



---



[sv] Bruksanvisning

---

Mikro  
**5P49K1250**



# Innehållsförteckning

|  |                                     |    |
|--|-------------------------------------|----|
|    | Bestämmelser för användningen ..... | 3  |
|    | Viktiga säkerhetsanvisningar! ..... | 4  |
|    | Installation och anslutning .....   | 6  |
|    | Skadeorsaker .....                  | 6  |
|    | Återvinning .....                   | 6  |
|    | Lär dig enheten .....               | 7  |
|    | Tillbehör .....                     | 8  |
|    | Före första användning .....        | 8  |
|    | Mikrovågsugnen .....                | 9  |
|    | Memory .....                        | 10 |
|    | Program .....                       | 10 |
|  | Grundinställningar .....            | 12 |
|  | Rengöring .....                     | 12 |
|  | Hur åtgärda fel? .....              | 13 |
|  | Service .....                       | 14 |
|  | Testat i vårt provkök .....         | 14 |
|  | Provrätter .....                    | 17 |

## Bestämmelser för användningen

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. Laktta 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.

Skåpet är avsett att användas på en nivå upp till högst 4000 meter över havet.

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 15 år, och då endast under uppsikt.

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

Sätt alltid in tillbehöret ordentligt i ugnen.

→ "Före första användning" på sidan 8

## Viktiga säkerhetsanvisningar!

### Allmänt

#### Varning – 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.
- Enheten blir mycket varm. Är enheten inbyggd i stomme med dekorlucka, så ackumulerar värmen om dekorluckan är stängd. Använd bara enheten med öppen dekorlucka.

#### Varning – 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 högtrycksvätt eller ångrengöring!
- Risk för stötar om fukt tränger in! Utsätt aldrig mikrovågsugnen 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.

#### Varning – Brandrisk!!

- Enheten blir mycket varm. Följ anvisningarna om minimiavstånd över enheten. → *Sidan 6*
  - Montera inte enheten bakom dekor- eller stomlucka.
  - Enheten är inte avsedd för stominbyggnad.

Risk för överhettning.

- Tillbehör och formar blir mycket varma. Använd grytlappar när du tar ut varma tillbehör eller formar 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.

#### Varning – Risk för skållning!

- 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.

#### Varning – Risk för personskador!

Repat luckglas kan spricka. Använd inte glasskrapa eller kraftiga eller skurande rengöringsmedel.

### Mikro

#### Varning – Brandrisk!!

- 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.

#### Varning – Explosionsrisk!

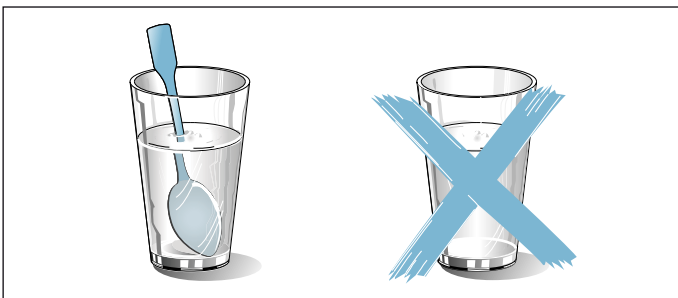
Vätskor och livsmedel i slutna behållare kan explodera! Värm aldrig vätskor och livsmedel i slutna behållare!

**⚠ Varning – Risk för brännskador!!**

- Livsmedel med hårt skal eller skinn kan explodera både vid och efter uppvärmning. Koka aldrig ägg med skal eller värm 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 skinnen 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 formar ur ugnsutrymmet.
- Förpackningen till vakuumpförpackade livsmedel kan explodera. Följ alltid anvisningarna på förpackningen. Använd alltid grytlappar när du tar ut maten ur ugnsutrymmet.
- Komponenterna blir mycket varma när enheten är i drift. Vidrör aldrig heta komponenter. Håll barn på avstånd.
- Ej avsedd användning är farlig och kan ge skador på enheten. Enheten är inte avsedd för att torka mat eller kläder, värma tofflor, gryn- eller sädeskuddar, svampar, fuktiga putstrasor och liknande. Överhettade tofflor, gryn- eller sädeskuddar, svampar, fuktiga putstrasor och liknande kan t.ex. ge brännskador.

**⚠ Varning – Risk för skällning!!**

- 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.

**⚠ Varning – Risk för personskador!!**

- Olämpliga former kan spricka. Porslins- och keramikformer 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 former som tål att mikra.
- Former och behållare av metall eller med metallbeläggning kan ge gnistbildning vid mikring. Enheten blir skadad. Mikra aldrig metallbehållare.

**⚠ Varning – Risk för personskador!**

- Repat luckglas kan spricka. Använd inte glasskrapa eller kraftiga eller skurande rengöringsmedel.
- Olämpliga former kan spricka. Porslins- och keramikformer 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 former som tål att mikra.
- Former och behållare av metall eller med metallbeläggning kan ge gnistbildning vid mikring. Enheten blir skadad. Mikra aldrig metallbehållare.
- Vridtallriken är av glas och kan spricka. Slå aldrig hårda föremål mot vridtallriken.
- Sprickor och brott på glasvridtallriken är farliga. Var rädd om vridtallriken.

**⚠ Varning – Risk för stötar!!**

Produkten innehåller högspänningsdelar. Ta aldrig bort höljet.

**⚠ Varning – Risk för allvarliga personskador!!**

- Dålig rengöring kan förstöra ytorna på enheten. Enheten kan avge mikrovågsstrålning. Rengör enheten regelbundet och ta bort alla matrester. Håll ugnsutrymme, lucktätning, lucka och gångjärn rena. → "Rengöring" på sidan 12
- Skadad lucka eller tättningslist kan få enheten att avge mikrovågsstrålning. Använd aldrig mikrovågsugnen om luckan eller tättningslistan är skadad. Kontakta service!
- Enheten avger mikrovågsstrålning utan hölje. Ta aldrig av höljet. Kontakta service om enheten behöver underhåll eller reparation.

## Installation och anslutning

Enheten är bara avsedd för normal hemanvändning.

Den här enheten är bara avsedd för inbyggnad.

Följ den särskilda monteringsanvisningen.

Enheten är anslutningsklar och kräver anslutning till rätt installerat, jordat eluttag. Avsäkringen ska vara på min. 10 A (L- eller B-automatsäkring). Nätspänningen ska motsvara uppgifterna på typskylten.

Det är bara behörig elektriker som får installera uttag eller byta sladd. Om det inte går att nå kontakten efter inbyggnad, så måste installationen ha en åtkomlig, allpolig brytare med min. 3 mm brytavstånd.

Du får inte använda några grenuttag, sladdosor eller förlängningsladdar. Brandfara vid överbelastning.

## 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. → "Test av lämpliga formar" på sidan 9
- **Mikrovågspopcorn:** Se till att du inte väljer en för hög mikrovågseffekt. 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.
- **Aluminiumformar:** Använd inte aluformar i enheten. Enheten kan bli skadad av gnistorna 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.

## Återvinning

### 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.

## Lär dig enheten

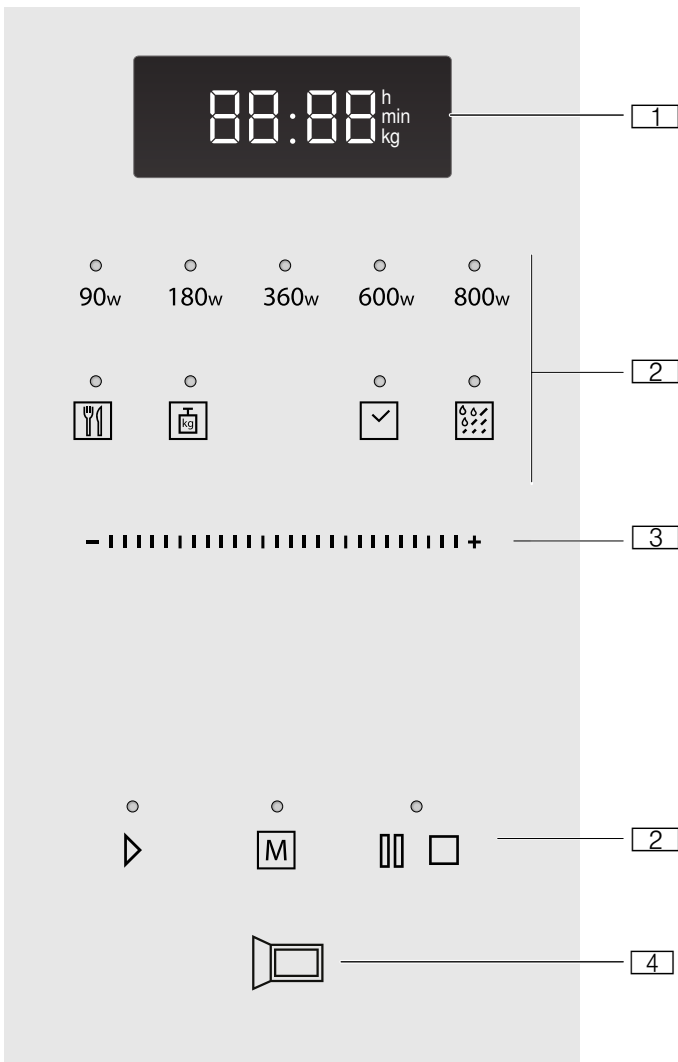
Kapitlet beskriver display och kontroller. Dessutom får du lära dig de olika funktionerna på enheten.

**Anvisning:** Det kan förekomma avvikelser i färg och specifikation beroende på typen av enhet.

### Kontroller

Du använder kontrollerna för att ställa in de olika funktionerna på enheten. Du får upp aktuella inställningar på displayen.

Översikten visar kontrollerna när enheten är på och klockan ställd.



- 1 Indikering**  
för klocka och tillagningstid
- 2 Pekfält**
- 3 Inställningsdelen**  
ställer klockan och ställer in tillagningstid eller programautomatik.
- 4 Automatisk lucköppning**

### Kontroller

Här är en kort förklaring till de olika pekfälten. Du kan ställa in enheten smidigt och direkt.

#### Pekfälten och vad de står för

Här är en kort förklaring till de olika pekfälten.

| Pekfält   | Betydelse                                |
|---|--|
| <b>Påtryck</b>  |  |
| 90  | Ställa in mikroeffekt 90 W               |
| 180   | Ställa in mikroeffekt 180 W              |
| 360   | Ställa in mikroeffekt 360 W              |
| 600   | Ställa in mikroeffekt 600 W              |
| 800   | Ställa in mikroeffekt 800 W              |
|  | Välj programautomatik                    |
|  | Välja vikt i programmen                  |
|  | Ställa klockan                           |
|  | Aquaclean<br>Slå på rengöringsfunktionen |
|  | Slå på funktionen                        |
|  | Välja minne (Memory)                     |
|  | Stoppa eller pausa funktionen            |
|  | Öppna luckan                             |

### Inställningsdelen

Inställningsdelen fungerar som ett hjul. Svajpa åt vänster eller höger för att ändra inställningen. Ju snabbare du svajpar, desto snabbare går hjulet. Tryck till på det för att stoppa och välja inställning noggrannare.

### Automatisk lucköppning

Luckan öppnar om du slagit på automatisk lucköppning. Du kan öppna luckan helt för hand.

Automatisk lucköppning fungerar inte vid strömavbrott. Du kan öppna luckan för hand.

### Anvisningar

- Om du öppnar luckan när funktionen är igång, så pausar funktionen.
- Funktionen fortsätter inte automatiskt när du stänger luckan. Du måste slå på den för hand.
- Om enheten varit av länge, så öppnar luckan med tidsfördröjning.

### Kylfläkt

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

### Anvisningar

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

## Ändra signaltiden

Enheten ger signal när du slår av. Du kan ändra signaltiden om du vill.

Tryck på fältet **▷** i ca 6 sekunder.

Den nya signaltiden blir sparad.  
Du får upp klockan igen på displayen.

Välj mellan:

Kort signal - 3 signaler  
Lång signal - 30 signaler.

## Tillbehör

Här får du en överblick över medföljande tillbehör och hur du använder dem.

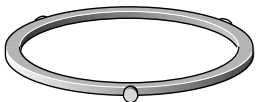
### Obs!

Se till så att vridtallriken inte blir förskjuten när du tar ut formen. Se till så att vridtallriken snäpper fast ordentligt. Vridtallriken kan snurra både åt vänster och åt höger.



### Vridtallrik

**Anvisning:** Använd bara enheten med vridtallrik. Se till så att vridtallriken snäpper fast ordentligt. Vridtallriken kan snurra både åt vänster och åt höger.



### Lagerring

## Extratillbehör

Extratillbehör kan du köpa hos service, i butik eller på Internet. Du hittar ett omfattande tillbehörssortiment i våra kataloger eller på Internet.

Tillgänglighet och möjligheten att beställa online skiljer sig åt mellan olika länder. Läs mer i dokumentationen.

**Anvisning:** Extratillbehören passar inte till alla enheter. Ange alltid rätt beteckning (E-nr) på din enhet när du beställer. → "Service" på sidan 14

Formar för ångning      För tillagning av ris, potatis och grönsaker

## Före första användning

Här får du veta vad du behöver göra innan du lagar mat i mikron för första gången. Läs först kapitlet Säkerhetsanvisningar. → "Viktiga säkerhetsanvisningar!" på sidan 4

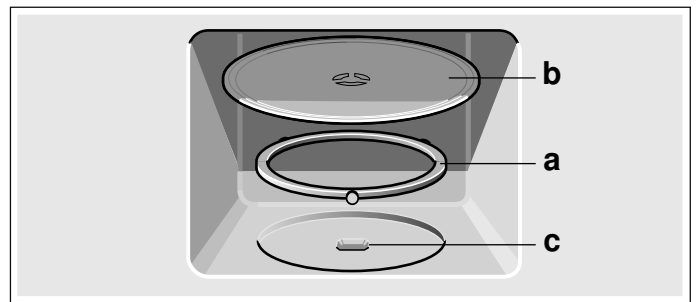
Sätt i vridtallriken ordentligt innan du använder din nya enhet. Rengör dessutom ugnsutrymme och tillbehör.

## Rengöra ugnen och sätta i vridtallriken

Rengör ugnsutrymme och tillbehör innan du lagar mat med enheten.

### Så här sätter du i vridtallriken

1. Lägg lagerringen **a** i ugnsfördjupningen.
2. Snäpp fast vridtallriken **b** på drivningen **c** mitt på ugnsbotten.



**Anvisning:** Använd bara enheten med vridtallrik. Se till så att vridtallriken snäpper fast ordentligt. Vridtallriken kan snurra både åt vänster och åt höger.

## Första användningen

Du får upp fyra nollor på displayen och enheten ger signal vid elanslutning och strömavbrott.

### Ställa klockan

Uppmaningen att ställa klockan kan ta några sekunder. Enheten ger signal och du får upp **12:00** med blinkande kolon på displayen och kontrollampen över klockfältet tänds.

1. Ställ klockan på inställningsdelen.
2. Tryck på .

Du har ställt klockan.

### Dölja klockan

Om du vill sänka standbyförbrukningen kan du dölja klockan.

1. Tryck på fältet .
2. Tryck på fältet /□.

Displayen blir svart.

### Ställa om klockan

Tryck på -fältet.

Du får upp inställd tid på displayen.

### Ställ om klockan, t.ex. från sommar- till vintertid

1. Tryck på  och ställ klockan på inställningsdelen.
2. Tryck på  igen.

Du har ställt klockan.



## Mikrovågsugnen

Mikron tillagar, värmer på och tinar mat snabbare.

Följ anvisningarna om formar och infon i användningstabellerna i slutet av bruksanvisningen, så att du använder mikron optimalt. → "Testat i vårt provkök." på sidan 14

Prova gärna att mikra en gång. Värm t.ex. en kopp tevattnet.

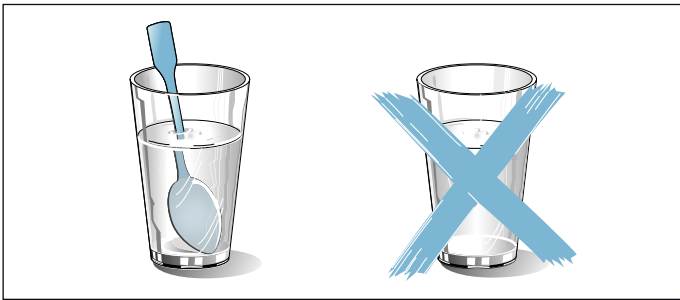
Ta en stor kopp utan guld- eller silverdekor och sätt en tesked i den. Ställ koppen med vattnet en bit från mitten på vridtallriken.

1. Tryck på 800 W-fältet.
2. Ställ in 0 1:30 min. på inställningsdelen.
3. Tryck på fältet ▷.

Enheten ger signal efter 1 minut och 30 sekunder. Tevattnet är klart.

### Varning – Risk för skällning!!

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 stormkoker det inte.



## Form

Alla formar går inte mikra. Använd bara formar som går att mikra för att värma mat, så skadar du inte enheten.

### Lämpliga formar

Eldfasta glas-, eller glaskeramik-, porslins-, keramikformor eller temperaturlågliga plastformor fungerar. De materialen släpper igenom mikrovågorna.

De går även att servera ur. Så slipper du lägga över maten. Använd bara formar med guld- eller silverdekor om tillverkaren garanterar att de går att mikra.

### Olämpliga formar

Metallformor fungerar inte. Metall släpper inte igenom mikrovågor. Maten blir inte varm i slutna metallformor.

### Obs!

Gnistbildning: metall som t.ex. sked i glas måste vara minst 2 cm från ugnsväggarna och luckans insida. Gnistora kan förstöra det inre luckglaset.

### Test av lämpliga formar

Starta aldrig mikron tom. Det enda undantaget är ett kort test av lämpliga formar.

Gör det här testet om du är osäker på om en viss form är lämplig att mikra.

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

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

Avbryt testet.

### Varning – Risk för brännskador!

Komponenterna blir mycket varma när enheten är i drift. Vidrör aldrig heta komponenter. Håll barn på avstånd.

## Mikroeffekter

Ställ in den mikroeffekt du vill ha med pekfälten.

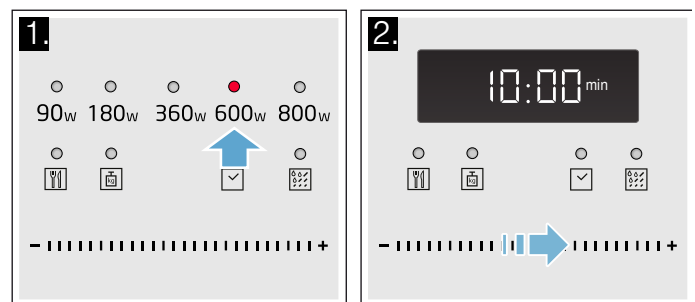
|       |  |
|-------|--|
| 90 W  | för att tina upp känslig mat                         |
| 180 W | för upptining och fortsatt tillagning                |
| 360 W | för tillagning av kött och påvärmning av känslig mat |
| 600 W | för att värma på och tillaga mat                     |
| 800 W | för att värma vätskor                                |

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

## Ställa in mikron


Exempel: mikroeffekt 600 W, 10 minuter

1. Tryck på den mikroeffekt du vill ha. Kontrolllampan över mikroeffekten tänds.
2. Ställ in den tillagningstid du vill ha på inställningsdelen.



3. Tryck på fältet ▷. Tillagningstiden räknar ned på displayen.



### Tillagningstiden har gått ut

Enheten ger signal. Öppna luckan eller tryck på /□. Du får upp klockan igen på displayen.

### Ändra tillagningstiden

Det kan du göra närsomhelst. Ändra tillagningstiden på inställningsdelen.

### Pausa

Tryck en gång på /□ eller öppna luckan på enheten. Ugnsfunktionen pausas. Kontrolllampan över fältet /□ tänds. Tryck på fältet ▷ igen när du stängt luckan.

## Slå av funktionen

Tryck två gånger på fältet eller öppna luckan och tryck en gång på fältet .

## M Memory

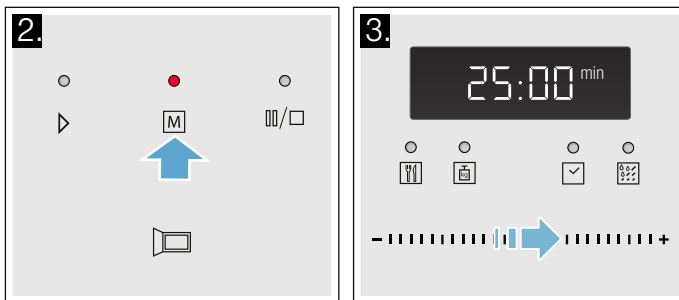
Memory-funktionen sparar inställningen för maträtten så att den går att få upp närsomhelst.

Minnet (Memory) är en praktisk funktion om du tillagar en viss maträtt ofta.

## Spara i minnet (Memory)

### Exempel: 360 W, 25 minuter

1. Tryck på fältet .  
Kontrolllampan över fältet tänds.
2. Tryck på den mikroeffekt du vill ha.  
Du får upp 1:00 min. på displayen och kontrollampan över fältet tänds.
3. Ställ in tillagningstiden på inställningsdelen.



4. Bekräfta med fältet .  
Du får upp klockan igen på displayen. Inställningen är sparad.

### Anvisningar

- Det går inte att spara flera mikroeffekter i följd.
- Det går inte att spara program ur programautomatiken.
- Du kan även spara (Memory) och slå på direkt. Avsluta inte med , utan tryck på fältet .
- **Spara nytt (Memory):** tryck på fältet . Du får upp de gamla inställningarna på displayen. Spara det nya programmet enligt anvisningarna i 1 till 4.

## Slå på minnesinställning (Memory)

Du slår smidigt på sparade program. Ställ in maträtten i enheten. Stäng luckan.

1. Tryck på fältet .  
Du får upp de sparade inställningarna på displayen.
2. Tryck på fältet .  
Tillagningstiden räknar ned på displayen.

### Tillagningstiden har gått ut

Enheten ger signal. Öppna luckan eller tryck på .  
Du får upp klockan igen på displayen.

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

### Pausa

Tryck en gång på eller öppna luckan på enheten. Ugnsfunktionen pausar. Kontrollampan över fältet tänds. Tryck på fältet igen när du stängt luckan.

### Slå av funktionen

Tryck två gånger på fältet eller öppna luckan och tryck en gång på fältet .

## P Program

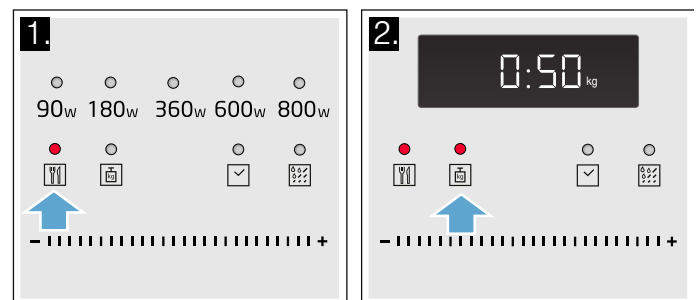
Du får en smidigare matlagning med programmen. Du väljer bara program och anger matens vikt. Programmet hämtar optimal inställning.

**Anvisning:** Du kan välja mellan 7 olika program.

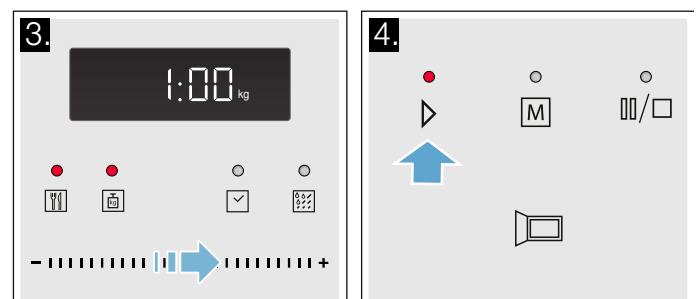
## Ställa in program

Så här ställer du in det program du har valt:

1. Tryck på fält tills du får upp det programnummer du vill ha.  
Kontrolllampan över fältet tänds.
2. Tryck på fältet .  
Du får upp ett viktförslag på displayen och kontrollampan över fältet tänds.



3. Ställ in matvikten på inställningsdelen.
4. Tryck på fältet .



Programtiden räknar ned på displayen.

**Tillagningstiden har gått ut**

Enheten ger signal. Öppna luckan eller tryck på /□. Du får upp klockan igen på displayen.

**Korrigera**

Tryck två gånger på fältet /□ och ställ in igen.

**Pausa**

Tryck en gång på /□ eller öppna luckan på enheten. Ugnsfunktionen pausar. Kontrolllampan över fältet /□ tänds. Tryck på fältet igen när du stängt luckan.

**Slå av funktionen**

Tryck två gånger på fältet /□ eller öppna luckan och tryck en gång på fältet /□.

**Anvisningar**

- I vissa program ger enheten signal efter en viss tid. Öppna luckan och rör om i maten resp. vänd köttet eller fågeln. Tryck på fältet igen när du stängt luckan.
- Du kan kontrollera programnumret och vikten med resp. . Du får upp kontrollerat värde på displayen i 3 sekunder.

**Tina mat med programautomatik**

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

**Anvisningar**

- 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 porslinslåg, och lägg inte på lock.
- Vila**  
Låt det tinade livsmedlet vila i ytterligare 10 till 30 minuter, för att temperaturutjämna. 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   | Formar    | Viktintervall i kg |
|-------------|-----------|--------------------|
| <b>Tina</b> |           |                    |
| P 01        | Köttfärs  | öppen 0,20 - 1,00  |
| P 02        | Köttbitar | öppen 0,20 - 1,00  |

| Programnr | Formar                  | Viktintervall i kg |
|-----------|-------------------------|--------------------|
| P 03      | Kyckling, kycklingdelar | öppen 0,40 - 1,80  |
| P 04      | Bröd                    | öppen 0,20 - 1,00  |

**Laga mat med programautomatik**

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








**Anvisningar**

- 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      | Formar    | Viktintervall i kg  |
|----------------|-----------|---------------------|
| <b>Tillaga</b> |           |                     |
| P 05           | Ris       | med lock 0,05 - 0,2 |
| P 06           | Potatis   | med lock 0,15 - 1,0 |
| P 07           | Grönsaker | med lock 0,15 - 1,0 |

## Grundinställningar

Enheten har en grundinställning som du kan ändra, om det behövs.










| Inställning   | Alternativ   |
|---|--|
|  Knappljud |  * på<br> av<br>(Knappljudet är kvar på fälten  och  ) |
|  Demoläge   |  Enheten är av. Du kan använda fält och display, men fälten saknar funktion, så du får t.ex. ingen effekt vid mikring. Demoläget används mest i butik.  |

\* Fabriksinställning (fabriksinställningarna kan avvika beroende på vilken typ av enhet du har)

Du kan ändra knappljud på enheten, om du vill.

### Ändra knappljud

Förutsättning: enheten måste vara av.

- Tryck samtidigt på fälten  och  i några sekunder.  
Du får upp  på displayen.
- Tryck till på .
- Tryck till på  på displayen.
- Gå till  via inställningsdelen.
- Tryck till på .
- Tryck till på .  
Enheten sparar inställningen.
- Tryck till på .  
Knappljudet slår av.

Du kan ändra inställningen igen närsomhelst.

## Rengöring

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

### Varning – Risk för stötar!

Risk för stötar om fukt tränger in! Använd aldrig högtrycksvätt eller ångrengöring!

### Varning – Risk för personsador!

Repat luckglas kan spricka. Använd inte glasskrapa eller kraftiga eller skurande rengöringsmedel.

### Varning – Risk för allvarliga personsador!!

Dålig rengöring kan förstöra ytorna på enheten. Enheten kan avge mikrovgasstrålning. Rengör enheten regelbundet och ta bort alla matrester. → "Rengöringsmedel" på sidan 12

### Varning – Risk för stötar!!

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

**Anvisning:** Dålig lukt, t.ex. efter att du lagat fisk, går att ta bort smidigt. Droppa några droppar citronsaft i en kopp med vatten. Sätt alltid en sked i koppen/muggen, så stormkokar det inte. Värm på vattnet 1-2 minuter på max. mikroeffekt.

## Rengöringsmedel

Följ anvisningarna i tabellen, så skadar du inte de olika ytorna genom att använda fel rengöringsmedel.

Använd

- inga starka eller skurande rengöringsmedel.
- inte metall- eller glasskrapa vid rengöring av luckglasen.
- inte metall- eller glasskrapa vid rengöring av lucktätningen.
- inga hårda skurbollar eller svinto.
- starka, alkoholhaltiga rengöringsmedel.

Skölj ur nya disktrasor noga innan du använder dem.

| Område                  | Rengöringsmedel   |
|-------------------------|---|
| Enhetens front          | Varmt vatten och diskmedel: rengör med disktrasa och torka torrt med mjuk trasa. Använd inte metall- eller glasskrapa vid rengöring.  |
| Enhet med rostfri front | Varmt vatten och diskmedel: rengör med disktrasa och torka torrt med mjuk trasa. Ta alltid bort kalk-, fett-, stärkelse- och proteinfläckar direkt. Det kan uppstå korrosion under sådana fläckar. Service och återförsäljarna har specialmedel för rostfritt. Använd inte fönsterputs, metall- eller glasskrapa vid rengöring. |
| Rostfri ugn             | Varmt vatten och diskmedel eller ättikslösning: rengör med disktrasa och torka torrt med mjuk trasa. Använd inte ugnsrengöring i sprejform, eller andra aggressiva ugnsrengöringsmedel eller skurmedel. Skursvampar, hårda svampar och skurbollar är inte heller bra. De repar ytan. Låt ytan invändigt torka ordentligt.       |

| Område                     | Rengöringsmedel  |
|----------------------------|--|
| Ugnsfördjupningen          | Fuktig trasa: det får inte tränga in vatten inuti enheten via drivningen till vridtallriken. Torka av drivningen till vridtallriken med trasa. |
| Vridtallrik och lager-ring | Varmt vatten och diskmedel: se till så att vridtallriken snäpper fast ordentligt när du sätter tillbaka den.                                   |
| Luckglasen                 | Fönsterputs: rengör med disktrasa. Använd inte glasskrapa.   |

## ? Hur åtgärda fel?


Om det uppstår fel, så behöver du oftast bara åtgärda småsaker. Kolla om du kan åtgärda felet själv med hjälp av felsökningstabellen innan du kontaktar service.

**Tips:** Om en maträtt inte blir perfekt tillagad, se följande kapitel. Där finns massor med tips och anvisningar om optimal inställning. → "Testat i vårt provkök." på sidan 14

### Felsökningstabell

| Fel  | Möjlig orsak  | Åtgärd/anvisning  |
|--|---|---|
| Enheten fungerar inte  | Kontakten sitter inte i                                     | Elanslut enheten  |
|  | Strömavbrott  | Kontrollera om andra köksmaskiner fungerar  |
|  | Trasig säkring  | Kontrollera att säkringen till enheten är OK i proppskåpet  |
|  | Felanvändning   | Slå av säkringen i proppskåpet och slå på den igen efter ca 10 sekunder   |
| Du får upp 3 nollor på displayen.                              | Strömavbrott  | Ställ klockan igen.   |
| Enheten är inte på. Du får upp en tillagningstid på displayen. | Någon har kommit åt inställningsdelen av misstag.           | Tryck på fält "00/□".   |
|  | Du tryckte inte på fält "▷" efter inställningen.            | Tryck på fält ▷ eller radera inställningen med fält "00/□".   |
| Mikron fungerar inte.  | Luckan är inte stängd ordentligt.                           | Kolla om det finns fastklämda matrester eller föremål i luckan.   |
|  | Du har inte tryckt på fält ▷.                               | Tryck på fält ▷.  |
| Det tar längre tid än vanligt för maten att bli varm           | För låg mikroeffekt inställd.                               | Välj högre mikroeffekt.   |
|  | Du har ställt in mer mat i enheten än vanligt.              | Dubbla mängden - dubbla tiden.  |
|  | Maten är kallare än vanligt.                                | Rör om eller vänd maten då och då.  |
| Vridtallriken skrapar eller gnisslar.                          | Det har kommit smuts eller annat i vridtallrikens drivning. | Rengör lagerringen och ugnsfördjupningen.   |
| Mikron slår av utan vettig anledning.                          | Det är fel på mikron.                                       | Ring service om du får felet ofta.  |
| Du får upp <b>M</b> på displayen.                              | Enheten är i demoläge                                       | Slå av demoläget.<br>→ "Grundinställningar" på sidan 12   |
| Felindikering "E - 3"  | Fel på automatiskt dörröppningssystem.                      | Slå av och på enheten vid felindikering; slocknar indikeringen var det ett tillfälligt fel. Får du felet igen eller ligger indikeringen kvar, kontakta service och ange felkoden. |

## Rengöringsprogrammet Aqua clean

1. Droppa några droppar diskmedel i en kopp med vatten. Sätt alltid en sked i koppen, så stormkokar det inte.
2. Tryck på fältet . Enheten slår av automatiskt efter ca 8 minuter.

Torka sedan ur ugnsutrymmet med mjuk trasa och låt det torka ordentligt.

### ⚠ Varning – 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!

## Service

Om din spis kräver reparation, kontakta service. Vi hjälper dig att lösa problemet och undviker onödiga besök av servicetekniker.

### E- och FD-nummer

Ange enhetens produktnummer (E-nr) och tillverkningsnummer (FD-nr) när du ringer, så att vi kan hjälpa dig snabbt och effektivt. Typskylten med numren ser du på höger sida när du öppnar ugnsluckan.

|                            |  |  |                          |  |  |                            |  |  |
|----------------------------|--|--|--------------------------|--|--|----------------------------|--|--|
| E-Nr: <input type="text"/> |  |  | FD: <input type="text"/> |  |  | Z-Nr: <input type="text"/> |  |  |
| Type: <input type="text"/> |  |  |                          |  |  |                            |  |  |

Fyll i enhetens uppgifter och servicenumret här redan nu, så slipper du leta efter dem när de behövs.

| E-nr | FD-nr |
|------|-------|
|------|-------|

### Service

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

|                   |                     |
|-------------------|---------------------|
| Ingångsspänning   | AC 220-230 V, 50 Hz |
| Effektförbrukning | 1450 W              |
| Max. uteffekt     | 900 W (IEC 60705)   |
| Mikrovågsfrekvens | 2450 MHz            |
| Avsäkring         | 10 A                |
| Mått (H/B/D)      |                     |
| - enhet           | 382 x 594 x 388 mm  |
| - ugnsutrymme     | 208 x 328 x 369 mm  |
| VDE-godkänd       | ja                  |
| CE-märkt          | ja                  |

## Testat i vårt provkök.

Här hittar du flera olika maträtter och optimala inställningar för dem. Vi visar vilken mikroeffekt som passar bäst för de olika rätterna. Du får tips om både former och tillagning.

### Anvisningar

- Tiderna i tabellerna är riktvärden. De beror på livsmedlets kvalitet och egenskaper.
- Tabellerna anger ofta tidsintervall. Ställ först in den kortare tiden och förläng, om det behövs.
- Använd grytlappar när du tar ut varma former ur ugnsutrymmet.

Det kan vara så att mängden livsmedel inte överensstämmer med mängden i tabellen. Det finns en tumregel när du mikrar: dubbel mängd - nästan dubbel tid, halv mängd - halv tid.

Ställ alltid formen på vridtallriken.

I följande tabeller hittar du olika alternativ och inställningar för mikring.

### Lämpliga former

Använd elfasta former 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 former

Metallformer fungerar inte. Metall släpper inte igenom mikrovågor. Maten blir inte varm i slutna metallformer.

### Obs!

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

### Upptining

Lägg frysvaran i öppen form på vridtallriken.

Täck känsliga delar som t.ex. kycklinglår och -vingar eller svålskanterna på stekar med lite aluminiumfolie. Folien får inte gå emot ugnsväggarna. Ta av folien efter halva upptiningstiden.

Det bildas vätska när du tinar kött och fågel. Håll 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 1 till 2 gånger. Vänd stora bitar flera gånger.

Låt det tinade vila ytterligare 10-20 minuter i rumstemperatur, så att det temperaturutjämnar. Du kan då ta ur inkråmet på fågel. Kött går att vidarebearbeta även med en liten frusen kärna kvar inuti.



**Upptiningstips**

|  |   |
|--|---|
| Maten är inte tinad, varm eller tillagad när tiden går ut.                       | Ställ in längre tid. Stora mängder och hög mat tar längre tid.                                    |
| Maten har bränt på kanten men är inte klar i mitten när tillagningstiden går ut. | Rör om då och då och välj lägre mikroeffekt och längre tillagningstid nästa gång.                 |
| Fågel och kött är kokta utvändigt men otinade i mitten efter upptining.          | Välj lägre mikroeffekt nästa gång. Tinar du stora volymer måste du vända livsmedlet flera gånger. |

| Upptining   | Vikt                                | Mikroeffekt i W | Tillagningstid i minuter | Obs!   |       |  |
|---|-------------------------------------|-----------------|--------------------------|--|-------|--|
| Helt köttstycke av nöt, kalv eller fläsk (med eller utan ben) | 800 g                               | 180             | 15                       | -  |       |  |
|   |                                     | 90              | 10-20                    |  |       |  |
|   | 1 kg                                | 180             | 20                       |  |       |  |
|   |                                     | 90              | 15-25                    |  |       |  |
|   | 1,5 kg                              | 180             | 30                       |  |       |  |
|   |                                     | 90              | 20-30                    |  |       |  |
| Kött i bitar eller skivor av nöt, kalv eller fläsk            | 200 g                               | 180             | 2                        | Separera tinade delar från varandra vid vändning   |       |  |
|   |                                     | 90              | 4-6                      |  |       |  |
|   | 500 g                               | 180             | 5                        |  |       |  |
|   |                                     | 90              | 5-10                     |  |       |  |
|   | 800 g                               | 180             | 8                        |  |       |  |
|   |                                     | 90              | 10-15                    |  |       |  |
| Blandfärs   | 200 g                               | 90              | 10                       | Platta till och frys in<br>Vänd flera gånger under upptiningen och ta bort redan upptinat kött |       |  |
|   |                                     | 180             | 5                        |  |       |  |
|   | 500 g                               | 180             | 5                        |  |       |  |
|   |                                     | 90              | 10-15                    |  |       |  |
|   | 800 g                               | 180             | 8                        |  |       |  |
|   |                                     | 90              | 10-20                    |  |       |  |
| Fågel eller fågeldelar  | 600 g                               | 180             | 8                        | Separera upptinade delar från varandra.  |       |  |
|   |                                     | 90              | 10-20                    |  |       |  |
|   | 1,2 kg                              | 180             | 15                       |  |       |  |
|   |                                     | 90              | 10-20                    |  |       |  |
|   | Fiskfilé, fiskkotlett eller -skivor | 400 g           | 180                      |  | 5     | Separera upptinade delar från varandra.  |
|   |                                     |                 | 90                       |  | 10-15 |  |
| Grönsaker, t.ex. ärtor  |                                     | 300 g           | 180                      | 10-15  | -     |  |
|   |                                     |                 | 180                      | 7-10   |       |  |
|   |                                     | 500 g           | 180                      | 8  |       |  |
|   |                                     |                 | 90                       | 5-10   |       |  |
|   | Smör, tina                          | 125 g           | 180                      | 1  |       | Ta bort förpackningen helt och hållet.   |
|   |                                     |                 | 90                       | 2-3  |       |  |
| 250 g   |                                     | 180             | 1                        |  |       |  |
|   |                                     | 90              | 3-4                      |  |       |  |
| Helt bröd   |                                     | 500 g           | 180                      | 6  | -     |  |
|   |                                     |                 | 90                       | 5-10   |       |  |
|   | 1 kg                                | 180             | 12                       |  |       |  |
|   |                                     | 90              | 10-20                    |  |       |  |
|   | Kaka, torr, t.ex. sockerkaka        | 500 g           | 90                       | 10-15  |       | bara för kakor utan glasyr, gräddes eller kräm,<br>separera kakbitarna från varandra |
|   |                                     |                 | 180                      | 5  |       |  |
| 750 g   |                                     | 90              | 10-15                    |  |       |  |

| Upptining                              | Vikt  | Mikroeffekt i W | Tillagnings-<br>tid i minuter | Obs!  |
|--|-------|-----------------|-------------------------------|---|
| Mjuk kaka, t.ex. fruktkaka, cheesecake | 500 g | 180             | 5                             | bara för kakor utan glasyr, grädde eller gelé |
|  |       | 90              | 15-20                         |   |
|  | 750 g | 180             | 7                             |   |
|  |       | 90              | 15-20                         |   |

## Värma på frysmat

### Anvisningar

- Ta ut färdigmaten ur förpackningen. Den blir varm snabbare och jämnare i form som går att mikra. Ingredienserna i maten kan värma på olika.
- Platt mat värmer på snabbare än hög. Sprid ut maten så mycket det går i formen. Livsmedlen ska inte ligga på varandra vid infrysning.

- Täck alltid maten. Har du inget lock till formen, ta en tallrik eller speciell mikrofolie.
- Rör om i eller vänd på maten 2 till 3 gånger.
- Låt maten vila ytterligare 2-5 minuter efter uppvärmning, så att den hinner temperaturutjämnas.
- Använd grytvantar eller -lappar när du tar ut formen.

| Värma på frysmat                                     | Vikt      | Mikroeffekt i W | Tillagningstid i<br>minuter | Obs!   |
|--|-----------|-----------------|-----------------------------|--|
| Meny, tallriksupplägg, färdigrätt (2-3 ingredienser) | 300-400 g | 600             | 8-11                        | -  |
| Soppa  | 400 g     | 600             | 8-10                        | -  |
| Grytor   | 500 g     | 600             | 10-13                       | -  |
| Köttskivor eller -bitar i sås, t.ex. gulasch         | 500 g     | 600             | 12-17                       | Separera köttbitarna från varandra vid omrörning |
| Gratänger, t.ex. lasagne, cannelloni                 | 450 g     | 600             | 10-15                       | -  |
| Tillbehör, t.ex. ris, pasta                          | 250 g     | 600             | 2-5                         | Tillsätt lite vätska                             |
|  | 500 g     | 600             | 8-10                        |  |
| Grönsaker, t.ex. ärtor, broccoli, morötter           | 300 g     | 600             | 8-10                        | Täck formbotten med vatten                       |
|  | 600 g     | 600             | 14-17                       |  |
| Stuvad spenat  | 450 g     | 600             | 11-16                       | tillaga utan tillsatt vatten                     |

## Värma på mat

### Obs!

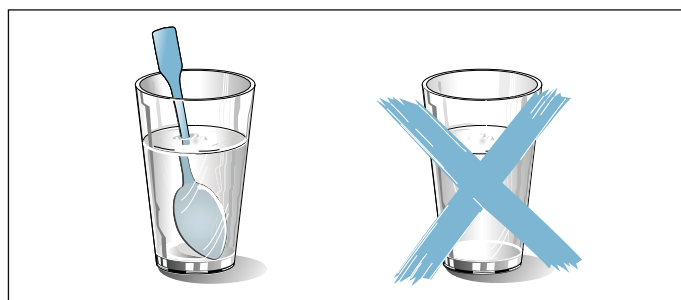
Metall som t.ex. skeden i glaset måste vara minst 2 cm från ugnsväggarna och luckans insida. Gnistor kan förstöra det inre luckglaset.

### Anvisningar

- Ta ut färdigmaten ur förpackningen. Den blir varm snabbare och jämnare i form som går att mikra. Ingredienserna i maten kan värma på olika.
- Täck alltid maten. Har du inget lock till formen, ta en tallrik eller speciell mikrofolie.
- Rör resp. vänd maten då och då. Kontrollera temperaturen.
- Låt maten vila ytterligare 2-5 minuter efter uppvärmning, så att den hinner temperaturutjämnas.
- Använd grytvantar resp. -lappar när du tar ut formen.

### ⚠ Varning – Risk för skällning!!

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.



| Värma på mat               | Vikt  | Mikroeffekt i W | Tillagnings-<br>tid i minuter | Obs!  |
|----------------------------|-------|-----------------|-------------------------------|---|
| Drycker                    | 2 dl  | 900             | 2-3                           | Sätt en sked i glaset, överhettas inte alkoholhaltiga drycker; kontrollera då och då    |
|                            | 0,5 l | 900             | 3-4                           |   |
| Barnmat, t.ex. nappflaskor | 50 ml | 360             | ca 1/2                        | Utan napp eller lock. Skaka om ordentligt efter uppvärmning. Kolla alltid temperaturen! |
|                            | 1 dl  | 360             | ca 1                          |   |
|                            | 2 dl  | 360             | 1 1/2                         |   |



| Värma på mat   | Vikt      | Mikroeffekt i W | Tillagnings-<br>tid i minuter | Obs!                 |
|--|-----------|-----------------|-------------------------------|----------------------|
| Soppa, 1 kopp  | 200 g     | 600             | 2-3                           | -                    |
| Soppa, 2 koppar  | 400 g     | 600             | 4-5                           | -                    |
| Meny, tallriksupplägg, färdigrätt<br>(2-3 komponenter) | 350-500 g | 600             | 4-8                           | -                    |
| Kött i sås   | 500 g     | 600             | 8-11                          | Separera köttbitarna |
| Gryta  | 400 g     | 600             | 6-8                           | -                    |
|  | 800 g     | 600             | 8-11                          | -                    |
| Grönsaker  | 150 g     | 600             | 2-3                           | Tillsätt lite vätska |
|  | 300 g     | 600             | 3-5                           |                      |

## Mikrotips

|   |  |
|---|--|
| Hittar du ingen inställning för den mängd mat du har?                             | Öka på eller korta tillagningstiderna enligt följande tumregel:<br>Dubbel mängd = nästan dubbelt så lång tid<br>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 mikrovågornas effekt. När du är klar torkar du bara av kondensen.

## Provrätter

Tabellerna är framtagna av provningsinstitut för att underlätta tester av enheten.

Enligt standarderna EN 60705:2012, IEC 60705:2010 och EN 60350-1:2013 resp. IEC 60350-1:2011

## Mikra

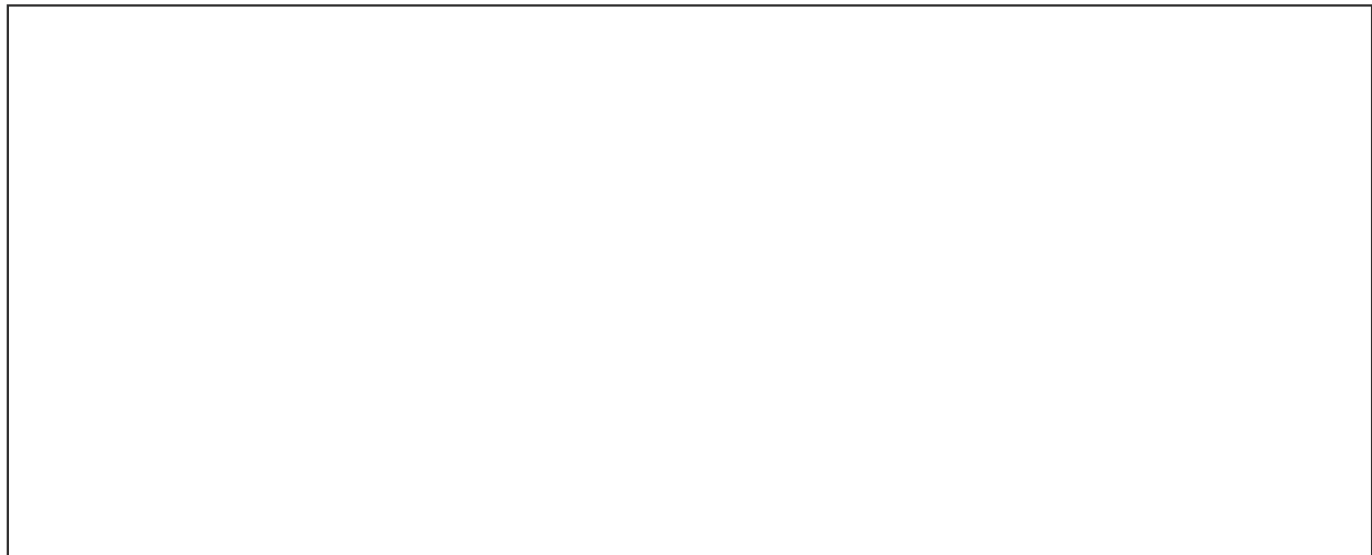
| Maträtt            | Mikroeffekt i W, tillagningstid i minuter | Obs!   |
|--------------------|---|--|
| Äggstanning, 750 g | 360 W, 12-17 min. + 90 W, 20-25 min.      | Ställ Pyrexformen 20 x 25 cm på vridtallriken. |
| Biskvier           | 600 W, 8-10 min.                          | Ställ Pyrexformen Ø 20 cm på vridtallriken.    |
| Köttfärslimpa      | 600 W, 20-25 min.                         | Ställ Pyrexformen på vridtallriken.            |

## Tina med mikron

| Maträtt | Mikroeffekt i W, tillagningstid i minuter | Obs!  |
|---------|---|---|
| Kött    | 180 W, 5-7 min. + 90 W, 10-15 min.        | Ställ Pyrexformen Ø 20 cm på vridtallriken. |







HK Appliances GmbH  
Werkstrasse 3  
32289 Rodinghausen  
DEUTSCHLAND



9001295697  
980309(01)

SV