄRL

Vid tillagning med ENBART MIKROVÅGOR eller en kombination av mikrovågor och grill kan du använda alla behållare av glas (helst eldfast), keramik, porslin och terracotta så länge de inte har dekorationer eller matalldelar (gulddekor, handtag, fötter). Du kan också använda plastbehållare som tål värme, men bara vid tillagning med ENBART MIKROVÅGOR. Om du tvekar om huruvida ett visst kärl kan användas eller inte, kan du göra följande enkla test: sätt in kärlet tomt i ugnen i 30 sekunder på maximal effekt (funktionen "ENBART MIKROVÅGOR").

Om kärlet förblir kallt eller bara värms upp något går det bra att använda för tillagning med mikrovågor.

Om det däremot blir mycket varmt (eller om det bildas gnistor) kan du inte använda det.

För snabb uppvärmning kan du använda pappersservetter, papptallrikar och engångstallrikar i plast som underlägg. Vad form och storlek beträffar är det viktigt att rotationen inte hindras.

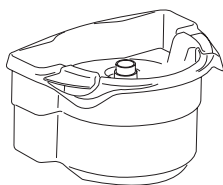
Behållare av metall, trä, bast och kristall lämpar sig inte för tillagning i mikrovågsugn.

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. Kom dock ihåg att mycket varm mat kan överföra värme till tallriken, så att du måste använda grytlappar.

När ugnen är inställd på "Enbart grill" kan du använda alla slags ugnssäkra kärl.

Följ alltid anvisningarna i följande tabell:

	Glas	Eldfast glas	Glaskeramik	Terracotta	Aluminium folie	Plast	Papper eller kartong	Metall-behållare
Funktionen "Enbart Mikrovågor"	JA	JA	JA	JA	NEJ	JA	JA	NEJ
Funktionen "Mikrovågor + grill"	NEJ	JA	JA	JA	NEJ	NEJ	NEJ	NEJ
Funktionen "Enbart grill"	NEJ	JA	JA	JA	JA	NEJ	NEJ	JA



Varning: Använd inte dessa tillbehör med funktionerna "Enbart grill" eller "Mikrovågor + grill", eftersom de kan skadas av den höga värmen.

KAPITEL 1 - ALLMÄNT

1.6 REGLER OCH ALLMÄNNA RÅD FÖR 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 utesluta 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 kunna ställa in tiden rätt måste du tänka på att när du utgår från tabellerna på följande sidor och ökar mängden mat måste du även öka matlagningstiden proportionellt och vice versa.

Det är viktigt att hålla "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) Du bör också vända maten under tillagningen: detta gäller särskilt kött, både stora bitar (stekar, hela kycklingar etc.) och mindre bitar (kycklingbröst, grytbitar etc.).
- 4) **Matvaror med skinn eller skal (till exempel äpplen, potatis, tomater, korv, fisk) ska du sticka i med en gaffel på flera ställen så att ångan kan komma ut och skinnet eller skalet inte spricker (Fig. 9).**
- 5) Om du 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. 10).
- 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 du täcker maten. Använd särskild plastfolie för mikrovågsugnar.
- 9) **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, utom i form av ägggröa.
- 10) Glöm inte att öppna maträtter i vakuumpförpackningar eller förseglade förpackningar innan de värms eller tillagas i ugnen. Annars stiger trycket i behållaren och gör att den exploderar, kanske även efter tillagningen.

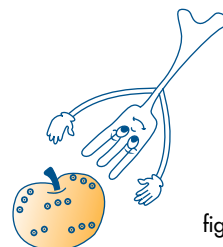


fig. 9

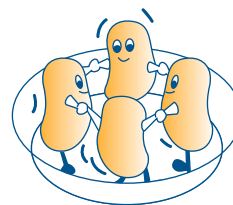


fig. 10



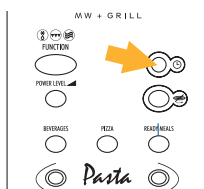
fig. 11

KAPITEL 2 - KOMMANDON OCH INSTÄLLNINGAR

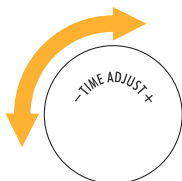
2.1 ATT STÄLLA KLOCKAN

- När ugnen ansluts till elnätet första gången, eller efter ett strömavbrott, visas fyra streck (----) på displayen.

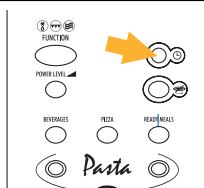
Gå till väga enligt följande för att ställa klockan:



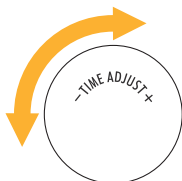
- Tryck på knappen (9).
(På displayen blinkar timangivelsen).



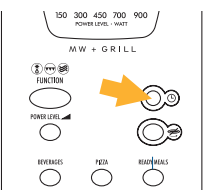
- Ställ in önskad tid med vredet **TIME ADJUST** (8).
(På displayen blinkar timangivelsen).



- Tryck på knappen igen (9).
(På displayen blinkar minutangivelsen).



- Ställ in minuterna med vredet **TIME ADJUST** (8).
(På displayen blinkar minutangivelsen).



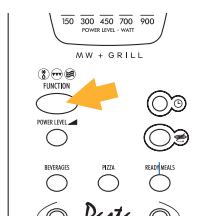
- Tryck på knappen igen (9).
(Displayen visar inställd tid).



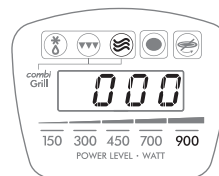
- Om du vill ändra den inställda tiden trycker du på knappen (9) och gör en ny inställning enligt ovan.
- Du kan se vad klockan är också efter det att du har påbörjat en tillagning om du trycker på knappen (9) (tiden visas i 2 sekunder).

KAPITEL 2 - KOMMANDON OCH INSTÄLLNINGAR

2.2 ATT PROGRAMMERA TILLAGNINGEN

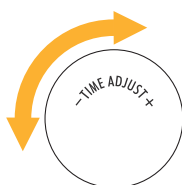


- 1** Tryck på knappen **FUNCTION** (2) (val av funktion) och välj önskad funktion. Respektive symbol på displayen tänds.
Följande funktioner finns:

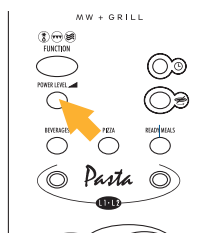


INDIKATOR	VALD FUNKTION
	enbart mikrovågor
	automatisk upptining

INDIKATOR	VALD FUNKTION
	kombination av mikrovågor och grill
	enbart grill



- 2** Ställ in tillagningstiden i minuter med vredet **TIME ADJUST** (8). Se tabellerna i kapitel 3 för hjälp med valet av tillagningstid.
OBS: du kan ändra den inställda tiden också UNDER tillagningen genom att helt enkelt vrida på **TIME ADJUST** (8) (om du inte har kopplat in "barnskyddet" - se avsnitt 2.6)



- 3** För funktionerna:
enbart mikrovågor
kombination av mikrovågor och grill



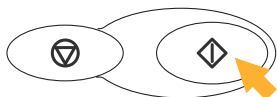
väljer du mikrovågseffekten genom att trycka på knappen **POWER LEVEL** (3) flera gånger tills önskad effekt blinkar under displayen. Se tabellerna i kapitel 4 för hjälp med valet av effekt.

Anm:

- vid automatisk upptining behöver du inte ställa in någon effekt.
- du kan ändra den inställda effekten också under tillagningen genom att helt enkelt trycka på knappen **POWER LEVEL** (3).

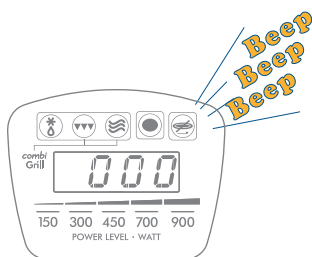
KAPITEL 2 - KOMMANDON OCH INSTÄLLNINGAR

SVENSKA



- 4** Starta tillagningen genom att trycka på knappen  (13). På displayen visas återstående tillagningstid.

Anm: • om du av någon anledning inte startar tillagningen raderas alla inställningar automatiskt efter 2 minuter.



- 5** När tillagningen är klar hörs en ljudsignal (3 pip) och texten "END" visas på displayen. Öppna luckan och ta ut maten. På displayen visas aktuell tid eller texten "COOL" om ugnen är varm - se nedan).

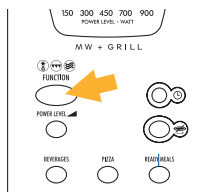
- Anm:** • du kan när som helst kontrollera hur den inställda tillagningen framskrider genom att öppna luckan och granska maten. Mikrovågsstrålningen avbryts då, liksom ugnens övriga funktioner, och återupptas när du stänger luckan och trycker på knappen  (13).
- för att avbryta tillagningen utan att öppna luckan behöver du bara trycka på knappen  (7).
 - om du i stället vill avsluta tillagningen går du till väga enligt följande:
 - om ugnsluckan är öppen, tryck på knappen  (7) en gång
 - om luckan är stängd och tillagning pågår, tryck på knappen  (7) 2 gånger. På displayen visas åter aktuell tid.
 - denna modell har ett automatiskt kylsystem som träder i funktion när ugnen blir mycket varm (till exempel efter lång tillagning med värmefunktionerna). Under denna kylningscykel visas texten "COOL" på displayen. Fläkten och innerbelysningen är på (de stängs av automatiskt).
- Så länge texten "COOL" visas på displayen fungerar INTE kommandona för PASTA-funktionen.**

Efter tillagningen är lampan och fläkten i funktion fram till dess att du öppnar luckan

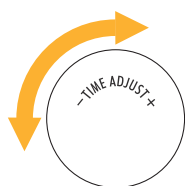
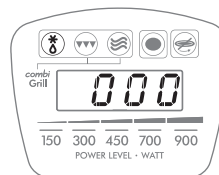
KAPITEL 2 - KOMMANDON OCH INSTÄLLNINGAR

2.3 AUTOMATISK UPPTINING OCH TILLAGNING

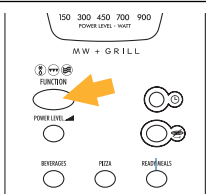
Gå till väga enligt följande för att programmera in en automatisk upptnings- och tillagningscykel:



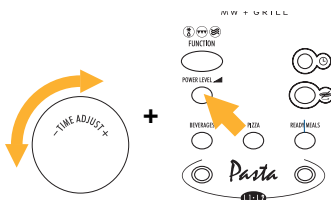
- 1 Ställ in funktionen **automatisk upptining** genom att trycka på knappen **FUNCTION** (2) (val av funktion) två gånger.
På displayen visas indikatorn för automatisk upptining.



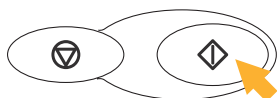
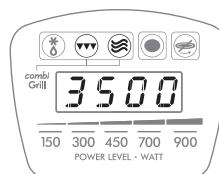
- 2 Ställ in upptiningstiden i minuter med vredet **TIME ADJUST** (8).



- 3 Ställ in tillagningen genom att välja önskad funktion med knappen **FUNCTION** (2) (val av funktion) så att respektive indikator tänds.
(t. ex. kombination av mikrovågor och grill)

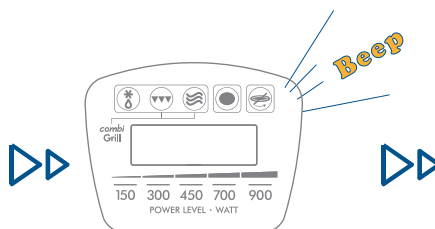


- 4 Ställ in tillagningstiden och mikrovågseffekten.



- 5 Tryck på knappen  (13).

Övergången mellan upptining och tillagning markeras med en ljudsignal.

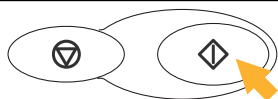


KAPITEL 2 - KOMMANDON OCH INSTÄLLNINGAR

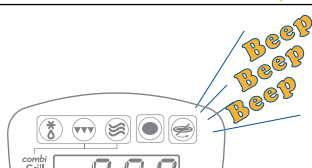
2.4 ATT ANVÄNDA FÖRINSTÄLLDA RECEPT (TANGENTERNA "AUTOMATISKA FUNKTIONER")



- 1 Tryck på önskad tangent för "AUTOMATISKA FUNKTIONER". (På displayen blinkar indikatorerna för tillagningstiden och indikatorerna för förinställd funktion och effekt tänds).
Se avsnitt 4.8 för hjälp med att välja lämpligaste meny.



- 2 Tryck på knappen  (13) för att starta tillagningen.



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

2.5 SNABBUPPVÄRMNING

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

- Tryck på knappen  (13). Ugnen startar och går med maximal effekt i 30 sekunder. Om du trycker på knappen igen ökar tiden med 30 sekunder i taget upp till som mest 3 minuter.
- Denna funktion kan du bara starta inom 1 minut efter det att du har satt in maten i ugnen.

Snabbuppvärmningen kan du också använda för att fullborda en tillagning.

När tillagningen har startat kan du ändra den inställda tiden med vredet **TIME ADJUST** (8) upp till som mest 60 minuter.

2.6 BARNSÄKERHET

Ugnen är försedd med ett skydd som gör att det inte går att ändra inställda tillagningstider under själva tillagningen. På så sätt undviker du att tillagningstiden förlängs av misstag, vilket kan vara farligt (maten kan brännas vid).

Inkoppling av skyddet:

- Håll knappen  (7) intryckt i 5 sekunder.
- Det hörs en kort ljudsignal: tiden kan inte längre ändras under tillagningen.
- För att stänga av barnskyddet håller du knappen  (7) intryckt tills signalen hörs.

2.7 KNAPP FÖR BLOCKERING AV TALLRIKEN

När du ska använda stora behållare (eller kärl med handtag) som inte kan rotera kan du blockera tallriken. Tryck på knappen  (10) när du har ställt in ett tillagningssätt: lysdioden högst upp till höger börjar blinka. När du har tryckt på  blinkar lysdioden 5 gånger till och förblir sedan tänd under hela den inställda tiden. Rör om/vänd maten flera gånger under tillagningen för bästa resultat. Funktionen **BLOCKERING AV TALLRIKEN** förblir inkopplad till dess att du trycker på knappen  (10) igen.

Vid tillagning med ENBART MIKROVÅGOR är maximal effekt 700 W. Denna ställs in automatiskt av den elektroniska styrenheten när du trycker på knappen  (10).

2.8 FUNZIONE "MEMOTIME" (CONTAMINUTI)

Med denna funktion kan du använda tiduret i upp till 60 minuter när ugnen INTE är på.

- Tryck på knappen **FUNCTION** 5 gånger och ställ sedan in önskad tid med vredet **TIME ADJUST** (8). Starta med knappen  (13).
- När tiden har gått hörs 3 pip och texten "END" visas på displayen.

KAPITEL 3 – PASTAKOKAREN OCH PASTAFUNKTIONEN

Resultatet av pastatillagning med denna ugn och det exklusiva tillbehöret *Pasta* har analyserats och testats både avseende sinnesintrycken och kemiskt vid Bolognauniversitetets filial i Cesena, som framgår av nedanstående intyg:

SVENSKA

SAMARBETE MELLAN UNIVERSITA' DEGLI STUDI DI BOLOGNA SEDE DI CESENA OCH FÖRETAGET DE LONGHI S.p.A.

INLEDNING

Syftet med detta samarbete har varit att utvärdera kvaliteten på pasta tillagad med den "anordning och tillvägagångssätt för tillagning av livsmedel med mikrovågor" som avses i patent MI2001A002147, tillhörigt De Longhi S.p.A. i jämförelse med pasta tillagad på traditionellt sätt i kokande vatten.

Beskrivning av använd teknik

Under studien har en mikrovågsugn av märke De Longhi av den typ som avses i ovannämnda patent använts. Denna är avsedd för användning i hemmiljö och är försedd med en särskild, unik, behållare för tillagning av pasta, speciellt pastaformat av typ "spaghetti".

Kvaliteten på pasta tillagad med denna apparat har, under strikt standardiserade förhållanden, jämförts med kvaliteten på pasta som tillagas på traditionellt sätt i kokande vatten enligt de regler som rekommenderas av de främsta pastatillverkarna.

Genom att använda den anordning som företaget De Longhi har utformat och som utvärderas i denna studie kan man under automatiserade förhållanden tillaga pasta genom att lägga torkad pasta i den särskilda behållare som medföljer ugnen och fylla den med kallt eller uppvärmt kranvatten.

Testmetoder

Analysen har syftat till att bedöma vissa aspekter som kännetecknar pasta med kvalitet, dels i absoluta termer och dels i form av en jämförelse mellan pasta som har tillagats med De Longhis apparat och pasta som har tillagats på traditionellt sätt, med de optimala metoder som allmänt används inom restaurangbranschen och i hushållen.

Bedömningen har gjorts både med hjälp av laboratorieanalys och genom analys av sinnesintrycken hos en särskilt utbildad provsmakningspanel.

De använda metoderna valdes efter ett fördjupat studium av nationell och internationell litteratur i ämnet. Pasta av standardtyp som är allmänt förekommande både på den inhemska och den internationella marknaden har använts.

Resultat

Sammanfattningsvis visar resultaten att det föreligger en statistisk ekvivalens mellan pasta som har tillagats på de båda sätten (med traditionell metod respektive med mikrovågor) när det gäller produktens vattenabsorption både med avseende på vikt och volym samt vattnets penetration inuti pastan.

Mängden organiska ämnen (huvudsakligen stärkelse) som frigörs i kokvattnet och modifieringen av dessa (gelatiniseringen) var betydligt lägre vid tillagning på det nya sätt som De Longhi har lanserat, främst beroende på att produkten upphettas (kokvattnet kokar) under kortare tid. När det gäller parametrar för bedömning av pastans kvalitet som konsistens, klubbighet på ytan (bedömd på kemisk väg och med hjälp av instrument) och ytfärg bedömd med instrument var däremot de båda tillagningsmetoderna statistiskt ekvivalenta.

Testpanelens test av sinnesintrycken visade slutligen att det inte fanns någon signifikant skillnad mellan pasta som hade tillagats på de båda sätten med avseende på faktorer som jämn kokning, smak, klubbighet på ytan, elasticitet, konsistens och förmåga att absorbera säs.

Utlåtande om den nya tillagningsmetoden med De Longhis anordning

Sammanfattningsvis kan man på grundval av de uppnådda resultat som här kort har beskrivits hävda att användning av De Longhis mikrovågsugn med den anordning som omfattas av det nämnda patentet tycks lämplig för att i ett automatiserat system erhålla en produkt med god kvalitet och att denna lämpar sig för de användningsförhållanden som råder i hemmiljö.

Riktigheten i ovanstående intygas härmed

Prof. Marco Dalla Rosa

Tillförordnad professor i livsmedelsteknik

Universitetet i Bologna – Livsmedelsvetenskap och livsmedelsteknik.



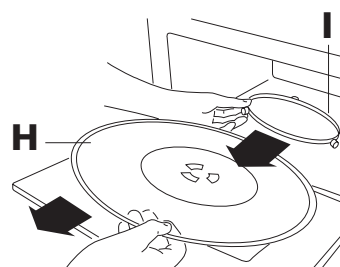
KAPITEL 3 – PASTAKOKAREN OCH PASTAFUNKTIONEN

3.1 - INLEDNING

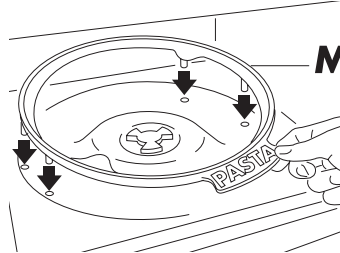
Tillbehöret pastakokaren lämpar sig för tillagning av alla slags pasta, och förändrar inte pastans näringsinnehåll. Detta nya och exklusiva system förkortar inte bara tillagningstiden, det förenklar också tillagningen. Du behöver inte vänta tills vattnet kokar, lägga i pastan, röra om under tillagningen eller lyfta på locket för att vattnet inte ska koka över.

3.2 - TILLVÄGAGÅNGSSÄTT OCH INSTÄLLNINGAR

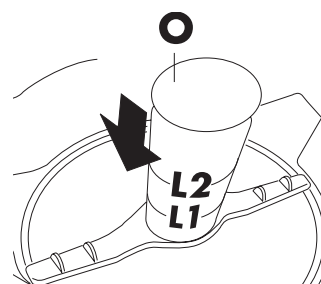
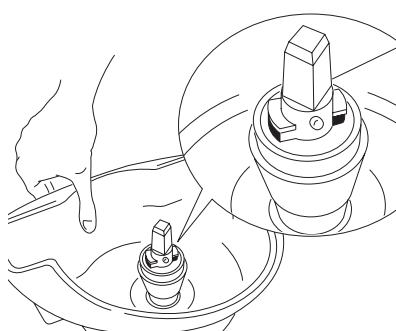
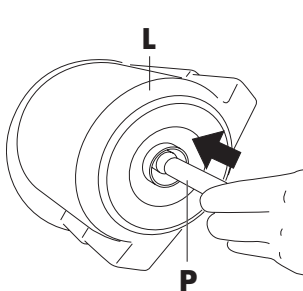
- 1** Ta ut den roterande tallriken (H) och stödet med hjulen (I) ur ugnen.



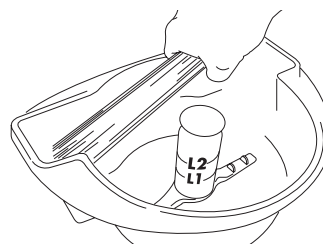
- 2** Placera pastakokarens stöd (M) som i figuren, så att de fyra tapparna hamnar i hålen i ugnens botten (texten PASTA ska vara framtill).



- 3** För in axeln (P) i hålet i kokarens botten (L). För att blockera axeln måste du trycka den uppåt och vrida den så att de 2 tändarna sticker ut genom skårorna (det är lättare om du tittar in i kokaren när du gör det). Sätt på blandaren (O) på axeln och se till att bladen vidrör botten och inte sitter för högt upp.



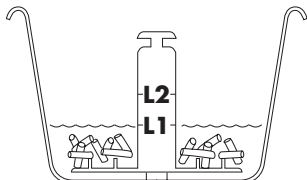
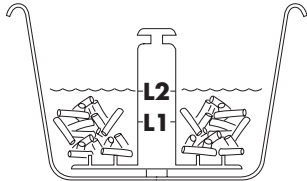
- 4** Häll pastan i kokaren (L) (max 400 g). Överskrid inte nivån L2 på blandaren (O). Hela spaghetti placeras i det särskilda utrymmet, som i figuren. Se till att spaghetti ligger på botten.



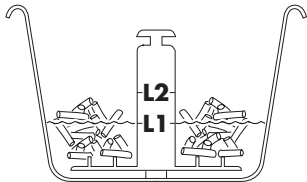
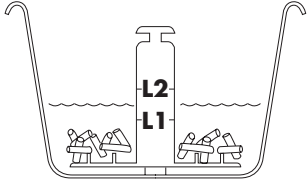
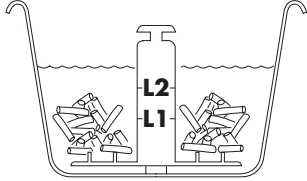
KAPITEL 3 – PASTAKOKAREN OCH PASTAFUNKTIONEN

- 5** Jämna ut pastan genom att skaka kokaren (L) lätt. Häll i så mycket vatten (*) att pastan täcks helt, **upp till en av nivåerna (L1 eller L2)** på blandaren (O), som i figurerna nedan:

RÄTT:

	Pastan täcks helt av vatten på nivå L1 (minimum)
	Pastan täcks helt av vatten på nivå L2 (maximum)

FEL:

	Pastan täcks inte helt av vatten.
	Vattennivån ligger mellan L1 och L2 (den ska antingen vara vid L1 eller vid L2)
	Vattennivån överstiger maximinivån för PASTA-funktionen (över nivå L2)

Kom ihåg att vattennivån **ALLTID** ska vara vid antingen L1 eller L2, aldrig mellan dem.

OBS:

- **DU MÅSTE ALLTID LÄGGA I PASTAN INNAN DU HÄLLER PÅ VATTNET.**
- **PASTAN MÅSTE VARA HELT TÄCKT MED VATTEN, ANNARS KAN DEN BLI ÖVERKOKT OCH FÅ ETT BRÄNT UTSEENDE.**

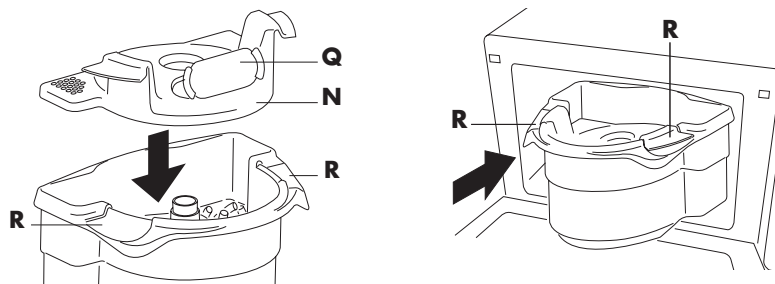
Tänk på att pastans volym ökar betydligt vid tillagningen. Om pastan täcks minimalt på nivå L1 (t. ex. pasta med mycket stor volym) bör du använda nivå L2.

(*) Du kan använda både rumstempererat vatten (cirka 20 °C) och varmt vatten (cirka 50 °C).

Ju varmare vatten desto kortare tillagningstid.

KAPITEL 3 – PASTAKOKAREN OCH PASTAFUNKTIONEN

- 6** Tillsätt salt (10 gram salt per liter vatten) och sätt på locket (N) på kokaren (L). Kontrollera att luckan (Q) kan öppnas fritt. Sätt in det hela i ugnen och se till att handtagen (R) är vända ut mot luckan som i figuren. Kokaren ska stå på stödet (M) som du har satt in i förväg (se punkt 2). På displayen visas texten PASTA. Stäng luckan.

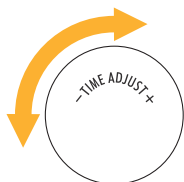
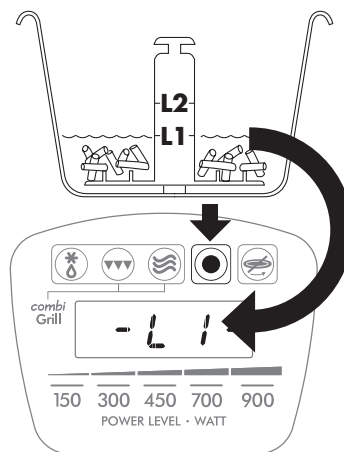


cirka 50°C cirka 20°C

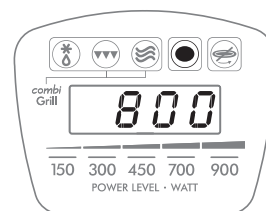


- 7** Tryck på knappen för vattentemperaturen (den röda om du har hållt i varmt vatten, cirka 50 °C, och den blå om vattnet är rumstempererat, cirka 20 °C). Ställ in vattennivån i kokaren (-L1- eller -L2-) genom att trycka på samma knapp flera gånger.

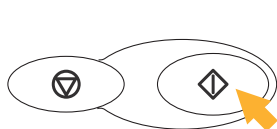
Om du trycker på den röda knappen visas ikonen för tillagning med varmt vatten på displayen.



- 8** Ställ in den kottid som anges på pastaförpackningen (t. ex. 8 minuter) med vredet **TIME ADJUST** (8).



KAPITEL 3 – PASTAKOKAREN OCH PASTAFUNKTIONEN



- 9 Tryck på knappen  (13) för att starta tillagningen.



SVENSKA

Ugnen beräknar automatiskt den TOTALA tid som fordras för att värma vattnet och koka pastan.

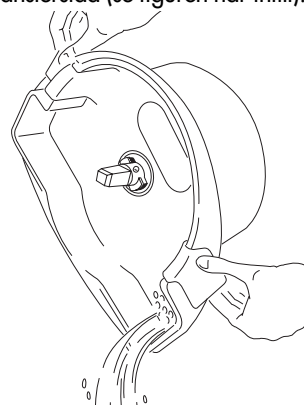
Denna tid visas omedelbart på displayen.

När 1 minut återstår av koktiden hörs en ljudsignal. Denna betyder att tiden snart är gången och att du därför bör ta ut kokaren och smaka på pastan (genom luckan Q). Akta dig för ångpuffar.

Tryck på knappen  (7) för att avbryta tillagningsprogrammet om pastan är färdig. Fullfölj tillagningen under den återstående minuten genom att trycka på knappen  (13) om pastan inte är klar.

När minuten har gått hörs ytterligare 3 pip och texten "END" visas på displayen. Nu kan du ta ut kokaren och hålla av vattnet eller kontrollera om pastan är färdig en gång till.

Tryck på knappen  (7) om pastan är färdig. Håll av vattnet genom att hålla handtagen (R-S) ordentligt intryckta och luta kokaren framåt åt vänster så att vattnet rinner ut genom hålen på lockets vänstersida (se figuren här intill). Ta av locket genom att lyfta i handtagen (S) (se upp för ångan), ta ur blandaren, håll upp pastan och blanda den med sås.



Om du inte tycker att pastan är tillräckligt kokt kan du förlänga tillagningen genom att sätta tillbaka kokaren, stänga luckan (på displayen blinkar "000"), ställa in ytterligare någon minut med vredet **TIME ADJUST** (8) och trycka på knappen  (13).

3.3 - VIKTIGA UPPLYSNINGAR

Tänk alltid på följande när du använder pastakokaren:

- Var försiktig när du tar ut kokaren ur ugnen och håller av vattnet: plasten kan kännas kall, men du kan bränna dig på ångan.
- Placera inte kokaren på värmekällor eller ovanpå ugnen när denna används.
- Koka inte pasta omedelbart efter att ha använt ugnen med kombifunktion eller grill: temperaturen i ugnen kan vara för hög, vilket kan skada kokaren.
- Kontrollera att luckan (Q) i locket kan öppnas fritt och håll den ren.
- Pastakokaren ska användas för tillagning av pasta enligt anvisningarna i detta häfte. Den får inte användas för andra ändamål.
- Använd aldrig pastakokaren tom, utan vatten och pasta.
- När du har satt in pastakokaren i ugnen kan du inte ställa in andra funktioner.

Se avsnitt 5.1 på sidan 30 för information om rengöring.

KAPITEL 4 - ANVÄNDNING AV UGNEN: FÖRSLAG OCH TILLAGNINGSTABELLER

4.1 UPPTINING

- Frysta matvaror i plastpåsar eller plastfolie eller i sin förpackning kan sättas in direkt i ugnen, om de inte har några metall-
delar (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 du rör om då och då, vänder och/eller skiljer på bitarna.
- Kött, fisk och frukt förlorar vätska under upptining: tina dem i en bunke.
- Det är praktiskt att lägga varje köttbit i en egen påse vid infrysningen. På så sätt sparar du tid vid tillagningen.
- Det är viktigt att låta maten vila efter upptiningen, innan du lagar till den: vilotiden (i minuter) är den tid maten ska vila
för att temperaturen ska hinna utjämnas ytterligare i den.

UPPTININGSTIDER VID "AUTOMATISK UPPTINING"

TYP	MÄNGD	TID (minuter)	ANMÄRKNINGAR/TIPS	VILOTID
KÖTT				
• Stekar (av fläsk, oxe, kalv etc.)	1 kg	19 - 21		20
• Biffar, kotletter, skivat kött	200 gr	4 - 6	Vänd efter halva upptiningstiden	5
• Grytbitar, gulasch	500 gr	10 - 12		10
• Köttfärs	250 gr	5 - 7		15
	500 gr	10 - 12		15
• Hamburgare	200 gr	5 - 7	Se anm *	10
• Korv	300 gr	6 - 8		10
FÅGEL				
• Anka, kalkon	1,5 kg	25 - 27	Vänd efter halva upptiningstiden.	20
• Hel kyckling	1,5 kg	25 - 27	Skölj av med varmt vatten efter vilotiden för att ta bort eventuell is.	20
• Kyckling i bitar	700 gr	13 - 15		10
• Kycklingbröst	300 gr	8 - 10		10
GRÖNSAKER			Frysta grönsaker behöver inte tinas innan de tillagas	
FISK				
• Filéer	300 gr	7 - 9	Vänd efter halva upptiningstiden	7
• Bitar	400 gr	8 - 10		7
• Hel	500 gr	10 - 12		7
• Kräfter	400 gr	8 - 10		7
MEJERIPRODUKTER				
• Smör	250 gr	4 - 6	Ta bort aluminiumfolie och metalldelar. Tina inte osten helt.	10
• Ost	250 gr	5 - 7	Hoppa inte över vilotiden. Ta ur grädden ur behållaren och lägg den på en tallrik.	15
• Grädde	200 ml	7 - 9		5
BRÖD				
• 2 medelstora småfranska	150 gr	1 - 2	Lägg brödet direkt på den roterande tallriken	3
• 4 medelstora småfranska	300 gr	2 - 4		3
• Skivat bröd	250 gr	2 - 4		3
• Skivat fullkornsbröd	250 gr	2 - 4		3
FRUKT				
• Jordgubbar, plommon, körsbär, vinbär, aprikoser	500 gr	8 - 10	Rör om 2-3 gånger.	10
• Hallon	300 gr	5 - 7	Rör om 2-3 gånger.	10
• Björnbär	250 gr	3 - 5	Rör om 2-3 gånger.	6

* Dessa angivelser lämpar sig för upptiningstest för köttfärs i enlighet med standarden IEC 60705, paragraf 13.3 (se sid. 2). Vänd efter halva upptiningstiden. Köttet ska placeras direkt på den roterande tallriken.

Ytterligare anvisningar om detta och andra prestandatest i enlighet med standarden IEC 60705 framgår av tabellen på sid. 2.

KAPITEL 4 - ANVÄNDNING AV UGNEN: FÖRSLAG OCH TILLAGNINGSTABELLER

4.2 UPPVÄRMNING

Uppvärmning av mat är en funktion som verkligen visar hur användbar och effektiv mikrovågsugnen är. Mikrovågorna ger en klar tidsbesparing jämfört med traditionella metoder och därmed sparar du ju också el.

- 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 du kan vara säker på att den blir helt bakteriefri.
- Följ alltid nedanstående regler när du ska värma färdiglagade eller frysta rätter:
 - ta ut maten ur metallbehållare
 - täck med plastfolie (för mikrovågsugn) eller smörpapper. På så sätt bibehålls all den naturliga smaken och ugnen håller sig renare. Du kan också täcka maten med en upp- och nedvänd tallrik.
 - rör om eller vänd ofta om möjligt, 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.

Varning: du kan också enkelt genomföra viss uppvärmning med hjälp av de förprogrammerade recepten "AUTOMATISKA FUNKTIONER" (se tabellen på sid. 27).

UPPVÄRMNINGSTIDER

TYP	MÄNGD	FUNKTION	EFFEKT	TID (minuter)	ANMÄRKNINGAR/TIPS
ATT MJUKA UPP MAT					
• Choklad/glasyr • Smör	100 gr 50-70 gr	 "	450 900	4 - 5 0'.10"-0'.15"	Lägg på en tallrik. Rör om i glassyren en gång. Lägg till 1 minut om du vill smälta smöret
FRÅN KYLSKÅPSTEMP. (5/8 °C) UPP TILL 20/30 °C					
• Yoghurt • Nappflaska	125 gr 240 gr	" "	900 "	0'.15"-0'.20" 0'.30"-0'.35"	Ta av metallfolien. Värm nappflaskan utan napp och rör om genast efter uppvärmningen för att jämna ut temperaturen. Kontrollera innehållets temperatur innan du ger det till barnet. Minska tiden något om mjölken håller rumtemperatur. Blanda om ordentligt om du använder mjölkpulver, annars kan pulvret fatta eld. Använd bara pastöriserad mjölk.
FÄRDIGLAGAD MAT FRÅN KYLSKÅPSTEMP. (URSPRUNGSTEMP 5/8 °C) UPP TILL 70 °C					
• Förpackning lasagne eller fylld pasta	400 gr	"	900	3 - 5	Här avses förpackningar med färdiglagad mat av olika slag som säljs i handeln och som ska värmas till 70 °C. Ta ur maten ur eventuella metallförpackningar och lägg den direkt på den tallrik den ska serveras på. Maten ska alltid vara täckt för bästa resultat.
• Förpackning kött med ris och/eller grönsaker	400 gr	"	"	3 - 5	Här avses portioner med färdiglagad mat av olika slag som ska värmas till 70 °C. Lägg maten direkt på den tallrik den ska serveras på och täck den antingen med plastfolie eller med en upp- och nedvänd tallrik.
• Förpackning fisk och/eller grönsaker	300 gr	"	"	2 - 4	
• Tallrik med kött och/eller grönsaker	400 gr	"	"	4 - 6	
• Tallrik med pasta, cannelloni eller lasagne	400 gr	"	"	4 - 6	
• Tallrik med fisk och/eller ris	300 gr	"	"	3 - 5	
FRYST MAT SOM SKA VÄRMAS/TILLAGAS (URSPRUNGSTEMP -18/-20 °C) UPP TILL 70 °C					
• Förpackning lasagne eller fylld pasta	400 gr	"	900	5 - 7	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 du maten direkt på den tallrik den ska serveras på och ökar tiden med någon minut.
• Förpackning kött med ris och/eller grönsaker	400 gr	"	"	4 - 6	
• Förpackning fisk och/eller förkokta grönsaker	300 gr	"	"	2 - 4	Ta ut de råa matvarorna ur förpackningarna, lägg dem i en behållare som kan användas i mikrovågsugn och täck över dem. 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 serveras på och täck den 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 fisk och/eller råa grönsaker	300 gr	"	"	6 - 8	
• En portion kött och/eller grönsaker	400 gr	"	"	5 - 7	
• En portion pasta, cannelloni eller lasagne	400 gr	"	"	6 - 8	
• En portion fisk och/eller ris	300 gr	"	"	3 - 5	
KYLSKÅPSKALLA DRYCKER (5-8 °C) UPP TILL CIRKA 70 °C					
• 1 kopp vatten	180 cc	"	900	1'30" - 2'	Alla drycker ska röras om efter uppvärmningen så att temperaturen jämnas ut. 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"	
• 1 tallrik buljong	300 cc	"	"	3 - 4	
DRYCKER FRÅN RUMSTEMP. PÅ 20-30 °C UPP TILL CIRKA 70 °C					
• 1 kopp vatten	180 cc	"	900	1'.15" - 1'.45"	Alla drycker ska röras om efter uppvärmningen så att temperaturen jämnas ut. 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"	
• 1 tallrik buljong	300 cc	"	"	2 - 3	

KAPITEL 4 - ANVÄNDNING AV UGNEN: FÖRSLAG OCH TILLAGNINGSTABELLER

4.3- TILLAGNING AV FÖRRÄTTER

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).

TYP	MÄNGD	FUNKTION	EFFEKT	TID (minuter)	ANMÄRKNINGAR/TIPS
• Lasagne	1100 gr	 + 	900 900	8 + 8	Avser okokt pasta. Lasagne med förkokt pasta blir färdig på 8 minuter med MICROGRILL-funktionen.
• Gnocchi alla romana	600 gr	 	900	12	Försök sprida ut maten på tallriken.
• Makaroner i ugn	1500 gr	 	900	8	Koka först pastan separat.
• Risotto	300 gr. ris		900	12-15	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).
• Pasta					Se kapitel 3 på sidan 18
• Tortellini					Se kapitel 3 på sidan 18

4.4 - TILLAGNING AV KÖTT

Tillagningen är intimt förknippad med hur stor och homogen maten som ska tillagas är: det går fortare att laga grillspett än en stek eftersom de består av mindre och mer homogena köttbitar. För att göra stekar, kyckling och grillspett mjukare kan du tillsätta 1/2 glas vatten i början av tillagningen.

TYP	MÄNGD	FUNKTION	EFFEKT	TID (minuter)	ANMÄRKNINGAR/TIPS
• Stekar (av fläsk, ox)	1000 gr	 	300	40-45	Lämna kvar lite fett så att steken inte blir torr. Använd mindre fett och vätska än i vanlig ugn och vänd efter 30-35 min.
• Köttfärslimpa	800 gr	 	450	25	Blanda 500 g köttfärs med ägg, skinka, ströbröd etc. Tillsätt lite olja och vitt vin. Vänd efter halva tiden.
• Köttfärslimpa	900 gr		700	20	Se anm *
• Hel kyckling	1200 gr	 	700	45	Stick hål i skinnet så att fettet rinner ut. Se anm **. Vänd efter halva tiden.
• Kyckling i bitar	700 gr	 	700	30	Rör om 1 gång under tillagningen.
• Grillspett	600 gr	 	450	20	Girare a metà cottura.
• Gulasch	1500 gr		900	30-35	Cucinare scoperto e mescolare 2-3 volte.
• Kycklingbröst	500 gr		700	10-15	Vänd efter halva tiden.
• Kalv- eller fläskkotlett	3 bitar		-	16-18	Använd det höga gallret. Föruppvärm ugnen i 3 min. Vänd efter halva tiden, eftersom grillelementen sitter upptill i ugnen.
• Korv	3 bitar		-	10-12	Använd det höga gallret. Föruppvärm ugnen i 3 min. Vänd efter halva tiden, eftersom grillelementen sitter upptill i ugnen.
• Hamburgare	3 bitar		-	10-12	Använd det höga gallret. Föruppvärm ugnen i 3 min. Vänd efter halva tiden, eftersom grillelementen sitter upptill i ugnen.

* Dessa angivelser lämpar sig för test av tillagning av köttfärs i enlighet med standarden IEC 60705, paragraf 12.3.3. Täck behållaren med plastfolie för mikrovågsugn. Ytterligare anvisningar om detta och andra prestandatest i enlighet med IEC 60705 framgår av tabellen på sid. 2.

** Dessa angivelser lämpar sig för tillagningstest i enlighet med standarden IEC 60705, paragraf 12.3.6. Ytterligare anvisningar om detta och andra prestandatest i enlighet med IEC 60705 framgår av tabellen på sid. 2.

KAPITEL 4 - ANVÄNDNING AV UGNEN: FÖRSLAG OCH TILLAGNINGSTABELLER

4.5 - TILLAGNING AV POTATIS OCH GRÖNSAKER

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

Skölj och rensa dem innan de tillagas.

Skär stora grönsaker i lika stora bitar.

Tillsätt cirka 5 matskedar vatten till 500 g grönsaker (fiberrika grönsaker fordrar mer vatten).

Grönsaker som tillagas med ENBART MIKROVÅGOR ska alltid täckas med plastfolie för mikrovågsugn.

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

Varning: tillagningstiderna i tabellen är endast ungefärliga och beror på vikten, den ursprungliga temperaturen, konsistensen och strukturen.

TYP	MÄNGD	FUNKTION	EFFEKT	TID (minuter)	ANMÄRKNINGAR/TIPS
• Sparris	500 gr		900	8-9	Skär i 2 cm stora bitar
• Kronärtskockor	300 gr		900	10-11	Det är bäst att använda kronärtskocksbottnar
• Gröna bönor	500 gr		900	10-11	Skär i bitar
• Broccoli	500 gr		900	6-7	Dela upp i "buketter"
• Brysselkål	500 gr		900	6-7	Tillagas hel
• Vitkål	500 gr		900	6-7	Tillagas hel
• Rödkål	500 gr		900	6-7	Tillagas hel
• Morötter	500 gr		900	8-9	Skär i lika stora bitar
• Blomkål	500 gr		900	10-11	Dela upp i buketter
• Blomkål i bechamelsås	1000 gr		900	12-14	Tiden avser rå blomkål. Med förkokt blomkål blir rätten färdig på 12 minuter med kombifunktionen
• Selleri	500 gr		900	6-7	Skär i bitar
• Aubergine	800 gr		900	5-6	Skär i kuber
• Grillade auberginer	4 skivor		-	9-11	Använd det höga gallret. Föruppvärm ugnen i 3 min. Vänd efter halva tiden
• Auberginer med parmesanost	1300 gr		900	9-11	Du kan friterar eller grilla auberginerna först
• Purjolök	500 gr		900	5-6	Tillagas hel
• Champinjoner	500 gr		900	5-6	Tillagas hela. Vatten behövs inte
• Lök	250 gr		900	4-5	Hela med samma storlek. Vatten behövs inte
• Spenat	300 gr		900	5-6	Skölj, lät rinna av och täck
• Ärter	500 gr		900	9-10	
• Fänkål	500 gr		900	11-12	Skär i fyra bitar
• Gratinerade tomater	800 gr		300	12-14	Tomaterna bör helst vara lika stora
• Paprika	500 gr		900	8-9	Skär i bitar
• Grillad paprika	i 4 delar		-	9-11	Använd det höga gallret. Föruppvärm ugnen i 3 min. Vänd efter halva tiden
• Fylld paprika	1400 gr		900	15-17	Använd helst korta och breda paprikor
• Potatis	500 gr		900	7-8	Skär i lika stora bitar
• Stekt potatis (färs)	500 gr		300	25-30	Rör om 1-2 gånger.
• Stekt potatis (fryst)	600 gr		300	30	Rör om 1-2 gånger.
• Potatisgratäng	1100 gr (totalt)		700	20	Se anm *
• Squash	500 gr		900	6-7	Tillagas hela

* Dessa angivelser lämpar sig för tillagningstest i enlighet med standarden IEC 60705, paragraf 12.3.4. Ytterligare anvisningar om detta och andra prestandatest i enlighet med IEC 60705 framgår av tabellen på sid. 2.

KAPITEL 4 - ANVÄNDNING AV UGNEN: FÖRSLAG OCH TILLAGNINGSTABELLER

SVENSKA

4.6 - TILLAGNING AV FISK

Fisk tillagas mycket snabbt och med utmärkt resultat. Du kan anrätta den med litet smör eller olja (eller låta den vara naturlig). Täck med plastfolie. Om skinnet är kvar ska det naturligtvis perforeras. Filéer placeras ut jämnt.

Vi avråder från tillagning av fisk som har panerats med ägg.

TYP	MÄNGD	FUNKTION	EFFEKT	TID (minuter)	ANMÄRKNINGAR/TIPS
• Filéer	300 gr		700	5-7	Täck med plastfolie
• Skivor	300 gr		700	7-9	Täck med plastfolie
• Hel	500 gr		700	8-10	Täck med plastfolie
• Hel	250 gr		700	5-7	Täck med plastfolie
• Bitar	400 gr		700	7-9	Täck med plastfolie
• Kräfter	500 gr		700	7-9	Täck med plastfolie
• Fisk i ugn	600 gr	 	150	30	Tillsätt olja, en vitlöksklyfta, lite vitt vin och vatten. Täck inte

4.7 - TILLAGNING AV EFTERRÄTTER OCH BAKNING

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. Stick hål på frukt med skal och håll den täckt: det är viktigt att låta den vila (3-5 minuter).

TYP	MÄNGD	FUNKTION	EFFEKT	TID (minuter)	ANMÄRKNINGAR/TIPS
Nötkaka	700 gr		450	13-15	Vilken kräm som helst kan användas
Sachertårta	850 gr		450	17-19	Fylls med sylt
Ananaskaka	800 gr		450	15-17	Ananasskivorna kan läggas i botten på pajformen eller skäras i bitar och blandas i smeten
Äppelkaka	1000 gr		450	17-19	Äpplena läggs som dekoration på ytan.
Mockakaka	750 gr		450	13-15	Fylld med kräm blir den utsökt
Zabaione	300 gr		700	2-4	Vispa var 30:e sekund
Kokta päron	300 gr		900	4-6	Päronen skärs i fyra delar
Kokta äpplen	300 gr		900	5-7	Äpplena skärs i skivor
Egg custard	750 gr		900	16	Dessa angivelser lämpar sig för tillagningstest i enlighet med standarden IEC 60705, paragraf 12.3.1. Ytterligare anvisningar om detta och andra prestandatest i enlighet med IEC 60705 framgår av tabellen på sid. 2.
Sponge cake	475 gr		900	7	Dessa angivelser lämpar sig för tillagningstest i enlighet med standarden IEC 60705, paragraf 12.3.2. Ytterligare anvisningar om detta och andra prestandatest i enlighet med IEC 60705 framgår av tabellen på sid. 2.

KAPITEL 4 - ANVÄNDNING AV UGNEN: FÖRSLAG OCH TILLAGNINGSTABELLER

4.8 - UPPVÄRMNING/TILLAGNING MED TANGENTERNA "AUTOMATISKA FUNKTIONER"

Knapparna "AUTOMATISKA FUNKTIONER" är 5 olika program med förprogrammerad tillagningstid, effekt och temperatur. Med hjälp av dessa kan du uppnå **optimala resultat** för de rätter som beskrivs i tabellen nedan.

TANGENT	DETTA KAN DU GÖRA	RÅD
(4) BEVERAGES		
- Tryck 1 gång - Tryck 2 gånger - Tryck 3 gånger - Tryck 4 gånger	- Värma 1 kopp kaffe (50 cc) från rumstemperatur. - Värma 1 kopp kaffe (125 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) READY MEALS färdigmat från kylskåpstemperatur (5-8 °C)		
<i>OBS: maten och behållaren kan bli mycket varm efter denna uppvärmning. Använd grytlappar eller -vantar.</i>		
- Tryck 1 gång - Tryck 2 gånger	- Värma 1 portion (250-350 gr) - Värma 2 portioner (450-550 gr)	Lämplig för färdiglagade portioner som förvaras i kylskåp på tallrik (samma som maten ska serveras på). Täck inte maten. Ta ur förpackade färdiga rätter ur eventuella aluminiumförpackningar och lägg dem på en tallrik.
(5) PIZZA Pizza och färdiga frysta rätter		
<i>OBS: maten och behållaren kan bli mycket varm efter denna uppvärmning. Använd grytlappar eller -vantar.</i>		
- Tryck 1 gång - Tryck 2 gånger - Tryck 3 gånger	- Värma 1 fryst pizza (250-500 g) - Värma 1 portion (250-350 g) - Värma 2 portioner (450-550 g)	Lägg pizzan direkt på den roterande tallriken. Ställ förpackningen på den roterande tallriken och ta av plastfolie eller påsar. Ta ur maten ur eventuella förpackningar som inte lämpar sig för mikrovågsugnar och lägg den på en tallrik. Ställ den på den roterande tallriken och värm utan att täcka maten.

KAPITEL 4 - ANVÄNDNING AV UGNEN: FÖRSLAG OCH TILLAGNINGSTABELLER

4.9 - SAMTIDIG TILLAGNING I TVÅ PLAN

Genom att använda det låga gallret (F) och funktionen "enbart mikrovågor" kan du 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.

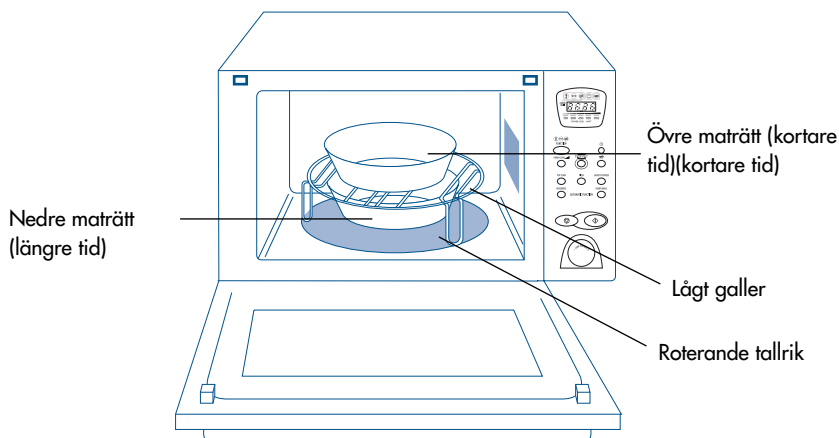
Det enda du behöver göra när du vill laga två rätter samtidigt är att följa dessa enkla allmänna regler:

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

Kontrollera därför alltid i tabellen på sid. 29.

<i>Matlagningstider vid samtidig tillagning</i>	
Potatis (övre plan)	16 min
Gulash (undre plan)	40 min
<i>Matlagningstider vid tillagning var för sig</i>	
Potatis	7 - 8 min
Gulash	30 - 35 min

- 2) Tänk på att ALLTID placera den rätt som kräver kortast tillagningstid på DET LÅGA GALLRET: 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. När du tar ut den färdiglagade maten, som normalt står ovanpå gallret, bör du samtidigt ta ut själva gallret.

KAPITEL 4 - ANVÄNDNING AV UGNEN: FÖRSLAG OCH TILLAGNINGSTABELLER

REFERENSTABELLER FÖR MATLAGNING I TVÅ PLAN

SVENSKA

Upptiningstid

Typ	Kärlets placering	Kvantitet i g	Effekt	Minuter	Anm:
• Köttfärs	övre plan	500	⊗	20	Vänd köttet efter 10 minuter. Låt vila 15 minuter efter upptiningen.
• Köttfärs	nedre plan	500	⊗	20	
• Kyckling i bitar	övre plan	500	⊗	24	Lossa bitarna från varandra under upptiningen.
• Grytbitar	nedre plan	500	⊗	24	Låt vila 15 minuter efter upptiningen.
• Blomkål	övre plan	450	⊗	22	Låt vila 5 - 10 minuter efter upptiningen.
• Hel fisk	nedre plan	500	⊗	22	Låt vila 5 - 10 minuter efter upptiningen.

Uppvärmningstid

Typ	Kärlets placering	Kvantitet i g	Effekt	Minuter	Anm:
• Portion kött	övre plan	150	900	6	Täck med plastfolie.
• Portion grönsaker	nedre plan	250	900	6	Täck med plastfolie.
• Tallrik lasagne	övre plan	500	900	9	Täck med plastfolie.
• Tallrik lasagne	nedre plan	500	900	9	Täck med plastfolie.
• Portion kött	övre plan	150	900	6	Täck med plastfolie.
• Tallrik lasagne	nedre plan	500	900	8	Täck med plastfolie.

Matlagningstid

Typ	Kärlets placering	Kvantitet i g	Effekt	Minuter	Anm:
• Potatis	övre plan	500	900	16	Skär i lika stora bitar och täck med plastfolie.
• Potatis	nedre plan	500	900	16	Skär i lika stora bitar och täck med plastfolie.
• Morötter	övre plan	500	900	18	Skär i lika stora bitar och täck med plastfolie.
• Morötter	nedre plan	500	900	18	Skär i lika stora bitar och täck med plastfolie.
• Squash	övre plan	475	900	14	Tillaga dem hela täckta med plastfolie. Ta ut gallret efter 14 minuter.
• Fisk i bitar	nedre plan	400	900	16	Täck med plastfolie.
• Squash	övre plan	475	900	13	Tillaga dem hela täckta med plastfolie. Ta ut gallret efter 13 minuter.
• Hel fisk	nedre plan	200	900	14	Täck med plastfolie.
• Hel fisk	övre plan	200	900	14	Täck med plastfolie.
• Hel fisk	nedre plan	200	900	14	Täck med plastfolie.
• Potatis	övre plan	500	900	16	Tagliarle a pezzi uguali e coprirle con la pellicola
• Gulasch	nedre plan	1500	900	40	Dopo 16' togliere la griglia. Mescolare 2-3 volte.
• Vitkål	övre plan	500	900	14	Tillaga den hel täckt med plastfolie. Ta ut gallret efter 14 minuter.
• Ris	nedre plan	300	900	20	Täck med plastfolie och rör om 2 gånger
• Brysselkål	övre plan	500	900	14	Täck med plastfolie. Ta ut gallret efter 14 minuter.
• Ärtor	nedre plan	500	900	18	Täck med plastfolie.

KAPITEL 5 - RENGÖRING OCH UNDERHÅLL

5.1 RENGÖRING

Dra alltid ur kontakten före underhåll och rengöring och vänta tills ugnen är kall.

Invändigt är ugnen belagd med en speciell emalj som avvisar stänk och matrester och gör rengöringen mycket enkel. Håll alltid även skyddet för mikrovåg-utsläpp (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.

Du bör inte heller använda alkohol, rengöringsmedel med slipverkan eller rengöringsmedel som innehåller ammoniak för att rengöra luckan invändigt och utvändigt.

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 du ta loss den roterande tallriken (H) och dess stöd (I) för att rengöra dem och ugnens botten.

Diska den roterande tallriken och stödet med neutral tvällösning (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 (D) eller genom hålen i botten när du rengör ugnens botten (se figuren).

Rengöring av pastakokaren

Kokaren (L), locket (N) och blandaren (O) kan diskas i diskmaskin.

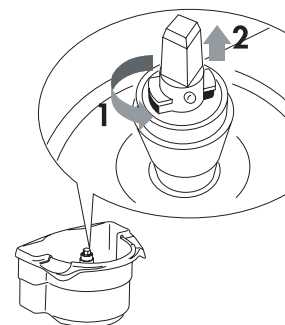
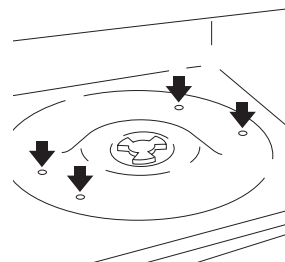
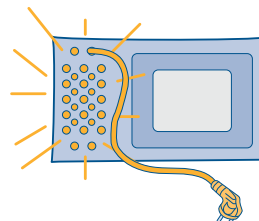
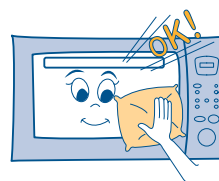
Ta ut mittaxeln (P) ur kokaren.

Axeln (P) sitter fast i kokaren (L), men det går att ta loss den genom att vrida den så att tänderna kommer i linje med hålen och sedan trycka lätt nedåt.

Se till att luckan (Q) på locket (N) alltid går att vrida/öppna och alltid är ren.

Även hålen som vattnet töms ut genom ska alltid vara rena.

Kontrollera att tillbehören är helt torra innan du påbörjar en ny tillagning.



KAPITEL 5 - RENGÖRING OCH UNDERHÅLL

5.2 UNDERHÅLL

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

PROBLEM	ORSAK/ÅTGÄRD
Apparaten fungerar inte	• Luckan är inte ordentligt stängd • Stickproppen sitter inte i kontakten ordentligt • Ingen ström i uttaget (kontrollera husets säkringar)
Kondens på det plan den står på, inuti ugnen eller kring luckan	• När du lagar mat som innehåller vatten är det helt normalt att den ånga som bildas inuti ugnen kommer ut och kondenseras inuti ugnen, på köksbänken eller runt luckan.
Gnistbildning i ugnen	• Sätt inte på ugnen utan mat vid tillagning med mikrovågor, enbart eller i kombination med grill. • Använd inte behållare av metall eller förpackningar med metalldelar vid matlagning med mikrovågor.
Maten blir inte tillräckligt varm eller tillagad	• Välj rätt tillagningssätt eller öka tillagningstiden. • Maten har inte tinats helt före tillagningen.
Maten bränns vid	• Välj rätt tillagningssätt 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.
Det går inte att ställa in funktionen PASTA, texten PASTA visas inte	• Se till att stödet för pastakokaren (M) är rätt isatt på ugnens botten och att tapparna sitter i hålen. Placera kokaren rätt på stödet (M).
Pastan ser bränd ut efter tillagningen.	• Se till att pastan är helt täckt med vatten när tillagningen börjar.

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