



---

[sv] Bruksanvisning

---

**5MA15500**  
Mikro

## SV Innehållsförteckning

Viktiga säkerhetsanvisningar! .....	2	Skötsel och rengöring .....	7
Uppställning och anslutning.....	4	Felsökningstabell.....	8
Kontroller .....	4	Service .....	8
Före första användning .....	5	Programautomatik .....	9
Mikron .....	5	Testat i vårt provkök .....	10
Memory .....	6	Provrätter enligt EN 60705 .....	13
Justera ljudsignalens längd.....	7		

### Viktiga säkerhetsanvisningar!

Läs bruksanvisningen noggrant. Det är viktigt för att du ska kunna använda enheten säkert och på rätt sätt. Spara bruks- och monteringsanvisningen för framtida bruk och eventuella kommande ägare.

Den här enheten är avsedd för inbyggnad. Iaktta särskilda monteringsanvisningar.

Kontrollera enheten efter upppackning. Anslut inte enheten om den har transportskador.

Det är bara behörig elektriker som får göra fast anslutning av enheten. Vid skador på grund av felanslutning gäller inte garantin.

Enheten är bara avsedd för normalt hemmabruk. Enheten är bara avsedd för tillagning av mat och dryck. Håll enheten under uppsikt vid användning. Använd bara enheten inomhus.

Barn under 8 år och personer med begränsade fysiska, sensoriska eller mentala färdigheter, eller som saknar erforderliga erfarenheter eller kunskaper, får endast använda enheten under överinseende av en annan person som ansvarar för säkerheten eller om de får lära sig hur man använder enheten säkert och vilka risker som finns.

Låt inte barn leka med enheten. Barn som ska rengöra eller använda enheten bör vara över 8 år, och då endast under uppsikt.

Barn under 8 år bör hållas på avstånd från både enheten och anslutningskabeln.

Placera alltid tillbehören korrekt i ugnen. *Läs mer om tillbehören i användarhandboken.*

#### **Brandrisk!**

- Förvarar du brännbara föremål i ugnsutrymmet, så kan de börja brinna. Förvara inte brännbara föremål i ugnsutrymmet. Öppna aldrig luckan om

det sipprar ut rök. Slå av enheten och dra ur sladden eller slå av säkringen i proppskåpet.

- Ej avsedd användning är farlig och kan ge skador på enheten. Du får inte torka mat eller kläder, värma tofflor, vetevärmare, svampar, fuktiga putstrasor eller liknande. Uppvärmda vetevärmare och liknande kan till exempel börja brinna flera timmar efteråt. Enheten är bara avsedd för tillagning av mat och dryck.
- Maten kan börja brinna. Värm aldrig mat i varmhållningsförpackningar. Håll koll när du värmer på mat i formar av plast, papper eller andra brännbara material. Ställ aldrig in en för hög mikrovågseffekt eller en för lång tid. Följ anvisningarna i bruksanvisningen. Torka aldrig livsmedel i mikrovågsugnen. Tina eller värm aldrig livsmedel med låg vattenhalt, som t.ex. bröd, på för hög effekt eller för lång tid.
- Matolja kan självantända. Värm aldrig upp enbart matolja i mikron.

#### **Explosionsrisk!**

Vätskor och livsmedel i slutna behållare kan explodera! Värm aldrig vätskor och livsmedel i slutna behållare!

#### **Risk för allvarliga personskador!!**

- Dålig rengöring kan skada ytan på enheten. Enheten kan avge mikrovågsstrålning. Rengör enheten med jämna mellanrum och ta bort matrester direkt. Håll ugnsutrymme, lucktätning, lucka och gångjärn rena; se även kapitlet *Skötsel och rengöring*.
- Skadad lucka eller tätningsslist kan få enheten att avge mikrovågsstrålning. Använd aldrig mikrovågsugnen om luckan

eller tätningsslistan är skadad. Kontakta service!

- Enheten avger mikro vågsstrålning utan hölje. Ta aldrig av höljet. Kontakta service om enheten behöver underhåll eller reparation.

### **Risk för stötar!**

- Reparationer som inte är fackmässigt gjorda är farliga. Det är bara servicetekniker utbildade av tillverkaren som får göra reparationer och byta skadade anslutningar. Är enheten trasig, dra ur sladden eller slå av säkringen i proppskåpet. Kontakta service!
- Sladdisoleringen på elapparater kan smälta vid kontakt med heta delar på enheten. Se till så att sladdar till elapparater inte kommer i kontakt med heta delar på enheten.
- Risk för stötar om fukt tränger in! Använd aldrig högtryckstvätt eller ångrengöring!
- Risk för stötar om fukt tränger in! Utsätt aldrig mikro vågsugnen för hög värme eller fukt. Använd bara enheten inomhus.
- En trasig enhet innebär risk för stötar. Slå aldrig på en trasig enhet. Dra ur sladden eller slå av säkringen i proppskåpet. Kontakta service!
- Produkten innehåller högspänningsdelar. Ta aldrig bort höljet.

### **Risk för brännskador!**

- Enheten blir mycket varm. Ta inte på de varma ytorna i ugnsutrymmet eller värmeelementen. Låt alltid enheten svalna. Håll barnen borta.
- Tillbehör och formor blir mycket varma. Använd grytlappar när du tar ut varma tillbehör eller formor ur ugnsutrymmet.
- Alkoholångor kan börja brinna i ugnsutrymmet. Tillaga aldrig mat som innehåller mycket sprit. Använd bara små mängder sprit. Öppna försiktigt luckan till enheten.
- Livsmedel med hårt skal eller skinn kan explodera både vid och efter uppvärmning. Koka aldrig ägg med skal eller varm på hårdkokta ägg. Tillaga aldrig skal- och kräftdjur. Om du steker ägg eller kokar ägg i glas, så måste du plocka gulan först. Skal och skinn på t.ex. äpplen, tomater, potatis och korv kan spricka. Plocka skalet eller skinet innan du värmer på.
- Värmen blir inte jämnt fördelad i barnmat. Värm aldrig barnmat med locket på. Ta alltid bort locket eller nappen. Skaka eller

rör om ordentligt efter uppvärmningen. Kontrollera alltid temperaturen själv innan du ger barnet maten.

- Värmd mat avger värme. Formen kan bli varm. Använd alltid grytlappar när du tar ut tillbehör eller formor ur ugnsutrymmet.
- Förpackningen till vakuumpförpackade livsmedel kan explodera. Följ alltid anvisningarna på förpackningen. Använd alltid grytlappar när du tar ut maten ur ugnsutrymmet.

### **Risk för skällning!**

- Det kan strömma ut varm ånga när du öppnar luckan på enheten. Öppna försiktigt luckan till enheten. Håll barnen borta.
- Vatten i varm ugn bildar het vattenånga. Håll aldrig vatten i varm ugn.
- När du värmer vätska kan den koka upp. Det börjar alltså koka utan ångbubblor som du är van vid. Till och med små vibrationer kan få den heta vätskan att koka över häftigt eller skvätta. Sätt alltid en sked i koppen/muggen när du värmer vätskor. Då stormkokar det inte.

### **Risk för personskador!**

- Repat luckglas kan spricka. Använd inte glasskrapa eller kraftiga eller skurande rengöringsmedel.
- Olämpliga formor kan spricka. Porslins- och keramikformor har ibland små hål i handtag och lock. Bakom hålen döljer sig ett hålrum. Finns det fukt i hålrummen kan det få delen att spricka. Använd bara formor som tål att mikra.

### **Skadeorsaker**

#### **Obs!**

- Jättesmutsig tätning: Om ugnstätningen är jättesmutsig, så går ugnsluckan inte längre att stänga ordentligt vid användning. Inredningen runt om kan bli skadad. Håll alltid tätningen ren.
- Köra mikron utan mat: Slår du på mikron utan mat i ugnsutrymmet, så överbelastar du enheten. Slå aldrig på mikron utan mat i ugnsutrymmet. Undantaget är om du snabbtestar om formen tål att mikra, se kapitlet mikro, formor.
- Mikro vågspopcorn: Se till att du inte väljer en för hög mikro vågseffekt. Använd max. 600 W. Placera alltid popcornpåsen på en glastallrik. Skivan kan spricka på grund av överbelastning.
- Se till så att vätska som kokar över inte tränger in i enhetens inre via vridtallriks drivning. Håll koll när du mikrar. Ställ in en kort tillagningstid först och förläng om det behövs.
- Använd aldrig mikron utan vridtallrik.
- Gnistbildning: Metall - t.ex. skeden i glaset - ska ha ett avstånd på minst 2 cm till ugnsväggarna och luckans insida. Gnistor kan förstöra det inre luckglaset.
- Aluminiumformor: Använd inte aluformor i enheten. Enheten kan bli skadad av gnistor som uppstår.

- Avsvalning med öppen lucka: Låt ugnen svalna med stängd lucka. Kläm aldrig fast luckan. Även om luckan bara är lite öppen, så får intilliggande inredning skador så småningom.

- Kondensvatten i ugnsutrymmet: Det kan det bildas kondens på ugnslucka, -väggar och -botten. Det är normalt och påverkar inte mikrons funktion. Torka alltid bort kondensvattnet efter tillagning, så slipper du korrosion.

## Uppställning och anslutning

Den här enheten är endast avsedd för hushållsbruk.

Den här enheten är endast avsedd för inbyggnad.

Följ den särskilda monteringsanvisningen.

Enheten kan byggas in i ett 60 cm brett överskåp (minst 30 cm djupt och 85 cm över golv).

Enheten är klar att anslutas till ett korrekt installerat och jordat eluttag. Med en säkring på 10 A (L- eller B-serie).

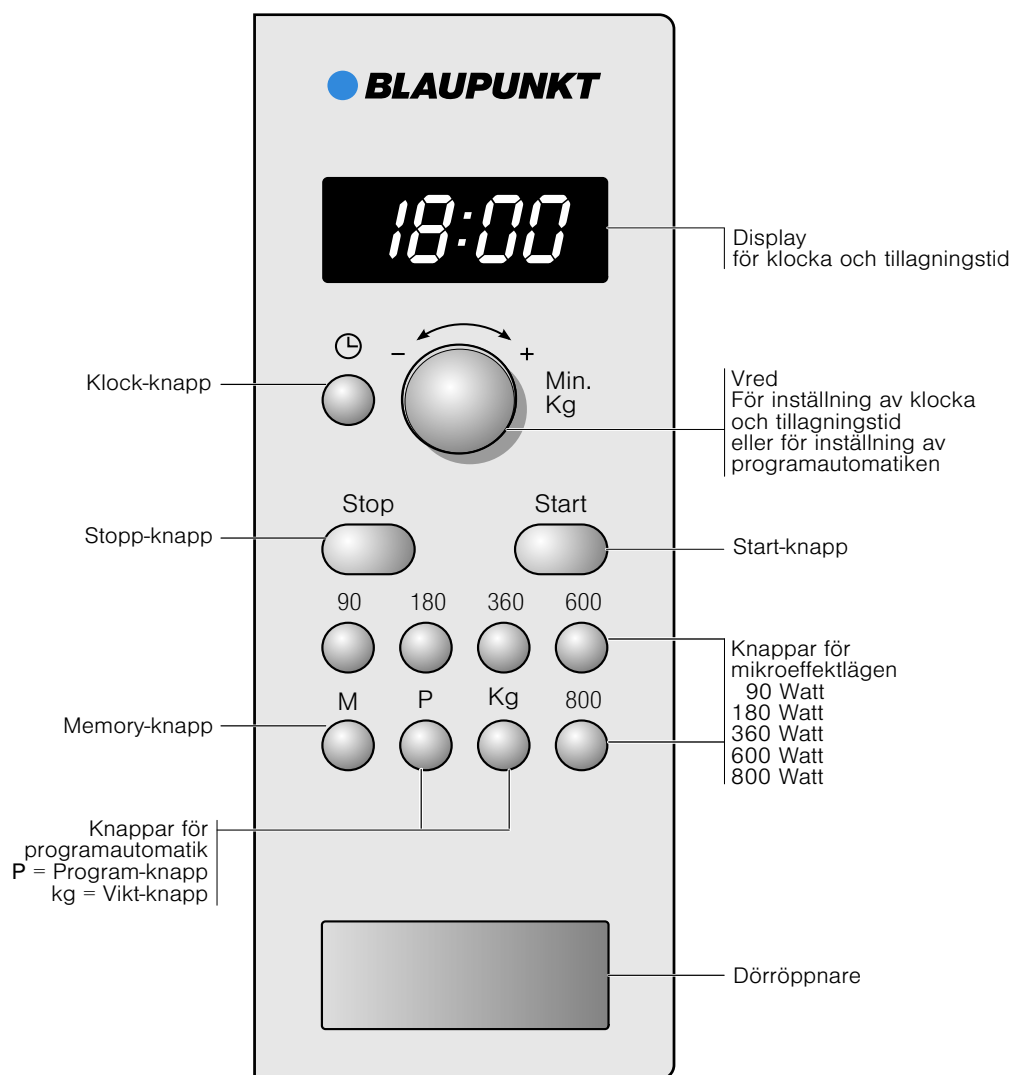
Nätspänningen ska motsvara uppgifterna på märkskylten.

En nätkontakt får endast flyttas eller bytas av en auktoriserad elektriker. Om nätkontakten inte går att nå när enheten har monterats, måste en allpolig strömbrytare installeras, med ett kontaktavstånd på minst 3 mm.

Grenuttag och förlängningsladdar får inte användas. Brandfara vid överbelastning.

## Kontroller

Här får du en översikt över kontrollerna. Det kan förekomma avvikelser beroende på modell.



## Vred

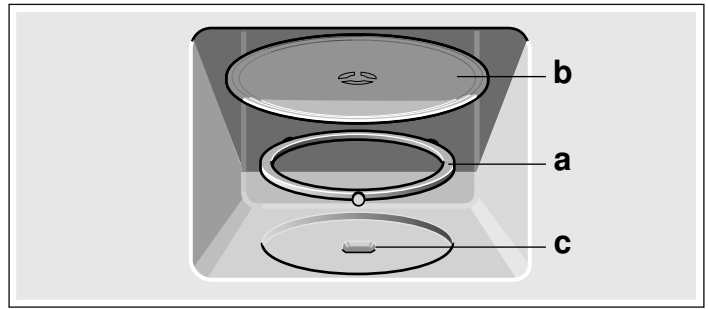
Du kan ändra förslags- och inställningsvärdena med vredet. Reglaget kan sänkas. Tryck på vredet, så att det fjädrar in eller ut.

## Tillbehör

### Den snurrande tallriken

#### Så här installerar du tallriken:

1. Placera rullvalsen **a** i fördjupningen inuti ugnen.
2. Sätt tallriken **b** på drevet **c** mitt på ugnsbotten; se till att tallriken löper in i spåret.



**Anvisning:** Använd inte enheten om inte tallriken sitter i. Se till att tallriken sitter på plats ordentligt. Tallriken kan snurra både åt vänster och åt höger.

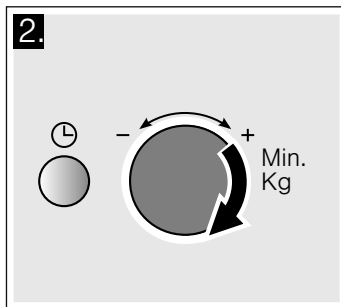
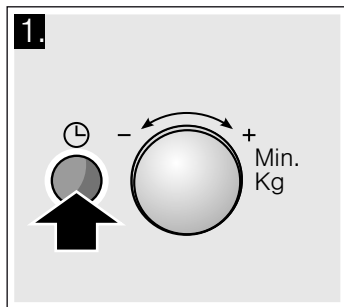
## Före första användning

Här får du veta vad du behöver göra innan du lagar mat i mikron för första gången. Läs först kapitlet *Säkerhetsanvisningar*.

### Ställa klockan

När enheten kopplas in, eller efter ett strömavbrott, visas tre nollor på displayen.

1. Tryck på  $\ominus$ -knappen.  
"Kl. 12:00" och  $\ominus$  visas på displayen
2. Ställ in klockan med vredet.



3. Tryck på  $\ominus$ -knappen igen.

Aktuell tid visas på displayen.

### Dölj klockan på displayen

Tryck på  $\ominus$ -knappen och tryck sedan på Stopp. Displayen blir svart.

### Ställa klockan på nytt

Tryck på  $\ominus$ -knappen.

"12:00" visas på displayen. Gör inställningarna enligt anvisning i punkt 2 och 3.

### Justera klockan, t.ex. från sommar- till vintertid

Justera enligt anvisningar i punkt 1 till 3.

## Mikron

Inuti livsmedlen förvandlas mikrovågor till värme. Vi tipsar om kärl och om hur du ställer in mikrovågsfunktionen.

**Anvisning:** I kapitlet *Testat i vårt provkök* finns exempel på upptining, uppvärmning och tillagning med mikrovågsfunktion.

Börja med att testköra mikrovågsfunktionen. Du kan till exempel värma upp en kopp tevattnen.

Ta en stor kopp utan guld- eller silverdekor och placera en tesked i koppen. Ställ koppen med vattnet på den snurrande tallriken.

1. Tryck på knappen för 800 W.
2. Ställ in 1:30 min med vredet.
3. Tryck på Startknappen.

Efter 1 minut och 30 sekunder hörs en ljudsignal. Nu är vattnet varmt.

Medan du dricker teet kan du läsa igenom säkerhetsanvisningarna i början av användarhandboken. De är mycket viktiga.

## Om kärl och formar

### Lämpliga formar

Använd eldfasta formar av glas, glaskeramik, porslin, keramik eller värmetålig plast. De här materialen släpper igenom mikrovågor.

Du kan även använda serveringsporslin. Då slipper du lägga över maten sedan. Porslin med guld- eller silverdekor går bara att använda om tillverkaren garanterar att de fungerar i mikron.

### Olämpliga formar

Metallformer är olämpliga. Metall släpper inte igenom mikrovågor. Maten blir inte varm i täckta metallformer.

### Obs!

Gnistbildning: Metall - t.ex. skeden i glaset - måste vara minst 2 cm från ugnsväggarna och luckans insida. Gnistor kan förstöra det inre luckglaset.

### Test av lämpliga kärl

Starta aldrig mikron om ugnen är tom. Det enda undantaget är följande test av lämpliga formar.

Gör det här testet om du är osäker på om en viss form är lämpligt för att användas i mikron.

1. Ställ in den tomma formen i ugnen på maxeffekt i ½ till 1 minut.
2. Kontrollera temperaturen då och då.  
Formen ska vara kall eller ljummen.

Om formen blir varm eller det slår gnistor, så går den inte att mikra.

## Mikroeffektlägen

Ställ in önskad mikroeffekt med knapparna.

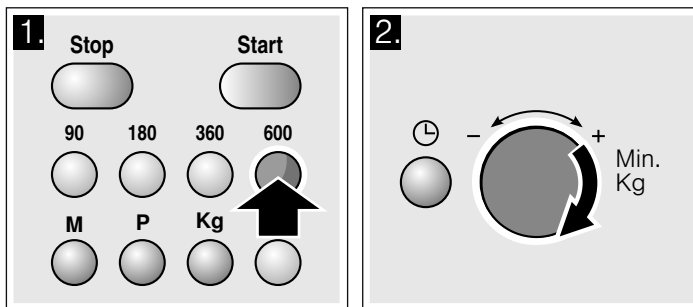
90 W	för att tina upp värmekänslig mat
180 W	för att tina upp och fortsätta tillagningen
360 W	tillaga kött och värma känslig mat
600 W	för att värma upp och tillaga mat
800 W	för att värma vätskor

**Anvisning:** Mikroeffekten 800 W kan ställas in på 30 minuter, 600 W på 1 timme, övriga effekter på vardera 1 timme och 39 minuter.

## Ställa in mikrovågsugnen

Exempel: mikrovågseffekt 600 W

1. Tryck på knappen för önskad mikrovågseffekt.  
Inställd mikrovågseffekt och "1:00 min" visas på displayen.
2. Ställ in en tillagningstid med vredet.



3. Tryck på Start-knappen.

Tillagningstiden räknar ned på displayen.

## Tillagningstiden har gått ut

Enheten avger en ljudsignal. Öppna ugnsluckan eller tryck på Stoppknappen. Klockan visas på displayen igen.

## Ändra tillagningstiden

Det kan du göra närsomhelst. Ändra tillagningstiden med vredet.

## Pausa

Tryck på Stoppknappen eller öppna ugnsluckan. Tryck på Startknappen igen när du har stängt luckan.

## Stäng av ugnsfunktionen

Tryck på Stoppknappen 2 gånger eller öppna luckan och tryck på Stopp en gång.

**Anvisning:** Du kan även börja med att ställa in tillagningstiden och sedan ställa in mikrovågseffekten.

## Kylfläkt

Enheten är utrustad med en kylfläkt. Fläkten kan fortsätta att gå, även efter att ugnen har stängts av.

## Anvisning

- Vid mikrovågsfunktion förblir tillagningsutrymmet kallt. Kylfläkten slår på i alla fall. Den kan fortsätta att gå även när mikron är klar.
- Det kan bildas kondens på ugnslucka, -väggar och -botten. Detta är normalt och påverkar inte mikron. Torka av kondensen när du använt enheten.

## Memory

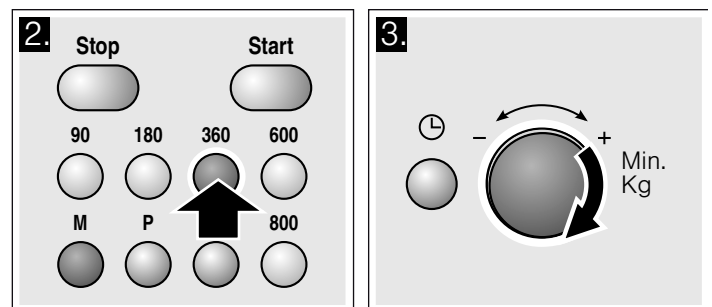
Med Memory-funktionen kan du spara inställningen för en maträtt och sedan hämta den när du vill.

Memory är en praktisk funktion när du lagar en viss rätt ofta.

## Lagra i minnet (Memory)

**Exempel: 360 W, 25 minuter**

1. Tryck på **M**-knappen.  
Ett "M" visas på displayen.
2. Tryck på knappen för önskad mikrovågseffekt.  
"M" visas på displayen, samt vald effekt och "1:00 min".
3. Ställ in tillagningstiden med vredet.



4. Bekräfta med **M**-knappen.

Klockan visas på displayen igen. Inställningen sparas.

**Anvisning:** Du kan även starta en minnespost direkt när du har sparat den. I så fall trycker du på Start-knappen efteråt, i stället för "M".

## Lägga in ny minnespost (Memory)

Tryck på **M**-knappen.

Den gamla inställningen visas på displayen. Spara det nya programmet enligt anvisningarna i punkt 1 till 4.

## Anvisning

- Det går inte att spara flera mikrovågseffekter efter varandra.
- Det går inte att spara program ur programautomatiken.

## Slå på minnesinställning

Du startar enkelt ett sparad program. Ställ in maträtten i enheten. Stäng ugnsluckan.

### 1. Tryck på **M**-knappen.

De lagrade inställningarna visas.

### 2. Tryck på Start-knappen.

Tillagningstiden räknar ned på statusraden.

## Tillagningstiden har gått ut

Enheter avger en ljudsignal. Öppna ugnsluckan eller tryck på Stoppknappen. Klockan visas på displayen igen.

## Pausa

Tryck på stoppknappen eller öppna luckan på enheten. Ugnsfunktionen pausar. Indikeringen över Start blinkar. När du stängt luckan, tryck på Start igen.

## Återkalla inställningen

Tryck på Stoppknappen två gånger eller öppna ugnsluckan och tryck på Stopp en gång.

# Justera ljudsignalens längd

När enheten stängs av avges en ljudsignal. Det går att justera längden på den ljudsignalen.

Håll då Startknappen intryckt ca. 6 sekunder.

Nu aktiveras den nya signallängden. Klockan visas på displayen igen.

Alternativ:

Kort signal - 3 signaler

Lång signal - 30 signaler.

# Skötsel och rengöring

Sköt och rengör mikron ordentligt, så håller den sig hel och fin. Vi ska förklara här hur du sköter och rengör mikron ordentligt.

## Risk för kortslutning!!

Använd aldrig högtrycks- eller ångrengörare vid rengöring av ugnen.

## Risk för brännskador!!

Ugnen ska inte rengöras omedelbart efter att den har använts. Låt enheten svalna.

## Risk för stötar!!

Doppa aldrig enheten i vatten, rengör den aldrig under rinnande vatten.

Följ anvisningarna i tabellen så att de olika ytorna inte skadas av olämpliga rengöringsmedel.

## Använd

- inga skarpa eller skurande rengöringsmedel. Ytorna kan skadas. Om ett medel av den här typen hamnar på enhetens front måste det omedelbart tvättas bort med vatten.
- inte metall- eller glasskrapa för att rengöra luckglaset.
- inte metall- eller glasskrapa för att rengöra tätningarna.
- inga hårda disksvampar eller svinto. Skölj ur nya disktrasor noga innan du använder dem.
- inga starka, alkoholhaltiga rengöringsmedel.

## Rengöringsmedel

### Obs!

Dra ut nätkontakten före rengöringen, alternativt koppla ur säkringens i säkringsskåpet. Torka av enheten utanpå och inuti med en fuktad trasa och lite diskmedel. Eftertorka med en torr trasa.

Område	Rengöringsmedel
Enhets front	Varmvatten och diskmedel: Rengör med disktrasa och torka av med en mjuk trasa. Använd inte fönsterputs, metall- eller glasskrapa vid rengöring.
Enhet med rostfri front	Varmvatten och diskmedel: Rengör med disktrasa och torka av med en mjuk trasa. Ta alltid bort kalk-, fett-, stärkelse- och proteinfläckor direkt. Det kan uppstå korrosion under sådana fläckor. Hos kundtjänst eller i fackhandeln finns specialmedel för rostfritt. Använd inte fönsterputs, metall- eller glasskrapa vid rengöring.
Rostfritt ugnsutrymme	Varmvatten och diskmedel eller ättikslösning: Rengör med disktrasa och torka av med en mjuk trasa. Vid kraftig nedsmutsning: Använd ugnrensning endast i kall ugn. Använd helst rostfri skurboll. Använd inte ugnrensning i sprejform, eller andra aggressiva ugnrensningemedel eller skurmedel. Använd inte heller skurkuddar, grova tvättsvampar eller svinto. Den här typen av medel kan repa enhetens ytor. Låt enheten torka ordentligt inuti.
Fördjupningar inuti ugnen	Fuktig trasa: Inget vatten får tränga in innanför ugnens innerväggar när tallriken snurrar.
Snurrande tallrik och rullvals	Varmvatten och diskmedel: När du sätter tillbaka tallriken i ugnen, se till att den löper i spåret som den ska.
Luckor	Fönsterputs: Rengör med disktrasa. Använd aldrig glasskrapa.
Tätning	Varmvatten och diskmedel: Rengör med disktrasa, skrubba inte. Använd inte metall- eller glasskrapa vid rengöring.



# Felsökningstabell

Om det uppstår fel, så behöver du oftast bara åtgärda småsaker. Försök först åtgärda felet själv med hjälp av tabellen innan du kontaktar service.

Om en maträtt inte blir perfekt tillagad, se kapitlet *Testat i vårt provkök*. Där finns massor med matlagningstips och -anvisningar.

## Något är fel, vad gör jag?

Felmeddelande	Möjlig orsak	Åtgärd/anvisning
Enheten fungerar inte	Nätkontakten sitter inte i.	Sätt i kontakten
	Strömavbrott	Kontrollera om kökslampan lyser.
	Trasig säkring	Kontrollera att säkringen till enheten är hel i proppskåpet.
	Användarfel	Ta ur säkringen/stäng av strömmen i proppskåpet. Slå på strömmen igen efter ca. 10 sekunder.
Tre nollor tänds på displayen.	Strömavbrott	Ställ klockan på nytt.
Enheten är inte igång. En tillagningstid visas på displayen.	Du råkar vrida på vredet av misstag.	Tryck på Stoppknappen.
	Du tryckte inte på Startknappen efter utförd inställning.	Tryck på Startknappen eller återkalla inställningen med Stoppknappen.
Mikrovågsugnen fungerar inte.	Luckan är inte stängd ordentligt.	Kontrollera att det inte finns matrester runt ugnsluckan och att inget föremål har blivit fastklämt.
	Du har inte tryckt på Startknappen.	Tryck på Startknappen.
Det tar längre tid än vanligt för maten att bli varm	För lågt mikroeffektläge inställt.	Välj högre mikroeffektläge.
	Du har satt in mer mat i ugnen än du brukar.	Dubbel mängd - dubbla tiden.
	Maten är kallare än vanligt.	Rör om i maten eller vänd den då och då.
Från den snurrande tallriken hörs ett skrapande eller släpande ljud.	Det finns smuts eller främmande partiklar under tallriken.	Rengör ytan under tallriken samt den snurrande valsen.
Mikron slår av utan särskild anledning.	Det är fel på mikron.	Kontakta service om felet upprepas.

## Risk för stötar!!

Reparationer som inte är fackmässigt utförda är farliga. Det är bara servicetekniker utbildade av tillverkaren som får göra reparationer.


Vissa felmeddelanden kan du åtgärda själv.

# Service

Om din spis kräver reparation, kontakta service. Vi försöker alltid hitta en lösning som passar, så att vi inte skickar ut tekniker i onödan.

## E-nummer och FD-nummer

Ange enhetens produktnummer (E-nr) och tillverkningsnummer (FD), så kan vi hjälpa dig lättare. Typskylten med numren ser du på höger sida när du öppnar luckan. Fyll i enhetens uppgifter här redan nu, så slipper du leta efter dem när något går fel.

E-nr	FD-nr
<b>Service</b> 	

Tänk på att serviceteknikerns besök inte är gratis vid felanvändning ens under garantitiden.

Kontaktinformation för samtliga länder finns i bifogade kundtjänstförteckning.

Enheten uppfyller kraven i standard EN 55011 resp. CISPR 11. Den tillhör produktgrupp 2, klass B.

Grupp 2 betyder att den använder mikrovågor för att värma upp livsmedel. Klass B innebär att enheten är avsedd för hemanvändning.

## Tekniska data

Inspänning	220-230 V, 50 Hz
Effekt	1270 W
Maximal uteffekt	800 W
Mikrovågsfrekvens	2 450 MHz
Avsäkring	10 A
Mått (HxBxD)	
- utvändiga mått	364 mm x 460 mm x 333 mm
- ugnsutrymmet	194 mm x 290 mm x 274 mm
VDE-godkänd	ja
CE-märkt	ja



## Återvinning

Släng förpackningen i återvinningen.



Denna enhet är märkt i enlighet med det europeiska direktivet 2012/19/EU om avfall som utgörs av eller innehåller elektroniska produkter (waste electrical and electronic equipment - WEEE).

Direktivet anger ramarna för inom EU giltigt återtagande och korrekt återvinning av uttjänta enheter.

## Programautomatik

Med programautomatiken tinar du livsmedel och tillagar även flera olika maträtter snabbt och smidigt. Du väljer bara program och anger maträttens vikt. Programautomatiken hämtar optimala inställningar. Du kan välja mellan 7 program.

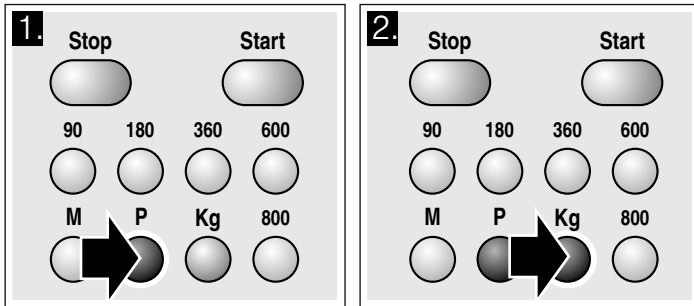
### Ställa in program

Så här ställer du in det program du har valt

1. Tryck på "P" tills du får upp önskat programnummer.

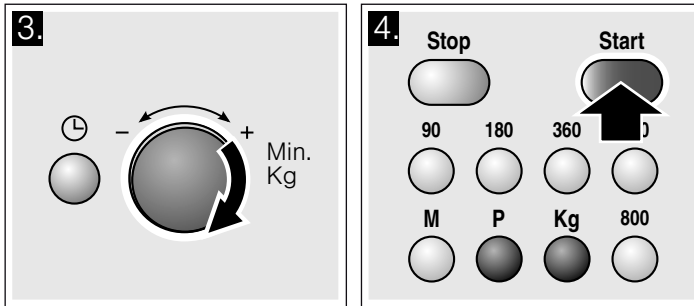
2. Tryck på "Kg".

"P" visas på displayen, tillsammans med en föreslagen vikt.



3. Ställ in maträttens vikt med vredet.

4. Tryck på Start-knappen.



Tillagningstiden räknar ned på displayen.

### Tillagningstiden har gått ut

Enheten avger en ljudsignal. Öppna ugnsluckan eller tryck på Stoppknappen. Klockan visas på displayen igen.

### Korrigerar

Tryck två gånger på Stopp och gör en ny inställning.

### Pausa

Tryck på Stoppknappen eller öppna ugnsluckan. Tryck på Startknappen igen när du har stängt luckan.

### Stäng av ugnsfunktionen

Tryck på Stoppknappen 2 gånger eller öppna luckan och tryck på Stopp en gång.

### Anvisning

- Vissa program avger en signal efter en viss tid. Öppna ugnsluckan och rör om i maträtten resp. vänd köttet/fågeln. Tryck på Start-knappen igen när du har stängt luckan.
- Information om programnummer och vikt får du genom att trycka på "P" resp. "Kg". Respektive värde visas på displayen i 3 sekunder.

### Tina mat med programautomatik

Med de 4 upptyningsprogrammen kan du tina både kött, fågel och bröd.

### Anvisning

#### ■ Förberedelse

Använd helst livsmedel som har frysts in vid -18 °C, i så platta förpackningar som möjligt.

Ta ut livsmedlet ur förpackningen och väg det innan du stoppar in det i ugnen. Vikten matas sedan in vid inställning av programmet.

- Vid upptining av kött och fågel bildas vätska. Häll av vätskan när du vänder, återanvänd den inte och låt den inte komma i kontakt med andra livsmedel.

#### ■ Form

Placera livsmedlet på ett mikrovågssäkert, lågt kärl, t.ex. en glas- eller porslinsallrik, och lägg inte på lock.

#### ■ Vila

Låt det tinade livsmedlet vila i ytterligare 10 till 30 minuter, för att temperaturutjämnas. Stora köttbitar kräver en längre vilotid än mindre. Mindre bitar och köttfärs bör separeras före vilotiden.

Därefter kan du fortsätta tillreda maten, även om köttet ibland har en liten fryst kärna kvar inuti. Om du tillagar fågel kan du ta ut inkråmet.

#### ■ Signal

Vissa program avger en ljudsignal efter en viss tidsperiod. Öppna ugnsluckan och separera maten, eller vänd på köttet/fågeln. Stäng luckan och tryck på Startknappen.

Programnr.		Viktintervall i kg
	<b>Upptining</b>	
P 01	Köttfärs	0,20 - 1,00
P 02	Köttbitar	0,20 - 1,00
P 03	Kyckling, kyckling i delar	0,40 - 1,80
P 04	Bröd	0,20 - 1,00

### Laga mat med programautomatik

Med de 3 tillagningsprogrammen kan du laga ris, potatis eller grönsaker.

### Anvisning

#### ■ Form

Tillaga livsmedlen i ett mikrovågssäkert kärl med lock. Till ris behöver du ett stort, högt kärl.

### ■ Förberedelse

Väg livsmedlet. Vikten matas sedan in i programmet.

Ris:

Använd inte ris i kokpåse. Tillsätt erforderlig mängd vatten; se tillverkarens anvisningar på förpackningen. Normalt används två till tre gånger så mycket vatten som ris.

Potatis:

Till kokt potatis skär du färska potatisar i små, jämnstora bitar. Tillsätt en msk vatten och lite salt per 100 g kokpotatis.

Färska grönsaker:

Väg de färska, ansade grönsakerna. Skär grönsakerna i små, jämnstora bitar. Tillsätt en msk vatten per 100 g grönsaker.

### ■ Signal

Under programmets gång avges efter en stund en ljudsignal. Då är det dags att röra om i livsmedlet.

### ■ Vila

När programmet är slut kan du röra om i livsmedlet en gång till. Låt vila i ytterligare 5 till 10 minuter, för att temperaturutjämna.

Tillagningens resultat beror på livsmedlens kvalitet och egenskaper.

Programnr.	Tillaga	Viktintervall i kg
P 05	Ris	0,05 - 0,2
P 06	Potatis	0,15 - 1,0
P 07	Grönsaker	0,15 - 1,0

## Testat i vårt provkök.

Här hittar du flera olika rätter och de bästa inställningarna för dem. Vi visar vilken mikrovågseffekt som passar bäst för det du tänker laga. Du får tips om formar och tillagning.

### Tips till tabellerna

I nedanstående tabeller presenteras ett antal möjliga inställningar och värden för mikrovågsugnen.

Tiderna i tabellerna är endast riktvärden. Faktiska tider beror på livsmedlets form, samt kvalitet, temperatur och beskaffenhet.

Tabellerna anger ofta tidsintervall. Ställ först in den kortare tiden och förläng vid behov.

Det kan vara så att mängden livsmedel inte överensstämmer med mängden i tabellen. Här finns en tumregel:

Dubbel mängd - nästan dubbla tillagningstiden

Halv mängd - halva tillagningstiden.

Ställ alltid kärlet på gallret.

### Upptining

#### Anvisning

- Lägg det frysta livsmedlet i ett öppet kärl och ställ det på den snurrande tallriken.
- Känsliga delar, som t.ex. kycklinglår och kycklingvingar eller feta kanter på stekar, kan täckas över med lite aluminiumfolie. Folien får inte vidröra ugnens väggar. Efter halva upptiningstiden kan du ta av folien.
- Vid upptining av kött och fågel bildas vätska. Häll av vätskan när du vänder, återanvänd den inte och låt den inte komma i kontakt med andra livsmedel.
- Vänd på eller rör om i maten en eller ett par gånger. Vänd på stora bitar flera gånger.
- Låt det upptinade livsmedlet vila ytterligare 10 till 20 minuter i rumstemperatur, så att temperaturen jämnas ut. Om du tillagar fågel kan du ta ut inkråmet. Köttet kan vidarebearbetas även om det finns en liten frusen kärna kvar inuti.

Upptining	Vikt	Mikroeffekt i W, tillagningstid i minuter	Anvisningar
Helt köttstycke av nöt, kalv eller fläsk (med eller utan ben)	800 g	180 W, 15 min. + 90 W, 10-20 min.	-
	1 kg	180 W, 20 min. + 90 W, 15-25 min.	-
	1,5 kg	180 W, 30 min. + 90 W, 20-30 min.	-
Kött i bitar eller skivor av nöt, kalv eller fläsk	200 g	180 W, 2 min. + 90 W, 4-6 min.	Separera tinade delar från varandra vid vändning
	500 g	180 W, 5 min. + 90 W, 5-10 min.	
	800 g	180 W, 8 min. + 90 W, 10-15 min.	
Blandfärs	200 g	90 W, 10 min.	Platta till och frys in
	500 g	180 W, 5 min. + 90 W, 10-15 min.	Vänd flera gånger under upptiningen och ta bort redan upptinat kött
	800 g	180 W, 8 min. + 90 W, 10-20 min.	
Fågel eller fågeldelar	600 g	180 W, 8 min. + 90 W, 10-15 min.	-
	1,2 kg	180 W, 15 min. + 90 W, 20-25 min.	
Fiskfilé, fiskkotlett eller skivor	400 g	180 W, 5 min. + 90 W, 10-15 min.	Separera upptinade delar från varandra.
Grönsaker, t.ex. ärtor	300 g	180 W, 10-15 min.	-
Frukt, t.ex. hallon	300 g	180 W, 7-10 min.	Rör om försiktigt då och då och separera tinade delar
	500 g	180 W, 8 min. + 90 W, 5-10 min.	
Smör, tina	125 g	180 W, 1 min. + 90 W, 2-3 min.	Ta bort förpackningen helt och hållet.
	250 g	180 W, 1 min. + 90 W, 3-4 min.	
Hela bröd	500 g	180 W, 6 min. + 90 W, 5-10 min.	-
	1 kg	180 W, 12 min. + 90 W, 10-20 min.	

Upptining	Vikt	Mikroeffekt i W, tillagningstid i minuter	Anvisningar
Kaka, torr, t.ex. sockerkaka	500 g	90 W, 10-15 min.	Endast kakor utan glasyr, grädde eller kräm; separera kakbitarna från varandra.
	750 g	180 W, 5 min. + 90 W, 10-15 min.	
Kaka, saftig, t.ex. fruktkaka, kesokaka	500 g	180 W, 5 min. + 90 W, 15-20 min.	Endast kakor utan glasyr, grädde eller gelé.
	750 g	180 W, 7 min. + 90 W, 15-20 min.	

## Tina upp, värma upp eller tillaga djupfrysta maträtter

### Anvisning

- Ta ut färdigrätter ur förpackningen. De värms upp snabbare och jämnare i formar avsedda för mikron. Olika ingredienser i maträtten kan värmas upp olika snabbt.
- Platta maträtter tillagas snabbare än höga. Fördela därför maträtten så platt som möjligt i kärlet. Livsmedel ska inte läggas över varandra i lager.

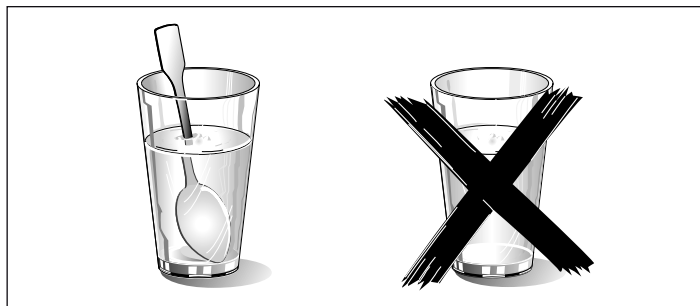
- Täck alltid över maträtten. Om kärlet saknar passande lock kan en tallrik eller mikrovågsfolie användas.
- Rör om i eller vänd på maten 2 till 3 gånger.
- Efter uppvärmning bör maträtten vila ytterligare 2 till 5 minuter, i temperaturutjämningsyfte.
- Använd alltid grytlappar eller grytvantar när du tar ut kärlet.
- Maten förlorar mycket lite av sin smak. Du kan därför vara sparsam med salt och kryddor.

Tina upp, värma upp eller tillaga djupfrysta maträtter	Vikt	Mikroeffekt i W, tillagningstid i minuter	Obs!
Meny, tallriksmeny, färdigrätt (2-3 komponenter)	300-400 g	600 W, 8-11 min.	-
Soppa	400 g	600 W, 8-10 min.	-
Grytor	500 g	600 W, 10-13 min.	-
Köttskivor eller köttbitar i sås, t.ex. gulasch	500 g	600 W, 12-17 min.	Separera köttbitarna från varandra när du rör om
Fisk, t.ex. filébitar	400 g	600 W, 10-15 min	Tillsätt ev. vatten, pressad citron eller vin
Gratänger, t.ex. lasagne, cannelloni	450 g	600 W, 10-15 min.	-
Tillbehör, t.ex. ris, pasta	250 g	600 W, 2-5 min	Tillsätt lite vätska
	500 g	600 W, 8-10 min.	
Grönsaker, t.ex. ärtor, broccoli, morötter	300 g	600 W, 8-10 min.	Täck kärlets botten med vatten
	600 g	600 W, 14-17 min.	
Stuvad spenat	450 g	600 W, 11-16 min	Tillaga utan tillsatt vatten

## Värma upp maträtter

### ⚠ Risk för skällning!

När du värmer vätska kan den koka upp. Här kokar alltså vätskan utan ångbubblor, som du är van vid. Även vid små vibrationer i kärlet kan den heta vätskan plötsligt stänka och koka över häftigt. Sätt alltid en sked i kärlet när du värmer vätskor. Då undviker du att det kokar över.



### Obs!

Metall - t.ex. skeden i glaset - ska ha ett avstånd på minst 2 cm till ugnsväggarna och luckans insida. Gnistor kan förstöra det inre luckglaset.

### Anvisning

- Ta ut färdigrätter ur förpackningen. De värms upp snabbare och jämnare i formar som är avsedda för mikron. Olika ingredienser i maträtten kan värmas upp olika snabbt.
- Täck alltid över maträtten. Om formen saknar passande lock kan en tallrik eller mikrovågsfolie användas.
- Rör om eller vänd maträtterna flera gånger. Kontrollera temperaturen.
- Efter uppvärmning bör maträtten vila ytterligare 2 till 5 minuter, i temperaturutjämningsyfte.
- Använd alltid grytlappar eller grytvantar när du lyfter ut kärlet.

Värma upp maträtter	Vikt	Mikroeffekt i W, tillagningstid i minuter	Obs!
Meny, tallriksmeny, färdigrätt (2-3 komponenter)	350-500 g	600 W, 4-8 min	-
Drycker	1,5 dl	800 W, 1-2 min.	Sätt en sked i glaset; värm inte alkoholhaltiga drycker för länge - kontrollera då och då
	3 dl	800 W, 2-3 min.	
	500 ml	800 W, 3-4 min.	
Barnmat, t.ex. små nappflaskor	50 ml	360 W, ca. ½ min.	Utan napp eller lock. Skaka om ordenligt efter uppvärmning. Kolla alltid temperaturen!
	1 dl	360 W, ca. 1 min.	
	2 dl	360 W, 1 ½min.	

Värma upp maträtter	Vikt	Mikroeffekt i W, tillagningstid i minuter	Obs!
Soppa 1 kopp	200 g	600 W, 2-3 min.	-
Soppa, 2 koppar	400 g	600 W, 4-5 min.	-
Kött i sås	500 g	600 W, 8-11 min.	Separera köttbitarna
Gryta	400 g	600 W, 6-8 min.	-
	800 g	600 W, 8-11 min.	-
Grönsaker, 1 portion	150 g	600 W, 2-3 min.	Tillsätt lite vätska
Grönsaker, 2 portioner	300 g	600 W, 3-5 min.	

## Tillaga maträtter

### Anvisning

- Platta maträtter tillagas snabbare än höga. Fördela därför maträtten så platt som möjligt i kärlet. Livsmedel ska inte läggas över varandra i lager.
- Tillaga maten i övertäckt form. Om kärlet saknar passande lock kan en tallrik eller mikrovågsfolie användas.

- Maten förlorar mycket lite av sin smak. Du kan därför vara sparsam med salt och kryddor.
- Efter tillagningen bör maträtten vila i 2 till 5 minuter i temperaturutjämningsstufve.
- Använd alltid grytlappar eller grytvantar när du tar ut kärlet ur värmelådan.

Tillaga maträtter	Vikt	Mikroeffekt i W, tillagningstid i minuter	Obs!
Köttfärslimpa	750 g	600 W, 20-25 min.	Tillaga utan lock
Hel kyckling, färsk, utan inkräm	1,2 kg	600 W, 25-30 min	Vänd efter halva tiden
Grönsaker, färska	250 g	600 W, 5-10 min.	Skär grönsakerna i jämnstora bitar, tillsätt 1 eller 2 msk vatten per 100 g grönsaker, rör om då och då
	500 g	600 W, 10-15 min	
Potatis	250 g	600 W, 8-10 min.	Skär potatisarna i jämnstora bitar, tillsätt 1 till 2 msk vatten per 100 g potatis, rör om då och då
	500 g	600 W, 11-14 min.	
	750 g	600 W, 15-22 min.	
Ris	125 g	600 W, 5-7 min. + 180 W, 12-15 min.	Tillsätt dubbla mängden vätska.
	250 g	600 W, 6-8 min. + 180 W, 15-18 min.	
Söta efterrätter, t.ex. pudding (mix)	500 ml	600 W, 6-8 min.	Rör om i puddingen ordentligt 2-3 gånger med en ballongvisp
Frukt, kompott	500 g	600 W, 9-12 min.	-

## Mikrotips

Hittar du ingen inställning för den mängd mat du har?	Öka på eller korta tillagningstiderna enligt följande tumregel: Dubbel mängd = nästan dubbelt så lång tid Halv mängd = halva tiden
Maten blir för torr.	Välj kortare tillagningstid eller lägre mikroeffekt nästa gång. Täck över maten, eller tillsätt lite mer vätska.
Maten är inte tinad, varm eller tillagad när tiden har gått ut.	Ställ in längre tid. Stora mängder och hög mat tar längre tid.
Maten är överkokt i kanten men inte färdig i mitten när tillagningstiden går ut.	Rör om då och då samt välj lägre mikroeffekt och längre tillagningstid nästa gång.
Fågel och kött är kokt utvändigt men inte tinad i mitten när upptiningen är klar.	Välj lägre mikroeffekt nästa gång. Tinar du stora volymer måste du vända livsmedlet flera gånger.

## Kondensvatten

Det kan bildas kondens på luckans fönster, på innerväggarna och på ugnens botten. Detta är helt normalt. Det påverkar inte mikrovågnas effekt. När du är klar torkar du bara av kondensen.

# Provrätter enligt EN 60705

Provningsinstitutet använder dessa rätter för att testa mikrovågsugnars kvalitet och funktion.

Enligt standard EN 60705, IEC 60705 resp. DIN 44547 och EN 60350 (2009)

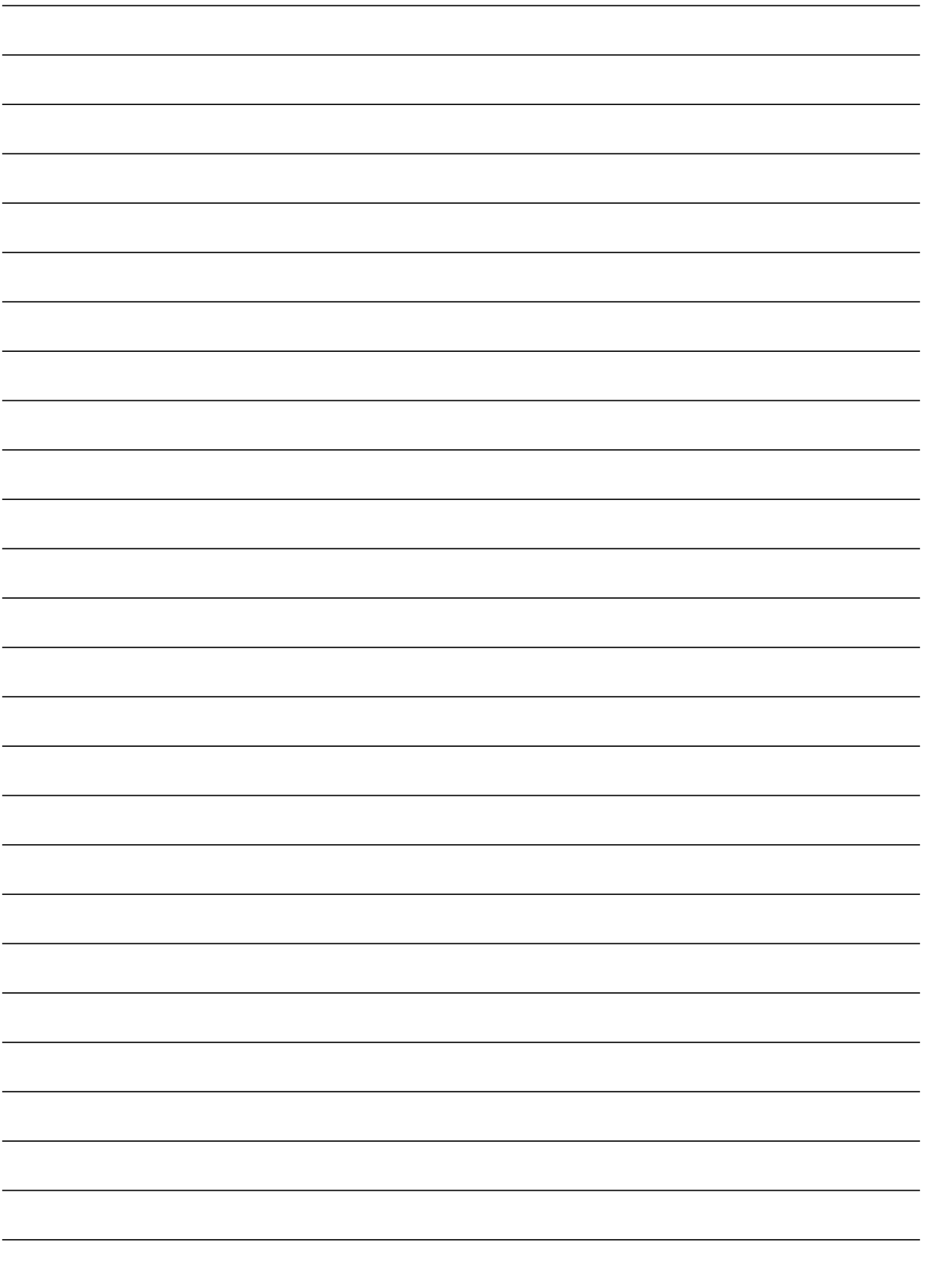
## Tillaga och tina upp i mikrovågsugnen

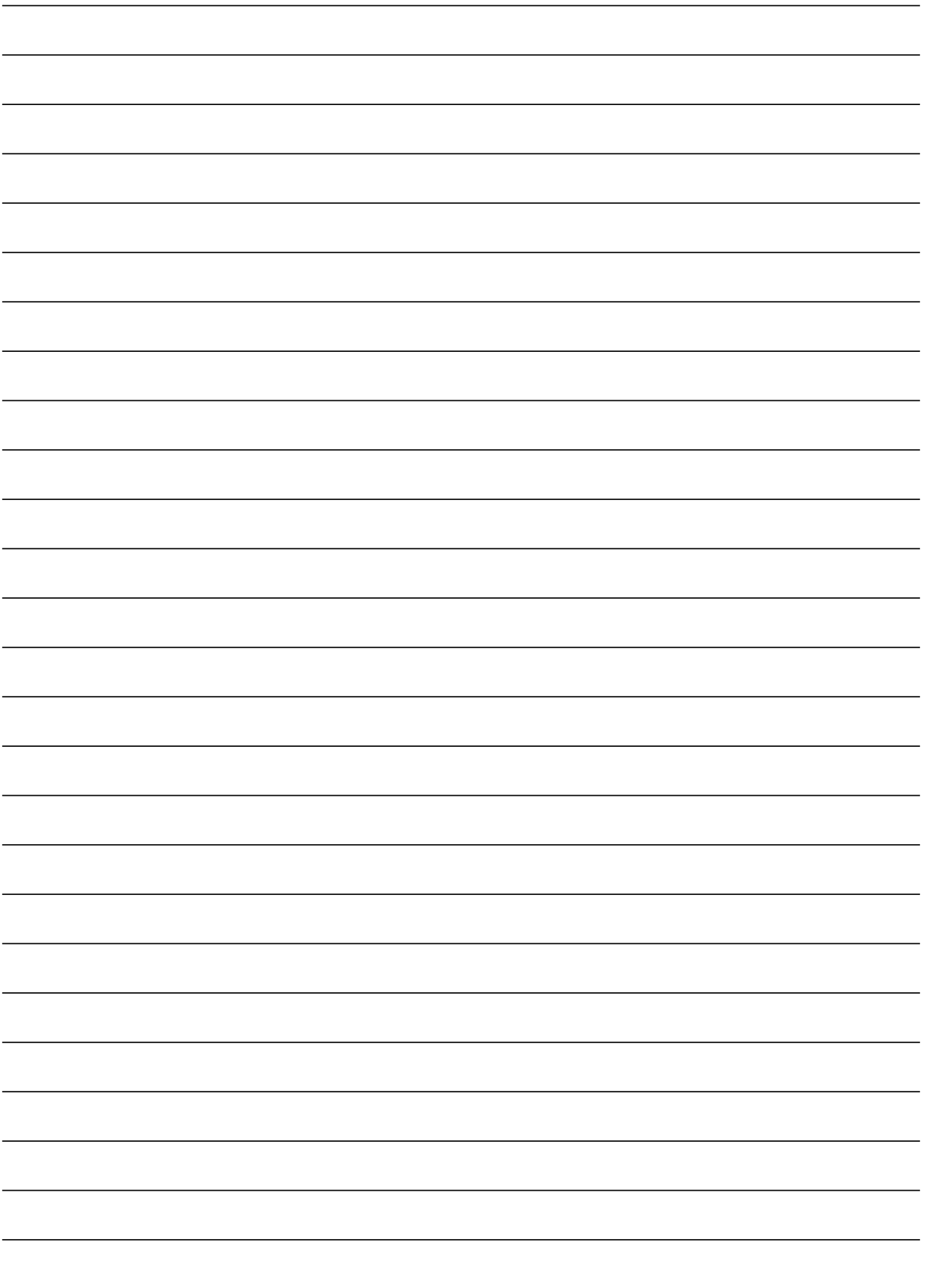
### Tillaga med mikrovågor

Maträtt	Mikroeffekt i W, tillagningstid i minuter	Obs!
Äggstanning, 565 g	180 W, 25-30 min. + 90 W, 20-25 min.	Ställ en pyrexform, 20 x 17 cm, på den snurrande tallriken.
Biskvier	600 W, 8-10 min.	Ställ en pyrexform, Ø 22 cm, på den snurrande tallriken.
Köttfärslimpa	600 W, 20-25 min.	Ställ pyrexformen på den snurrande tallriken.

### Tina upp i mikron

Maträtt	Mikroeffekt i W, tillagningstid i minuter	Obs!
Kött	180 W, 5-7 min. + 90 W, 10-15 min.	Ställ pyrexformen, Ø 22 cm, på den snurrande tallriken.









9000387747

HK Appliances GmbH  
Werkstrasse 3  
32289 Rödinghausen  
DEUTSCHLAND

(01)  
(940331)