

**ide line**<sup>®</sup>



<b>DK</b>	<b>Elektronisk mikrobølgeovn .....</b>	<b>2</b>
<b>SE</b>	<b>Elektronisk mikrovågsugn .....</b>	<b>7</b>
<b>FI</b>	<b>Elektroninen Mikroaaltouuni .....</b>	<b>12</b>
<b>UK</b>	<b>Electronic microwave oven .....</b>	<b>17</b>
<b>DE</b>	<b>Elektronische Mikrowellengerät .....</b>	<b>21</b>
<b>PL</b>	<b>Elektroniczna mikrofalowa .....</b>	<b>27</b>

Model: ED8525S-F

Art. No.: 753-111

Vi anbefaler, at De tager Dem tid til at gennemlæse denne brugsanvisning. Vi anbefaler yderligere at gemme brugsanvisningen, hvis De på et senere tidspunkt skulle få brug for at få genopfrisket mikrobølgeovnens funktioner.

## INSTALLERING

Hver enkelt ovn er kontrolleret på fabrikken, men for en sikkerheds skyld bør De – efter den er pakket ud – sikre Dem, at der ikke er tegn på beskadigelser opstået ved transport; indtrykninger, dårligt lukkende låge, deformerede hængsler. I tilfælde af beskadigelser må De ikke tage ovnen i brug, før den er kontrolleret af autoriserende fagfolk. I tilfælde af fejl skal De kontakte den butik hvor mikrobølgeovnen er købt. Før installation skal De være helt sikker på De har fjernet alt emballage og materialer fra ovnen. Placer ovnen et sted efter eget valg. Vær sikker på at ovnen står på en vandret flade og der er mindst 7–8 cm fri bag ud og 7–8 cm til siderne og 7-8 cm fri på oversiden af ovnen for at sikre tilstrækkelig ventilation. Apparatet er ikke beregnet til indbygning. Ventilationsåbningerne på kabinettet må ikke blokeres. Hvis de bliver blokeret mens ovnen er i brug risikerer man at ovnen bliver overophedet. Hvis ovnen bliver overophedet, sidder der en sikkerheds termostat som slukker ovnen. Ovnene vil ikke kunne bruges før den er kølet ned igen. Placer ikke ovnen i nærheden af varme områder, så som gasblus eller elektriske kogeplader. Ovnene er lavet til husholdning og må ikke benyttes til erhvervs brug. Tilsluttes 230 volt vekselspænding, 50 Hz AC.

## VIGTIGE SIKKERHEDS FORANSTALTNINGER

Brug kun ovnen til det som den oprindeligt er lavet til. Brug ikke ovnen hvis den har beskadiget ledningerne, stikket eller hvis den ikke fungerer optimalt, hvis ovnen er blevet beskadiget eller har fået stød p.g.a. at den har været tabt el. lign. Hvis tilledningen på dette apparat bliver beskadiget, må den kun udskiftes på et af fabrikanten angivet værksted, da anvendelse af special værktøj er påkrævet. Hvis selve apparatet skulle blive beskadiget skal det indleveres til en fagmand for reparation. Hvis der foretages uautoriseret indgreb i apparatet bortfalder garantien. Bloker eller tildæk ikke nogle huller eller udgange på ovnen. Brug ikke apparatet udendørs. Før første anvendelse af ovnen, skal man sikre sig at drejetallerkenen er på plads, og man skal sikre sig at alt emballage og materialer er fjernet fra ovnen. Tænd ikke for ovnen hvis der ikke er noget inden i, da den skal bruge noget til at absorbere mikrobølgerne. Hvis ovnen tændes uden noget indhold kan ovnen tage skade. Hvis De øver Dem i funktionerne sæt da en kop vand i ovnen. Tør ikke tøj, aviser eller andre materialer i ovnen. For at reducere risikoen af ild i ovnens hulrum:

- Overkog ikke maden. Efterlad ikke mikrobølgeovnen uden opsyn, hvis der er papir, plastic eller andre brandbare materialer indeni ovnen.
- Metalklemmer og andre låg/folier, der indeholder metaltråde kan danne gnister i ovnen og skal derfor fjernes.

- Hvis materialer indeni ovnen skulle gå i brand, lad da ovndøren være lukket, sluk for ovnen, og stikket tages ud af stikkontakten, eller slå strømmen fra på hoved afbryderen og tilkald en kvalificeret tekniker.

Brug ikke ovnen, hvis dørens sikkerhedssystem ikke fungerer, så ovnen kan tændes selvom døren ikke er lukket.

Hvis døren er åben er der risiko for at man bliver udsat for mikrobølgestrålinger.

Brug ikke ovnen hvis der sidder rester af rengøringsmiddel indeni ovnen.

Ovnen må ikke repareres af andre end en kvalificeret tekniker.

Opvarm aldrig olie eller fedt i ovnen.

Når apparatet ikke anvendes skal det anbringes uden for børns rækkevidde. Når apparatet anvendes skal børn der opholder sig i nærheden holdes under opsyn.

## VIGTIGE PUNKTER VED BRUG AF MIKROBØLGEOVNEN

- Mindre kødstykker, små fisk og snittede grønsager tilberedes hurtigere end store stykker. Til gullasch, stuvninger og sammenkogte retter skal kødet skæres i stykker, der er max. 2 x 2 cm.
- For at opnå det bedste resultat er det vigtigt at placere maden på den bedste måde. Hvis De bager fx. kartofler, bør de placeres rundt på drejetallerkenen, hvorved det bedste resultat opnås.
- Mindre mængder koger hurtigere end store. Hvis De fordobler mængden, øges tilberednings- tiden næsten til det dobbelte. Det er upraktisk med små mængder i store skåle, afpas derfor altid skåle eller fades størrelse efter madens mængde.-
- I de fleste tilfælde laver man maden på fuld effekt. De lave effekter bruges fortrinvis til optøning samt tilberedning af oste. –mælke,- og æggeretter. Hele æg med skal kan ikke koges i mikrobølgeovnen – da de kan risikere at eksplodere.
- Ved tilberedning af grønsager er kogetiden afhængig af grønsagernes friskhed. Kontroller derfor tilberedningen og tillæg eller fratæk noget i tiden.
- Den korte tilberedningstid bevirker, at maden ikke koger ud. Der kan eventuelt tilsættes lidt vand. Kogning af fisk og grønsager behøver kun en mindre mængde vand.
- Hele stege kræver længere tilberedningstid end sammenkogte retter. En gratin med kød og kartofler skal have længere tid end en tærte. En steg kræver længere tid end en ret med hakket kød. Det er altid mængden kontra tiden.
- Fuld effekt anvendes for at få maden til at koge hurtigt og lavere effekt til færdigkogning og for at beholde en god aroma.
- Hvilken effekt, der skal vælges, afhænger af retten. Jo koldere madvaren er, jo længere tilberedningstid. Madvarer med stuetemperatur tilberedes hurtigere end madvarer fra køleskab eller dybfryser. Det må man tage i betragtning, når man bruger tabellerne. Der kan let være op til 50% tidsforskel.
- For at få jævn tilberedning af kompakte retter som kød og fjerkræ er det vigtigt at vende kødstykkerne nogle gange.
- Maden oplagrer varme i sig. Derfor beregnes 10% af tilberedningstiden til denne eftervarme.
- Med bageovnen er man vant til så vidt muligt at undgå at åbne ovndøren. Med mikrobølgeovnen er det anderledes. Her går ingen energi eller væsentlig varme til spilde. De kan åbne ovndøren, så tit De vil, og se til maden.

- Hvis hele middagen tilberedes i mikrobølgeovnen, tilrådes det at starte med de mest kompakte madvarer som f.eks. kartofler. Når disse er kogt, tildækkes de, hvorefter resten tilberedes.
- Ønsker man et "stegt" udseende uden at anvende varmluft eller grill, kan man pensle med grillsovs, eller krydderier som paprika og karry.
- Der kan bages i mikrobølgeovnen, blot ikke efter opskrifter hvori der indgår gær.
- Ved opvarmning af vand og andre drikke i mikrobølgeovnen kan det ske at temperaturen overstiger 100°C (over kogepunktet) uden at det kan ses at væsken koger. For at undgå dette skal følgende overholdes:
  - a). Brug ikke ligesidede beholdere med smalle halse.
  - b). Rør rundt i væsken før beholderen sættes ind i mikrobølgeovnen.
  - c). Efter endt opvarmning lad da beholderen stå et lille stykke tid. Rør nu rundt i væsken igen før beholderen tages ud af mikrobølgeovnen.
- Sørg for, at beholderen ikke er lukket med tætsluttende låg, når de bruges i ovnen – der kan opstå overtryk.
- Metalklemmer og andre låg/folier, der indeholder metaltråde kan danne gnister i ovnen og skal derfor fjernes.
- Kontroller at beholderen er lavet af egnet materiale. Nogle plastarter kan blive "slatne" og miste formen. Andre plastarter og nogle keramik-typer kan sprække – især når der varmes små mængder mad. For at teste om en beholder er egnet til brug i en mikrobølgeovn, skal beholderen stilles ind i ovnen, et glas fyldt halvt op med vand stilles i beholderen. Start ovnen i 15–30 sek. på højeste effekt. Hvis beholderen bliver meget varm at røre ved, bør den ikke benyttes i ovnen.
- Lad ikke ovnen være uden opsyn, når den er igang, især ikke hvis maden varmes i papir, plast eller andet brændbart materiale.
- Ved for lang opvarmningstid kan nogle levnedsmidler forkulle og udvikle røg. Hvis det sker, så lad lågen være lukket og sluk helt for ovnen, så kvæles eventuel opstået ild.
- Lad ikke ovnen køre uden fødevarer i – der skal være noget i ovnen, der kan optage mikrobølgeenergien- Nogle levnedsmidler med lavt vandindhold, f.eks. chokolade i blokke og bagværk med sødt fyld, skal varmes forsigtigt. Ellers kan de blive ødelagt eller ødelægge beholderen.
- Brug ikke skåle/beholdere og indpakninger af metal medmindre de er udformet specielt til brug i mikroovne. Mikrobølgerne reflekteres og kan ikke komme ind til maden gennem metallet.
- Brug ikke tallerkener eller skåle/beholdere af farvet glas eller med metaldekorationer eftersom de kan blive ødelagt. Ligeledes kan der dannes gnistdannelse i ovnrummet.
- Efter at have opvarmet babymad eller væsker i en sutteflaske rør da altid rundt i maden/væsken og check temperaturen grundigt før servering. Dette skal sikre at varmen er jævnt fordelt og skal gøres for at undgå skoldningsskader.

#### **OBS!**

Låget og/eller sutten må ikke være sat på sutteflasken når denne sættes ind i mikrobølgeovnen.

#### **OBS!**

Tallerkener, fade o.l. med metalrand, guld, sølv o.s.v. kan IKKE bruges, da det kan forårsage gnistdannelse i ovnrummet.

#### **Glas**

Glasskåle er særdeles velegnede.

#### **Stentøj**

Glaserede stentøjsskåle er også velegnede. Heri holder maden sig længere varm end i andre fade. Uglaseret stentøj kan også bruges.

#### **Plastic**

Plasticbeholdere kan anvendes til mange opvarmningsformål, men er ikke anvendelige til stegning. Plasticbeholdere af materialet "melamin", "polyethylen" og "phenol" plastic kan ikke anvendes.

#### **Porcelæn**

Alt porcelæn kan anvendes i mikrobølgeovnen; dog er ildfast porcelæn at foretrække.

#### **Ildfaste lågfade**

Glasfade, hvis låg lukker så tæt, at der ikke kan slippe damp ud, er ideelle til grønsager og frugt, der ikke tilsættes væske. (Dog ikke mere end 5 min.).

#### **Bruningsfad**

Man skal være meget varsom med netop denne slags fade. Genopvarm aldrig et bruningsfad mere end 5 minutter på drejetallerken. En passende isolator som fx. en varmeprøvet tallerken skal placeres mellem bruningsfadet og drejetallerken for at undgå at drejetallerken bliver overophedet. Det er vigtigt at tildække maden!

De fleste madvarer bør tildækkes. En tæt tildækning holder damp og fugtighed, hvilket forkorter tilberedningstiden i mikrobølgeovnen.

Dette gælder i særdeleshed, når der er tale om grønsager, fiskeretter samt gryderetter. At tildække maden indebærer også, at man fordeler varmen bedre og derved får et hurtigt og godt resultat af tilberedningen.

#### **Stegefilm**

Kan bruges. Anvendes specielt i forbindelse med supper, saucer, sammenkogte retter eller ved optøning. Kan også anvendes som løs overdækning for at forhindre fedt m.v. i at tilstænke ovnen.

#### **Køkkenrulle**

Er ideelt, da den opsuger fugtighed og fedt. F.eks. kan bacon lægges lagvis med køkkenrulle. Det bliver helt sprødt, da det ikke ligger i "sit eget fedt". Hjemmebagt brød kan tages direkte fra fryseren, pakkes ind i køkkenrulle og opvarmes i mikrobølgeovnen.

#### **Våd køkkenrulle**

Kan anvendes i forbindelse med fisk eller grønsager. Når maden dækkes, forhindres udtørring.

Pergamentpapir

Fisk, store grønsager som blomkål, majsolber o.lign. kan indpakkes i vådt pergamentpapir.

#### **Stegeposer**

Er ideelle til kød, fisk og grønsager. De må imidlertid aldrig lukkes med metalclips, men snøres med bomuldstråd. Prik små huller i posen og læg den i ovnen på en tallerken eller et glasfad.

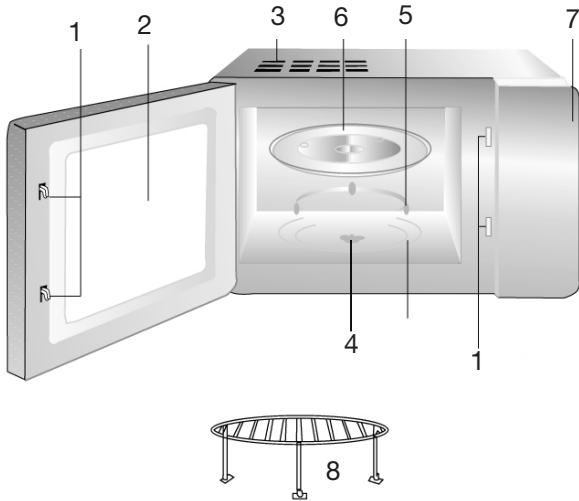
## Kogebøger

For at lære mikrobølge funktionen på deres ovn at kende, kan vi evt. tilråde Dem at anskaffe specielle kogebøger for mikrobølgeovnen. Disse kan købes hos alle boghandlere.

Brug ikke følgende kogeredskaber

- Forseglet glas eller flasker med små åbninger da de kan sprænge.
- Almindelige termometre
- Sølvpapir eller foliebakker, da mikrobølge strålerne ikke kan trænge igennem det, og dermed ikke kan koge maden.
- Opvarm ikke mad som er i lukkede dåser, da der kan komme et overtryk som får den til at sprænge.

## FUNKTIONSOVERSIGT



1. Sikkerheds låse system. Ovn døren skal være fuldstændig lukket før man kan bruge ovnen
2. Ovn vindue
3. Ventilator åbninger. Bloker aldrig disse åbninger
4. Drejeaksel
5. Drejering
6. Drejetallerken
7. Kontrolpanel
8. Rist

### "MICRO" (Mikrobølge effekt)

1. Bruges til at justere mikrobølge effekten.
2. Denne ovn kører automatisk på mikrobølge effekt 100 (højeste effekt) medmindre ovnen er sat til en mindre mikrobølge effekt.

For at indstille de forskellige effektrin trykkes der flere gange på "MICROWAVE"; ved at trykke flere gange sænkes effektrinene.

Tryk 1 gang:	100 %	= 850 watt
Tryk 2 gange:	90 %	= 765 watt
Tryk 3 gange:	80 %	= 680 watt
Tryk 4 gange:	70 %	= 595 watt
Tryk 5 gange:	60 %	= 510 watt
Tryk 6 gange:	50 %	= 425 watt
Tryk 7 gange:	40 %	= 340 watt
Tryk 8 gange:	30 %	= 255 watt
Tryk 9 gange:	20 %	= 170 watt
Tryk 10 gange:	10 %	= 85 watt

Effekten bliver vist i display: P XXX.


### Konvektion med forvarmning

1. Tryk på CONVECTION. For at vælge varmlufts funktion. Ved at trykke gentagne gange opnås den ønskede temperatur. Temperaturen vises i display.

	Temperatur	Display
Tryk 1 gang	140 °C	140
Tryk 2 gange	150 °C	150
Tryk 3 gange	160 °C	160
Tryk 4 gange	170 °C	170
Tryk 5 gange	180 °C	180
Tryk 6 gange	190 °C	190
Tryk 7 gange	200 °C	200
Tryk 8 gange	210 °C	210
Tryk 9 gange	220 °C	220
Tryk 10 gange	230 °C	230

2. Tryk på "START" knappen og ovnen begynder at forvarme. Når den ønskede temperatur er opnået stopper ovnen og bipper 5 gange. Den ønskede temperatur blinker i displayet. Nu kan ovnen åbnes og madvarerne der ønskes tilberedt kan sættes ind i ovnen.  
Den maksimale tid der kan indkodes er 59 minutter og 50 sekunder (hvis den ønskede forvarme ikke er opnået indenfor 30 min. vil opvarmningen stoppe og der vil vises en fejl alarm "E3").
3. Sæt maden i ovnen, luk ovnlågen. Tryk på knapperne "10 min", "1 min", "10 sec." for at indstille den ønskede tilberednings tid.
4. Tryk "START" knappen igen, temperatur lampen lyser og "pic1" blinker hvilket betyder at tilberedning med varmluft er begyndt.

### Uden forvarmnings funktion

1. Tryk på "CONVECTION" for at vælge varmluft funktionen
2. Tryk gentagne gange for at vælge den ønskede temperatur; på samme måde som ved indstilling af forvarme temp.
3. Indstil tid.
4. Tryk på "START" knappen igen, indikatoren for temperaturen lyser og  blinker. Dette betyder at varmluft funktionen er startet.



### Mikrobølger + Konvektion

Der er 4 forskellige former for kombinations programmer for mikro med konvektion:

1. Tryk på "MICRO+CONV" knappen for at vælge kombinations programmet

Tryk gentagne gange for at skifte mellem de forskellige programmer.

Antal	display	Mikrobølge	Konvektion
1	"C-1"	60 %	40 %
2	"C-2"	52 %	48 %
3	"C-3"	40 %	60 %
4	"C-4"	27 %	73 %

2. Tiden indstilles på samme måde som normal mikrobølge funktion indstilles
3. Tryk på "START" knappen, 160° C vil lyse i displayet samtidig med at  og  vil blinke hvilket betyder at tilberedningen er begyndt.

### OBS!

1. For at afbryde en tilberedning åbnes ovn døren, eller der trykkes på PAUSE/RESET knappen.
2. Ovnen stopper med det samme, men ovn lyset vil blive ved med at lyse hvis døren åbnes. Hvis De ønsker at afslutte tilberedningen, tryk på PAUSE/RESET knappen en gang til.
3. Hvis De ønsker at fortsætte tilberedningen lukkes ovn døren og START knappen aktiveres. Ovnen genstarter.

### Grill:

Tryk på GRILL knappen 1 gang, der vil blive vist G-1 i displayet og grillfunktionen er valgt.

Tiden indstilles ved at trykke på 10 min., 1 min., 10 sec.

Eksempel: grill tid på 12 minutter og 50 sekunder:

Tryk 1 gang på 10 min, 2 gange på 1 min og 5 gange på 10 sec.

Tryk på START for at begynde tilberedningen.

Processen stopper når halvdelen af tiden er gået. Hermed er det muligt, at vende f.eks. en steg for grillning på den anden side.

Efter ca. 1 minut genoptages processen.

### Kombination

Denne mikrobølgeovn har 2 forskellige kombinationsprogrammer.

Ved at trykke på MICRO/GRILL knappen 1 eller 2 gange.

Der vil stå enten C-1 eller C-2 i displayet.

C-1= 36% Mikrobølge effekt + 64% Grill

C-2= 55% Mikrobølge effekt + 45% Grill

Sæt tiden på samme måde som ved indstilling af grill funktion.

Eksempel: Kombinations tid på 12 minutter og 50 sekunder:


Tryk 1 gang på 10 min, 2 gange på 1 min og 5 gange på 10 sec.

Tryk på START for at begynde tilberedningen.

### AUTOMATISK OPTØNING

Tryk på "+" eller "-" Ved Defrost By Weight for at indtaste

vægten på det der skal optøes   **AUTO** + "g" vil blive

tændt. Tryk herefter "START". Knappen  blinker og dette

viser at optøningen er påbegyndt.

### AUTO-Funktion

Tryk på "AUTO FUNCTION" gentagne gange for at vælge det ønskede emne. Tryk på "Weight" indtil vægten passer.

Denne mikrobølgeovn er udstyret med en række automatiske indstillede tider for

forskellige produkter.

A1 = Genopvarmning

A2 = Kogning af ris

A3 = Grøntsager

A4 = Kylling

A5 = Kød

A6 = Genopvarmning af brød

A7 = Nudler

A8 = Vælling/Grød

Tryk på "START"

EKS.

Tilberede 1 kylling på 1000 g.

Tryk "Auto function" indtil display viser A-4 som der vises på panelet. Tryk herefter på "Weight" gentagne gange indtil der står 1000 i display.

Afslut ved at trykke på "START".

### Børne sikring:

Tryk på "10 min" og "10 sec" samtidig. Der vil lyde et langt bip og der vil blive vist en nøgle i displayet. Samtidig er der en firkant i displayet.

Der låses op ved at trykke på de samme to knapper.

### Hurtig tilberedning

Tryk på "Quick Cook" 1 gang for at starte tilberedning i 1 min ved 100 % mikro effekt.

Ved at trykke gentagne gange øger man tilberedningstiden med 1 min pr. tryk.

### Forespørgsel:

Ved at trykke på "MICRO." Under brug af mikrobølger vil effekten vises i display.

Den går tilbage til normal visning efter 3 sekunder.

Ved at trykke på CONVECTION. Vil den nuværende temp. blive vist i 3 sekunder.

Ved at trykke på "MICRO/CONV. eller MICRO/GRILL" vil det igangværende program blive vist i 3 sekunder, hvorefter ovnen går tilbage til normal visning.

### PAUSE/RESET

Hvis ovnen er i brug kan man sætte den på pause ved at trykke på PAUSE/RESET

en gang. Tryk på START for at genoptage tilberedningen. For at stoppe tilberedningen helt skal man trykke på PAUSE/RESET 2 gange.

Ved almindelig brug kan man åbne døren til enhver tid. Når døren åbnes stopper ovnen automatisk tilberedningen.

Oven startes ved at døren lukkes og der trykkes på START. Den valgte programmering fortsætter automatisk til programmet er slut.



## FØR DE TAGER OVNE TIL SERVICE

1. Hvis ovnen ikke vil starte, displayet lyser ikke, eller displayet forsvinder:
  - a) Undersøg om stikket er sat forsvarligt i stikkontakten. Hvis det ikke er tilfældet tag stikket ud, vent 10 sekunder og sæt stikket i igen.
  - b) Undersøg muligheden for en sprunget sikring. Hvis dette fungerer tilfredsstillende, prøv stikkontakten på et andet apparat.
2. Hvis mikrobølge energien ikke kører:
  - a) Undersøg at kontrol panelet er programmeret korrekt og at timeren er aktiveret
  - b) Undersøg at døren er forsvarligt lukket. Hvis dette ikke er tilfældet vil mikrobølge energien ikke strømme ind i ovnen.
  - c) Undersøg at børne-sikkerhedslåsen ikke er sat til. Hvis dette er tilfældet, slå børne sikkerheds låsen fra ved at trykke på nummereringsknapperne 10 min & 10 sec. på samme tid. Se Børnesikring ovenfor.

Hvis ovnen stadig ikke virker kontakt da en kvalificeret service mand for eftersyn.

## RENGØRING

1. Sluk for ovnen og tag stikket ud af stikkontakten inden rengøring.
2. Når madvarer sprøjter eller drikkevarer er spildt i ovnen tørres det af med en fugtig klud med varmt vand. Der kan tilsættes et opvaskemiddel hvis ovnen bliver meget beskidt.
3. Ovnens indvendige og udvendige overflader er af poleret metal, der må derfor ikke bruges skurepulver, stålsvampe eller andre stærke rengøringsmidler der kan ridse fladerne. Undgå at vand siver ind i ventilationsåbningerne.
4. Undgå at kontrol panelet bliver vådt. Kontrolpanelet rengøres med en let fugtig klud. Brug ikke skurepulver eller andre stærke rengøringsmidler til at rengøre kontrolpanelet.
5. Drejetallerkenen af glas kan eventuelt rengøres i en opvaskemaskine.
6. Drejeringen og ovnens bund skal rengøres jævnligt for at undgå usædvanlig larm. Tør ovn bunden med en let fugtig klud tilsat lidt opvaskemiddel. Drejeringen kan eventuelt rengøres i en opvaskemaskine.

## MILJØTIPS

Et el/elektronik produkt bør, når det ikke længere er funktionsdygtigt, bortskaffes med mindst mulig miljøbelastning. Apparatet skal bortskaffes efter de lokale regler i Deres kommune, men i de fleste tilfælde kan De komme af med produktet på Deres lokale genbrugsstation. Emballagen bør gemmes til evt. brug ved indlevering af varen til service eller anden transport.

## GARANTIE GÆLDER IKKE

- hvis ovennævnte ikke iagttages.
- hvis der har været foretaget uautoriseret indgreb i apparatet.
- hvis apparatet har været misligholdt, været udsat for vold eller lidt anden form for overlast.
- for fejl som måtte opstå grundet fejl på ledningsnettet.

Grundet konstant udvikling af vore produkter på funktions- og designsiden forbeholder vi os ret til ændringer af produktet uden forudgående varsel.

## IMPORTØR

Adexi A/S

Adexi A/B

Vi tager forbehold for trykfejl.

## FEJLMELDINGER

Fejl	Temperatur sensor afbrudt. Program stoppet	Temperatur sensor er kortsluttet Program stoppet	Varmen ikke opnået under forvarmningen Program afsluttet.
Vises i display	<b>E1</b>	<b>E2</b>	<b>E3</b>
Handling	Hvis problemet gentager sig skal ovnen sendes til service.	Hvis problemet gentager sig skal ovnen sendes til service.	Hvis problemet gentager sig skal ovnen sendes til service.

För att Ni skall få mest glädje av Er nya Ide-Line Mikrovågsugn, ber vi Er vänligen läsa igenom denna bruksanvisning innan Ni tager apparaten i bruk.

Vi rekommenderar ytterligare att spara den om Ni vid ett senare tillfälle behöver friska upp minnet på Mikrovågsugnens funktioner.

## INSTALLERING

Denna Mikrovågsugn är kvalitetskontrollerad på fabriken, men för säkerhets skull bör Ni efter det att Ni packat upp den kontrollera att apparaten inte har blivit fraktskadad. Om Ni misstänker att Mikrovågsugnen har blivit skadad i frakten, använd den ej utan gå tillbaka till inköpsstället med den för kontroll.

Se till att allt emballage är borttaget från Mikrovågsugnen innan Ni ansluter den.

Mikrovågsugnen skall placeras på en plan yta där det finns ett utrymme på 7-8 cm bakom ugnen, 7-8 cm på sidorna och 3 cm ovan apparaten för att Mikrovågsugnen skall få tillräckligt med ventilation. Apparaten är inte gjord för att byggas in.

Ventilationsöppningarna på Mikrovågsugnen får inte blockeras. Om de blir blockerade under tiden ugnen är igång riskeras Mikrovågsugnen blir överhettad. Om detta skulle ske ser överhettningsskyddet till att ugnen stängs av.

Mikrovågsugnen kan inte användas förrän den är helt avkyld igen.

Placera inte Mikrovågsugnen i närheten av värmekällor som spishäll etc.

Denna Mikrovågsugn är endast till för användning i hushåll. Får endast anslutas till 230 V ~ 50Hz.

## VIKTIGA SÄKERHETSFÖRESKRIFTER

- Använd endast Mikrovågsugnen till det den är till för.
- Mikrovågsugnen får ej användas om den inte fungerar som den skall.  
Ej heller om sladden eller stickkontakten är skadad.
- Om Mikrovågsugnen eller sladden skulle bli skadad skall den lämnas in till en auktoriserad serviceverkstad för reparation då det krävs specialverktyg.  
Om oauktoriserat ingrepp skett på Mikrovågsugnen gäller inte garantin.
- Ventilationsutsläpp och håll får inte blockeras eller täckas över.
- Använd inte apparaten utomhus.
- Före Mikrovågsugnen används första gången skall man se till att den roterande glastallriken är på plats och att allt emballage är borttaget från apparaten.
- Mikrovågsugnen får inte startas tom då mikrovågorna måste absorberas i något.  
Om Mikrovågsugnen startas utan något innehåll kan den gå sönder och då gäller inte garantin. Om Ni skall öva Er på apparatens funktioner, ställ in en kopp med vatten i ugnen.
- Utför inga justeringar eller reparationer på kontrollpanelen, höljet, knapparna eller några andra delar på ugnen. Avlägsna inte den yttre klisterpanelen från Mikrovågsugnen.
- Torka inte tyg, papper eller andra material i ugnen.
- För att reducera risken för brand i Mikrovågsugnen:
  - a) Överkoka inte maten. Lämna inte Mikrovågsugnen utan tillsyn om det finns papper, plast eller andra brandfarliga material inuti ugnen för att göra tillagningen snabbare.
  - b) Metallklämmor och lock/folier som innehåller metalltrådar kan frambringa gnistor i ugnen och skall därför tas bort innan Mikrovågsugnen startas.

c) Om material inuti ugnen börjar brinna, låt då luckan vara stängd och stäng av Mikrovågsugnen. Drag därefter ut sladden från vägguttaget eller stäng av huvudströmbrytaren och tillkalla en auktoriserad servicefackman.

- Använd inte Mikrovågsugnen om inte luckans säkerhetsströmbrytare fungerar så att man kan starta ugnen utan att stänga luckan. Om luckan är öppen och Mikrovågsugnen är igång finns det risk för att man blir utsatt för mikrovågsstrålning.
- Använd inte Mikrovågsugnen om det finns rester av rengöringsmedel i den.
- Mikrovågsugnen får endast repareras av en auktoriserad serviceverkstad.
- I motsats till Mikrovågsugnar som endast har mikrovågsfunktionen, har alla konvektions (grill)/mikrovågsugnar en tendens till att bli varm på höljet och luckan. Se därför till att endast röra vid kontrollpanelen under och omedelbart efter att grill el. varmluftsfunktionen har används.
- Värm aldrig olja eller fett i Mikrovågsugnen.
- När ugnen inte används skall den förvaras där barn inte kan komma åt den.
- Under användning skall barn som befinner sig i omedelbar närhet av den hållas under uppsikt.

## viktiga punkter vid användning av Mikrovågsugnen

- Mindre köttstycken, småfisk och snittade grönsaker tillreds snabbare än stora stycken. Till gullasch, stuvningar och sammankokta rätter skall köttet skäras i stycken som är max 2 x 2 cm.
- För att uppnå bästa resultat, är det viktigt att placera maten på bästa sätt. Om Ni gör t.ex. bakpotatis, skall de placeras runt på den roterande glastallriken för att uppnå bästa resultat. Är det skillnad på storlek på potatisarna, skall de minsta placeras i mitten och de större längre ut på tallriken där uppvärmningen sker först.
- Mindre mängder kokar snabbare än stora. Om Ni fördubblar mängden ökar tillagningstiden nästan det dubbla. Det är opraktiskt med små mängder i stora skålar. Anpassa därför alltid skålen eller fatets storlek till mängden mat.
- I de flesta fall tillagar man maten på full effekt. De låga effektlägena används till upptining samt tillredning av ost, mjölk eller äggrätter.  
Hela ägg med skal kan inte kokas i Mikrovågsugnen då de kan sprängas.
- Vid tillredning av grönsaker är koktiden avhängt till grönsakernas färskhet  
Kontrollera därför tillredningen och lägg till eller minska tiden efter behov.
- Den korta tillredningstiden medför att matens naturliga vätska inte försvinner.  
Ni kan eventuellt tillsätta lite vatten vid behov. Vid kokning av fisk och grönsaker behövs endast en mindre mängd vatten.
- Hela stycken kött kräver längre tids tillredning än blandade smårätter.  
En gratäng med kött och potatis kräver längre tid än en köttfärsplatt. En stek kräver längre tid än en rätt med hackat kött. Det är alltid mängden kontra tiden.
- Full effekt används för att få maten att koka snabbt och lägre effekt till att koka klart och behålla en god arom.

- Vilken effekt som skall användas är avhängt till vilken rätt man skall laga. Ju kallare matvarorna är desto längre tillredningstid. Matvaror med rumstemperatur tillreds snabbare än matvaror från kylan eller frysen. Det skall man ha med i beräkningen när man läser tabellerna. Det kan vara upp till 50% tidsskillnad.
- För att få en jämn tillredning av kompakta rätter som kött och fågel är det viktigt att vända på delarna några gånger.
- Maten lagrar värme i sig själv. Därför beräknas 10% av tillredningstiden till denna eftervärme.
- Med vanliga ugnar är man van vid att så lite som möjligt öppna ugnsluckan för att titta till maten. Med Mikrovågsugnen är det annurlunda. Här går ingen energi eller väsentlig värme till spillo. Ni kan öppna ugnsluckan hur ofta Ni vill och se till maten. Detta gäller endast när ugnen används med Mikrovågor - används grill och/eller varmluft bör ugnsluckan hållas stängd.
- Om hela middagen tillreds i Mikrovågsugnen, skall man börja med de mest kompakta matvarorna som exempelvis potatis. När dessa är kokta skall de täckas över medan de andra matvarorna tillreds.
- Önskar man ett "stek" utseende utan att använda varmluft eller grill, kan man pensla med grillspad eller kryddor som paprika och curry.
- Ni kan baka i Mikrovågsugnen, dock inte efter recept som innehåller jäst - detta gäller endast om Ni använder mikrovågor - används varmluft kan Ni baka som i en vanlig ugn.
- Vid uppvärmning av vatten och andra vätskor i Mikrovågsugnen kan det hända att temperaturen överstiger 100°C (över kokpunkten) utan att man ser att vattnet kokar. För att undgå detta skall följande vidtagas:
  - a) Använd inte likasidade behållare med smal hals.
  - b) Rör runt i vätskan innan behållaren ställs in i Mikrovågsugnen.
  - c) Efter var uppvärmning låt behållaren stå en stund. Rör runt i vätskan igen innan behållaren tages ut från Mikrovågsugnen.
- Se till att behållaren inte har ett tätslutande lock, när den används i ugnen - det kan uppstå övertryck.
- Metallklämmor och andra lock/folier, som innehåller metall kan frambringa gnistor i Mikrovågsugnen och skall därför tas bort.
- Kontrollera att behållaren är gjord i ett lämpligt material. Några plastmaterial kan mjukna och mista formen. Andra plastmaterial och några keramikmaterial kan spricka - speciellt när det värms små mängder mat. För att testa om det material Ni tänkt att använda i Mikrovågsugnen är lämpligt, tag ett glas halvfullt med vatten och ställ i behållaren i ugnen i 15-30 sekunder på högsta effekt. Om behållaren blir mycket varm bör den ej användas i ugnen.
- Lämna inte ugnen utan uppsikt när den är igång om maten värms i papper, plast eller andra brandfarliga material.
- Vid för lång tids uppvärmning kan en del livsmedel förkolna och utveckla rök. Om detta sker, låt luckan vara stängd och stäng av Mikrovågsugnen, så kvävs eventuell eld.
- Låt inte Mikrovågsugnen köras utan mat i - det skall vara något i den som absorberar mikrovågorna.
- Livsmedel med lågt vatteninnehåll t.ex. blockchoklad och bakverk med söt fyllning, skall värmas försiktigt, annars kan de förstöras eller förstöra behållaren.

- Använd inte skålar/behållare och förpackningar av metall med mera såvida de ej är gjorda speciellt för användning i Mikrovågsugnar. Mikrovågorna reflekteras och kan inte komma in till maten genom metallen.
- Använd inte tallrikar eller skålar/behållare av färgat glas eller med metalldekor eftersom de kan bli förstörda. Likaså kan de framkalla gnistor i ugnsutrymmet.
- Efter att ha uppvärmt babymat eller vätskor i en nappflaska, rör då alltid runt i vätskan och kontrollera temperaturen grundligt före servering. Detta skall göras för att säkra att värmen är jämt fördelad och för att undvika skållningsskador. OBS! Locket och nappen får inte vara på nappflaskan när den sätts in i Mikrovågsugnen för uppvärmning.

#### **OBS!**

Tallrikar och fat m.m. med metallrand, guld, silver o.s.v. kan INTE användas, då de kan framkalla gnistor i ugnsutrymmet.

#### **Glas**

Glasskålar är utomordentliga att använda.

#### **Keramik**

Glaserad keramik går också bra att använda. Här håller sig maten varm längre än i andra fat.

Oglaserad keramik kan också användas i Mikrovågsugnen.

#### **Plast**

Plastbehållare kan användas till många uppvärmningsändamål men kan inte användas till stekning. Plastbehållare i materialen "melamin", "polyetylen" och "phenol" kan inte användas.

#### **Porslin**

Allt porslin kan användas i Mikrovågsugnen, dock är eldfast porslin att rekommendera.

#### **Det är viktigt att övertäcka maten!**

De flesta matvaror bör övertäckas. En tät övertäckning behåller ångan och fukten vilket kortar ner tillredningstiden i Mikrovågsugnen.

Detta gäller särskilt grönsaker, fiskrätter samt grytträtter. Att täcka över maten innebär också att man fördelar värmen bättre och därmed får ett snabbt och gott resultat.

#### **Stekfolie**

Kan användas. Används speciellt vid tillagning av soppor, såser, blandade rätter eller vid upptining. Kan också användas som lös övertäckning för att förhindra fett m.m. att stänka upp i ugnsutrymmet.

#### **Hushållspapper**

Är idealiskt då det suger upp fukt och fett. T.ex. kan bacon läggas i lager med hushållspapper. Baconet blir då knaprigt då det inte ligger i sitt egna fett. Hembakt bröd kan tas direkt från frysen, läggas in i hushållspapper och tinas upp i Mikrovågsugnen.

#### **Vått hushållspapper**

Kan användas till fisk eller grönsaker. När maten täcks över, förhindras den att torka ut.



## Stekpåsar

Är idealiskt till kött, fisk och grönsaker. De får emellertid aldrig stängas med metallklämmor, men snöras ihop med bomullstråd. Picka små hål i påsen och lägg den i Mikrovågsugnen på en tallrik eller ett glasfat.

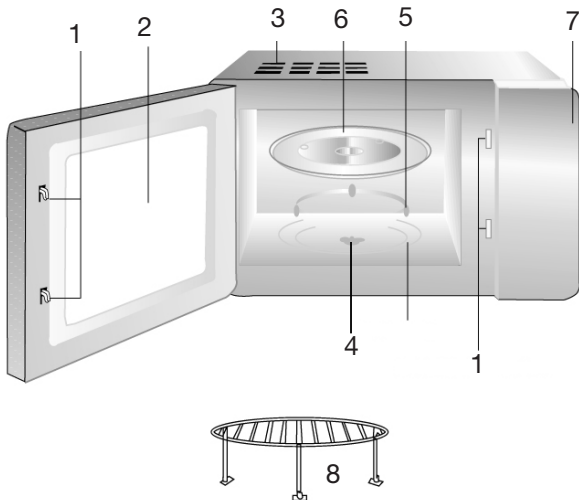
## Kokböcker

Vi rekommenderar Er att anskaffa speciella kokböcker för tillagning i Mikrovågsugn, som finns i bokhandeln. Där finns det ytterligare knep för att maten skall bli så god som möjligt.

Använd inte följande redskap:

- Metallskålar eller tallrikar med metallkanter.
- Förseglat glas eller flaskor med små öppningar då de kan sprängas.
- Vanliga termometrar.
- Silverpapper eller aluminiumfolie, då mikrovågorna inte kan tränga igenom det och därmed inte kan koka maten.
- Värm inte mat som har tillslutande påsar, då det bildas ett övertryck som kan göra att påsen sprängs.

## BESKRIVNING



1. Låsfunktion för lucka
2. Glasruta
3. Ventilationshål
4. Roterande axel
5. Roterande bottenplatta
6. Glastallrik
7. Kontrollpanel
8. Metallgaller

## Att använda ugnen

### Mikrovågstillagning

1. Tryck på "Micro" för att välja mikrovågseffekt. Du ställer in styrkan på mikrovågseffekten på följande sätt:

Om du trycker 1 gång:	100 %	= 850 watt
Om du trycker 2 gånger:	90 %	= 765 watt
Om du trycker 3 gånger:	80 %	= 680 watt
Om du trycker 4 gånger:	70 %	= 595 watt
Om du trycker 5 gånger:	60 %	= 510 watt
Om du trycker 6 gånger:	50 %	= 425 watt
Om du trycker 7 gånger:	40 %	= 340 watt
Om du trycker 8 gånger:	30 %	= 255 watt
Om du trycker 9 gånger:	20 %	= 170 watt
Om du trycker 10 gånger:	10 %	= 85 watt
2. Tryck på knapparna "10 min", "1 min", "10 sec" för att ställa in tillagningstiden.  
Exempel: Inställd tillagningstid är 16 minuter och 50 sekunder.
3. Tryck på knappen "10 min". Displayen blinkar.  
Tryck 1 gång på knappen "10 min". Displayen visar: 10:00  
Tryck 6 gånger på knappen "1 min". Displayen visar: 16:00  
Tryck 5 gånger på knappen "10 sec". Displayen visar: 16:50  
Tryck på START för att STARTA/PAUSA tillagningen.

## ANVÄNDA VARMLUFTSFUNKTIONEN

### Förvärmningsfunktion

1. Tryck flera gånger på knappen "START" tills önskad temperatur visas i displayen. Systemet börjar förvärma. När ugnen nått angiven temperatur, stannar den och piper 5 gånger. Displayen blinkar och visar förvärmningstemperaturen. Nu kan du öppna ugnsluckan och ställa in mat i ugnen för tillagning.
2. Öppna ugnsluckan, ställ in maten och stäng därefter luckan. Tryck återigen på knapparna "10 min", "1 min" och "10 sec" för att ställa in tillagningstiden. Det gör du på samma sätt som du ställer in tillagningstid för mikrovågsfunktionen.

Obs! Maximal tid för varmluftsugn är 59 minuter och 50 sekunder. Om ugnen inte nått den inställda temperaturen efter 30 minuters förvärmning, avbryts uppvärmningen och en felsignal ljuder. (E3 visas i displayen)



## VARMLUFTSFUNKTION UTAN FÖRVÄRMNING

Tryck på knappen "CONVECTION", välj funktionen för varmluft. Tryck upprepade gånger på "CONVECTION" för att välja mellan olika förvärmningstemperaturer. Det är samma sak som att ställa in förvärmningstemperatur. Att ställa in uppvärmningstid är samma sak som att ställa in tiden för mikrovågstillagning. Tryck på knappen "CONVECTION" igen. Temperaturindikatorn blinkar. Det betyder att varmluftstillagningen startar.




	Temperatur	Display
Om du trycker 1 gång:	140 °C	140
Om du trycker 2 gånger:	150 °C	150
Om du trycker 3 gånger:	160 °C	160
Om du trycker 4 gånger:	170 °C	170
Om du trycker 5 gånger:	180 °C	180
Om du trycker 6 gånger:	190 °C	190
Om du trycker 7 gånger:	200 °C	200
Om du trycker 8 gånger:	210 °C	210
Om du trycker 9 gånger:	220 °C	220
Om du trycker 10 gånger:	230 °C	230

## Kombi-tillagning: Mikrovåg + varmluftsfunktion

Det finns fyra olika tillagningskombinationer:

- Tryck flera gånger på knappen "MICRO/CONV." och välj en kombination.   lyser.

Tryck på	Display	Mikrovågseffekt	Varmluftseffekt
1	"C-1"	60 %	40 %
2	"C-2"	52 %	48 %
3	"C-3"	40 %	60 %
4	"C-4"	27 %	73 %

- Att ställa in kombinationstillagningstiden är samma sak som att ställa in tiden för mikrovågstillagning.
- Tryck på knappen "START". Temperaturindikatorn blinkar. Samtidigt blinkar även  och  , vilket innebär att tillagningen startar.

## GRILL

Tryck en gång på "Grill". Displayen visar G-1 och grillfunktionen är vald.

Tryck på "10 min", "1 min", "10 sec" för att ställa in tiden.

Exempel: Grilltid på 12 min + 50 sek.

Tryck 1 gång på "10 min" + 2 gånger på "1 min" + 5 gånger på "10 sec". Tryck på "START" för att starta tillagningen.

Grillningen pausas automatiskt i en minut efter halva tillagningstid. Denna funktion gör att du exempelvis kan vända på steken, om så behövs. Grillningen fortsätter automatiskt efter en minut.

## Kombination

Denna mikrovågsugn har 2 olika kombinationsprogram. Tryck 1-2 gånger på "Micro/Grill". Display visar "C1" eller "C2".

"C1" = 36 % mikro + 64 % grilleffekt

"C2" = 55 % mikro + 45 % grilleffekt

Tryck på "10 min", "1 min", "10 sec" för att ställa in tiden.

Exempel: Kombinerad tillagningstid på 12 min + 50 sek.

Tryck 1 gång på "10 min" + 2 gånger på "1 min" + 5 gånger på "10 sec". Tryck på "START" för att starta tillagningen.

## Automatisk upptining

- Tryck på "+ " "- vid "Defrost By Weight" och mata in vikten på maten som ska tinas.   **AUTO** och "g" lyser.
- Tryck på knappen "START".  blinkar, vilket betyder att upptiningen börjar.

## Automatisk funktion

Tryck upprepade gånger på "Auto Function" för att välja önskad post. Tryck tills rätt vikt är inmatad. Mikrovågsugnen har inställningar för olika livsmedel.

A1= Värmning

A2= Riskokning

A3= Grönsaker

A4= Kyckling

A5= Kött

A6= Värma bröd

A7= Nudlar

A8= Gröt

Tryck på "START".

EX:

Tillagning av 1 st 1000 g kyckling.

Tryck på "Auto Function" tills displayen visar A4. Tryck därefter tills vikten 1 000 g visas i displayen. Tryck på "START" för att starta tillagningen.

## BARNSÄKER LÅSFUNKTION

- Lås: I standby-läge, tryck samtidigt på knapparna "10 min" och "10 sec". Ett långt "pip" anger att luckan försatts i barnsäkert läge. En nyckel lyser i displayen. Displayen visar även en rektangel.
- Lås upp: I låst läge, tryck samtidigt på knapparna "10 min" och "10 sec". Ett långt "pip" anger att låsfunktionen är inaktiverad. Nyckeln i displayen slocknar.

## KONTROLLERA PÅGÅENDE TILLAGNING

Kontrollera mikrovågseffekt:

Under mikrovågstillagning, tryck på knappen "MICRO" så visas aktuell mikrovågseffekt. Efter tre sekunder återgår displayen till föregående läge.

Kontrollera temperatur för varmluftsfunktion:

Under tillagning med varmluftsfunktion, tryck på knappen "CONVECTION", så visas aktuell temperatur i displayen. Efter tre sekunder återgår displayen till föregående läge.

Kontrollera tillagning i kombinationsläge:

Under tillagning i kombinationsläge, tryck på knappen "MICRO/CONV" så visas aktuell kombinationstyp i displayen. Efter tre sekunder återgår displayen till föregående läge.

## SNABBTILLAGNING

Tryck 1 gång på knappen "QUICK COOK", så startar omedelbart 1 minuts tillagning (om ugnen befinner sig i initialläget är mikrovågseffekten 100 %).

## FELSÖKNING

- Kontrollera att ugnen är rätt ansluten till elnätet. Om inte, ta ut kontakten från eluttaget och sätt i den igen.
- Kontrollera om en säkring har gått eller om en huvudkrets brytare har utlöst. Om inget sådant verkar ha skett, prova att ansluta apparaten till ett annat eluttag.
- Kontrollera att kontrollpanelen är rätt programmerad och att

## FELSÖKNING

Fel	Temp. sensor är öppen. Programmet stängs tillfälligt av.	Temp. sensor har kortslutits. Programmet stängs tillfälligt av.	Önskad temp. nåddes inte inom 30 min. under förvärmning.
Visas i displayen	E1	E2	E3
Åtgärd	Fläkten i ugnen STARTAR/PAUSAR för att kyla ugnsutrymmet. Ugnen startar om när rätt temp. har uppnåtts.	Fläkten i ugnen STARTAR/PAUSAR för att kyla ugnsutrymmet. Ugnen startar om när rätt temp. har uppnåtts.	Om felet kvarstår, kontakta auktoriserad servicepersonal för reparation.

timern är inställd.

- Kontrollera att luckan är ordentligt stängd, och aktivera den barnsäkra låsfunktionen.
- Kontrollera att den barnsäkra låsfunktionen är inaktiverad. Koppla annars ur den genom att trycka samtidigt på knapparna "10 min" & "1 sec". Se avsnittet om barnsäker låsfunktion ovan.

## RENGÖRING

- Stäng av mikrovågsugnen och dra ur stickproppen ur eluttaget innan du rengör ugnen.
- Håll alltid ugnens insida ren. Om det har stänkt mat eller vätska på ugnens väggar kan du torka bort det med en fuktig trasa. Om ugnen är mycket smutsig kan du använda ett mildt rengöringsmedel. Vi rekommenderar att du inte använder starka eller slipande rengöringsmedel.
- Ugnens utsida rengörs med en fuktig trasa. För att undvika skada på drivande delar inuti ugnen får vatten inte tränga in genom ventilationshålen.
- Kontrollpanelen får inte bli våt. Rengör den med en mjuk, fuktig trasa. Använd inte rengöringsmedel, slipmedel eller rengöringsspray på kontrollpanelen. När du rengör kontrollpanelen skall du lämna luckan öppen så att ugnen inte startas av misstag.
- Om det bildas ånga inuti eller på utsidan runt luckan, kan du torka av den med en mjuk trasa. Detta kan ske om mikrovågsugnen används när det är hög luftfuktighet, och det betyder inte att det är något fel på ugnen.
- Ibland kan det bli nödvändigt att ta ut glastallriken och diska den. Diska glastallriken i varmt vatten med diskmedel eller i diskmaskin.
- Den roterande bottenplattan och bottenytan i ugnen skall regelbundet rengöras för att undvika överdrivet hög ljudnivå. Torka av ugnens bottenyta med ett svagt rengöringsmedel, vatten eller fönsterputsmedel och torka sedan torrt. Bottenplattan kan diskas i vatten med svagt diskmedel eller i diskmaskin. När mikrovågsugnen används under en längre tid bildas ånga men det påverkar inte på något sätt bottenytan eller lagren till bottenplattan. När du har tagit ut bottenplattan för rengöring måste du vara noga med att sätta tillbaka den i rätt läge.
- Kontakta en återförsäljare om du behöver byta ugnslampan.

## TIPS FÖR MILJÖN

När en elektronisk produkt inte längre fungerar, bör den skrotas med så liten påverkan som möjligt på miljön och i enlighet med de regler och förordningar som gäller i din kommun. I de flesta fall kan du lämna apparaten till din lokala återvinningscentral. Spara originalförpackningen ifall du skulle behöva returnera apparaten för reparation eller för annan transport eller förvaring.

## GARANTIN GÄLLER INTE

- Om du inte har följt ovanstående anvisningar.
- Om apparaten inte har fått föreskrivet underhåll.
- Om apparaten har blivit utsatt för våldsamt behandling eller blivit skadad på något sätt.
- Funktionsfel som beror på fel i eldistributionen.
- Om apparaten har blivit reparerad eller ändrad på något sätt av person utan behörighet.

På grund av vårt fortlöpande utvecklingsarbete både vad gäller funktion och design av våra produkter, förbehåller vi oss rätten att ändra produkten utan föregående meddelande.

## IMPORTÖR:

Adexi AB

Adexi A/S

Suosittamme, että käyttäisitte aikaanne tämän käyttöohjeen lukemiseen.

Suosittamme myös, että säilytätte käyttöohjeen, jos Teille myöhemmin tulee tarve verestää muistianne mikroaaltouuninen toiminnoista. Monista saamistanne eduista mainitsemme vain esimerkkeinä ajansäästön, pienemmän energiankulutuksen ja terveellisemmän tavan valmistaa ruokaa. Tulette huomaamaan, että ette enää ole niin riippuvainen ruoanvalmistuksen unnittelusta. Huomaatte pian haluavanne käyttää pakastintanne entistä enemmän valmisruokien säilytykseen.

## ASENNUS

Jokainen uuni on tarkastettu tehtaalla, mutta turvallisuuden varmistamiseksi Teidän tulee pakkauksen purkamisen jälkeen varmistua siitä, ettei ole syntynyt merkkejä kuljetusvaurioista: painaumia, huonosti sulkeutuvia luukkuja, viallisia saranoita. Jos vaurioita on, ei uunia saa ottaa käyttöön ennen kuin valtuutettu huolto on sen tarkastanut. Vikojen ilmetessä ottakaa yhteys liikkeeseen, josta mikroaaltouuni on ostettu. Ennen asennusta varmistutkaa siitä, että olette poistanut kaiken pakkausmateriaalin uunista.

Sijoittakaa uuni haluamaanne paikkaan. Varmistukaa siitä, että uuni seisoo vaakasuoralla pinnalla ja että riittävän tuuletuksen turvaamiseksi uunin taakse jää vähintään 7-8 cm, sivuille 7-8 cm ja uunin yläpuolelle 7-8 cm vapaata tilaa. Laitetta ei ole suunniteltu upotettavaksi. Kotelon tuuletusaukkoja ei saa tukkia. Jos ne tukkeutuvat uunin ollessa käytössä, syntyy vaara uunin ylikuumenemisesta. Uunissa on turvatermostaatti, joka katkaisee virran uunista, jos se kuumenee liikaa.

Uunia ei voi käyttää, ennen kuin se on jäähtynyt. Älkää sijoittako uunia kuumien alueiden lähelle, kuten kaasulieden tai sähkökeittolevyjen läheisyyteen. Uuni on valmistettu kotitalouskäyttöön, eikä sitä saa käyttää elinkeinon harjoittamiseen.

Liitäntä 230 voltia vaihtovirtaa, 50 Hz AC. Takuu raukeaa liitettäessä uuni väärään jännitteeseen.

## TÄRKEITÄ TURVATOIMIA

1. Käyttäkää uunia ainoastaan siihen tarkoitukseen, johon se on valmistettu.
2. Älkää käyttäkö uunia, jos sen johdot tai pistotulppa ovat vaurioituneet tai jos se ei toimi kunnolla, tai jos uuni on vaurioitunut tai saanut iskuja esim. pudotessaan tms.
3. Tämän laitteen virtajohdon vaurioituessa sen saa vaihtaa ainoastaan tehtaan ilmoittama huoltopiste, koska työssä tarvitaan erikoistyökaluja.
4. Jos itse laite vaurioituu, se tulee toimittaa korjattavaksi ammattitaitoiselle korjaajalle. Takuu raukeaa, jos laitteelle tehdään luvattomia toimenpiteitä.
5. Älkää tukkiko tai peittäkö mitään aukkoja uunissa.
6. Älkää käyttäkö laitetta ulkotiloissa.
7. Varmistukaa ennen uunin ensimmäistä käyttöä, että kiertolautanen on paikallaan, ja että kaikki pakkausmateriaalit on poistettu uunista.
8. Älkää kytkekö uunin virtaa päälle, ellei siinä ole jotakin sisällä, koska se tarvitsee jotakin, johon mikroaallot voivat imeytyä. Uuni saattaa vaurioitua, jos siihen kytketään virta päälle tyhjänä. Jos kokeilette uunin toimintoja, laittakaa siihen kupillinen vettä.

9. Älkää tehkö mitään säätöjä tai korjauksia ohjauspaneelille, uunin sisukselle, käyttönupeille tai millekään muille uunin osille. Älkää poistako uunin ulkokuorta.
10. Älkää kuivatko uunissa vaatteita, lehtiä tai muuta ateriaalia.
11. Tulen syttymisen välttämiseksi uunin sisätilassa:
  - a. Älkää kuumentako ruokaa liikaa. Älkää jättäkö uunia ilman valvontaa, jos uunin sisällä on kiehumisen nopeuttamiseksi paperia, muoviva tai muuta palavaa materiaalia.
  - b. Metallipuristimet ja muut kannet/kalvot, jotka sisältävät metallilankoja, saattavat aiheuttaa uunissa kipinöintiä ja siksi ne on poistettava.
  - c. Jos materiaalit uunin sisällä syttyvät tuleen, anna silloin uunin oven olla kiinni, katkaise virta uunista ja vedä pistotulppa irti seinäpistokkeesta tai katkaise virta pääkatkaisijasta ja kutsu paikalle valtuutettu korjaaja.
12. Älä käytä uunia, jos oven suojausmekanismi ei toimi, jolloin uunin virta kytkeytyy päälle, vaikka ovi ei ole lukkiutunut. Jos ovi on auki, on olemassa vaara altistumisesta mikroaaltosäteilylle.
13. Älä käytä uunia, jos uunin sisällä on jäämiä puhdistusaineista.
14. Uunia saa korjata ainoastaan valtuutettu huoltomekaniikko.
15. Älä koskaan kuumenna uunissa öljyä tai rasvaa.
16. Laitte tulee saattaa lasten ulottumattomiin silloin kun se ei ole käytössä. Laitetta käyttäessä tulee valvoa lapsia, jotka oleskelevat läheisyydessä.

## TÄRKEITÄ SEIKKOJA MIKROAALTOUUNIN KÄYTÖSTÄ

1. Pienet lihapalat, pienet kalat ja paloitetut vihannekset valmistuvat nopeammin kuin suuret palat. Gulasseihin, muhennoksiin ja pataruokiin liha tulee leikata paloiksi, joiden suurin koko on 2 x 2 cm.
2. Parhaan tuloksen saavuttamiseksi on tärkeää sijoittaa ruoka mahdollisimman hyvin. Esimerkiksi perunoita paistettaessa ne tulee sijoittaa ympäri pyörivää alustaa, jolloin saadaan aikaan paras tulos. Jos valmistettavat elintarvikkeet ovat kovin eri kokoisia, sijoitetaan pienimmät osat keskemmälle ja isommat ja tiiviimmät osat ulommaksi, jossa kuumeneminen tapahtuu ensin.
3. Pienet määrät kiehuvat isoja nopeammin. Jos kaksinkertaistatte määrän, pitenee valmistumisaika melkein kaksinkertaiseksi. Pieniä määriä ei kannata kuumentaa isossa astiassa, joten sovittakaa aina maljan tai vadin koko ruoan määrään.
4. Useimmissa tapauksissa ruoka valmistetaan täydellä teholla. Alhaista tehoa käytetään ensisijaisesti lämmittämiseen sekä juusto-, maito- ja munaruokien valmistukseen. Kokonaisia kuorellisia kananmunia ei saa keittää mikroaaltouunissa, koska ne saattavat räjähtää.
5. Vihannesten valmistuksessa keittoaika riippuu vihannesten tuoreudesta. Valvokaa tästä syystä valmistumista ja lisätäkää tai lyhentäkää aikaa jonkin verran.
6. Lyhyen valmistumisajan johdosta ruoasta ei kiehu nesteitä pois. Vähän vettä voidaan mahdollisesti lisätä. Kalan ja vihannesten keittämiseen tarvitaan vettä vain hyvin vähän.
7. Kokonainen paisti vaatii pitemmän kypsennysajan kuin pataruoa. Liha- ja perunalaatikko tarvitsee pitemmän ajan kuin piirakka. Paisti tarvitsee pitemmän ajan kuin jauhelihaa sisältävä ruokalaji. Määrä vastaa aina aikaa.

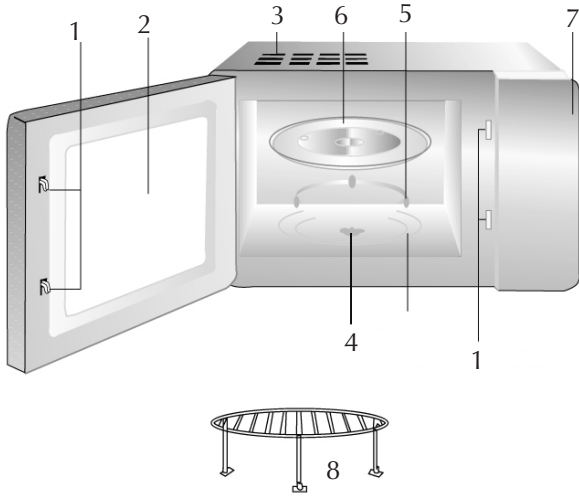
8. Täyttä tehoa käyttäen ruoka saadaan kiehumaan nopeasti ja alhaisemmalla teholla kiehutetaan hiljalleen sekä säilytetään ruoan hyvät aromit.
  9. Valittava teho riippuu ruokalajista. Mitä kylmempiä ruokatarvikkeet ovat, sitä pitempi on valmistusaika. Huonelämpötilassa olevat ruokatarvikkeet valmistuvat nopeammin kuin jääkaapista tai pakastimesta otetut.
  10. Jotta kiinteät ruoat, kuten liha ja siipikarja, kypsysisivät tasaisesti, on tärkeää käänellä lihapaloja muutaman kerran.
  11. Ruokaan varastoituu lämpöä. Siten lasketaan 10 % kypsennysajasta saatavan tästä jälkilämmöstä.
  12. Paistinuunin kanssa ihmiset ovat tottuneet siihen, että uunin avaamista vältetään viimeiseen saakka. Mikroaaltouunin tilanne on toinen. Energiaa tai välttämätöntä lämpöä ei mene hukkaan. Voitte avata uunin luukun niin usein kuin haluatte, ja kurkistaa ruokaa.
  13. Jos koko ateria valmistetaan mikroaaltouunissa, neuvotaan aloittamaan kiinteimmistä ruokatarvikkeista, kuten esim. perunoista. Perunoiden kypsytyä ne peitetään, ja sitten valmistetaan loput.
  14. Jos halutaan saada aikaan "paistettu" ulkonäkö käyttämättä kuumaa ilmaa tai grilliä, voidaan sivellä grillikastikkeilla tai mausteilla, kuten paprikalla ja currylla.
  15. Mikroaaltouunissa voi paistaa leivonnaisia, mutta ei sellaisten ohjeiden mukaan, jotka sisältävät hiivaa.
  16. Kuumennettaessa vettä ja muita juomia mikroaaltouunissa saattaa käydä niin, että lämpötila nousee yli 100° C (yli kiehumispisteen) ilman että neste näyttäisi kiehuvan. Tämän välttämiseksi tulee noudattaa seuraavia ohjeita:
    - a). Älkää käyttäkö suoraseinäisiä ja kapeakaulaisia astioita.
    - b). Sekoittakaa nestettä ennen kuin astia laitetaan mikroaaltouuniin.
    - c). Kuumennuksen päätyttyä antakaa astian seistä jonkin aikaa. Sekoittakaa nestettä jälleen ennen kuin astia otetaan pois mikroaaltouunista.
  17. Huolehtikaa siitä, etteivät uunissa käytetyt astiat ole suljettu liian tiiviillä kannella - niihin saattaa syntyä ylipainetta.
  18. Metallipuristimet ja muut kannet/kalvot, joissa on metallilankoja, voivat synnyttää kipinöitä uunissa, ja siksi ne on poistettava.
  19. Tarkista, että astia on valmistettu sopivasta materiaalista. Jotkut muovilajit saattavat pehmentyä ja menettää muotonsa. Toiset muovilajit ja eräät keramiikkatyytit voivat halkeilla - erityisesti lämmitettäessä pieniä ruokamääriä. Voitte kokeilla astian sopivuuden mikroaaltouuniin laittamalla sen uuniin ja sijoittamalla vedellä puoliksi täytetyn lasin astiaan. Käynnistä uuni 15-30 sekunniksi suurimmalla teholla. Jos astia tulee hyvin kuumaksi koskettaa, sitä ei pidä käyttää uunissa.
  20. Älä jätä uunia vartioimatta sen ollessa käynnissä erityisesti jos ruoka lämmitetään paperissa, muovissa tai muussa palavassa materiaalissa.
  21. Liian pitkä kuumennusaika voi hiilittää joitakin elintarvikkeita ja kehittää savua. Jos näin käy, anna luukun olla kiinni ja sulje virta uunista kokonaan, jolloin mahdollisesti syttynyt tuli tukahtuu.
  22. Älä anna uunin käydä tyhjänä. Uunissa täytyy olla jotakin, joka voi ottaa mikroaaltojen energian itseensä.
  23. Joitakin vähän vettä sisältäviä elintarvikkeita, kuten suklaapaloja ja makealla täytettyjä leivonnaisia, täytyy kuumentaa varovasti. Muuten ne saattavat tuhoutua tai rikkoa astian.
  24. Älä käytä muita metallisia maljoja/astioita ja pakkauksia kuin sellaisia, jotka on muotoiltu erityisesti mikroaaltouuneissa käytettäväksi. Mikroaallot heijastuvat, eivätkä pääse ruokaan metallin läpi.
  25. Älä käytä värillisestä lasista valmistettuja tai metallilla koristeltuja lautasia tai maljoja/astioita, koska ne voivat rikkoutua. Lisäksi uunissa saattaa syntyä kipinöintiä.
  26. Lämmitettyäsi vauvanruokaa tai nesteitä tuttipullossa sekoita aina ruokaa/nestettä ja tarkista lämpötila perusteellisesti ennen tarjoilua. Sekoittaminen esim. heiluttamalla varmistaa, että lämpö jakautuu tasaisesti ja tämä on tehtävä palovammojen välttämiseksi. HUOMIO! Korjki ja /tai tutti ei saa olla tuttipullossa, kun se laitetaan mikroaaltouuniin.
- HUOMIO!**  
Metallireunuksin, esim. kultaa, hopeaa jne., varustettuja lautasia, vatejajne. Ei voi käyttää, koska ne saattavat aiheuttaa kipinöintiä uunitilassa.
- Lasi**  
Lasimaljat sopivat erityisen hyvin.
- Keramiikka**  
Lasitetut keramiikkamaljat sopivat myös hyvin. Niissä ruoka säilyy kauemmin kuumana kuin muissa vadeissa. Myös lasittamattomia keramiikka-astioita voi käyttää.
- Muovi**  
Muovisia astioita voi käyttää moniin lämmitystarkoituksiin, mutta paistamiseen ne eivät sovi. Muoviastioita, jotka on valmistettu "melamiinista", "polyetyleenistä" ja "fenolimuoveista", ei voi käyttää.
- Posliini**  
Kaikkea posliinia voi käyttää mikroaaltouunissa, joskin tulenkestävä posliini on suositeltavinta.
- Tulenkestävät kannelliset vadit**  
Lasivadit, joiden kansi sulkeutuu niin tiiviisti, ettei höyryä pääse ulos, ovat ihanteellisia vihanneksille ja hedelmille, joihin ei lisätä nestettä. (Ei kuitenkaan yli 5 minuuttia).
- Paistovadit**  
Tällaisten vatiin kanssa tulee olla hyvin varovainen. Älä koskaan kuumenna paistovattia 5 minuuttia enempää kiertolautasella. Paistovadin ja kiertolautasen väliin tulee sijoittaa sopiva eriste, esim. kuumuutta kestävä lautanen, kiertolautasen ylikuumenemisen estämiseksi.
- Ruoan peittäminen on tärkeää!**  
Useimmat ruokatarvikkeet täytyy peittää. Tiheä kääre säilyttää höyryn ja kosteuden, joka lyhentää kypsymisaikaa mikroaaltouunissa. Erityisesti tämä koskee vihanneksia, kalaruokia ja pataruokia.
- Ruoan**  
peittäminen merkitsee myös sitä, että lämpö jakautuu paremmin ja valmistus käy nopeasti sekä tuloksesta tulee hyvä.
- Paistokelmu**  
Voi käyttää. Käytetään erityisesti valmistettaessa keittoja, kastikkeita ja pataruokia tai sulatettaessa pakasteita. Voi käyttää myös löysänä kääreinä estämään rasvaa ym. liikaamasta uunia.



## Paperipyyhkeet

Ovat ihanteellisia, koska ne imevät kosteutta ja rasvaa. Esim. pekonia voi laittaa kerroksittain paperipyyhkeeseen. Pekonista tulee täysin rapeaa, koska se ei makaa "omassa rasvassaan". Kotona leivottua leipää voi ottaa suoraan pakastimesta, pakata paperipyyhkeeseen ja lämmitellä mikroaaltouunissa.

## OMINAISUUDET



1. Luukun turvalukitusjärjestelmä
2. Uunin ikkuna
3. Uunin tuuletusaukko
4. Akseli
5. Kuumennusalustan teline
6. Lasinen kuumennusalusta
7. Ohjauspaneeli
8. Metalliritilä

## Uunin käyttö

### Mikroaaltokypsennys

1. Paina "Micro" ja valitse mikroaaltoteho.  
Painallusten määrää vastaava mikroaaltoteho:

Paina 1 kerran:	100 %
Paina 2 kertaa:	90 %
Paina 3 kertaa:	80 %
Paina 4 kertaa:	70 %
Paina 5 kertaa:	60 %
Paina 6 kertaa:	50 %
Paina 7 kertaa:	40 %
Paina 8 kertaa:	30 %
Paina 9 kertaa:	20 %
Paina 10 kertaa:	10 %
2. Aseta kypsennysaika painamalla painikkeita "10 Min", "1 min" ja "10 sec".  
Esimerkki: Kypsennysajaksi asetetaan 16 minuuttia 50 sekuntia.
3. Paina "10 min" -painiketta, jolloin LED vilkkuu.  
Paina "10 min" -painiketta kerran, jolloin LED-näytössä on 10:00  
Paina "1 min" -painiketta kuusi kertaa, jolloin LED-näytössä on 16:00  
Paina "10 sec" -painiketta viisi kertaa, jolloin LED-näytössä on 16:50  
Aloita kypsennys ja keskeytä se tarvittaessa painamalla START-painiketta.

## KIERTOILMATOIMINNON KÄYTTÖ

### Esilämmitystoiminto

1. Paina START-painiketta useita kertoja, kunnes haluamasi lämpötila on näytössä. Järjestelmä aloittaa esilämmityksen. Kun lämpötila on saavutettu, uuni pysähtyy ja antaa äänimerkin viisi kertaa. Näytössä vilkkuu esilämmityksen lämpötila. Voit avata luukun ja laittaa kypsennettävän ruoan uuniin.
2. Avaa luukku ja laita ruoka uuniin. Sulje luukku. Aseta taas kypsennysaika painamalla painikkeita "10 Min", "1 min" ja "10 sec". Kypsennysaika asetetaan samalla tavalla kuin mikroaaltotoiminnossa.

Huomautus: Kiertoilmatoiminnon pisin käyttöaika on 59 minuuttia 50 sekuntia. Jos uuni ei saavuta asetettua lämpötilaa 30 minuutin esilämmityksen aikana, lämmitysputki sulkeutuu ja uuni antaa hälytyksen (näytössä on koodi E3).

### KIERTOILMATOIMINTO ILMAN ESILÄMMITYSTÄ

Valitse kiertoilmatoiminto painamalla CONV-painiketta. Voit valita eri lämpötiloja painamalla CONVECTION-painiketta toistuvasti.

Lämpötila asetetaan samalla tavalla kuin esilämmitystoiminnossa.

Kypsennysaika asetetaan samalla tavalla kuin mikroaaltotoiminnossa.

Paina CONVECTION-painiketta uudelleen. Lämpötilan merkkivalo vilkkuu, ja uuni aloittaa kiertoilmakypsennyksen.

	Lämpötila	Näyttö
Paina 1 kerran:	140 °C	140
Paina 2 kertaa:	150 °C	150
Paina 3 kertaa:	160 °C	160
Paina 4 kertaa:	170 °C	170
Paina 5 kertaa:	180 °C	180
Paina 6 kertaa:	190 °C	190
Paina 7 kertaa:	200 °C	200
Paina 8 kertaa:	210 °C	210
Paina 9 kertaa:	220 °C	220
Paina 10 kertaa:	230 °C	230

### Yhdistetty mikroaalto- ja kiertoilmakypsennys

Uunissa on neljä erilaista yhdistelmätoimintoa:

1. Paina MICRO/CONV.-painiketta useita kertoja ja valitse jokin yhdistelmäkypsennystapa.  
☉ ☽ -merkkivalot syttyvät.

Paina LED-näyttö	Mikroaaltoteho	Kiertoilmateho	
1	C-1	60 %	40 %
2	C-2	52 %	48 %
3	C-3	40 %	60 %
4	C-4	27 %	73 %
2. Yhdistelmäkypsennyksen aika asetetaan samalla tavalla kuin mikroaaltotoiminnon aika.
3. Paina START-painiketta. Lämpötilan merkkivalo ja

### Huomaa:

Jos haluat keskeyttää kypsennyksen, avaa luukku tai paina Pause/Reset-painiketta.

Tällöin uuni pysähtyy, mutta valo jää palamaan. Jos haluat pysäyttää kypsennyksen, paina Pause/Reset-painiketta uudelleen.

Jos haluat jatkaa kypsennystä, sulje luukku ja paina START-painiketta.

## GRILLI

Paina Grill-painiketta kerran. Grillitoiminnon merkiksi näyttöön tulee G-1.

Aseta kypsennysaika painamalla painikkeita "10 Min ", "1 min " ja "10 sec".

Esimerkki: grillausajaksi asetetaan 12 minuuttia 50 sekuntia. Paina kerran "10 min" -painiketta, kahdesti "1 min" -painiketta ja viisi kertaa "10 sec" -painiketta. Aloita kypsennys painamalla START-painiketta.

Grillaus keskeytetään automaattisesti minuutiksi, kun puolet kypsennysajasta on kulunut. Näin saat aikaa esimerkiksi paistin kääntämiseen tarvittaessa. Grillaus jatkuu automaattisesti minuutin kuluttua.

Yhdistelmätoiminto

Tässä mikroaaltouunissa on kaksi erilaista yhdistelmäohjelmaa. Paina Micro/Grill-painiketta 1 tai 2 kertaa. Näyttöön tulee C1 tai C2.

C1 = 36 % mikrotehosta ja 64 % grillitehosta



C2 = 55 % mikrotehosta ja 45 % grillitehosta

Aseta kypsennysaika painamalla painikkeita "10 Min ", "1 min " ja "10 sec".

Esimerkki: yhdistelmäkypsennyksen ajaksi asetetaan 12 minuuttia 50 sekuntia.

## Automaattinen sulatus

Paina painikkeita + ja - kohdassa "Defrost By Weight" (Sulatus painon mukaan) ja näppäile sulatettavan ruoan paino.

  **AUTO** ja g-merkkivalot syttyvät.

## AUTOMAATTITOIMINTO

Valitse haluamasi kohde painamalla Auto Function -painiketta toistuvasti. Näppäile paino. Tässä mikroaaltouunissa on asetukset erityyppisiä ruokia varten.

A1 = Uudelleenkuumennus

A2 = Riisi

A3 = Vihannekset

A4 = Kana

A5 = Liha

A6 = Leivän uudelleenkuumennus

A7 = Pikanuudelit

A8 = Puuro

Paina START-painiketta

Esimerkki:

1 000 gramman painoisen kanan kypsennys.

Painele Auto Function -painiketta, kunnes näytössä on A4.

Näppäile paino, kunnes näytössä on 1 000. Aloita kypsennys painamalla START-painiketta.

## NOPEA KYSENNYS

Vika	Lämpötila-anturi on auki. Ohjelma on väliaikaisesti keskeytynyt.	Lämpötila-anturi on oikosulussa. Ohjelma on väliaikaisesti keskeytynyt.	Kiertoilman esilämmityksen lämpötilaa ei saavuteta 30 minuutissa.
Näyttö	<b>E1</b>	<b>E2</b>	<b>E3</b>
Toimenpide	Paina START, jotta uunin tuuletin jäähdyttää syvennyksen. Käynnistä uuni uudelleen, kun oikea lämpötila on saavutettu.	Paina START, jotta uunin tuuletin jäähdyttää syvennyksen. Käynnistä uuni uudelleen, kun oikea lämpötila	Jos vika ei katoa, ota yhteyttä valtuutettuun huoltohenkilöstöön.

## LAPSILUKKO

1. Lukitus: paina odotustilassa samanaikaisesti "10 min."- ja "10 Sec." -painikkeita. Pitkä äänimerkki ja avain-merkkivalo ilmaisevat, että uuni on lapsilukossa. LED-näytössä on suorakulmio.

2. Lukituksen avaus: paina lukitustilassa samanaikaisesti "10 min."- ja "10 Sec." -painikkeita. Pitkä äänimerkki ja avain-merkkivalon sammuminen ilmaisevat, että uuni ei ole enää lapsilukossa.

## TILAN KATSOMINEN

Mikroaaltotehon katsominen:

Kun painat mikroaaltokypsennyksen aikana MICRO-painiketta, näyttöön tulee vallitseva mikroaaltoteho. Kolmen sekunnin kuluttua näyttö palaa edelliseen tilaan.

Kiertoilmalämpötilan katsominen:

Kun painat kiertoilmakypsennyksen aikana CONVECTION-painiketta, näyttöön tulee vallitseva lämpötila. Kolmen sekunnin kuluttua näyttö palaa edelliseen tilaan.

Yhdistelmäkypsennyksen tilan katsominen:

Kun painat yhdistelmäkypsennyksen aikana MICRO/CONV-painiketta, näyttöön tulee vallitseva yhdistelmätyyppi. Kolmen sekunnin kuluttua näyttö palaa edelliseen tilaan.

## NOPEA KYSENNYS

Paina kerran QUICK COOK -painiketta ja lisää yksi minuutti. Uuni asettuu pikakypsennykselle. (Jos uuni on alkutilassa, mikroaaltoteho on 100 %.)

## VIANMÄÄRITYS

- Tarkista, onko uuni kytketty oikein virtalähteeseen. Irrota pistoke pistorasiasta ja kytke se takaisin pistorasiaan.
- Tarkista, onko sulake palanut tai suojakatkaisin lauennut. Jos molemmat ovat kunnossa, kokeile pistorasian toimivuus kytkemällä siihen jokin toinen laite.
- Tarkista, onko ohjauspaneeli ja ajastin ohjelmoitu oikein.
- Tarkista, onko luukku kunnolla suljettu, ja kytke luukun turvalukitusjärjestelmä päälle.
- Tarkista, että lapsilukko ei ole käytössä. Jos lapsilukko on käytössä, kytke se pois painamalla samanaikaisesti painikkeita 10 min ja 1 sec. Katso edellä oleva Lapsilukko-osio.

## PUHDISTAMINEN

- Kytke uuni pois päältä ja irrota pistoke pistorasiasta ennen puhdistusta.
- Pidä uunin sisäpuoli puhtaana. Jos uunin seiniin roiskuu ruokaa tai läikkyy nestettä, puhdista seinät kostealla kankaalla. Jos uuni on erittäin likainen, voit käyttää mietoa puhdistusainetta. Voimakkaiden ja hankaavien puhdistusaineiden käyttöä ei suositella.

- Uunin ulkopinta puhdistetaan kostealla kankaalla. Uunin tuuletusaukkoihin ei saa päästää vettä, koska uunin sisäosat saattavat muutoin vahingoittua.
- Älä kastele ohjauspaneelia. Puhdista se pehmeällä, kostealla kankaalla. Älä käytä puhdistukseen hankaavia tai suihkutettavia puhdistusaineita. Pidä uunin luukku auki, kun puhdistat ohjauspaneelia, jotta et vahingossa käynnistä uunia.
- Jos uunin luukun sisä- tai ulkopintaan tiivistyy höyryä, pyyhi luukku pehmeällä kankaalla. Höyryä saattaa tiivistyä, jos uunia käytetään kosteissa oloissa. Höyry ei ole merkki siitä, että uunissa olisi vikaa.
- Lasinen kuumennusalusta on ajoittain poistettava uunista puhdistusta varten. Pese alusta lämpimällä saippuavedellä tai astianpesukoneessa.
- Kuumennusalustan teline ja uunin pohjassa oleva syvennys on puhdistettava säännöllisesti, jotta uuni ei pitäisi liian kovaa ääntä. Pyyhi uunin pohja miedolla pesuaineella, vedellä tai ikkunanpesuaineella ja kuivaa se. Kuumennusalustan telineen voi pestä miedolla saippuavedellä tai astianpesukoneessa. Kypsennyksestä syntyvää höyryä kerääntyy toistuvassa käytössä uunin pohjalle ja kuumennusalustan telineen rulliin, mutta se ei vaikuta niiden toimintaan. Kun irrotat kuumennusalustan telineen uunin pohjan syvennyksestä puhdistusta varten, muista laittaa se takaisin oikeaan asentoon.
- Kun uunin valo on vaihdettava, ota yhteyttä uunin myyjään.

## YMPÄRISTÖNSUOJELUVINKKI

Rikkoutuneet sähkölaitteet on hävitettävä paikallisten asetusten mukaan siten, että ne aiheuttavat mahdollisimman vähän vahinkoa ympäristölle. Useimmissa tapauksissa voit hävittää laitteen paikallisessa kierrätyskeskuksessa.

Säilytä alkuperäinen pakkaus siltä varalta, että laite on palautettava korjattavaksi, tai muunlaista lähetystä tai varastointia varten.

## TAKUU EI KATA VAURIOITA, JOS

- edellä mainittuja ohjeita ei ole noudatettu
- laitetta ei ole huollettu oikein
- laitteen käytössä on käytetty liikaa voimaa tai jos laite on muulla tavoin vaurioitunut
- jakelujärjestelmän puutteet ovat aiheuttaneet virheitä tai vikoja
- laitetta on korjannut tai muuttanut sellainen henkilö, jolla ei ole asianmukaista valtuutusta.

Koska kehitämme tuotteidemme toimivuutta ja suunnittelua jatkuvasti, pidätämme oikeuden muuttaa tuotetta ilman ennakoilmoitusta.

Valmistaja ei vastaa painovirheistä.

## MAAHANTUOJA:

Adexi AB

Adexi A/S

Read this Use and Care Book. It contains detailed information on the operation and recommended maintenance of your new Microwave Oven. Once you have read the book, keep it handy for answers to your questions.

## IMPORTANT SAFEGUARDS

### General

- Do not operate the oven empty in the microwave mode. Either food or water should always be in the oven during operation to absorb microwave energy.
- Limit use of metal to those specific examples given in the utensils section of your cookbook. Generally, metal should not be used during operation of microwave mode alone. Metal utensils can be used for grill and combination cooking.
- Do not cook eggs in the shell. Pressure will build up inside the shell and it will explode. Do not reheat cooked eggs unless they are scrambled or chopped. Puncture the egg yolk before cooking eggs.
- Avoid canning in the microwave oven; harmful bacteria may not be destroyed.
- Do not heat oil or fat for deep frying.
- Pierce the "skin" of potatoes, whole squash, apples or any fruit with a skin covering before cooking.
- Popcorn should be cooked only in special microwave poppers carefully following manufacturer's recommendations. Do not make popcorn in paper bags or glass utensils. Microwave popped corn produces a lower yield than convectional popping; there will be a number of unpopped kernels. Do not use oil unless specified by the popper manufacturer. Do not remove the turntable while oven is in use or heat longer than recommended on instructions. Pop bagged microwave popcorn following manufacturer's guidelines. Elevate bag on inverted heat resistant glass dish or pie plate. Listen for the end of popping when popping slows to one or two seconds between pops remove from oven. If product scorched, remove immediately. If any unpopped kernels remain do not try to re-pop, it may cause a fire.
- Do not use paper towels, plates or other utensils made from recycled paper for microwave cooking. Recycled paper products may contain impurities which could cause the paper to ignite during microwave cooking. Recycled paper products may contain impurities which could cause the paper to ignite during microwave cooking.
- Do not cover or block any openings on the appliance
- Do NOT dry clothes, newspaper or other materials in oven.

### Cooking:

- Microwaves do not penetrate metal, therefore do not use any metal foil-lined containers unless they are specifically recommended for microwave use. Remove metal ties from food package before placing them in the microwave. Do not use dishes with gold or silver decorations.
- Be certain food and containers are completely in the oven before you attempt to close the door. The oven will not operate if the door is not completely closed.
- Be careful when taking utensils or the tray out of the oven. The dishes will absorb the heat from the cooking food and may be hot to touch.
- Because of the rapid cooking times, pressure from steam can quickly build and cause some foods to burst or spatter. Most foods such as baked potatoes or fruits, should be pierced to allow steam to escape. When cooking eggs, always pierce the yolk. Never cook or reheat eggs in their shells in the microwave.

- Do not use sealed containers or closed jars.
- Do not use your microwave oven for home bottles. Pressure could build up inside the jars and burst them.
- Do not do deep-fat fry in the microwave. It is difficult to control the temperature of the fat, and could cause a fire hazard.
- Use only thermometers which are specifically designed for use in microwave ovens. Conventional meat thermometers could burst and cause damage.
- Popcorn may be prepared in the microwave oven in a special utensil designed for this purpose, making sure the directions supplied by the utensil manufacturer are followed carefully. Do not attempt to pop popcorn in a glass dish. Never pop popcorn in a paper bag unless supplied by manufacturer as heat from the popcorn kernels could cause the bag to ignite.

### Cooking utensils

To test if a dish is suitable for use in a microwave oven, place the empty dish in the oven and stand half a glass of water in it. Turn the oven on for 15 or 30 seconds on HIGH. If the dish becomes very hot to touch, it should not be used in the microwave oven.

### China

Porcelain, pottery, glazed earthenware and bone china are suitable but should not be used if they are decorated with metal trim.

### Glass

Oven to table or ceramic containers are usually suitable, again beware of metal trims. Table glass can be used in the preparation of drinks, baked fruits and sweet. Be careful about delicate glass that might be easily broken by sudden heating or cooking.

### Plastic

Plastic is seldom heated by microwaves. Thermoplastics are ideal for microwave cooking as they can tolerate very high temperatures. Some plastics may warp and discolour due to the heat of some foods, ie. those with a high sugar or fat content. Melamine or Urea plastic are unsuitable for microwave cookery since they absorb heat.

### Paper

Do not use paper or paper products unless they are specifically designed for microwave usage.

### Metal

Metal containers should not be used. Microwaves cannot penetrate through metal and therefore the food will not cook. Metal foil may be used to shield food from overcooking or over defrosting—however, ensure that it does not touch the walls of the oven.

### Covering

Some foods such as vegetables, should be cooked in covered glass dishes to speed up cooking, to prevent spattering or to retain their large water content. Be particularly careful when removing covers from cooked dishes, as steam builds up and can cause nasty burns to the hands and arms if caution is not exercised.

## Browning Dishes

These are suitable for use in your microwave oven. The empty browning dish is placed in the oven and preheated at maximum level according to the instructions provided with the browning dish. The browning dish will get extremely hot so make sure oven gloves are worn. It is important when using a browning dish that an insulator is placed between the dish and the glass turntable, to prevent heat stress and damage to the glass. Pyrex may be used as an insulator.

## DO NOT USE THE FOLLOWING COOKING UTENSILS

- Metal twist ties.
- Sealed jars or narrow necked bottles as they may shatter.
- Conventional thermometers.
- Melamine cookware.
- Foiled lined packages or cartons, such as the type used for take away foods or freezer storage, as it shield foods from the microwave energy and prevents cooking.
- Do not heat unopened food containers in the oven. Pressure may build up and cause the container to burst. Baby's bottles fitted with a crew cap or teat are considered to be sealed containers. Precautions to avoid possible exposure to microwave energy:
  - a. Do Not Attempt to operate this oven by circumventing the safety devices or tampering with the interlocks in an attempt to use the oven with the door open. Open door operation can result in exposure to microwave energy. It is important not to defeat or tamper in any way with the safety interlocks of the door mechanism. Your unit will not work with the door open. Were the safety features to be over ridden, this could result in harmful exposure to microwave energy.
  - b. Do Not Place any object between the oven front face and the door or allow soil or cleaner residue to accumulate on sealing surfaces.
  - c. Do Not Operate the oven if it is damaged. It is particularly important that the oven door close properly and that there is no damage to the door (if it has been bent), hinges and latches (broken or loosened), door seals and sealing surface.
  - d. The Oven Should not be adjusted or repaired by anyone except properly qualified service personnel.

## INSTALLATION

Examine your oven

Unpack oven, remove all packing material, and examine the oven for any damage such as dents, broken door latches or cracks in the door. Notify dealer immediately if unit is damaged. DO NOT operate if unit is damaged.

### Placement of oven

Your microwave is most useful when placed near the center of your cooking area. You will find it useful for making some steps in regular cooking easy as well as for basic recipe preparation. Because microwaves use periods are short and user attendance is necessary, you will want the oven close to your work area. It is best to have counter space beside the microwave. You may often have more than one dish ready to go in and some already cooked foods standing before serving.

- Oven must be placed on a flat, stable surface. For proper operation, the oven must have sufficient air flow. Allow 3 inches of space on both sides of the oven.
  - a. Do NOT block vents on the cabinet. If they are blocked during operation, the oven may overheat. If the oven overheats, a thermal safety device will turn the off. The oven will remain inoperable until it has cooled.

b. Do NOT place oven near a hot or damp surface, such as a gas or electric range.

- This oven was manufactured for household use only, and should not be used for commercial use.
- This oven is not designed for built-in use.

### Wiring Requirements

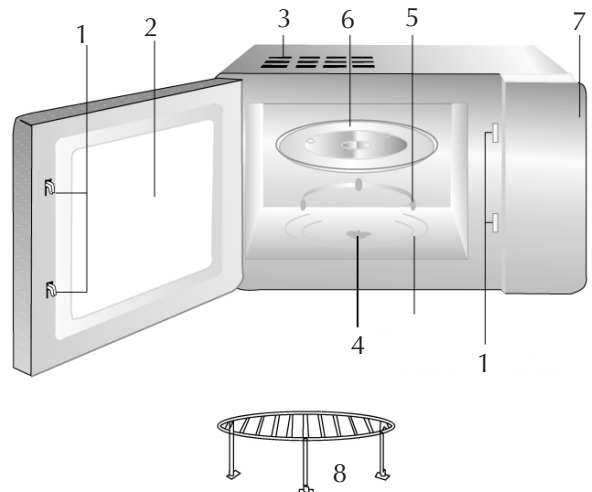
- The oven must be plugged into a 230/240 Volt 50 Hz Earthed outlet.
- The voltage used must be the same as that specified on the microwave oven.

Using a higher voltage is dangerous and may result in damage. Using a lower voltage will cause slower cooking. The manufacture is NOT responsible for damage resulting from the use of the oven with other than the specified voltage.

### Turntable

- Do NOT operate the oven without the turntable in place.
- Do NOT use any other turntable with this oven.
- If turntable is hot, ALLOW TO COOL before cleaning or placing it in water.
- Do NOT cook directly on the turntable.

## FEATURES



1. Door safety lock system
2. Oven window
3. Oven air vent
4. Shaft
5. Roller ring
6. Glass tray
7. Control panel
8. Metal rack



## MICROWAVE COOKING

- Press "Micro", select microwave power.  
Microwave Power Level Presses instructions Display
 

Press 1 time:	100%	= 850 watt
Press 2 times:	90%	= 765 watt
Press 3 times:	80%	= 680 watt
Press 4 times:	70%	= 595 watt
Press 5 times:	60%	= 510 watt
Press 6 times:	50%	= 425 watt
Press 7 times:	40%	= 340 watt
Press 8 times:	30%	= 255 watt
Press 9 times:	20%	= 170 watt
Press 10 times:	10%	= 85 watt
- Press buttons of "10 Min ", "1 min ", "10 sec" to set cooking time.  
Example: Setting cooking time is 16 minutes and 50seconds
- Press "10 min" button, "LED " flashes.  
Press "10 min" once, the LED display: 10:00  
Press "1 min " six times, the LED display:16:00  
Press "10 sec" five times, the LED display: 16:50  
Press START to START cooking

## CONVECTION USE

### Preheating function

- Press "START" button several times until the wanted temp is shown in display, the system starts preheating. When the temperature is reaches, the oven stops working and beep 5 times. The display shows the preheating temperature, flashing. Now you can open the oven door to put foods in the oven for cooking.
- Open the oven door and put foods in, then close the door. Again press buttons of "10 Min ", "1 Min" and "10 sec " to input time for cooking. It is same as setting the microwave cooking time.

Remark: The maximum time of hot-air convection is 59 minutes and 50 seconds. If it can't reach the configured temperature when preheating 30 minutes, the heating pipe will be closed and error alarms. (E3 is shown in display)

## CONVECTION WITHOUT PREHEATING

Press "CONV" button, select the function of hot air convection. Press "CONVECTION " repeatedly, one can select different preheating temperatures.



It's same as select the preheat temperatures.



Setting the heating time is same as setting the microwave cooking time. Press "CONVECTION. " button again, the temperature indicator light flashes, which mean the hot air convection cooking begin.

	Temperature	Display
Press 1 time	140 °C	140
Press 2 times	150 °C	150
Press 3 times	160 °C	160
Press 4 times	170 °C	170
Press 5 times	180 °C	180
Press 6 times	190 °C	190
Press 7 times	200 °C	200
Press 8 times	210 °C	210
Press 9 times	220 °C	220
Press 10 times	230 °C	230

## MICROWAVE + HOT-AIR CONVECTION COMBINATION COOKING

There are four kinds of combination cooking ways:

- Press "MICRO/CONV. " button for several times and select one of combination way,   indicator is lighted.
 

Press	LED display	Microwave effect	Convection effect
1	"C-1"	60 %	40 %
2	"C-2"	52 %	48 %
3	"C-3"	40 %	60 %
4	"C-4"	27 %	73 %
- Setting the combination cooking time is same as setting the microwave cooking time.
- Press "START" button, the indicator light of temperature flashes, meanwhile  and  flash also, which mean cooking beginning.

## GRILL

Press the grill button once, the display will show G-1 and the grill function has been chosen.

The time is set by pressing "10 min", "1 min", "10 sec".

Exampel: grill time of 12 min + 50 sec.

Press "10 min" once + "1 min" twice + 5 times "10 sec". Press START to begin preparation.

The grilling is automatically suspended for one minute when half of the cooking time has passed. This function enables you to turn the roast, etc., if necessary. The grilling continues automatically after one minute.

## Combination

This Micro has 2 different combination programmes. By pressing "micro/Grill 1 or 2 times. The display shows either "C1" or "C2"  
"C1"= 36% Micro + 64% Grill effect  
"C2"= 55% Micro + 45% Grill effect

The time is set by pressing "10 min", "1 min", "10 sec".

Exampel: Combination cooking time of 12 min + 50 sec.

Press "10 min" once + "1 min" twice + 5 times "10 sec". Press START to begin preparation.

Defrost automatically

- Press "+ ""- " by "Defrost By Weight" and input the weight to be defrosted   **AUTO** and "g " are lighted.
- Press "START " button,  flashes, which means that the defrosting is beginning.

## Auto-function

Press auto Function repeatedly to select the wanted subject.

Press weight until the weight is right. This micro is equipped with a settings for various foods.

- A1= Reheating
- A2= Cooking of rice
- A3= Vegetables
- A4= Chicken
- A5= Meat
- A6= Reheating of bread
- A7= instant nudles
- A8= Congee/porridge

Press "START"

EX: Preparation of 1 1000g chicken.

Press "Auto Function" until display shows A4. now press weight until 1000 is shown in display. Press "START" to begin cooking.

## LOCK FUNCTION FOR CHILDREN

1. Lock: in waiting state, press "10 min. "and "10 Sec. "buttons together, a long "beep" denotes to enter into the children-lock state and a key is lighted. LED displays a rectangle
2. Lock quitting: in locked state, press "10 min. " and "10 sec. " buttons together, a long "deep" denotes that lock is cancelled, Key indicator goes out.

## STATE INQUIRING

Microwave power inquiring:

In the process of microwave cooking, press "MICRO" button, it can display the current microwave power. After three seconds, it will turn back to the former state.

Hot-air convection temperature inquiring:

In the process of hot-air convection cooking, press "CONVECTION" button, the display will show the current temperature. After three seconds, it will turn back to the former state.

Combination cooking inquiring:

In the process of combination cooking, press "MICRO/CONV" button, the display will show the current combination type. After three seconds, it will turn back to the former state.

## FAST COOKING

Press the "QUICK COOK " button one time, add one minute to cook instantly. (if the oven is under initial condition, the microwave power is 100%.)

## TROUBLE SHOOTING

- Check to ensure that the oven is plugged in securely. If not, please remove the plug from the outlet and plug it in again.
- Check for a blown circuit fuse or a tripped main circuit breaker. If these seem to operating properly, try the outlet with another appliance.
- Check to see if the control panel is programmed correctly and that the timer is set.
- Check to make sure that the door is securely closed, engaging the door safety lock system.
- Check that the childproof lock is turned off. If not, turn it off by pushing the numeral pads 10 min & 1 sec at the same time. See child proof lock section above.

## CLEANING

- Turn the oven off and remove the power plug from the wall socket before cleaning.
- Keep the inside if the oven clean. When food splatters or spilled liquids adhere to the oven walls, wipe with a damp cloth. Mild detergent may be used if the oven gets very dirty. The use of harsh detergent or abrasives is not recommended.
- The outside oven surface should be cleaned with a damp cloth. To prevent damage to the operating parts inside the oven, water should not be allowed to seep into the ventilation openings.

- Do not allow the control panel to become wet. Clean with a soft damp cloth. Do not use detergents, abrasives or spray on cleaners on the control panel. When cleaning the control panel, leave oven door open to prevent oven from accidentally turning on.
- If steam accumulates inside or around the outside of the oven door, wipe with a soft cloth. This may occur when the microwave oven is operated under high humidity conditions and in no way indicates malfunctions of the unit.
- It is occasionally necessary to remove the glass tray for cleaning. Wash the tray in warm sudsy water or in a dishwasher.
- The roller ring and oven cavity floor should be cleaned regularly to avoid excessive noise. Simply wipe the bottom surface of the oven with a mild detergent, water or window cleaner and then dry. The roller ring may be washed in mild sudsy water or dishwasher. Cooking vapours collect during repeated use but in no way affect the bottom surface or roller ring wheels. When removing the roller ring from cavity floor for cleaning, be sure to replace in the proper position.
- When it becomes necessary to replace the oven light, please consult a dealer to have it replaced.

## ENVIRONMENTAL TIP

An electronic appliance should, when it is no longer capable of functioning be disposed of with least possible environmental damage according to the local regulations in your municipality. In most cases you can discharge the appliance at your local recycling center.

Please store the original packaging for returning to repair or other kind of transportation or storage.

## THE WARRENTY DO NOT COVER

- If the above points have not been observed.
- If the appliance has not been properly maintained.
- If force has been used against it or if it has been damaged in any other way.
- Errors or faults owing to defects in the distribution system.
- If the appliance has been repaired or modified or changed in any way or by any person not properly authorised.

Owing to our constant development of our products on both functionality and design we reserve the right to change the product without preceding notice.

## IMPORTER

Adexi A/S

Adexi AB

We take reservations for printing errors.

<b>Failure</b>	Temp. sensor is open. Program temporary shut down	Temp.sensor has short-circuit. Program temporary shut down	Wanted temp not reach within 30 min. during preheat of Convection
<b>Display</b>	<b>E1</b>	<b>E2</b>	<b>E3</b>
<b>Handling</b>	The fan in the oven START to cool down the cavity. Oven restart when the right temp has	The fan in the oven START to cool down the cavity. Oven restart when the right temp has been reached.	If failure continues contact authorized personnel for repair.

Wir empfehlen Ihnen, daß Sie sich die Zeit nehmen, diese Gebrauchsanweisung durchzulesen. Außerdem möchten wir Ihnen raten, die Gebrauchsanleitung aufzubewahren, falls Sie zu einem späteren Zeitpunkt noch einmal etwas über die Funktionen des Mikrowellengerätes nachlesen möchten. Einer der vielen Vorteile, die Sie haben werden, sind u.a. Zeitersparnis, geringerer Energieverbrauch und gesünderes Kochen. Sie werden merken, daß Sie eine größere Unabhängigkeit in der Planung der Essenszubereitung bekommen - und Sie werden schnell entdecken, daß Sie Ihren Gefrierschrank für die Aufbewahrung von Fertiggerichten noch mehr verwenden können.

## INSTALLATION

Jedes einzelne Gerät ist in der Fabrik kontrolliert worden, zur Sicherheit sollten Sie sich jedoch nach dem Auspacken vergewissern, daß beim Transport keine Schäden wie z.B. Dellen, schlecht schließende Tür, verbogene Hängsel, entstanden sind. Ist das Gerät beschädigt, dürfen Sie es nicht in Gebrauch nehmen, bevor es von einem autorisierten Fachmann kontrolliert wurde. Im Falle von Fehlern, wenden Sie sich bitte an das Geschäft, in dem Sie das Mikrowellengerät gekauft haben.

Vor der Installation müssen Sie ganz sicher sein, daß Sie jegliche Verpackung und andere Materialien vom Gerät entfernt haben. Stellen Sie das Gerät an einen Ort Ihrer Wahl. Vergewissern Sie sich, daß das Gerät auf einer waagrechten Fläche steht. Damit die Zirkulation ausreichend ist, müssen nach hinten und seitlich mindestens 7-8 cm und nach oben 3 cm Luft sein. Das Gerät ist nicht zum Einbau geeignet.

Die Ventilationsöffnungen am Gehäuse dürfen nicht blockiert werden. Werden sie blockiert während das Gerät in Gebrauch ist, besteht die Gefahr einer Überhitzung des Gerätes. Wird das Gerät überhitzt, wird es von einem Sicherheitsthermostat ausgeschaltet. Das Gerät kann dann erst wieder in Gebrauch genommen werden, wenn es abgekühlt ist.

Stellen Sie das Gerät nicht in die Nähe von Wärmequellen wie z.B. Gasflamme oder elektrische Kochplatten.

Das Gerät ist für die Verwendung im Haushalt konstruiert und darf nicht für gewerbliche Zwecke verwendet werden.

An 230 Volt Wechselspannung, 50 Hz Wechselstrom anschließen. Die Garantie entfällt bei Anschluß an die verkehrte Spannung.

## WICHTIGE SICHERHEITSMASSNAHMEN

- Benutzen Sie das Gerät nur für die vorgesehenen Verwendungszwecke.
- Benutzen Sie das Gerät nicht, wenn die Leitungen oder der Stecker beschädigt sind, wenn das Gerät nicht optimal funktioniert oder beschädigt worden ist und Stoßschäden erlitten hat, weil es heruntergefallen ist o.ä..
- Wenn die Zuleitung zu diesem Gerät beschädigt wird, darf sie nur von einer vom Fabrikanten genannten Werkstatt ausgewechselt werden, da für ein Auswechseln die Verwendung von Spezialwerkzeugen notwendig ist.
- Ist das Gerät selbst beschädigt, ist es bei einem Reparaturfachmann abzugeben. Werden an dem Gerät Eingriffe von einer nicht autorisierten Person getätigt, entfällt die Garantie.
- Blockieren oder decken Sie niemals die Löcher oder Ausgänge am Gerät zu.
- Verwenden Sie das Gerät niemals im Freien.

- Vor dem ersten Gebrauch des Gerätes hat man sich zu vergewissern, daß der Drehteller richtig liegt und muß sich ebenfalls vergewissern, daß jegliche Verpackung oder andere Materialien vom Gerät entfernt wurden.
- Schalten Sie das Gerät nicht ein, wenn sich nichts im Gerät befindet, da es etwas braucht, um die Mikrowellen zu absorbieren. Wird das Gerät ohne Inhalt angeschaltet, kann es beschädigt werden. Wenn Sie die Funktionen des Gerätes üben möchten, stellen Sie eine Tasse mit Wasser in das Gerät.
- Nehmen Sie keine Justierungen oder Reparaturen an den Schalteinrichtungen, dem Gehäuse, an Knöpfen oder an irgendwelchen anderen Teilen des Gerätes vor. Entfernen Sie nicht die Außenverkleidung vom Gerät.
- Trocknen Sie kein Bekleidung, Zeittungen oder andere Materialien im Gerät.
- Um das Brandrisiko im Hohlraum des Gerätes zu reduzieren:
  - a. Kochen Sie das Essen nicht zu lange oder zu kräftig. Lassen Sie das Mikrowellengerät nicht unbeaufsichtigt, wenn sich Papier, Plastik oder andere brennbare Materialien im Gerät befinden, um das Kochen zu beschleunigen.
  - b. Metallklemmen und andere Deckel/Folien, die Metallfasern enthalten, können zu Funkenbildung im Innenraum führen und sind deshalb zu entfernen.
  - c. Falls irgendwelche Materialien im Gerät in Brand geraten, lassen Sie die Tür des Gerätes geschlossen, schalten Sie das Gerät aus, ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose oder schalten Sie den Strom am Sicherungskasten aus und fordern Sie einen qualifizierten Techniker an.
- Benutzen Sie das Mikrowellengerät nicht, wenn das Sicherheitssystem der Tür nicht funktioniert und das Gerät angeschaltet werden kann, obwohl die Tür nicht geschlossen ist. Bei Fehlfunktion besteht die Gefahr von Mikrowelleneinwirkung.
- Benutzen Sie das Gerät nicht, wenn sich noch Reinigungsmittelreste im Gerät befinden.
- Das Gerät darf nicht von anderen Personen als qualifizierten Technikern repariert werden.
- Im Gegensatz zu Geräten, die nur eine Mikrowellenfunktion haben, haben alle Heißluft/Grill/Mikrowellengeräte eine Tendenz, am Gehäuse und an der Tür warm zu werden. Denken Sie bitte daran und fassen Sie nichts anderes als die Schalteinrichtungen an während und unmittelbar nachdem die Grill- oder Heißluftfunktion verwendet worden ist.
- Erwärmen Sie niemals Öl oder Fett im Gerät.
- Wird das Gerät nicht benutzt bitte ausser Reichweite von Kindern anbringen. Bei Mikrowellenbetrieb dürfen sich Kinder nie unbeaufsichtigt in der Nähe aufhalten.

## WICHTIGE PUNKTE BEI DER BENUTZUNG DES MIKROWELLENGERÄTES

- Kleinere Fleischstückchen, kleine Fische und geschnittenes Gemüse sind schneller zuzubereiten als große Stücke. Für Gulasch, Eintöpfe und Geschmortes ist das Fleisch in Stücke vom maximal 2x2 cm zu schneiden.
- Um das bestmögliche Ergebnis zu erzielen, ist es wichtig, die Lebensmittel auf bestmögliche Art und Weise in das Gerät zu stellen. Wenn Sie z.B. Kartoffeln backen, sind diese auf dem Drehteller außen im Kreis hineinzulegen. Dadurch erzielt man das beste Resultat. Sind die Lebensmittel verschieden groß, sind die kleinsten Teile mehr in der Mitte zu plazieren und die größten und kompaktesten Teile außen, wo zuerst erwärmt wird.

- Kleinere Mengen kochen schneller als größere Mengen. Wenn Sie die Mengen verdoppeln, erhöht sich die Zubereitungszeit auf fast das Doppelte. Große Mengen in kleinen Schüsseln sind unpraktisch - passen Sie deshalb die Schüsselgröße der Lebensmittelmenge an.
  - In den meisten Fällen benutzt man die höchste Leistung bei der Zubereitung des Essens. Die niedrigen Stufen werden vorzugsweise beim Auftauen sowie bei der Zubereitung von Käse-, Milch- und Eierspeisen verwendet. Ganze Eier mit Schale können nicht in der Mikrowelle gekocht werden - sie können explodieren.
  - Bei der Zubereitung von Gemüse hängt die Kochzeit von der Frische des Gemüses ab. Kontrollieren Sie deshalb das Gemüse während der Zubereitung und legen Sie etwas Zeit dazu oder ziehen Sie etwas ab.
  - Die kurze Zubereitungszeit bewirkt, daß das Essen nicht zerkocht. Man kann eventuell etwas Wasser hinzufügen. Beim Kochen von Fisch und Gemüse sind nur geringe Mengen Wasser notwendig.
  - Ganze Braten erfordern eine längere Zubereitungszeit als Eintöpfe. Ein Gratin mit Fleisch und Kartoffeln braucht länger als z.B. eine Quiche. Ein Braten erfordert längere Zeit als ein Gericht mit Hackfleisch. Die Zeit wird immer durch die Menge bestimmt.
  - Die höchste Leistung wird verwendet, um das Essen schnell zu kochen und die niedrigere Stufe, um es fertig zu garen und, um ein gutes Aroma zu bewahren.
  - Welche Leistungsstufe zu wählen ist, hängt vom Gericht ab. Je kälter die Lebensmittel sind, je länger ist die Zubereitungszeit. Lebensmittel mit Zimmertemperatur können schneller zubereitet werden als Lebensmittel aus dem Kühlschrank oder dem Gefrierschrank. Dies ist zu berücksichtigen, wenn Sie die Tabelle verwenden. Es kann leicht ein Zeitunterschied von 50% entstehen.
  - Damit Gerichte mit Fleisch oder Geflügel vollständig erhitzt werden, ist es wichtig, die Fleischstückchen einige Male umzudrehen.
  - Das Essen behält die Hitze in sich. Aus diesem Grund gehen 10% der Zubereitungszeit an die Nachwärme.
  - Von einem Backofen ist man daran gewöhnt, daß man die Tür so wenig wie möglich öffnen soll. Dies ist bei Mikrowellenöfen nicht der Fall. Hier verschwendet man keine Energie oder wesentliche Hitze. Man kann die Tür öffnen, so oft man will, um nach dem Essen zu sehen.
  - Wird die gesamte Mahlzeit im Mikrowellengerät zubereitet, empfiehlt es sich, zuerst die kompakteren Lebensmittel zu erwärmen, wie z.B. Kartoffeln. Wenn diese gekocht sind, werden sie zugedeckt und danach kann der Rest zubereitet werden.
  - Möchte man, daß Fleisch aussieht wie gebraten, ohne daß man die Heißluftfunktion oder den Grill verwendet hat, kann man das Fleisch mit Grillsoße oder Gewürzen wie Paprika oder Curry bestreuen.
  - Man kann auch im Mikrowellengerät backen, jedoch keine Backwaren, in denen Hefe verwendet wird.
  - Beim Erhitzen von Wasser und anderen Getränken in der Mikrowelle kann die Temperatur 100°C (über den Siedepunkt) übersteigen ohne das zu sehen ist, daß die Flüssigkeit kocht. Um dieses zu vermeiden ist folgendes zu beachten:
    - a) Nie gleichseitige Behälter mit schmalem Hals verwenden.
    - b) Ehe der Behälter in die Mikrowelle gestellt wird sollten Sie die Flüssigkeit umrühren.
    - c) Lassen Sie den Behälter nach beendeter Erhitzung eine Weile stehen. Vor Entnahme des Behälters sollten Sie die Flüssigkeit wieder umrühren.
  - Sorgen Sie dafür, daß Behälter nicht mit einem dicht schließenden Deckel geschlossen ist, wenn Sie sie im Gerät verwenden - dadurch kann Überdruck entstehen.
  - Metallclips oder andere Deckel/Folien, die Metallfäden enthalten, können Funken bilden und sind deshalb zu entfernen.
  - Kontrollieren Sie bitte, daß der verwendete Behälter aus einem geeigneten Material besteht. Einige Kunststoffarten können aufweichen und sich verformen. Andere Kunststoffarten und einige Keramikarten können aufplatzen - besonders wenn kleine Mengen Essen erwärmt werden. Um zu prüfen, ob ein Behälter mikrowelleneeignet ist, stellen Sie ein Glas, das zur Hälfte mit Wasser gefüllt ist, im Behälter in das Gerät. Stellen Sie das Gerät für 15-30 Sekunden auf die höchste Leistung. Wird der Behälter sehr heiß, darf er nicht in der Mikrowelle benutzt werden.
  - Lassen Sie das Gerät nicht unbeaufsichtigt, wenn es in Gebrauch ist, besonders, wenn das Essen in Papier, Plastik oder anderem brennbaren Material erwärmt wird.
  - Bei einer zu langen Erhitzungszeit können die Lebensmittel verkohlen oder Rauch entwickeln. Geschieht dies, lassen Sie die Tür geschlossen und schalten Sie das Gerät aus, dann wird ein eventuell entstandener Brand erstickt.
  - Lassen Sie das Mikrowellengerät nicht ohne Lebensmittel laufen - es muß sich immer etwas im Gerät befinden, was die Mikrowellenenergie aufnehmen kann.
  - Einige Lebensmittel mit geringem Wasserinhalt, z.B. Blockschokolade und Backwaren mit süßer Füllung, sind sehr vorsichtig aufzuwärmen. Sonst gelingt das Erwärmen nicht oder der Behälter wird beschädigt.
  - Verwenden Sie keine Schüsseln oder Behälter aus Metall, wenn sie nicht speziell für die Verwendung in der Mikrowelle geeignet sind. Mikrowellen werden reflektiert und können nicht durch das Metall in das Essen gelangen.
  - Verwenden Sie keine Teller oder Schüsseln/Behälter aus gefärbtem Glas oder mit Metalldekor, da dies beschädigt werden kann. Außerdem kann es zu Funkenbildung im Innenraum des Gerätes kommen.
- Nach dem Erwärmen von Babynahrung oder Flüssigkeiten in Flaschen sollten Sie auch hier die Nahrung Flüssigkeit gut durchrühren oder schütteln und die Temperatur überprüfen, bevor Sie dem Kind die Nahrung geben. Das Durchrühren Schütteln soll sichern, daß die Wärme gleichmäßig verteilt ist und ebenfalls Verbrennungen vermeiden. **ACHTUNG!** Fläschen stets unverschlossen in die Mikrowelle stellen.
- ACHTUNG!**
- Teller, Schüsseln u.ä. mit Metallrand oder Gold/Silber u.ä. können NICHT verwendet werden, da dadurch Funken im Innenraum des Gerätes verursacht werden.
- Glas**
- Glasschüsseln sind ausgezeichnet geeignet.
- Keramik, Steingut**
- Glasierte Steingutschüsseln sind ebenfalls gut geeignet. In solchen Behältern hält das Essen sich länger warm als in anderen Schüsseln. Unglasiertes Steingut kann ebenfalls verwendet werden.



### **Kunststoff**

Kunststoffbehälter können für viele Erhitzungszwecke verwendet werden. Sie eignen sich jedoch nicht zum Braten.

Kunststoffbehälter aus "Melamin", "Polyethylen" und "Phenol" sind nicht geeignet.

### **Porzellan**

Alle Arten von Porzellan sind mikrowellengeeignet; feuerfestes Porzellan ist jedoch am besten geeignet.

### **Feuerfeste Schüsseln mit Deckel**

Glasschüsseln, deren Deckel so fest schließen, daß kein Dampf herauskommen kann, sind ideal für Gemüse und Obst ohne Zusatz von Wasser. (jedoch nicht mehr als 5 Min.)

### **Bräunungsgeschirr**

Bei der Verwendung dieser Art von Behältern muß man sehr vorsichtig sein

Erhitzen Sie eine Bräunungsschale niemals mehr als 5 Minuten auf dem Drehteller. Ein passender Isolator wie z.B. ein mikrowellengeeigneter Teller, kann zwischen der Bräunungsschale und den Drehteller plaziert werden, um zu vermeiden, daß der Drehteller überhitzt wird.

Es ist wichtig, das Essen zuzudecken

Die meisten Lebensmittel müssen abgedeckt werden. Ein dichtes Abdecken hält den Dampf und die Feuchtigkeit, und dadurch verkürzt sich die Zubereitungszeit in der Mikrowelle. Dies gilt insbesondere bei Gemüse, Fischgerichten sowie Eintöpfen. Ein Zudecken der Lebensmittel bedeutet auch, daß die Hitze verteilt wird, und dadurch wird die Zubereitung besser und schneller.

### **Mikrowellengeeignete Bratenfolien**

Können verwendet werden. Besonders in Verbindung mit Suppen, Soßen, Eintöpfen oder beim Auftauen. Kann eventuell auch als lose Abdeckung verwendet werden, um zu verhindern, daß Fett das Gerät verschmutzt.

Papierhaushaltstücher

Sind ideal, da sie Feuchtigkeit und Fett aufsaugen. Z.B. kann Bacon mit Küchenrolle in Schichten gelegt werden. Er wird ganz krosch, da er nicht in seinem eigenen Fett brät. Selbstgemachtes Brot kann direkt aus dem Gefriergerät genommen werden, in Küchenrolle gepackt werden und in der Mikrowelle erwärmt werden.

### **Nasse Papierhaushaltstücher**

Können in Verbindung mit Fisch und Gemüse verwendet werden. Wenn das Essen abgedeckt wird, verhindert man ein Austrocknen.

### **Pergamentpapier**

Fisch, großes Gemüse wie Blumenkohl, Maiskolben u.ä. können in nasses Pergamentpapier gewickelt werden.

### **Mikrowellengeeignete Bratenbeutel- und schläuche**

Sind ideal für Fleisch, Fisch und Gemüse. Sie dürfen jedoch nicht mit Metallclips geschlossen werden, sondern sind mit Baumwollfäden zu verschnüren. Stechen Sie kleine Löcher in den Beutel und legen Sie ihn in das Gerät auf einen Teller oder eine Glasschüssel.

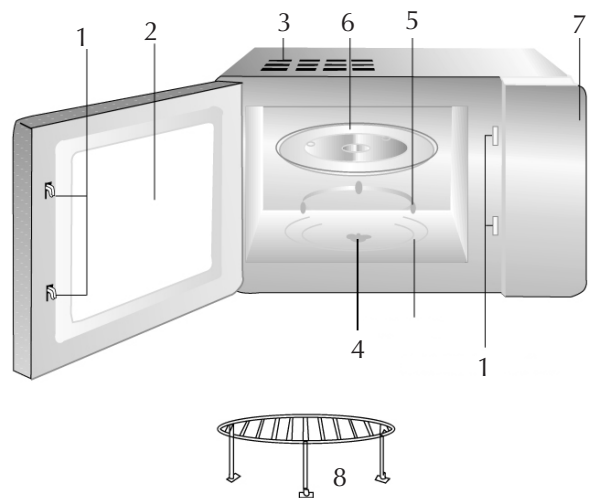
### **Kochbücher**

Um die Funktionen eines Mikrowellengerätes besser kennenzulernen, empfehlen wir Ihnen, sich spezielle Mikrowellenkochbücher anzuschaffen. Diese sind überall im Buchhandel erhältlich.

Folgendes Kochgeschirr darf nicht verwendet werden

1. Metallschüsseln oder Teller mit Metallrändern
2. Versiegeltes Glas oder Flaschen mit kleinen Öffnungen, die zerplatzen können.
3. Normale Thermometer.
4. Silberpapier oder Aluminiumfolienbehälter, da die Mikrowellen diese nicht durchdringen können und das Essen dann nicht kochen können.
5. Erhitzen Sie kein Essen, das sich in geschlossenen Dosen befindet, da hierbei Überdruck entstehen kann und die Dose zerplatzen kann.

### **BESCHREIBUNG**



1. Sicherheitsabschaltung Das Gerät kann nur bei vollständig geschlossener Gerätetür benutzt werden.
2. Sichtfenster
3. Lüftungsöffnungen Diese Öffnungen dürfen niemals blockiert werden.
4. Welle
5. Drehring
6. Drehteller
7. Bedienfeld
8. Rost

### **„MICRO“ (Mikrowellenleistung)**

1. Dient zum Einstellen der Mikrowellenleistung.
2. Dieses Gerät arbeitet automatisch auf der Leistungsstufe 100 (höchste Leistung), sofern keine andere Leistung eingestellt wird.



Zum Einstellen der Leistungsstufen „MICROWAVE“ drücken.  
Durch mehrmaliges Drücken wird jeweils eine niedrigere Leistungsstufe eingestellt.


1-mal drücken:	100%	= 850 Watt
2-mal drücken:	90%	= 765 Watt
3-mal drücken:	80%	= 680 Watt
4-mal drücken:	70%	= 595 Watt
5-mal drücken:	60%	= 510 Watt
6-mal drücken:	50%	= 425 Watt
7-mal drücken:	40%	= 340 Watt
8-mal drücken:	30%	= 255 Watt
9-mal drücken:	20%	= 170 Watt
10-mal drücken:	10%	= 85 Watt

Die Leistungsstufe wird im Display angezeigt: P XXX.


#### Umluft

1. Zum Wählen der Warmluftfunktion „CONVECTION“ drücken.  
Durch mehrmaliges Drücken wird die gewünschte Temperatur eingestellt und im Display angezeigt.

	Temperatur	Display
1-mal drücken:	140°C	140
2-mal drücken:	150°C	150
3-mal drücken:	160°C	160
4-mal drücken:	170°C	170
5-mal drücken:	180°C	180
6-mal drücken:	190°C	190
7-mal drücken:	200°C	200
8-mal drücken:	210°C	210
9-mal drücken:	220°C	220
10-mal drücken:	230°C	230

2. Taste „START“ drücken, das Gerät beginnt vorzuwärmen. Nach Erreichen der gewünschten Temperatur stoppt das Gerät, und es ertönen 5 Signaltöne. Die gewünschte Temperatur blinkt im Display. Sie können das Gerät jetzt öffnen und das Gargut hineinstellen. Die maximale Garzeit beträgt 59 Minuten und 50 Sekunden. Wird die gewünschte Vorwärme nicht binnen 30 Minuten erreicht, so stoppt das Vorwärmen, und es wird die Fehlermeldung „E3“ angezeigt.
3. Das Gargut in das Gerät stellen und die Tür schließen. Durch Drücken der Tasten „10 min“, „1 min“, „10 sec“ die gewünschte Garzeit einstellen.
4. Taste „START“ erneut drücken. Die Temperaturlampe leuchtet und  blinkt um anzuzeigen, dass das Garen mit Warmluft läuft.

#### Ohne Vorwärmen

1. Zum Wählen der Warmluftfunktion „CONVECTION“ drücken.
2. Wie bei der Einstellung der Vorwärmtemperatur mehrmals zum Wählen der gewünschten Temperatur drücken.
3. Taste „START“ erneut drücken. Die Temperaturlampe leuchtet und  blinkt um anzuzeigen, dass das Garen mit Warmluft läuft.

#### Mikrowellen + Umluft

Es stehen vier Kombinationsprogramme Mikrowelle/Umluft zur Verfügung.

1. Zum Wählen eines Kombinationsprogramms „MICRO+CONV“ drücken. Mehrmals drücken, um zwischen den verschiedenen Programmen zu wechseln.

Anzahl	LED-Display	Mikrowellen	Umluftleistung
1	„C-1“	60%	40%
2	„C-2“	52%	48%
3	„C-3“	40%	60%
4	„C-4“	27%	73%

2. Garzeit wie bei der normalen Mikrowellenfunktion einstellen.
3. Taste „START“ drücken. 160°C leuchtet im Display. Gleichzeitig blinken  und  um anzuzeigen, dass der Garvorgang läuft.

#### HINWEIS!

1. Zum Unterbrechen eines Auftau- oder Garvorgangs die Gerätetür öffnen oder die Taste „PAUSE/RESET“ drücken.
2. Das Gerät schaltet sich beim Öffnen der Tür bis auf die Garraumbeleuchtung, die eingeschaltet bleibt, sofort ab. Zum Beenden des Vorgangs erneut die Taste „PAUSE/RESET“ drücken.
3. Zum Fortsetzen des Vorgangs Gerätetür schließen und Taste „START“ drücken. Das Gerät geht wieder in Betrieb.

#### Grill

Taste „GRILL“ einmal drücken. Im Display erscheint „G-1“ um anzuzeigen, dass die Grillfunktion gewählt ist.  
Die Zeit mit 10 min, 1 min, 10 sec einstellen.  
Beispiel: Grillzeit 12 Minuten und 50 Sekunden:  
1-mal 10 min, 2-mal 1 min und 5-mal 10 sec drücken.  
Zum Starten des Garvorgangs „START“ drücken.  
Die Grillfunktion wird automatisch für eine Minute unterbrochen, wenn die Hälfte der Kochzeit vorbei ist. Dies ermöglicht Ihnen, den Braten o.Ä. zu drehen, falls erforderlich. Nach einer Minute schaltet sich die Grillfunktion automatisch wieder ein.

#### Kombination

Dieses Mikrowellengerät hat zwei Kombinationsprogramme Mikrowelle/Grill.

Zum Wählen dieser Programme „MICRO/GRILL“ ein- oder zweimal drücken. Das Display zeigt C-1 bzw. C-2 an.

C-1 = 36% Mikrowellenleistung + 64% Grill



C-2 = 55% Mikrowellenleistung + 45% Grill


Die Zeit wie bei der Grillfunktion einstellen. Beispiel:

Kombinationszeit 12 Minuten und 50 Sekunden:

1-mal 10 min, 2-mal 1 min und 5-mal 10 sec drücken. Zum Starten des Garvorgangs „START“ drücken.

#### AUTOMATISCHES AUFTAUEN

„+“ oder „-“, bei „Defrost By Weight“ drücken, um das Gewicht der aufzutauenden Lebensmittel einzugeben.   **AUTO**  
+ „g“ werden eingeschaltet.

Anschließend Taste „START“ drücken. Die Taste  blinkt um anzuzeigen, dass der Auftauvorgang läuft.

## AUTO-Funktion

In diesem Mikrowellengerät ist eine Reihe von Garzeiten für verschiedene Produkte voreingestellt.

„AUTO FUNCTION“ mehrmals drücken, um das gewünschte Gargut zu wählen. „Weight“ drücken, bis das Gewicht stimmt.

- A1 = Aufwärmen
- A2 = Reis kochen
- A3 = Gemüse
- A4 = Hähnchen
- A5 = Fleisch
- A6 = Brot aufwärmen
- A7 = Nudeln
- A8 = Brei/Grütze

„START“ drücken.

### Beispiel:

Ein Hähnchen von 1000 g garen.

„AUTO FUNCTION“ drücken, bis das Display wie an der Gerätefront erläutert A-4 anzeigt. Anschließend mehrmals „Weight“ drücken, bis das Display 1000 anzeigt.

Abschließend „START“ drücken.

## Kindersicherung

„10 min“ und „10 sec“ gleichzeitig drücken. Es ertönt ein langer Signalton, und im Display werden ein Schlüssel und ein Viereck angezeigt.

Zum Entriegeln dieselben beiden Tasten drücken.

## Schnelles Garen

„Quick Cook“ einmal drücken, um einen Garvorgang von 1 Minute bei 100% Mikrowellenleistung zu starten. Durch mehrmaliges Drücken wird die Garzeit jeweils um 1 Minute verlängert.

### Anfrage

Durch Drücken von „MICRO“ während des Mikrowelleneinsatzes wird die Leistung im Display angezeigt. Nach 3 Sekunden kehrt das Display zur normalen Anzeige zurück.

Durch Drücken von „CONVECTION“ wird die aktuelle Temperatur für 3 Sekunden angezeigt.

Durch Drücken von „MICRO/CONV“ bzw. „MICRO/GRILL“ wird das laufende Programm für 3 Sekunden angezeigt, worauf das Display zur normalen Anzeige zurückkehrt.

## PAUSE/RESET

Während das Gerät läuft, kann es durch einmaliges Drücken von „PAUSE/RESET“ in den Pausenmodus versetzt werden. „START“ drücken, um den laufenden Vorgang wieder aufzunehmen. Um ihn ganz zu beenden, „PAUSE/RESET“ zweimal drücken.

Bei Normalbetrieb lässt sich die Gerätetür jederzeit öffnen. Das Öffnen der Tür schaltet den laufenden Vorgang automatisch ab. Zum erneuten Start Tür schließen und „START“ drücken. Das gewählte Programm läuft automatisch bis zu seinem Ende weiter.

## BEVOR SIE DAS GERÄT ZUM KUNDENDIENST BRINGEN

1. Wenn das Gerät nicht startet, das Display nicht leuchtet oder das Display erlischt:
  - a) Prüfen Sie, ob der Netzstecker ordnungsgemäß eingesteckt ist. Ist dies nicht der Fall, Stecker abziehen, 10 Sekunden warten, und Stecker erneut einstecken.
  - b) Prüfen Sie, ob die Sicherung durchgebrannt ist. Ist dies nicht der Fall, so überprüfen Sie die Steckdose mit einem anderen Gerät.
2. Wenn keine Mikrowellenenergie vorhanden ist:
  - a) Überprüfen Sie, dass das Bedienfeld korrekt programmiert und der Timer aktiviert ist.
  - b) Überprüfen Sie, dass die Tür ordnungsgemäß geschlossen ist. Ist dies nicht der Fall, so werden keine Mikrowellen erzeugt.
  - c) Überprüfen Sie, dass die Kindersicherung ausgeschaltet ist. Gegebenenfalls durch gleichzeitiges Betätigen der Tasten „10 min“ und „10 sec“ ausschalten. Siehe Kindersicherung weiter oben.

Arbeitet das Gerät noch immer nicht, so wenden Sie sich bitte an einen Fachmann.

## Fehlermeldungen

Fehler	Temperatursensor unterbrochen, Programm gestoppt	Temperatursensor kurzgeschlossen, Programm gestoppt	Wärme beim Vorwärmen nicht erreicht, Programm beendet
Displayanzeige	<b>E1</b>	<b>E2</b>	<b>E3</b>
Aktion	Tritt das Problem wiederholt auf, so ist das Gerät zum Kundendienst zu geben.	Tritt das Problem wiederholt auf, so ist das Gerät zum Kundendienst zu geben.	Tritt das Problem wiederholt auf, so ist das Gerät zum Kundendienst zu geben.

## REINIGUNG

1. Vor dem Reinigen Gerät ausschalten und Netzstecker ziehen.
2. Spritzer von Speisen oder vergossene Flüssigkeiten mit einem feuchten Tuch mit warmem Wasser beseitigen. Ist das Gerät sehr verschmutzt, so kann etwas Spülmittel hinzugefügt werden.
3. Die Innen- und Außenflächen des Geräts bestehen aus poliertem Metall. Scheuerpulver, Stahlschwämme oder andere starke Reinigungsmittel, die die Flächen verschrammen können, dürfen deshalb nicht benutzt werden. Vermeiden Sie, dass Wasser in die Lüftungsöffnungen eindringt.
4. Vermeiden Sie, dass das Bedienfeld nass wird. Es ist mit einem leicht feuchten Tuch zu reinigen. Kein Scheuerpulver oder andere starke Reinigungsmittel zur Reinigung des Bedienfeldes benutzen. Die Tür während der Reinigung des Bedienfeldes stets offen stehen lassen, damit das Gerät nicht unbeabsichtigt startet.
5. Der Drehteller aus Glas ist spülmaschinenfest.
6. Der Drehring und der Garraumboden sind regelmäßig zu reinigen, um ungewöhnliche Geräusche zu vermeiden. Den Boden mit einem leicht feuchten Tuch unter Zusatz von etwas Spülmittel reinigen. Der Drehring ist spülmaschinenfest.

Es empfiehlt sich, die Verpackung für den Fall aufzubewahren, dass das Gerät zum Kundendienst geschickt/gebracht oder anderweitig transportiert werden muss.

## UMWELTTIPPS

Ein Elektro-/Elektronikgerät ist nach Ablauf seiner Funktionsfähigkeit unter möglichst geringer Umweltbelastung zu entsorgen. Dabei sind die örtlichen Vorschriften Ihrer Wohngemeinde zu befolgen. In den meisten Fällen können Sie das Gerät bei Ihrer örtlichen Recyclingstation abgeben.

## DIE GARANTIE GILT NICHT

- falls die vorstehenden Hinweise nicht beachtet werden;
- falls das Gerät unsachgemäß behandelt, Gewalt ausgesetzt oder ihm anderweitig Schaden zugefügt worden ist;
- bei Fehlern, die aufgrund von Fehlern im Stromnetz entstanden sind;
- bei Eingriffen in das Gerät von Stellen, die nicht von uns autorisiert sind.

Aufgrund der ständigen Entwicklung von Funktion und Design unserer Produkte behalten wir uns das Recht zur Änderung des Produkts ohne vorherige Ankündigung vor.

## IMPORTEUR

Adexi A/S  
Adexi AB

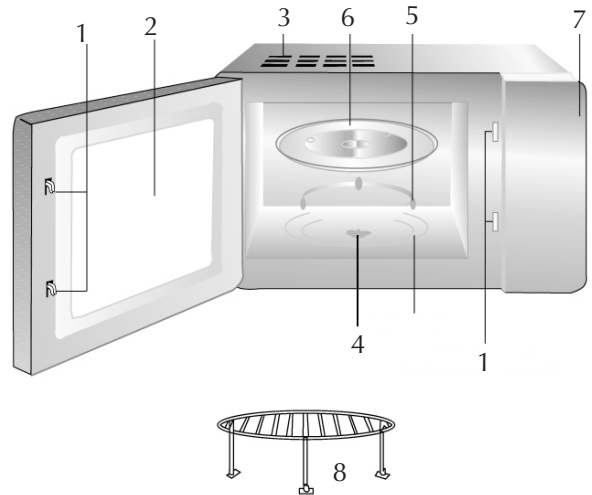
Irrtümer und Fehler vorbehalten

Prosimy o przeczytanie niniejszej instrukcji obsługi. Zawiera ona szczegółowe informacje dotyczące korzystania z kuchenki mikrofalowej i jej konserwacji. Po przeczytaniu instrukcję warto trzymać w dostępnym miejscu, aby szybko znaleźć odpowiedzi na pytania.

### WAŻNE INFORMACJE NA TEMAT BEZPIECZEŃSTWA

- Nie korzystać z pustej kuchenki w trybie gotowania mikrofalowego. W działającej kuchence zawsze powinna znajdować się woda lub żywność pochłaniająca energię mikrofal.
- Stosować wyłącznie metalowe elementy, które zostały opisane w książce kucharskiej, w części poświęconej przyborsom. Należy przyjąć zasadę niestosowania elementów metalowych przy pracy w trybie gotowania mikrofalowego. Metalowe przybory można stosować przy grillowaniu i gotowaniu kombinacyjnym.
- Nie gotować jajek w skorupkach. Narastające ciśnienie wewnątrz jajka spowoduje jego rozerwanie. Ugotowane jajka można podgrzewać jedynie po ich rozgnieceniu lub posiekaniu. Przed ugotowaniem jajka należy przekłuć żółtko.
- Unikać pasteryzowania żywności w kuchence mikrofalowej; szkodliwe bakterie mogą nie ulec zniszczeniu.
- Nie podgrzewać oleju ani innego tłuszczu w celu smażenia w głębokim tłuszczu.
- Ziemniaki, kabaczki w całości, jabłka i inne owoce pokryte skórką należy nakłuć przed gotowaniem.
- Ziarna kukurydzy prażyć wyłącznie w specjalnych pojemnikach, dokładnie przestrzegając zaleceń producenta. Nie przygotowywać prażonej kukurydzy w papierowych torebkach lub szklanych naczyniach. Wiele ziaren może nie pęknąć, gdyż prażenie kukurydzy w kuchence mikrofalowej nie jest tak skuteczne, jak prażenie w sposób tradycyjny. Nie używać oleju, o ile nie zaleca tego producent pojemnika do wyrażania. Nie wyjmować talerza obrotowego podczas pracy kuchenki ani nie podgrzewać go dłużej niż zaleca się w instrukcji. Kukurydżę w torebkach do kuchenek mikrofalowych prażyć zgodnie z instrukcjami producenta. Umieścić torebkę na odwróconym szklanym naczyniu żaroodpornym lub formie do ciasta. Kiedy ziarna pękają coraz rzadziej (jedno co 1(2 sekundy), wyjąć produkt z kuchenki mikrofalowej. Jeśli ziarna zaczynają się przypalać, należy je niezwłocznie wyjąć. Nie prażyć ponownie ziaren, które nie pękły, gdyż może to spowodować pożar.
- Do gotowania mikrofalowego nie wolno używać papierowych ręczników, talerzy ani innych przedmiotów wykonanych z papieru makulaturowego. Produkty takie mogą zawierać zanieczyszczenia grożące zapaleniem się papieru w trakcie gotowania mikrofalowego.
- Nie zakrywać lub zatykać otworów wentylacyjnych urządzenia.
- W kuchence NIE WOLNO suszyć części garderoby, gazet, ani innych materiałów.

### ELEMENTY URZĄDZENIA



1. Blokada drzwiczek
2. Okno kuchenki
3. Otwór wentylacyjny
4. Walek
5. Pierścień obrotowy
6. Szklana taca
7. Panel sterowania
8. Ruszt metalowy

### Korzystanie z kuchenki

#### Gotowanie mikrofalowe

1. Nacisnąć przycisk "Micro" i ustawić moc gotowania mikrofalowego. Moc mikrofalii Ilość naciśnień Wyświetlacz
 

Nacisnąć 1 raz:	100%	= 850 watt
Nacisnąć 2 razy:	90%	= 765 watt
Nacisnąć 3 razy:	80%	= 680 watt
Nacisnąć 4 razy:	70%	= 595 watt
Nacisnąć 5 razy:	60%	= 510 watt
Nacisnąć 6 razy:	50%	= 425 watt
Nacisnąć 7 razy:	40%	= 340 watt
Nacisnąć 8 razy:	30%	= 255 watt
Nacisnąć 9 razy:	20%	= 170 watt
Nacisnąć 10 razy:	10%	= 85 watt
2. Do ustawienia czasu gotowania służą przyciski "10 Min", "1 min" i "10 sec".  
Przykład: Ustawienie czasu gotowania na 16 minut i 50 sekund.
3. Nacisnąć przycisk "10 min", wyświetlacz zacznie migać.  
Nacisnąć jeden raz przycisk "10 min", na wyświetlaczu pojawi się czas: 10:00  
Nacisnąć sześć razy przycisk "1 min", na wyświetlaczu pojawi się czas: 16:00  
Nacisnąć pięć razy przycisk "10 sec", na wyświetlaczu pojawi się czas: 16:50  
Nacisnąć przycisk START, aby rozpocząć/wstrzymać gotowanie.

## GOTOWANIE KONWEKCYJNE

Funkcja podgrzewania wstępnego

1. Nacisnąć kilkakrotnie przycisk "START" w celu ustawienia żądanej temperatury; urządzenie rozpocznie wstępne podgrzewanie. Po osiągnięciu wyznaczonej temperatury kuchenka się wyłącza, co jest sygnalizowane 5 sygnałami dźwiękowymi. Na wyświetlaczu miga wartość temperatury podgrzewania wstępnego. Teraz można otworzyć drzwiczki kuchenki i umieścić w niej żywność przeznaczoną do gotowania.
2. Otworzyć drzwiczki kuchenki, włożyć żywność i zamknąć drzwiczki. Ponownie nacisnąć przyciski "10 Min", "1 Min" i "10 sec", aby ustawić czas gotowania. Zasada jest taka sama, jak przy ustawianiu czasu gotowania mikrofalowego.

Wskazówka: Maksymalny czas gotowania dla funkcji gotowania konwekcyjnego wynosi 59 minut i 59 sekund. Jeśli ustawiona temperatura nie zostanie osiągnięta w ciągu 30 minut, przewód ogrzewający jest zamykany, a kuchenka sygnalizuje wystąpienie błędu. (Na wyświetlaczu pojawi się symbol E3).

## GOTOWANIE KONWEKCYJNE BEZ PODGRZEWANIA WSTĘPNEGO

Nacisnąć przycisk "CONV" i wybrać funkcję gotowania konwekcyjnego.

Nacisnąć kilkakrotnie przycisk "CONVECTION" w celu ustawienia temperatury.

Zasada jest taka sama, jak przy ustawianiu temperatury podgrzewania wstępnego.



Ustawianie czasu podgrzewania odbywa się tak samo, jak ustawianie czasu gotowania mikrofalowego.

Nacisnąć ponownie przycisk "CONVECTION" - wskaźniki temperatury zaczną migać, co oznacza rozpoczęcie gotowania za pomocą konwekcji gorącego powietrza.



	Temperatura	Wyświetlacz
Nacisnąć 1 raz	140°C	140
Nacisnąć 2 razy	150°C	150
Nacisnąć 3 razy	160°C	160
Nacisnąć 4 razy	170°C	170
Nacisnąć 5 razy	180°C	180
Nacisnąć 6 razy	190°C	190
Nacisnąć 7 razy	200°C	200
Nacisnąć 8 razy	210°C	210
Nacisnąć 9 razy	220°C	220
Nacisnąć 10 razy	230°C	230

Gotowanie kombinacyjne: grzanie mikrofalowe + konwekcyjne

Dostępne są cztery funkcje gotowania kombinacyjnego:

1. Nacisnąć kilkakrotnie przycisk "MICRO/CONV.", aby wybrać funkcję gotowania kombinacyjnego; wskaźniki   zostaną podświetlone.

Liczba naciśnień grzejnika konwekcyjnego	Wyświetlacz	Moc mikrofal	Moc
1	"C-1"	60%	40%
2	"C-2"	52%	48%
3	"C-3"	40%	60%
4	"C-4"	27%	73%

2. Ustawianie czasu gotowania kombinacyjnego odbywa się tak samo, jak ustawianie czasu gotowania mikrofalowego.
3. Nacisnąć przycisk "START"; wskaźnik temperatury i   zaczną migać, co oznacza, że rozpoczęło się gotowanie.

## GRILL

Nacisnąć jeden raz przycisk grill, na wyświetlaczu pojawi się G-1, co oznacza włączenie funkcji grilla.

Do ustawiania czasu służą przyciski "10 min", "1 min" i "10 sec".

Przykład: Ustawienie czasu grillowania na 12 minut i 50 sekund.

Nacisnąć jeden raz przycisk "10 min", dwa razy przycisk "1 min" i pięć razy przycisk "10 sec". Nacisnąć przycisk START, aby rozpocząć przygotowywanie potrawy.

Działanie grilla zostaje automatycznie wstrzymane na jedną minutę po upływie połowy zadanego czasu grillowania. Funkcja pozwala obrócić pieczeń itd. (gdy zachodzi taka potrzeba). Grillowanie jest kontynuowane automatycznie po upływie jednej minuty.

Gotowanie kombinowane

Kuchenka mikrofalowa posiada 2 programy gotowania kombinacyjnego. Włącza się je poprzez jedno- lub dwukrotne naciśnięcie przycisku "micro/Grill". Na wyświetlaczu pojawi się "C1" lub "C2".

"C1"= 36% gotowania mikrofalowego +64% grillowania




"C2"= 55% gotowania mikrofalowego +45% grillowania

Do ustawiania czasu służą przyciski "10 min", "1 min" i "10 sec".

Przykład: Ustawienie czasu gotowania na 12 minut i 50 sekund.

Nacisnąć raz przycisk "10 min", dwa razy przycisk "1 min" i pięć razy przycisk "10 sec". Nacisnąć przycisk START, aby rozpocząć przygotowywanie potrawy.

Automatyczne rozmrażanie

1. Nacisnąć przyciski "+" i "-" znajdujące się obok napisu "Defrost By Weight" i ustawić wagę rozmrażanego produktu; wskaźniki   i "g" zostaną podświetlone.
2. Nacisnąć przycisk "START"; wskaźnik  zacznie migać, co oznacza, że rozpoczęło się rozmrażanie.

## Automatyczne gotowanie

Kilkukrotne naciśnięcie przycisku Auto Function umożliwia wybór żądanego programu. Nacisnąć przycisk Weight i ustawić odpowiednią wagę. Kuchenka mikrofalowa posiada ustawienia dla różnych rodzajów żywności.

A1= Podgrzewanie

A2= Gotowanie ryżu

A3= Warzywa

A4= Kurczak

A5= Mięso

A6= Podgrzewanie chleba

A7= Makaron błyskawiczny

A8= Congee/owsianka

Nacisnąć przycisk "START".

Na przykład:

Przygotowywanie 1100 g kurczaka.

Nacisnąć przycisk "Auto Function" aż na wyświetlaczu pojawi się A4. Następnie nacisnąć przycisk Weight aż na wyświetlaczu pojawi się 1000. Nacisnąć przycisk START, aby rozpocząć gotowanie.



## BLOKADA RODZICIELSKA

1. Blokowanie: w stanie oczekiwania naciśnięć jednocześnie przyciski "10 min." i "10 Sec.", długi sygnał dźwiękowy i zapalenie się symbolu klucza oznaczają, że blokada została włączona. Na wyświetlaczu pojawi się prostokąt.
2. Odblokowanie: przy włączonej blokadzie naciśnięć jednocześnie przyciski "10 min." i "10 Sec.", długi sygnał dźwiękowy i zgaszenie symbolu klucza oznaczają, że kuchenka została odblokowana.

## SPRAWDZANIE STANU

Sprawdzanie mocy kuchenki:

Naciśnięcie przycisku "MIKRO" podczas gotowania mikrofalowego powoduje wyświetlenie bieżącej mocy mikrofal. Po trzech sekundach wskazania powrócą do poprzedniego stanu.

Sprawdzanie temperatury gotowania konwekcyjnego:

Naciśnięcie przycisku "CONVECTION" podczas gotowania konwekcyjnego powoduje wyświetlenie bieżącej temperatury. Po trzech sekundach wskazania powrócą do poprzedniego stanu.

Sprawdzanie stanu gotowania kombinacyjnego:

Naciśnięcie przycisku "MICRO/CONV" podczas gotowania kombinacyjnego powoduje wyświetlenie ustawionej funkcji gotowania kombinacyjnego. Po trzech sekundach wskazania powrócą do poprzedniego stanu.

## SZYBKIE GOTOWANIE

Naciśnięcie przycisku "QUICK COOK" i ustawienie czasu na jedną minutę. (Przy ustawieniu początkowym moc kuchenki wynosi 100%).

## ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW

- Sprawdzić, czy kuchenka jest odpowiednio podłączona do gniazda sieciowego. Jeśli nie, wyjąć wtyczkę z gniazda sieciowego i ponownie ją włożyć.
- Sprawdzić, czy bezpiecznik nie jest przepalony lub czy nie wyłączył się wyłącznik automatyczny. Jeśli powyższe zabezpieczenia działają poprawnie, sprawdzić gniazdko sieciowe, podłączając do niego inne urządzenie.
- Sprawdzić, czy panel sterowania jest odpowiednio zaprogramowany oraz czy programator czasowy został ustawiony.
- Sprawdzić, czy drzwiczki zostały dokładnie zamknięte przy użyciu blokady drzwiczek.
- Sprawdzić, czy blokada rodzicielska jest wyłączona. Jeśli nie, należy ją wyłączyć, naciskając jednocześnie przyciski numeryczne "10 min" i "1 s". Więcej informacji można znaleźć w części zawierającej opis funkcji blokady rodzicielskiej.

## CZYSZCZENIE

- Przed rozpoczęciem czyszczenia wyłączyć kuchenkę i wyjąć wtyczkę przewodu zasilającego z gniazda sieciowego.
- Wnętrze kuchenki należy utrzymywać w czystości. W razie zabrudzenia wewnętrznych ścianek kuchenki wytrzeć kawałki pożywkę lub rozlaną ciecz wilgotną ściereczką. W przypadku silnego zabrudzenia można użyć łagodnego detergentu. Nie zaleca się korzystania z silnych detergentów lub materiałów ściernych.
- Zewnętrzną powierzchnię kuchenki czyścić za pomocą wilgotnej ściereczki. Aby uniknąć uszkodzenia podzespołów znajdujących się wewnątrz kuchenki, należy uważać, by woda nie skapywała przez otwory wentylacyjne do jej wnętrza.
- Nie dopuszczać do zawilgocenia panelu sterowania. Do czyszczenia używać wilgotnej, miękkiej ściereczki. Nie używać detergentów, materiałów ściernych ani spryskiwaczy. Aby zapobiec przypadkowemu włączeniu kuchenki, panel sterujący należy czyścić przy otwartych drzwiczkach.
- Jeśli skroplona para wodna zaczyna osiadać po wewnętrznej lub zewnętrznej stronie drzwiczek, zetrzeć ją za pomocą miękkiej ściereczki. Skraplanie może nastąpić, gdy kuchenka mikrofalowa działa w warunkach wysokiej wilgotności, a jednocześnie nie są sygnalizowane błędy w pracy urządzenia.
- Co pewien czas należy wyjąć i umyć szklaną tacę. Tacę czyścić w ciepłej wodzie z dodatkiem płynu do mycia naczyń albo w zmywarce.
- Aby zapobiec powstawaniu hałasu, pierścienia obrotowy i dno wnętrza kuchenki powinny być czyszczone regularnie. Dolna powierzchnia powinna zostać oczyszczona za pomocą łagodnego detergentu, wody lub płynu do mycia szyb, a następnie osuszona. Pierścienia obrotowy można czyścić w wodzie z dodatkiem płynu do mycia naczyń lub w zmywarce. Opary powstające podczas dłuższego użytkowania kuchenki nie oddziałują na dolną powierzchnię lub obręcz pierścienia obrotowego. Podczas ponownego montowania pierścienia obrotowego w kuchence należy zwrócić uwagę, aby umieścić go we właściwym miejscu.
- Jeśli konieczna jest wymiana wewnętrznej żarówki, należy dokonać tego w porozumieniu ze sprzedawcą.

## OCHRONA RODOWISKA

Urządzenia elektroniczne niezdatne do dalszego użytku powinny być utylizowane w sposób zapewniający jak najmniejszą szkodę dla środowiska naturalnego i zgodnie z obowiązującymi przepisami. W większości przypadków niesprawne urządzenie można oddać do najbliższego punktu lub zakładu utylizacji odpadów.

## ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW

Problem	Czujnik temperatury jest otwarty. Program został chwilowo zamknięty.	Nastąpiło zwarcie czujnika temperatury. Program został chwilowo zamknięty.	Ustawiona temperatura nie została osiągnięta w ciągu 30 min podczas podgrzewania konwekcyjnego.
Wyświetlacz	E1	E2	E3
Postępowanie	Naciśnięcie przycisku START, aby włączyć termowentylator i ostudzić wnętrze kuchenki. Kuchenka włączy się ponownie po osiągnięciu odpowiedniej temperatury.	Naciśnięcie przycisku START, aby włączyć termowentylator i ostudzić wnętrze kuchenki. Kuchenka włączy się ponownie po osiągnięciu odpowiedniej temperatury.	Jeśli problem się powtarza, należy skontaktować się z autoryzowanym serwisem w celu naprawy urządzenia.

Należy zachować oryginalne opakowanie na wypadek konieczności dostarczenia urządzenia do naprawy bądź transportu.

**GWARANCJA NIE MA ZASTOSOWANIA W NASTĘPUJĄCYCH PRZYPADKACH:**

- jeśli powyższe zalecenia nie były przestrzegane;
- jeśli urządzenie było niewłaściwie konserwowane;
- jeśli urządzenie było niewłaściwie użytkowane lub zostało w inny sposób uszkodzone;
- jeśli uszkodzenie lub nieprawidłowe działanie było skutkiem niewłaściwej dystrybucji;
- jeśli naprawy lub jakiegokolwiek modyfikacje urządzenia zostały dokonane przez osoby nieupoważnione.

Z uwagi na ciągły rozwój naszych produktów w zakresie zarówno ich funkcjonalności, jak i stylistyki firma zastrzega sobie prawo do wprowadzania zmian produktu bez wcześniejszego powiadomienia.

**IMPORTER**

Adexi AB  
Adexi A/S

Producent nie ponosi odpowiedzialności za ewentualne błędy typograficzne.



## Free Manuals Download Website

<http://myh66.com>

<http://usermanuals.us>

<http://www.somanuals.com>

<http://www.4manuals.cc>

<http://www.manual-lib.com>

<http://www.404manual.com>

<http://www.luxmanual.com>

<http://aubethermostatmanual.com>

Golf course search by state

<http://golfingnear.com>

Email search by domain

<http://emailbydomain.com>

Auto manuals search

<http://auto.somanuals.com>

TV manuals search

<http://tv.somanuals.com>