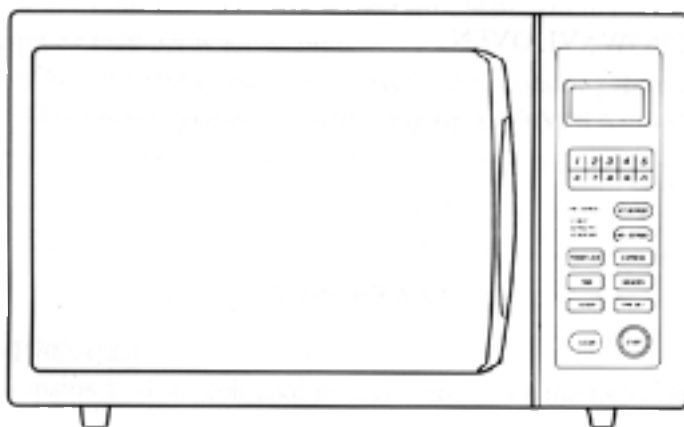


ide line[®]

**MICROBØLGEOVN
MICROWAVE OVEN
MIKROWELLENGERÄT
MIKROVÅGSUGN**



TYPE: WP700AL17

BEST. NR.: 753-015



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 opfriske mikrobølgeovnens funktioner.

Blandt De mange fordele, De vil få, skal vi blot nævne eksempler som sparet tid, mindre energiforbrug og sundere madlavning. De vil erfare, at De bliver mere uafhængig i planlægningen af madtilberedningen. De vil sikkert hurtigt opdage, at De vil anvende Deres dybfryser endnu mere i forbindelse med opbevaring af færdigretter.

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 installering 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 risikere 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.

Placér ikke ovnen i nærheden af varme områder, så som gasblus eller elektriske kogeplader.

Ovnen er lavet til husholdning og må ikke benyttes til erhvervs brug.

Tilsluttes 230 volt vekselspænding, 50 Hz AC. Garantien bortfalder ved tilslutning til forkert spænding.

VIGTIGE SIKKERHEDS FORANSTALTNINGER

1. Brug kun ovnen til det som den oprindeligt er lavet til.
2. Brug ikke ovnen hvis den har beskadiget ledningerne, stikket eller hvis den ikke fungerer optimalt, eller hvis ovnene er blevet beskadiget eller har fået stød p.g.a. at den har været tabt el. lign.

3. Hvis tilledningen på dette apparat bliver beskadiget, må den kun udskiftes på et af fabrikanten angivet værksted, da anvendelse af special værktøj er påkrævet.
4. Hvis selve apparatet skulle blive beskadiget skal det indleveres til en fagmand for reparation. Hvis der foretages uautoriseret indgreb i apparatet bortfalder garantien.
5. Bloker eller tildæk ikke nogle huller eller udgange på ovnen.
6. Brug ikke apparatet udendørs.
7. 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.
8. Tænd ikke for ovnen hvis der ikke er noget inden i, da den skal bruge noget til at absorbere mikro-bølgerne. Hvis ovnen tændes uden noget indhold kan ovnen tage skade. Hvis De øver Dem i funktionerne sæt da en kop vand i ovnen.
9. Lav ikke nogle justeringer eller reparationer på kontrol panelet, kabinettet, knapper eller på nogle andre dele af ovnen. Fjern ikke det ydre panel fra ovnen.
10. Tør ikke tøj, aviser eller andre materialer i ovnen.
11. For at reducere risikoen af ild i ovnens hulrum:
 - a. Overkog ikke maden. Efterlad ikke mikrobølgeovnen uden opsyn, hvis der er papir, plastic eller andre brandbare materialer indeni ovnen for at gøre kogningen hurtigere.
 - b. Metalklemmer og andre låg/folier, der indeholder metaltråde kan danne gnister i ovnen og skal derfor fjernes.
 - c. Hvis materialer indeni ovnen skulle gå i brand, lad da ovn-døren være lukket, sluk for ovnen, og stikket tages ud af stikkontakten, eller slå strømmen fra på hoved afbryderen og tilkald en kvalificeret tekniker.
12. 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 mikrobølge-strålinger.
13. Brug ikke ovnen hvis der sidder rester af rengøringsmiddel indeni ovnen.
14. Ovnens må ikke repareres af andre end en kvalificeret tekniker.
15. Opvarm aldrig olie eller fedt i ovnen.
16. 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

1. 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.
2. 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 drejetallerken, hvorved det bedste resultat opnås. Er der forskellige størrelser på det, der skal tilberedes, placeres de mindste dele mod midten, og de største og mere kompakte dele udad, hvor opvarmningen sker først.
3. Mindre mængder koger hurtigere end store. Hvis De fordobler mængden, øges tilberedningstiden næsten til det dobbelte. Det er upraktisk med små mængder i store skåle, afpas derfor altid skåle eller fades størrelse efter madens mængde.
4. I de fleste tilfælde laver man maden på fuld effekt. De lave effekter bruges fortrinsvis til optøning samt tilberedning af oste. –mælke-, og æggeretter. Hele æg med skal kan ikke koges i mikrobølgeovnen – da de kan risikere at eksplodere.
5. Ved tilberedning af grønsager er kogetiden afhængig af grønsagernes friskhed. Kontroller derfor tilberedningen og tillæg eller fratræk noget i tiden.
6. Den korte tilberedningstid bevirker, at maden ikke koger væk. Der kan eventuelt tilsættes lidt vand. Kogning af fisk og grønsager behøver kun en mindre mængde vand.
7. 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.
8. Fuld effekt anvendes for at få maden til at koge hurtigt og lavere effekt til færdigkogning og for at beholde en god aroma.
9. 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.
10. For at få jævn tilberedning af kompakte retter som kød og fjerkræ er det vigtigt at vende kødstykkerne nogle gange.
11. Maden oplagrer varme i sig. Derfor beregnes 10% af tilberedningstiden til denne eftervarme.
12. 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.
13. 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.
14. Ønsker man et "stegt" udseende uden at anvende varmluft eller grill, kan man pensle med grillsovs, eller krydderier som paprika og karry.
15. Der kan bages i mikrobølgeovnen, blot ikke efter opskrifter hvori der indgår gær.

16. 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.
17. Sørg for, at beholderen ikke er lukket med tætsluttende låg, når de bruges i ovnen – der kan opstå overtryk.
18. Metalklemmer og andre låg/folier, der indeholder metaltråde kan danne gnister i ovnen og skal derfor fjernes.
19. 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.
20. Lad ikke ovnen være uden opsyn, når den er igang, især ikke hvis maden varmes i papir, plast eller andet brændbart materiale.
21. 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.
22. Lad ikke ovnen køre uden fødevarer i – der skal være noget i ovnen, der kan optage mikrobølgeenergien
23. 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.
24. 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.
25. Brug ikke tallerkener eller skåle/beholdere af farvet glas eller med metaldekorationer eftersom de kan blive ødelagt. Ligeledes kan der dannes gnistdannelse i ovnrummet.
26. 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 slukker 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 tilstøenke ovnen.

Køkkenrulle

Er ideelt, da de 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, majscolber 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 og vi kan bl.a. anbefale "Kogebog for mikrobølgeovn" fra forlaget Aschehough fakta eller "Microovnen". skrevet af Sara Brown.

Sikker mad

Vi kan også anbefale Dem evt. at rekvirere Levnedsmiddelstyrelsens folder "Sikker mad i mikrobølgeovnen". Den giver svar på de mest almindelige spørgsmål om brugen af en mikrobølgeovn. Den rummer blandt andet en liste, der beskriver, hvilke materiale-typer, der egner sig til brug i en mikrobølge- og hvilke ting, man bør undgå at anvende.

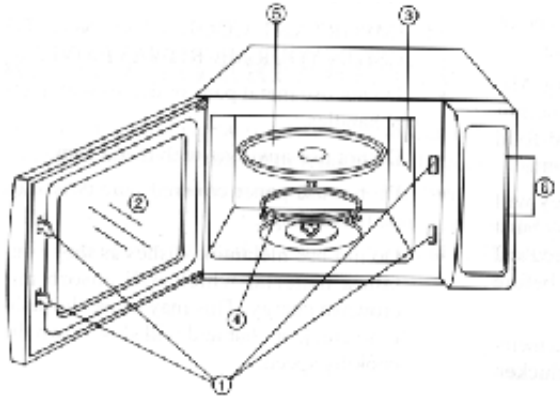
Levnedsmiddelstyrelsen kan kontaktes på tlf. 33 69 60 00 – tlf. tid mellem kl. 9 – 12 Mandag til Fredag.

Brug ikke følgende kogeredskeer:

1. Metal skåle eller tallerkener med metal kanter
2. Forseglet glas eller flasker med små åbninger da de kan sprænge.
3. Almindelige termometre
4. Sølpapir eller foliebakker, da mikrobølge strålerne ikke kan trænge igennem det, og dermed ikke kan koge maden.
5. 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.
Blokér aldrig disse åbninger.
4. Drejering.
5. Drejetallerken.
6. Kontrolpanel.

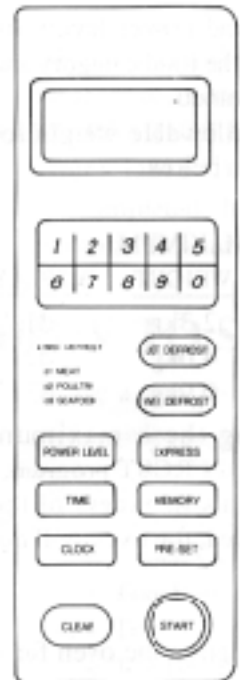


KONTROLPANEL

- Clock (Tid)
- Pre-Set (Forudindstilling)
- Jet Defrost (Optøning)
- Weight Defrost (Vægt bestemt optøning)
- Time Cooking & Power Level (Tilberedning på tid og Mikrobølge effekt)
- Express (Hurtig tilberedning)

Special Funktioner:

- Minute Timer (Minut ur)
- Auto Reminder (Auto påmindelse)
- Child Proof Lock (Børne sikkerheds lås)



FUNKTIONERNE

0-9 (Nummererings knapper)

1. Bruges til at indtaste tid, mikrobølge effekt etc.

Power level (Mikrobølge effekten)

1. Bruges til at justere mikrobølge effekten.
2. Denne mikrobølgeovn har 10 effekt trin. Effekt trinene kan vælges fra 10% til 100% af udgangseffekten (max. 700 watt)
3. Denne ovn kører automatisk på mikrobølge effekt 10 (højeste effekt) medmindre ovnen er sat til en mindre mikrobølge effekt.
4. For at undersøge mikrobølge effekten under tilberedningen, tryk på Power level knappen. Den indtastede mikrobølge effekt vises på displayet i 5 sekunder. Ovnen vil stadig køre mens dette undersøges. Efter 5 sekunder vil displayet igen vise tiden der er tilbage af tilberedningen.

Time (Tid)

1. Bruges til at sætte tid på den tilberedning der skal igangsættes.
2. Tiden kan sættes op til 99 minutter og 99 sekunder.

Clock (Ur)

1. Bruges til at sætte uret.
2. Uret vil blive vist på displayet hele tiden, undtagen når mikrobølgeovnen kører.
3. I tilfælde af strømsvigt eller hvis stikket tages ud skal uret stilles igen.

OBS ! Denne mikrobølgeovn har et 12 timers ur.

Clear (Slet)

1. Tryk på denne knap for at slette den indtastede mikrobølge effekt, tilberedning, eller optøningstid der tidligere er blevet indtastet.

Start (Start)

1. Tryk på denne knap for at aktivere optønings, eller tilberednings programmer. tilberednings lampen og lyset i ovnen lyser og ovnens ventilator kører.

Når tilberedningstiden løber ud går displayet tilbage til 0.

Der lyder 3 bib, tilberedningslyset går ud og uret vil stå i displayet. Ovn lyset slukker og ventilatoren stopper.

Der vil lyde 3 bib hvert 2 minut indtil ovn døren åbnes eller Clear knappen aktiveres.

For at afbryde en tilberedning åbnes ovn døren.

Ovnen stopper med det samme, men ovn lyset vil blive ved med at lyse.

Hvis De ønsker at afslutte tilberedningen, tryk på Clear knappen.

Hvis De ønsker at fortsætte tilberedningen lukkes ovn døren og Start knappen aktiveres. Ovnen genstarter.

Jet defrost (Optøning)

1. Bruges til at optø frosne madvarer.
2. Denne process starter på medium– høj mikrobølge effekt og falder derefter automatisk til medium– lav mikrobølge effekt, og derefter til lav mikrobølge effekt styrke efterhånden som madvarerne tøer op.
3. Jet defrost kontrollampen og lyset i ovnen lyser begge under denne proces.

Weight Defrost (Vægt bestemt optøning)

1. Bruges til at optø frosset kød, fjerkrø, og fisk efter vægt.
2. Optønings tiden og mikrobølge effekten sættes automatisk når madvarer kategorien og vægten er indtastet.
3. Maximum vægten for hver madvarer kategori er vist herunder:

Optøningsprogram	Fødevarer	Maximum vægt	Display
#1	Kød	2,3 kg	d1
#2	Fjerkrø	4,0 kg	d2
#3	Fisk	0,9 kg	d3

1. For madvarer der overskrider maximum vægten, bruges Jet defrost.
2. Hvis det vægt bestemte optøningsprogram anvendes med madvarer der overskrider maximum vægten fungerer ovnen ikke optimalt.

Express (Hurtig tilberedning)

1. Brug denne funktion til at sætte ovnen til 4 populære tidspunkter.
2. Hver gang denne funktion aktiveres kan De programmere ovnen på følgende tider:
 - 15 sekunder – tryk 1 gang
 - 30 sekunder – tryk 2 gange
 - 1 minut – tryk 3 gange
 - 2 minutter – tryk 4 gange
3. Når denne funktion aktiveres kører ovnen på fuld mikrobølge effekt.

Pre-set (Forudindstilling)

1. Bruges til at sætte ovnen til at køre på et senere tidspunkt.
2. Uret skal være stille før denne funktion kan bruges.
3. Pre-set indikatoren blinker imens ovnen er i pre-set position.

Memory (Hukommelse)

1. Når mikrobølgeovnen sættes til at tilberede på tid, bruges Memory knappen når der skal indtastes 2 tilberednings stadier.
2. De respektive lamper lyser for at indikerer hvilket stadie ovnen opererer i.

SPECIELLE FUNKTIONER:

Minute timer: (Minut ur)

Bruges til tidsindstillinger der foretages uden for ovnen. Der lyder 3 bib når tiden er udløbet. Ovnens lys og ventilator kører mens tiden går, men der udløses ingen mikrobølger.

Auto reminder: (Auto påmindelse)

Efter et optønings, eller tilberedningsprogram er afsluttet, lyder der 3 bib hvert 2 minut indtil ovn døren åbnes eller Clear knappen aktiveres.

Child proof lock (Børne sikkerhedslås)

Bruges til at undgå at børn bruger ovnen uden opsyn. Child proof indikatoren vil lyse på displayet. Ovnens kan ikke aktiveres imens denne funktion er sat til.

BETJENING AF OVNENS FUNKTIONER

Hver gang en funktion på panelet aktiveres lyder der et bib for at indikerer at funktionen er aktiveret.

Brug af Clock funktionen: (Eksempel: 3.45)

1. Tryk på Clock knappen.
2. Tryk på Clear knappen.
3. Tryk på nummererings knapperne: 3 4 5
4. Tryk på Clock knappen igen.

De to prikker imellem time og minutter vil blinke hvert andet sekund.

OBS !

Da ovnen blev tilsluttet første gang skulle der have stået 1:01 på displayet. For at gen-indstille uret, gentag punkterne ovenfor. For at se uret imens ovnen kører tryk da på Clock og tiden vil blive vist på displayet i 5 sekunder.

Time and power level cooking (Tid og mikrobølge effekt tilberedning)

Eksempel: Sæt ovnen til at tilberede i 1 minut på effekt styrke 6 (60%)

1. Tryk på Time knappen. Tryk på nummererings knapperne 1 0 0
2. Tryk på Power level knappen. Tryk på nummererings knappen 6
3. Tryk på Start knappen.
4. Vær opmærksom på at punkt 2 ikke er nødvendigt hvis der skal tilberedes på mikrobølge effekt 10 (100%)

Pre-set (Forudindstilling)

Eksempel: Sæt ovnen til at starte klokken 2: 00

1. Tryk på Pre-set knappen.
2. Tryk på nummererings knapperne 2 0 0
3. Indtast det ønskede tilberednings program.
4. Tryk på Start knappen og ovnen er sat til at starte kl. 2.00
5. Vær opmærksom på at uret er indstillet på den rigtige tid før Pre-set funktionen aktiveres.

Express (Hurtig tilberedning)

Eksempel: Sæt ovnen til at tilberede i 1 minut på højeste mikrobølge effekt ved brug af Express funktionen.

1. Tryk på express knappen 3 gange. 1:00 står nu på displayet.
2. Tryk på Start knappen,

Jet Defrost (Optøning)

Eksempel: Sæt ovnen til Jet defrost i 5 minutter og 30 sekunder.

1. Tryk på Jet Defrost knappen.
2. Tryk på nummererings knapperne 5 3 0
3. Tryk på Start knappen.
4. Brug Jet Defrost funktionen til at optø madvarer der ikke er inkluderet i Weight Defrost kategorierne, eller når vægten overstiger de fastlagte maksimum vægt grænser for Weight Defrost.

Weight Defrost (Vægt bestemt optøning)

Eksempel: Sæt ovnen til at optø 600 gr rejer.

1. Tryk på Weight Defrost knappen 3 gange d3 står nu på displayet.
2. Tryk på nummererings knapperne 6 0 0
3. Tryk på Start knappen.
4. Se under Weight Defrost for max. vægt etc.
5. Ovnen bibber 2 gange imens den vægt bestemte optøning er aktiveret. Dette vil ske omtrent 1/3 & 2/3 inde i programmet. Madvarerne skal holdes under opsyn indenfor denne tid.

Program Cooking (Program tilberedning)

1. Denne ovn kan programmeres til at udføre kombinationer af de funktioner som er vist i tilberednings og optøningsprogrammerne.
2. Husk altid at trykke på Clear knappen før De begynder at programmere.

Time cooking program (Tilberedningsprogram på tid)

1. Tryk på Clear knappen.
 2. Følg punkterne i Jet Defrost ovenfor.
 3. Følg punkterne i Time & Power Level cooking ovenfor.
 4. Tryk på Memory knappen.
 5. Følg punkterne i Time & Power Level cooking ovenfor igen.
 6. Tryk på Start knappen.
-
1. Husk at Jet Frost og Weight Defrost kun kan vælges før tilberednings stadiet i et program.
 2. Disse kan ikke vælges mellem eller efter stadie 1 eller stadie 2.

Child Proof Lock (Børne sikkerheds lås)

1. Tryk på Clear knappen.
Tryk på nummererings knapperne 5 & 7 på samme tid. Der lyder et bib og child proof indikatoren lyser.
 2. Ovnen kan ikke benyttes imens børne sikkerhedslåsen er slået til.
 3. Tryk på nummererings knapperne 5 & 7 på samme tid. Der lyder et bib og child proof indikatoren går ud.
-
1. Husk at ovnen ikke kan benyttes imens børne sikkerhedslåsen er slået til. Før De tager ovnen til service, se venligst om børne sikkerheds låsen er slået til.

Minute Timer (Minut ur)

1. Tryk på Time knappen.
2. Tryk på nummererings knapperne for at indtaste den ønskede tid.
3. Tryk på Power level knappen.
4. Tryk på nummererings knappen 0
5. Tryk på Start knappen.

TILBEREDNING:

Forslag til nogle enkle hverdagsretter:

Oksesteg

Mængde ca. 2 kg

Oksestegen brunes på bruningsfad eller stegepande i 4 minutter på hver side – dækkes med film og sættes i mikrobølgeovnen i 16 – 20 minutter.

Når den er taget ud, skal den stå og samle sig nogle minutter, alt imedens kan man evt. tilberede et blomkål i mikrobølgeovnen (7 minutter). Der anvendes fuld effekt til begge dele.

Bayerske pølser

Disse bliver meget lækre i mikrobølgeovnen. Læg f.eks 4 stk. i et fladt fad med 2 spsk. vand, dæk dem med film og giv dem 4 – 5 min. Der anvendes fuld effekt.

Hamburgerryg

Koges i mikrobølgeovnen i ca. 11 – 16 min. (der anvendes stegepose). Herefter kan den smøres ovenpå med sød sennep og et lag mørkt puddersukker og anbringes under grill, (i Deres normale ovn) til den er sprød. Serveres med gulerødder, rosenkål og flute.

Grønsager

Rosenkål og andre grønsager bliver meget lækre i mikrobølgeovnen.

De fleste grønsager skal kun have 4,5 – 7 min. Tildækkes med film eller stegepose.

Dybfrosne: 6 min.

Optøede: 3 – 3,5 min.

Hele gulerødder: Ca. 1–2 min. pr. stk. Lægges i lidt vand.

Der anvendes fuld effekt.

Nakkekam

Mængde ca. 2 kg.

Søt bruningsfadet i ovnen i 7 min. Herefter brunes stegen i 4,5 min., hvorefter den vendes og tildækkes med film. Giv den yderligere 13 – 16 min. Skyen kan anvendes til sauce. Lad stegen hvile 5 minutter, førend den skæres for.

Der anvendes fuld effekt.

Sammenkogte retter

Okse- eller flæskekød skæres i små stykker. Bruningsfadet varmes i 7 minutter.

Løgringe brunes i 2 minutter, hvorefter de tages af. Kødet brunes 3 – 3,5 minutter, hvorefter det anvendes. Tilsæt snittede grønsager som f.eks. 1 stort løg, 2 porrer og 2 gulerødder. Retten skal yderligere varmes i ca. 4 minutter. Hertil serveres løse ris og flute. Retten tildækkes med film.

Der anvendes fuld styrke.

Frikadeller

Bruningsfadet varmes op i 6–7 minutter.

Form frikadellerne og placer dem på bruningsfadet, efter at dette har fået en klat margarine. Frikadellerne steges nu i 2,5–3,5 minutter på den ene side og 4,5 – 5,5 minutter på den anden side. Vær opmærksom på, at tiden er afhængig af antallet. Deres kogte kartofler lægges i en skål og koges i ovnen med plastfolie over, kogetid ca. 10 minutter, der bør røres 1 – 2 gange under kogningen. Der anvendes fuld effekt.

Popcorn

Følg altid den vejledning som producenten af popcornsposen har vedlagt. Lav aldrig popcorn i en glasbeholder. Lav aldrig popcorn i en papirpose, undtagen hvis den er lavet specielt til dette formål, da varme fra popcornene kan antænde posen. Gå aldrig fra mikrobølgeovnen når der laves popcorn.

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 lakeret metal, der må derfor ikke bruges skurepulver, stålsvampe eller andre stærke rengøringsmidler der kan ridse fladerne. Undgå at vand siver ind i ventilations åbningerne.
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. Lad altid ovn døren stå åben når kontrolpanelet rengøres så ovnen ikke starter under rengøringen.
5. Drejetallerken af glas kan eventuelt rengøres i en opvaskemaskine.
6. Drejeringen og ovnens hulrum gulv skal rengøres jævnlige for at undgå usædvanlig larm. Tør ovn gulvet med en let fugtig klud tilsat lidt opvaskemiddel. Drejeringen kan eventuelt rengøres i en opvaskemaskine.

FØR DE TAGER OVNEN 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 nummererings knapperne 5 & 7 på samme tid. Se Child Proof Lock ovenfor.

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

GARANTIEN GÆLDER IKKE

1. Hvis ovennævnte ikke iagttages.
2. Hvis apparatet har været misligholdt, været udsat for vold, eller lidt anden form for overlast.
3. Hvis der har været foretaget uautoriserede indgreb i apparatet.
4. Fejl som måtte opstå grundet fejl på ledningsnettet.

Vi tager forbehold for trykfejl.

IMPORTØR:

MJ Trading 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:

1. 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.
2. 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.
3. 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.
4. Avoid canning in the microwave oven; harmful bacteria may not be destroyed.
5. Do not heat oil or fat for deep frying.
6. Pierce the "skin" of potatoes, whole squash, apples or any fruit with a skin covering before cooking.
7. 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 conventional 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.
8. Do not use paper towers, 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.
9. Do not cover or block any openings on the appliance
10. 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. 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 sweets. 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:

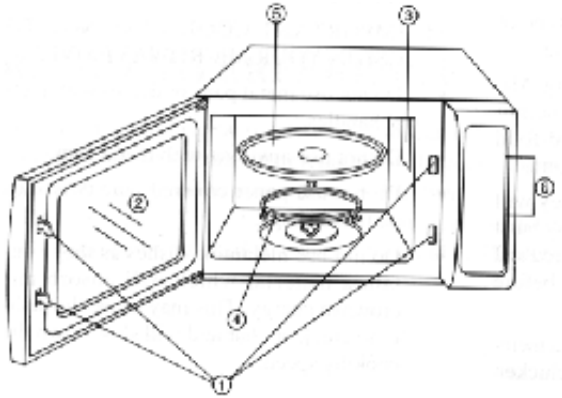
1. Metal containers or dishes with metallic rims.
2. Metal twist ties.
3. Sealed jars or narrow necked bottles as they may shatter.
4. Conventional thermometers.
5. Melamine cookware.
6. Foiled lined packages or cartons, such as the type used for take away foods or freezer storage, as it shield foods from the microwave energy and prevents cooking.
7. 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.

FEATURES

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

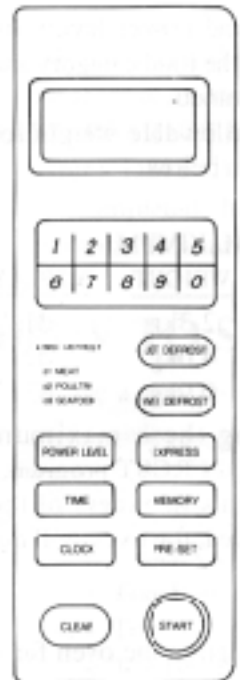


CONTROL PANEL

- Clock
- Pre-set
- Jet defrost
- Weight defrost
- Time cooking and power level
- Express

Special functions:

- Minute timer
- Auto reminder
- Child proof lock



IDENTIFYING THE OVEN CONTROLS

0-9 Numeral pads

1. Use to enter the numbers, when setting the time, power level etc.

Power level:

1. Use to set the power level.
2. This oven has 10 power levels. The power level selections are from 10% to 100% of power output.(max 700 watts)
3. The oven automatically cooks on power level 10 (highest power) unless it is set for a lower power level.
4. To check the power level during cooking, touch power level pad. The selected power level will appear in the display window for 5 seconds. The oven will continue to operate. After 5 seconds the remaining time will be displayed.

Time:

1. Use to set the cooking time.
2. Allow you to set up to 99 minutes and 99 seconds.

Clock:

1. Use to set the time of day or recall the time of day.
2. The time of day will be displayed at all times except when the oven is operating.
3. In the event of a power failure or if the oven is unplugged, the clock will have to be reset.

Clear:

1. Touch to cancel the selected power level, cook or defrost times previously programmed. The time of day clock is not cancelled.

Start:

1. Touch to start the defrost or cook programs. The cook indicator light and the oven light will come on and the cooling fan will operate.

Note:

At the end of operation the timer returns to 0.

1. Three beeps will sound, the cook indicator light will go out and the time of day will return to the display window. The oven light and the cooking fan will turn off.
2. The oven will automatically continue to sound three beeps every two minutes until the oven door is opened or the clear pad is touched.

Note:

To interrupt operation– open the oven door.

1. The oven stops immediately, however the light will remain on.
2. If no further cooking is required, touch the Clear pad.
3. To continue cooking, close the oven door and touch the start pad. The oven will restart.

Jet Defrost

1. Use to defrost frozen food by time.
2. This cycle starts at medium– high power, then automatically reduces to medium– low and then to low as the food thaws.
3. Jet Defrost indicator light and cook indicator light will both come on during the defrost cycle.

Weight Defrost

1. Use to defrost frozen meat, poultry and seafood by weight.
2. The defrosting time and power levels are automatically set once the food category and the weight are programmed.
3. The maximum allowable weight for each category is shown below:

Defrost Program	Food Category	Maximum	Weight Display
#1	Meat	2,3 kg	d1
#2	Poultry	4,0 kg	d2
#3	Seafood	0,9 kg	d3

1. For foods exceeding these maximum weights, use the Jet Defrost program.
2. If you program weights in excess of the maximum recommended, the oven will not operate properly.

Express:

1. Use this feature to program the oven for 4 popular microwave timings.
2. With each touch of the express key you can program the oven for:

15 seconds	–	Touch once
30 seconds	–	Touch twice
1 minute	–	Touch three times
2 minutes	–	Touch four times

1. The oven will operate at full power (power level 10) for express programs.

Pre-set:

1. Use to set the oven to come on at a later time.
2. The clock must be set before the pre-set function can be programmed.
3. The pre-set indicator blinks while the oven is in the pre-set position.

Memory:

1. When programming the oven to cook by time, use the memory pad when setting both 1st and 2nd cooking stage.
2. The respective lights will come on to indicate which stage the oven is operating in.

SPECIAL OVEN FEATURES**Minute Timer:**

Use for timing things done outside the oven. Three beeps will sound at the end of the elapsed time. The oven light and the cooling fan will come on while the timer is operating but there are no microwaves present.

Auto reminder:

After a defrost or cook program has completed, the oven will automatically continue to sound three beeps every two minutes until the oven door is opened or the clear pad has been touched.

Child proof lock:

Use to prevent unsupervised operation of the oven by small children. The child proof indicator will be lit on the display and the oven cannot be operated while the child proof lock is set.

HOW TO SET THE OVEN CONTROLS

Each time a pad is touched, a beep will sound to verify the touch.

Setting the clock:

Example: 3 o'clock 45 minutes

1. Touch the clock pad
2. Touch the clear pad
3. Touch the numeral pads 3 5 5
4. Touch the clock pad again. The two dots between the hour and the minutes will flash every other second.

Note: when the oven was plugged in 1:01 should have appeared in the display window. To reset the time of day, repeat the steps given above. To check the time of day while the oven is operating, touch the clock pad and the time will be displayed for 5 seconds.

Time and power level cooking:

Example: Set the oven to cook for 1 minute at power level 6.

1. Touch the time pad. Touch the numeral pads 1 0 0
2. Touch the power level pad. Touch numeral pad 6
3. Touch start pad.

Note:

Step 2 is not necessary for cooking at power level 10 (High power)

Pre-set:

Example: Set the oven to come on at 2:00 o'clock.

1. Touch pre-set pad.
2. Touch numeral pads 2 0 0
3. Set the cooking programs.
4. Touch start pad and the oven will start cooking at 2:00 o'clock.

Note:

Be sure the time of day clock is set at the correct time before programming pre-set.

Express:

Example: Set the oven to cook for 1:00 at high power using the express feature.

1. Touch the express pad 3 times. 1:00 appears in the display.
2. Touch the start pad.

Jet defrost:

Example: Set the oven to jet defrost for 5 minutes and 30 seconds.

1. Touch the jet defrost pad.
2. Touch the numeral pads 5 3 0
3. Touch the start pad.

Use jet defrost to defrost foods that are not included in the weight defrost categories, or when the weight exceeds the maximum recommendations for weight defrost.

Weight defrost:

Example: Set the oven to weight defrost 600 gr shrimps.

1. Touch the weight defrost pad 3 times, d3 will appear in the display.
2. Touch the numeral pads 6 0 0
3. Touch the start pad.

Note:

The oven will beep twice during the weight defrost program. This will take place at approximately one third and two thirds into the program. Foods should be attended at this time. Rearrange, shield, turn over or remove any pieces that may be defrosting

more quickly than others.

Program cooking:

The oven has the ability to be programmed to do several consecutive functions, that are given in the cooking and defrost programs and either the complete program or parts of it can be used.

Remember always to touch the clear pad before programming.

Time cooking program:

1. Touch the clear pad.
2. Repeat the jet defrost instructions.
3. Repeat the time and power level instructions.
4. Touch the memory pad.
5. Repeat the time and power level instructions again.
6. Touch the start pad.

Remember that jet defrost and weight defrost can only be selected before the cooking stage in a program. It cannot be selected between or after stage 1 or 2.

Child proof lock:

To set the child proof lock.

1. Touch the clear pad.
2. Touch numeral pads 5 & 7 at the same time. A beep will sound and the child proof lock indicator will light.
3. You can not operate the oven while the child proof lock is activated.
4. To release the child proof lock, touch numeral pads 5 & 7 at the same time.
5. A beep will sound and the child proof indicator will go out

Note:

Remember that the oven can not be operated when the child proof lock is set. If the oven will not operate, before calling for service check to see if the child proof indicator is lit on the display.

Minute timer:

1. Touch the time pad.
2. Touch the numeral pads to set the desired time.
3. Touch the power level pad.
4. Touch numeral pad 0
5. Touch the start pad.

CARE OF YOUR MICROWAVE OVEN

1. Turn the oven off and remove the power plug from the wall socket before cleaning.
2. Keep the inside of 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.
3. 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.
4. 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.
5. 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.
6. It is occasionally necessary to remove the glass tray for cleaning. Wash the tray in warm sudsy water or in a dishwasher.
7. The roller ring and oven cavity floor should be cleaned regularly to avoid excessive noise. Simply wipe the bottom surface of the oven with mild detergent, water or window cleaner and dry. The roller ring may be washed in mild sudsy water or in a dish washer. 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.
8. When it becomes necessary to replace the oven light, please consult a dealer to have it replaced.

THE WARRENTY DOES NOT COVER

1. If the above points have not been observed.
2. 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.
3. If the appliance has been repaired or modified or changed in any way by any person not properly authorized.
4. For malfunctions which are due to failure in the mains supply.

We take reservation for printing errors.

IMPORTER

MJ Trading A/S

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:

1. Benutzen Sie das Gerät nur für die vorgesehenen Verwendungszwecke.
2. 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..
3. 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.
4. 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.
5. Blockieren oder decken Sie niemals die Löcher oder Ausgänge am Gerät zu.
6. Verwenden Sie das Gerät niemals im Freien.
7. 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.
8. 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.
9. 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.
10. Trocknen Sie kein Bekleidung, Zeittungen oder andere Materialien im Gerät.
11. 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.
12. 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.
13. Benutzen Sie das Gerät nicht, wenn sich noch Reinigungsmittelreste im Gerät befinden.
14. Das Gerät darf nicht von anderen Personen als qualifizierten Technikern repariert werden.

15. 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.
16. Erwärmen Sie niemals Öl oder Fett im Gerät.
17. 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

1. 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.
2. 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.
3. 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.
4. 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 könne nicht in der Mikrowelle gekocht werden - sie können explodieren.
5. 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.
6. 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.
7. 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.
8. 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.

9. 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.
10. Damit Gerichte mit Fleisch oder Geflügel vollständig erhitzt werden, ist es wichtig, die Fleischstückchen einige Male umzudrehen.
11. Das Essen behält die Hitze in sich. Aus diesem Grund gehen 10% der Zubereitungszeit an die Nachwärme.
12. 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.
13. 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.
14. 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.
15. Man kann auch im Mikrowellengerät backen, jedoch keine Backwaren, in denen Hefe verwendet wird.
16. 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 beendigter Erhitzung eine Weile stehen. Vor Entnahme des Behälters sollten Sie die Flüssigkeit wieder umrühren.
17. Sorgen Sie dafür, daß Behälter nicht mit einem dicht schließenden Deckel geschlossen ist, wenn Sie sie im Gerät verwenden - dadurch kann Überdruck entstehen.
18. Metallclips oder andere Deckel/Folien, die Metallfäden enthalten, können Funken bilden und sind deshalb zu entfernen.
19. 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 mikrowellengeeignet 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.

20. Lassen Sie das Gerät nicht unbeaufsichtigt, wenn es in Gebrauch ist, besonders, wenn das Essen in Papier, Plastik oder anderem brennbaren Material erwärmt wird.
21. 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.
22. Lassen Sie das Mikrowellengerät nicht ohne Lebensmittel laufen - es muß sich immer etwas im Gerät befinden, was die Mikrowellenenergie aufnehmen kann.
23. 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.
24. 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.
25. 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!** Flaschen 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

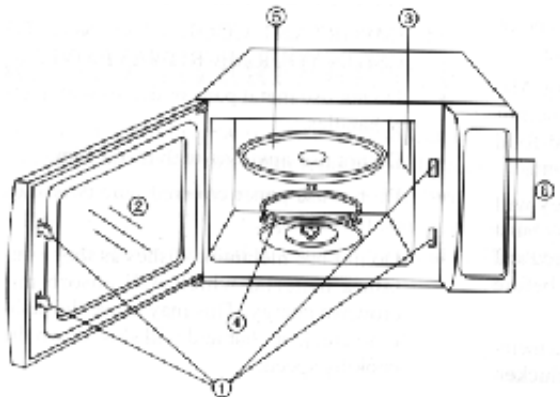
Um die Funktionen eines Mikrowellengerätes besser kennenzulernen, empfehlen wir Ihnen, sich spezielle Mikrowellenkochbücher anzuschaffen. Diese sind überall im Buchhandel erhältlich.

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. Sicherheitsverriegelungssystem (Die Tür muß vollständig geschlossen sein, bevor das Gerät arbeiten kann)
2. Sichtfenster
3. Ventilatoröffnungen (Diese Öffnungen niemals blockieren).
4. Drehring
5. Drehteller
6. Bedienblende

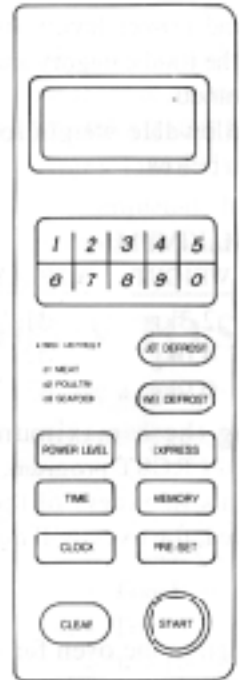


BEDIENBLENDE

- Clock (Uhr)
- Pre-Set (Voreinstellung)
- Jet Defrost (Auftauen)
- Weight Defrost (gewichtabhängiges Auftauen)
- Time & Power Level Cooking (Zeit- und Leistungseinstellung)
- Express (schnelles Garen)

Sonderfunktionen:

- Minute Timer
- Auto Reminder (Auto-Erinnerung)
- Child Proof Lock (Kindersicherung)



FUNKTIONEN

Nummerntasten: (1, 2, 9, 0)

Dienen zur Eingabe der Zeit, Leistung usw.

Power Level (Leistungseinstellung)

Dient zur Einstellung der Mikrowellenleistung.

Dieses Mikrowellengerät hat 10 Leistungsstufen. Die Leistungsstufen lassen sich von 10% bis 100% der Ausgangsleistung (max. 700 Watt) einstellen.

Dieses Gerät arbeitet automatisch auf der Leistungsstufe 10 (höchste Leistung), sofern keine andere Leistung eingestellt wird.

Zur Überprüfung der Leistung während des Betriebs die Taste Power Level betätigen. Die eingegebene Leistung wird 5 Sekunden lang im Display angezeigt. Das Gerät arbeitet während dieses Vorgangs weiter. Nach 5 Sekunden zeigt das Display wieder die Restgarzeit an.

Time (Zeiteinstellung)

Dient zur Einstellung der Gardauer.

Die Zeit lässt sich bis 99 Minuten und 99 Sekunden einstellen.

Clock (Uhr)

Dient zur Einstellung der Uhrzeit.

Die Uhrzeit wird ständig im Display angezeigt, ausgenommen bei Betrieb des Geräts.

Nach einem Stromausfall oder nachdem der Stecker gezogen worden ist, ist die Uhr erneut zu stellen.

HINWEIS:

Dieses Mikrowellengerät hat eine 12-Stunden-Uhr.

Clear (Löschen)

Diese Taste betätigen, um eine früher eingegebene Leistung, Gar- oder Auftaudauer zu löschen.

Start

Diese Taste betätigen, um Gar- oder Auftauprogramme zu starten. Die Garkontrolllampe und die Garraumbeleuchtung leuchten auf, und der Ventilator beginnt zu laufen.

HINWEIS:

Nach Ablauf der eingestellten Zeit geht das Display auf 0 zurück.

Es ertönen 3 Pieptöne, die Garkontrolllampe erlischt, und im Display wird die Uhrzeit angezeigt. Die Garraumbeleuchtung erlischt und der Ventilator wird ausgeschaltet.

Alle 2 Minuten ertönen 3 Pieptöne, bis die Tür geöffnet oder die Taste Clear betätigt wird.

HINWEIS:

Zur Unterbrechung eines Auftau- oder Garvorgangs die Tür öffnen.

Der Mikrowellenbetrieb wird sofort ausgeschaltet, die Garraumbeleuchtung bleibt jedoch angeschaltet. Zur Beendigung des Vorgangs Taste Clear betätigen.

Zur Fortsetzung des Vorgangs Tür schließen und Taste Start betätigen. Der Mikrowellenbetrieb wird fortgesetzt.

Jet Defrost (Auftauen)

Dient zum Auftauen gefrorener Lebensmittel.

Dieser Vorgang startet auf der Leistungsstufe mittel-hoch und sinkt im Zuge des Auftauens zunächst auf die Stufe mittel-niedrig und danach auf die Stufe niedrig.

Die Auftaukontrolllampe und die Garraumbeleuchtung leuchten beide während dieses Vorgangs.

Weight Defrost (gewichtabhängiges Auftauen)

Dient zum Auftauen von gefrorenem Fleisch, Geflügel, Fisch u.a.m. nach Gewicht.

Die Auftaudauer und die Leistung stellen sich nach Eingabe der Lebensmittelkategorie und des Gewichts automatisch ein.

Das Höchstgewicht jeder Lebensmittelkategorie wird nachstehend angeführt.

Nr.	Kategorie	Höchstgewicht	Display
#1	Fleisch	2,3 kg	d1
#2	Geflügel	4,0 kg	d2
#3	Fisch	0,9 kg	d3

Für Lebensmittel, die das Höchstgewicht überschreiten, ist das Jet-Defrost-Programm zu benutzen.

Wird das gewichtsabhängige Auftauprogramm für Lebensmittel benutzt, die das Höchstgewicht überschreiten, arbeitet das Gerät nicht optimal.

Express (schnelles Garen)

Diese Funktion dient zur Einstellung des Geräts auf 4 häufig benutzte Zeiten.

Bei jeder Aktivierung dieser Funktion können Sie das Gerät auf folgende Zeiten programmieren:

15 Sekunden	-	1mal betätigen
30 Sekunden	-	2mal betätigen
1 Minute	-	3mal betätigen
2 Minuten	-	4mal betätigen

Bei Aktivierung dieser Funktion arbeitet das Gerät mit voller Leistung.

Pre-Set (Voreinstellung)

Dient der Einstellung eines späteren Betriebsstarts.

Diese Funktion ist nur mit eingestellter Uhr anwendbar.

Die Pre-Set-Anzeige blinkt, während sich das Gerät in Pre-Set-Position befindet.

Memory (Speicher)

Wird das Gerät auf Zeitgaren eingestellt, so dient die Taste Memory der Eingabe von 2 Betriebsstadien.

Die entsprechenden Kontrolllampen leuchten, um anzuzeigen, in welchem Stadium das Gerät arbeitet.

Sonderfunktionen

Minute Timer

Dient der Zeiteinstellung für Aktivitäten außerhalb des Geräts. Nach Ablauf der Zeit ertönen 3 Pieptöne. Die Garraumbeleuchtung leuchtet und der Ventilator läuft während der eingestellten Zeit, es werden jedoch keine Mikrowellen ausgelöst.

Auto Reminder (Auto-Erinnerung)

Nach Ablauf eines Auftau- oder Garprogramms ertönen alle 2 Minuten 3 Pieptöne,

bis die Tür geöffnet oder die Taste Clear betätigt wird.

Child Proof Lock (Kindersicherung)

Dient zur Verhinderung, daß Kinder das Gerät unbeaufsichtigt benutzen. Die Child-Proof-Anzeige leuchtet im Display. Das Gerät kann nicht aktiviert werden, während diese Funktion eingeschaltet ist.

BEDIENUNG DER GERÄTEFUNKTIONEN

Die Aktivierung einer Funktion an der Bedienblende wird durch einen Piepton angezeigt.

Anwendung der Clock-Funktion

Beispiel: 3.45

Taste Clock betätigen

Taste Clear betätigen

Nummerntasten betätigen: 3 4 5

Taste Clock erneut betätigen

Der Doppelpunkt zwischen den Stunden- und Minutenziffern blinkt alle zwei Sekunden

HINWEIS

Beim erstmaligen Anschluß des Geräts zeigt das Display 1:01 an. Zur Nachstellung der Uhr die obenstehenden Punkte wiederholen. Um die Uhrzeit während des Betriebs anzuzeigen, Taste Clock betätigen. Die Uhrzeit erscheint 5 Sekunden lang im Display.

Time & Power Level Cooking (Zeit- und Leistungseinstellung)

Beispiel: Gerät soll 1 Minute auf Leistungsstufe 6 (60%) garen.

Taste Time betätigen. Nummerntasten 1 0 0 betätigen.

Taste Power Level betätigen. Nummerntaste 6 betätigen.

Taste Start betätigen.

Bitte beachten Sie, daß Punkt 2 nicht erforderlich ist, wenn auf Leistungsstufe 10 (100%) gegart werden soll.

Pre-Set (Voreinstellung)

Beispiel: Das Gerät soll um 2:00 Uhr starten.

Taste Pre-Set betätigen.

Nummerntasten 2 0 0 betätigen.

Gewünschtes Programm eingeben.

Taste Start betätigen. Das Gerät ist jetzt zum Starten um 2.00 Uhr eingestellt.

Bitte achten Sie darauf, daß die Uhrzeit vor Aktivierung der Pre-Set-Funktion richtig eingestellt ist.

Express (schnelles Garen)

Beispiel: Das Gerät mit Hilfe der Express-Funktion auf eine Garzeit von 1 Minute auf höchster Leistungsstufe einstellen.

Taste Express 3mal betätigen. Im Display wird jetzt 1:00 angezeigt.

Taste Start betätigen.

Jet Defrost (Auftauen)

Beispiel: Jet Defrost auf 5 Minuten 30 Sekunden einstellen.

Taste Jet Defrost betätigen.

Nummerntasten 3 5 0 betätigen.

Taste Start betätigen.

Die Jet-Defrost-Funktion dient zum Auftauen von Lebensmitteln, die nicht von den Weight-Defrost-Kategorien umfaßt sind oder deren Gewicht die Höchstgrenzen für Weight Defrost überschreitet.

Weight Defrost (gewichtsabhängiges Auftauen)

Beispiel: Das Gerät soll 600 Gramm Krabben auftauen.

Taste Weight Defrost 3mal betätigen. Im Display wird jetzt d3 angezeigt.

Nummerntasten 6 0 0 betätigen.

Taste Start betätigen.

Siehe Höchstgewichte u.a.m. unter Weight Defrost im Kapitel Funktionen.

Etwa nach Ablauf von 1/3 und 2/3 des Programm für gewichtsabhängiges Auftauen ertönen jeweils 2 Pieptöne. Lebensmittel während dieses Programms beaufsichtigen.

Program Cooking (Garen nach Programm)

Dieses Gerät läßt sich zum Ausführen von Kombinationen der Auftau- und Garprogramme programmieren.

Achten Sie darauf, vor dem Programmieren stets die Taste Clear zu betätigen.

Time Cooking Program (Zeit-Garprogramm)

Taste Clear betätigen.

Punkte unter Jet Defrost (siehe oben) befolgen.

Punkte unter Time & Power Level Cooking (siehe oben) befolgen.

Taste Memory betätigen.

Punkte unter Time & Power Level Cooking (siehe oben) erneut befolgen.

Taste Start betätigen.

Bitte beachten Sie, daß Jet Frost und Weight Defrost sich nur vor dem Garstadium eines Programms einstellen lassen.

Diese Funktionen lassen sich nicht nach dem 1. oder 2. Stadium oder dazwischen einstellen.

Child Proof Lock (Kindersicherung)

Taste Clear betätigen.

Nummerntasten 5 und 7 gleichzeitig betätigen. Es ertönt ein Piepton, und die Kindersicherungsanzeige leuchtet auf.

Das Gerät läßt sich nicht benutzen, während die Kindersicherung eingeschaltet ist. Nummerntasten 5 und 7 gleichzeitig betätigen. Es ertönt ein Piepton, und die Kindersicherungsanzeige erlischt.

Bitte denken Sie daran, daß sich das Gerät nicht benutzen läßt, während die Kindersicherung eingeschaltet ist.

Prüfen Sie deshalb, ob die Kindersicherung eventuell aktiv ist, bevor Sie sich bei einem Geräteausfall an den Kundendienst wenden.

Minute Timer

Taste Time betätigen.

Mit den Nummerntasten die gewünschte Zeit eingeben.

Taste Power Level betätigen.

Nummerntaste 0 betätigen.

Taste Start betätigen.

BEVOR SIE DEN KUNDENDIENST ANRUFEN

Wenn das Gerät nicht startet, das Display nicht leuchtet oder das Display erlischt:

- a) Prüfen Sie, ob der Stecker ordnungsgemäß eingesteckt ist. Ist dies nicht der Fall, Stecker ziehen, 10 Sekunden warten, und Stecker erneut einstecken.
- b) Prüfen Sie, ob die Sicherung durchgebrannt ist. Ist dies nicht der Fall, so überprüfen Sie den Stecker mit einem anderen Gerät.
Wenn keine Mikrowellenenergie vorhanden ist:
 - a) Überprüfen Sie, daß die Bedienblende 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 Nummerntasten 5 und 7 ausschalten. Siehe Child Proof Lock weiter oben.

Arbeitet das Gerät noch immer nicht, so wenden Sie sich bitte an einen qualifizierten Kundendienst-Techniker.



REINIGUNG

Vor dem Reinigen Gerät ausschalten und Stecker abziehen.

Spritzer oder Reste von Speisen oder vergossene Flüssigkeiten mit einem feuchten Tuch mit warmem Wasser beseitigen. Ist das Gerät sehr verschmutzt, so kann etwas Spülmittel hinzugefügt werden.

Die Innen- und Außenflächen des Geräts bestehen aus lackiertem Metall. Scheuerpulver, Stahlschwämme oder andere starke Reinigungsmittel, die die Flächen verschrammen können, dürfen deshalb nicht benutzt werden. Vermeiden Sie, daß Wasser in die Ventilationsöffnungen eindringt.

Vermeiden Sie, daß die Bedienblende naß wird. Sie ist mit einem leicht feuchten Tuch zu reinigen. Kein Scheuerpulver oder andere starke Reinigungsmittel zur Reinigung der Bedienblende benutzen. Die Tür während der Reinigung der Bedienblende stets offenstehen lassen, damit das Gerät nicht unbeabsichtigt startet.

Der Drehteller aus Glas ist spülmaschinenfest.

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.

DIE GARANTIE WIRD HINFÄLLIG

1. wenn das Obenstehende nicht beachtet wird;
2. wenn das Gerät unsachgemäß behandelt, Gewalt ausgesetzt worden oder ihm anderweitig Schaden zugefügt worden ist;
3. bei Fehlern, die aufgrund von Fehlern im Leitungsnetz entstanden sind;
4. bei Eingriffen in das Gerät von Stellen, die nicht von uns autorisiert sind.

Für etwaige Druckfehler wird keine Haftung übernommen.

IMPORTEUR

MJ Trading A/S

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 kvalitétsskontrollerad 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

1. Använd endast Mikrovågsugnen till det den är till för.
2. Mikrovågsugnen får ej användas om den inte fungerar som den skall. Ej heller om sladden eller stickkontakten är skadad.
3. 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.
4. Ventilationsutsläpp och hål får inte blockeras eller täckas över.
5. Använd inte apparaten utomhus.
6. Före Mikrovågsugnen används första gången skall man se till att den roterande glastallriken är på plats och att allt emballage är borttaget från apparaten.
7. 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.

8. Utför inga justeringar eller reparationer på kontrollpanelen, höljet, knapparna eller några andra delar på ugnen. Avlägsna inte den yttre klisterpanelen från Mikrovågsugnen.
9. Torka inte tyg, papper eller andra material i ugnen.
10. 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 frambrin- ga 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.
11. 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 mikrovågs- strålning.
12. Använd inte Mikrovågsugnen om det finns rester av rengöringsmedel i den.
13. Mikrovågsugnen får endast repareras av en auktoriserad serviceverkstad.
14. 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.
15. Värm aldrig olja eller fett i Mikrovågsugnen.
16. När ugnen inte används skall den förvaras där barn inte kan komma åt den.
17. Under användning skall barn som befinner sig i omedelbar närhet av den håll- las under uppsikt.

Viktiga punkter vid användning av Mikrovågsugnen

1. 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.
2. 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 min- sta placeras i mitten och de större längre ut på tallriken där uppvärmningen sker först.
3. 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.
4. 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.

5. Vid tillredning av grönsaker är koktiden avhängt till grönsakernas färskhet. Kontrollera därför tillredningen och lägg till eller minska tiden efter behov.
6. 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.
7. Hela stycken kött kräver längre tids tillredning än blandade smårätter. En gratäng med kött och potatis kräver längre tid än en köttfärspaj. En stek kräver längre tid än en rätt med hackat kött. Det är alltid mängden kontra tiden.
8. Full effekt används för att få maten att koka snabbt och lägre effekt till att koka klart och behålla en god arom.
9. 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.
10. För att få en jämn tillredning av kompakta rätter som kött och fågel är det viktigt att vända på delarna några gånger.
11. Maten lagrar värme i sig själv. Därför beräknas 10% av tillredningstiden till denna eftervärme.
12. 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.
13. 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.
14. Önskar man ett "stek" utseende utan att använda varmluft eller grill, kan man pensla med grillspad eller kryddor som paprika och curry.
15. 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.
16. Vid uppvärmning av vatten och andra vätskor i Mikrovågsugnen kan det hända att temperaturen överstiger 100°C (över kokpunkten) utan att man ser att vattenet 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 togs ut från Mikrovågsugnen.
17. Se till att behållaren inte har ett tätslutande lock, när den används i ugnen - det kan uppstå övertryck.
18. Metallklämmor och andra lock/folier, som innehåller metall kan frambringa gnistor i Mikrovågsugnen och skall därför tas bort.

19. 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.
20. Lämna inte ugnen utan uppsikt när den är igång om maten värms i papper, plast eller andra brandfarliga material.
21. 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.
22. Låt inte Mikrovågsugnen köras utan mat i - det skall vara något i den som absorberar mikrovågorna.
23. Livsmedel med lågt vatteninnehåll t.ex. blockchoklad och bakverk med söt fyllning, skall värmas försiktigt, annars kan de förstöras eller förstöra behållaren.
24. 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.
25. Använd inte tallrikar eller skålar/behållare av färgat glas eller med metalldekor eftersom de kan bli förstörda. Likaså kan de framkalla gnistor i ugnsutrymmet.
26. 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 skållningskada.
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.

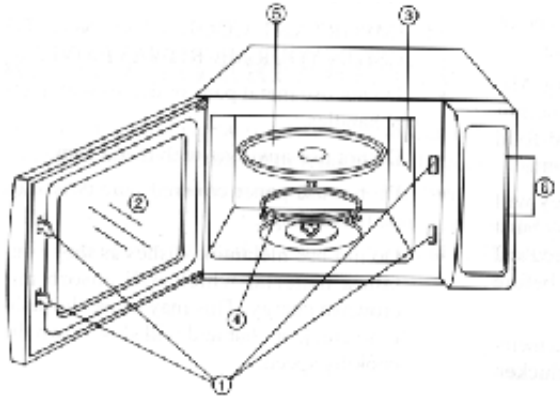
Porslin

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 gryrätter. 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 ugnstrymmet.

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

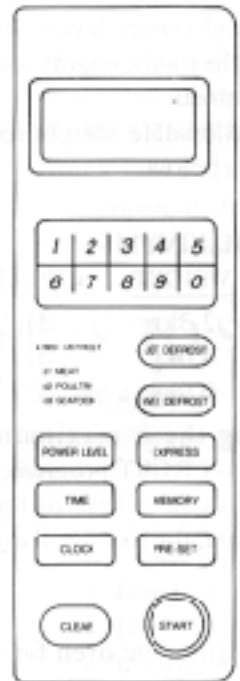
Kan användas till fisk eller grönsaker. När maten täcks över, förhindras den att torka ut.

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:

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

FUNKTIONSÖVERSIKT

1. Säkerhetslåssystem
(Ugnsluckan ska vara helt låst innan man kan använda ugnen).
2. Ugnsfönster
3. Ventilationsöppningar (Blockera aldrig dessa öppningar)
4. Vridbar ring
5. Vridbar tallrik
6. Manöverpanel

MANÖVERPANEL

- Clock (Tid)
- Preset (Förinställning)
- Jet Defrost (Upptining)
- Weight Defrost (Viktbestämd upptining)
- Time Cooking & Power Level
(Tillagning på tid och mikrovågseffekt)
- Express (Expresstillagning)

Specialfunktioner:

Minute Timer: (Timer, minuter)

Auto Reminder: (Automatisk påminnelse)

Child Proof Lock (Barnsäkerhetslås)

FUNKTIONERNA

Numreringsknappar: (1, 2,..... 9, 0)

Används för att mata in tid, mikrovågseffekt etc.

Power Level (Mikrovågseffekt)

Används för att justera mikrovågseffekten.

Denna mikrovågsugn har 10 effektsteg. Effektstegen kan väljas från 10% till 100% av

utgångseffekten (max 700 watt).

Den här ugnen körs automatiskt på mikrovågseffekt 10 (högsta effekt) så länge ugnen inte ställs in på en lägre effekt.

För att kontrollera mikrovågseffekten under matlagning, tryck på knappen "Power Level". Den inmatade mikrovågseffekten visas i teckenfönstret under 5 sekunder. Ugnen är fortfarande påslagen medan detta kontrolleras. Efter 5 sekunder visar teckenfönstret åter den tid som är kvar av tillagningen.

Time (Tid)

Används för att ställa in tiden för den tillagning som ska startas.

Tiden kan ställas in på upp till 99 minuter och 99 sekunder.

Clock (Klocka)

Används för inställning av klockan.

Klockan visas i teckenfönstret hela tiden, utom när mikrovågsugnen är igång.

Vid strömavbrott eller om kontakten tas ut måste klockan ställas in igen.

OBS! Denna mikrovågsugn har en 12-timmarsklocka.

Clear (Nollställ)

Tryck på den här knappen för att nollställa mikrovågseffekten, tillagningstiden eller den upptiningstid som ställts in.

Start

Tryck på den här knappen för att aktivera upptinings- eller tillagningsprogrammen.

Tillagningslampan och lampan i ugnen lyser och ugnens fläkt startar.

OBS!

När tillagningstiden är slut går teckenfönstret tillbaka till 0.

3 pip hörs, lampan i ugnen släcks och klockan visas i teckenfönstret igen. Ugnslampan släcks och fläkten stannar.

3 pip hörs sedan varannan minut tills att luckan öppnas eller tills någon trycker på Clear-knappen.

OBS!

Om man vill avbryta en tillagning görs detta genom att öppna ugnsluckan.

Ugnen stängs av omedelbart, men ugnslampan fortsätter lysa. Om ni vill avsluta tillagningen, tryck på Clear-knappen.

Om ni vill fortsätta tillagningen stängs ugnsluckan och Startknappen aktiveras.

Ugnen startar om.

Jet Defrost (Upptining)

Används för att tina upp frusna matvaror.

Detta program startar på medel/hög mikrovågseffekt och faller därefter automatiskt till medel/låg mikrovågseffekt, och därefter till låg mikrovågseffekt efterhand som

matvarorna tinas upp.

Kontrolllampan Jet Defrost och lampan i ugnen lyser båda under det här programmet.

Weight Defrost (Viktbestämd upptining)

Används för att tina fruset kött, fågel och fisk efter vikt.

Upptiningstiden och mikrovågseffekten ställs automatiskt in när matvarukategorin och vikten matats in.

Maxvikten för varje matvarukategori visas nedan:

Upptining	Matvarukategori	Maxvikt	Teckenfönster
#1	Kött	2,3 kg	d1
#2	Fågel	4,0 kg	d2
#3	Fisk	0,9 kg	d3

För matvaror som överskrider maxvikten används upptiningsprogrammet.

Om det viktbestämda upptiningsprogrammet används med matvaror som överstiger maxvikten fungerar inte ugnen optimalt.

Express (Snabbtillagning)

Använd denna funktion för att ställa in ugnen på 4 vanliga tillagningstider.

Varje gång denna funktion används kan ni programmera ugnen på följande tider:

15 sekunder	–	tryck 1 gång
30 sekunder	–	tryck 2 gånger
1 minut	–	tryck 3 gånger
2 minuter	–	tryck 4 gånger

När denna funktion används körs ugnen på full mikrovågseffekt.

Preset (Förinställning)

Används för att ställa in ugnen för att starta vid en senare tidpunkt.

Klockan ska vara inställd för att denna funktion ska kunna användas.

Preset-indikatorn blinkar medan ugnen är i förinställt läge.

Memory (Minne)

När mikrovågsugnen ställs in på tillagning under en viss tid används Memory-knappen när 2 tillagningssteg ska ställas in.

Motsvarande lampa lyser för att visa vilket steg ugnen arbetar på.

Speciella funktioner:

Minute Timer: (Timer, minuter)

Används om man vill använda ugnen som en vanlig timer. Man hör 3 pip när tiden löpt ut. Ugnslampan och fläkten körs medan tiden räknas ner, men inga mikrovågor startas.

Auto Reminder: (Automatisk påminnelse)

När ett upptinings- eller tillagningsprogram avslutas hörs 3 pip varannan minut tills luckan öppnas eller tills någon trycker på Clear-knappen.

Child Proof Lock (Barnsäkerhetslås)

Används för att förhindra att barn använder ugnen utan tillsyn. Indikatorn "Child Proof" lyser i teckenfönstret. Ugnen kan inte startas medan funktionen är tillslagen.

ANVÄNDNING AV UGNENS FUNKTIONER

Varje gång en funktion på panelen aktiveras hörs ett pip för att tala om att funktionen är aktiverad.

Användning av Clock-funktionen:

Exempel: 3:45

Tryck på Clock-knappen.

Tryck på Clear-knappen.

Tryck på inställningsknapparna: 3 4 5

Tryck på Clock-knappen igen.

De två punkterna mellan timmar och minuter blinkar varannan sekund.

När ugnen ansluts första gången ska 1:01 visas i teckenfönstret. För att ställa om klockan, upprepa punkterna ovan. För att se klockan medan ugnen är tillslagen, tryck på Clock så visas tiden i teckenfönstret under 5 sekunder.

Time / Power Level (Tillagning på tid och med en viss mikrovågseffekt):

Exempel: Ställ in ugnen på tillagning under 1 minut med effektstyrkan 6 (60%).

Tryck på Time-knappen. Tryck på inställningsknapparna 1 0 0.

Tryck på Power Level-knappen. Tryck på inställningsknappen 6.

Tryck på Start-knappen.

Observera att punkt 2 inte är nödvändig vid tillagning på mikrovågseffekt 10 (100%).

Preset (förinställning)

Exempel: Ställ in ugnen på att starta kl. 2:00.

Tryck på Preset-knappen.

Tryck på inställningsknapparna 2 0 0.

Välj önskat tillagningsprogram.

Tryck på Start-knappen så börjar ugnen tillagningen kl. 2:00.
Kontrollera att klockan är inställd på rätt tid innan Preset-funktionen aktiveras.

Express (Snabb tillagning)

Exempel: Ställ in ugnen på tillagning under 1 minut på högsta mikrovågseffekt genom att använda expressfunktionen.

Tryck på Express-knappen 3 gånger. Siffrorna 1:00 visas nu i teckenfönstret.

Tryck på Start-knappen.

Jet Defrost (Upptining)

Exempel: Ställ in ugnen på upptining under 5 minuter och 30 sekunder.

Tryck på knappen Jet Defrost.

Tryck på inställningsknapparna 5 3 0.

Tryck på Start-knappen.

Använd Jet Defrost-funktionen för att tina matvaror som inte finns med i Weight Defrost-kategorierna, eller när vikten överstiger de fastställda maxvikterna för Weight Defrost.

Weight Defrost (Viktbestämd upptining)

Exempel: Ställ in ugnen på upptining av 600 gram räkor.

Tryck på Weight Defrost 3 gånger. Teckenfönstret visar nu d3.

Tryck på inställningsknapparna 6 0 0.

Tryck på Start-knappen.

Se under Weight Defrost för maxvikt etc.

Ugnen piper 2 gånger medan den viktbestämda upptiningen är aktiverad. Detta sker även 1/3 och 2/3 in i programmet. Matvarorna ska vara insatta i ugnen under denna tid.

Program Cooking (Program-tillagning)

Den här ugnen kan programmeras att utföra kombinationer av de funktioner som visas i specifikationstabellen.

Kom ihåg att alltid trycka på Clear-knappen innan ni börjar programmera.

Time Cooking Program (Tillagningsprogram på tid)

Tryck på Clear-knappen.

Följ instruktionerna under Jet Defrost ovan.

Följ instruktionerna under Time & Power Level ovan.

Tryck på Memory-knappen.

Följ instruktionerna under Time & Power Level ovan igen.

Tryck på Start-knappen.

Kom ihåg att Jet Defrost och Weight Defrost endast kan väljas före tillagningssteget i ett program.

Dessa kan inte väljas mellan eller efter steg 1 eller steg 2.

Child Proof Lock (Barnsäkerhetslås)

Tryck på Clear-knappen.

Tryck på inställningsknapparna 5 och 7 samtidigt. Ett pip hörs och indikatorn Child Proof tänds.

Ugnen kan inte användas medan barnsäkerhetslåset är tillslaget.

Tryck på inställningsknapparna 5 och 7 samtidigt. Ett pip hörs och indikatorn Child Proof släcks.

Kom ihåg att ugnen inte kan användas medan barnsäkerhetslåset är tillslaget. Innan ni lämnar in ugnen på service, kontrollera om barnsäkerhetslåset kan vara till.

Minute Timer (Timer, minuter)

Tryck på Timer-knappen.

Tryck på inställningsknapparna för att mata in önskad tid.

Tryck på Power Level-knappen.

Tryck på inställningsknappen 0.

Tryck på Start-knappen.

INNAN NI LÄMNAR IN UGNEN PÅ SERVICE

Om ugnen inte startar, teckenfönstret inte lyser, eller om teckenfönstret försvinner:

Kontrollera om stickkontakten är riktigt isatt i vägguttaget. Om den sitter dåligt, dra ut kontakten, vänta 10 sekunder och sätt sedan in kontakten ordentligt igen.

Kontrollera om någon säkring kan vara trasig. Om alla säkringar är hela, kontrollera vägguttaget med en annan apparat.

Om mikrovågsenergin inte fungerar:

Kontrollera att manöverpanelen är riktigt programmerad och att timern är aktiverad. Kontrollera att luckan är riktigt stängd. Om den inte är det kommer mikrovågsenergin inte att strömma in i ugnen.

Kontrollera att barnsäkerhetslåset inte är aktiverat. Om barnsäkerhetslåset aktiverats, stäng av låset genom att trycka på inställningsknapparna 5 och 7 samtidigt. Se även Child Proof Lock ovan.

Om ugnen fortfarande inte fungerar, kontakta en kvalificerad serviceperson för service.

RENGÖRING

Stäng av ugnen och dra ut kontakten ur vägguttaget före rengöring.

Om matvaror stänker eller om drycker spills ut i ugnen torkas det lämpligen upp med en trasa som fuktats med varmt vatten. Du kan tillsätta ett tvättmedel om ugnen är mycket nedsmutsad.

Ugnens invändiga och utvändiga ytor är av lackerad metall. Skurpulver, stålullssvampar eller andra starka rengöringsmedel kan repa ytorna och ska inte användas. Låt inte vatten rinna in genom ventilationsöppningarna.

Låt inte manöverpanelen bli våt. Manöverpanelen rengörs med en lätt fuktad trasa. Använd inte skurpulver eller andra starka rengöringsmedel. Låt alltid ugnsluckan stå öppen när manöverpanelen rengörs, så att ugnen inte startar under rengöringen. Den vridbara tallriken av glas kan eventuellt rengöras i diskmaskin.

Den vridbara ringen och ugnsgolvet ska rengöras ofta för att undvika oväntade larm. Torka ugnsgolvet med en lätt fuktad trasa och tillsatt lite diskmedel. Den vridbara ringen kan eventuellt rengöras i diskmaskin.

GARANTI

Garantin gäller enligt konsumentköplagen. Under garantitiden ansvarar generalagenten för fel som uppkommit p.g.a. materialfel eller tillverkningsfel. Skulle dessa fel uppstå kommer apparaten att repareras eller bytas ut beroende på vad generalagenten eller dess ombud anser nödvändigt.

Fel som uppstått p.g.a. felaktigt användande t.ex. att apparaten stått påkopplad kontinuerligt, felaktig spänning, överslag eller normal förslitning omfattas ej av garantin. Garantin gäller ej heller om reparationer eller ingrepp gjorts av icke auktoriserad serviceombud.

WORMANCO EL AB
BOX 353
532 24 SKARA
TEL: 0511-29130

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>