

ide line[®]



DK	Mekanisk mikrobølgeovn	2
UK	Mekanisk mikrobølgeovn	9
DE	Mechanischen Mikrowellengerät	14
SE	Mechanical microwave oven.....	20
FI	Mikroaaltouuni.....	26

Art. no.: 753-122

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 mikrobølgeovns funktioner.

Blandt De mange fordele, De vil få, skal vi blot nævne eksempler som sparet tid, mindre energiforbrug og sunde- re 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

- Brug kun ovnen til det som den oprindeligt er lavet til.
- Brug ikke ovnen hvis den har beskadiget ledningerne, stikket eller hvis den ikke fungerer optimalt, eller hvis ovnene er blevet beskadiget eller har fået stød p.g.a. at den har været tabt el. lign.
- Hvis tilledningen på dette apparat bliver beskadiget, må den kun udskiftes på et af fabrikanten angivet værksted, da anvendelse af special værktøj er påkrævet.
- Hvis selve apparatet skulle blive beskadiget skal det indleveres til en fagmand for reparation. Hvis der foretages uautoriseret indgreb i apparatet bortfalder garantien.
- Bloker eller tildæk ikke nogle huller eller udgange på ovnen.
- Brug ikke apparatet udendørs.
- Før første anvendelse af ovnen, skal man sikre sig at drejetallerkenen er på plads, og man skal sikre sig at alt emballage og materialer er fjernet fra ovnen.
- Tænd ikke for ovnen hvis der ikke er noget inden i, da den skal bruge noget til at absorbere mikro-bølgerne. Hvis ovnen tændes uden noget indhold kan ovnen tage skade. Hvis De øver Dem i funktionerne søt da en kop vand i ovnen.
- 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.
- Tør ikke tøj, aviser eller andre materialer i ovnen.
- 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 kognin- gen hurtigere.
 - b. Metalklemmer og andre låg/folier, der indehol- der metaltråde kan danne gnister i ovnen og skal der- for fjernes.
 - c. Hvis materialer indeni ovnen skulle gå i brand, lad da ovn-døren være lukket, sluk for ovnen, og stik- ket tages ud af stikkontakten, eller slå strømmen fra på hoved afbryderen og tilkald en kvalificeret tekniker.
- Brug ikke ovnen, hvis dørens sikkerhedssystemet ikke fungerer, så ovnen kan tændes selvom døren ikke er lukket. Hvis døren er åben er der risiko for at man bli- ver udsat for mikrobølge-strålinger.
- Brug ikke ovnen hvis der sidder rester af rengørings- middel indeni ovnen.
- Ovnene må ikke repareres af andre end en kvalificeret tekniker.
- Opvarm aldrig olie eller fedt i ovnen.
- Når apparatet ikke anvendes skal det anbringes uden for børns rækkevidde. Når apparatet anvendes skal børn der opholder sig i nærheden holdes under opsyn.

VIGTIGE PUNKTER VED BRUG AF MIKROBØLGEOVNEN

- Mindre kødstykker, små fisk og snittede grønsager tilberedes hurtigere end store stykker. Til gullasch, stuvninger og sammenkogte retter skal kødet skæres i stykker, der er max. 2 x 2 cm.
- For at opnå det bedste resultat er det vigtigt at placere maden på den bedste måde. Hvis De bager fx. kartofler, bør de placeres rundt på 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.
- 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.-
- 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.
- Ved tilberedning af grønsager er kogetiden afhængig af grønsagernes friskhed. Kontroller derfor tilberedningen og tillæg eller fratræk noget i tiden.
- 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.
- Hele stege kræver længere tilberedningstid end sammenkogte retter. En gratin med kød og kartofler skal have længere tid end en tærte. En steg kræver længere tid end en ret med hakket kød. Det er altid mængden kontra tiden.
- Fuld effekt anvendes for at få maden til at koge hurtigt og lavere effekt til færdigkogning og for at beholde en god aroma.
- Hvilken effekt, der skal vælges, afhænger af retten. Jo koldere madvaren er, jo længere tilberedningstid. Madvarer med stuetemperatur tilberedes hurtigere end madvarer fra køleskab eller dybfryser. Det må man tage i betragtning, når man bruger tabellerne. Der kan let være op til 50% tidsforskel.
- For at få jævn tilberedning af kompakte retter som kød og fjerkrø er det vigtigt at vende kødstykkerne nogle gange.
- Maden oplagrer varme i sig. Derfor beregnes 10% af tilberedningstiden til denne eftervarme.
- Med bageovnen er man vant til så vidt muligt at undgå at åbne ovndøren. Med mikrobølgeovnen er det anderledes. Her går ingen energi eller væsentlig varme til spilde. De kan åbne ovndøren, så tit De vil, og se til maden.
- Hvis hele middagen tilberedes i mikrobølgeovnen, tilrådes det at starte med de mest kompakte madvarer som f.eks. kartofler. Når disse er kogt, tildækkes de, hvorefter resten tilberedes.
- Ønsker man et "stegt" udseende uden at anvende varmluft eller grill, kan man pensle med grillsovs, eller krydderier som paprika og karry.
- Der kan bages i mikrobølgeovnen, blot ikke efter opskrifter hvori der indgår gær.
- Ved opvarmning af vand og andre drikke i mikrobølgeovnen kan det ske at temperaturen overstiger 100°C (over kogepunktet) uden at det kan ses at væsken koger. For at undgå dette skal følgende overholdes:
 - a). Brug ikke ligestedede beholdere med smalle halse.
 - b). Rør rundt i væsken før beholderen sættes ind i mikrobølgeovnen.
 - c). Efter endt opvarmning lad da beholderen stå et lille stykke tid. Rør nu rundt i væsken igen før beholderen tages ud af mikrobølgeovnen.
- Sørg for, at beholderen ikke er lukket med tætsluttende låg, når de bruges i ovnen – der kan opstå overtryk.
- Metalklemmer og andre låg/folier, der indeholder metaltråde kan danne gnister i ovnen og skal derfor fjernes.
- Kontroller at beholderen er lavet af egnet materiale. Nogle plastarter kan blive "slatne" og miste formen. Andre plastarter og nogle keramik-typer kan sprække – især når der varmes små mængder mad. For at teste om en beholder er egnet til brug i en mikrobølgeovn, skal beholderen stilles ind i ovnen, et glas fyldt halvt op med vand stilles i beholderen. Start ovnen i 15–30 sek. på højeste effekt. Hvis beholderen bliver meget varm at røre ved, bør den ikke benyttes i ovnen.
- Lad ikke ovnen være uden opsyn, når den er igang, især ikke hvis maden varmes i papir, plast eller andet brændbart materiale.
- Ved for lang opvarmningstid kan nogle levnedsmidler forkulle og udvikle røg. Hvis det sker, så lad lågen være lukket og sluk helt for ovnen, så kvæles eventuel opstået ild.
- Lad ikke ovnen køre uden fødevarer i – der skal være noget i ovnen, der kan optage mikrobølgeenergien
- Nogle levnedsmidler med lavt vandindhold, f.eks. chokolade i blokke og bagværk med sødt fyld, skal varmes forsigtigt. Ellers kan de blive ødelagt eller ødelægge beholderen.
- Brug ikke skåle/beholdere og indpakninger af metal medmindre de er udformet specielt til brug i mikroovne. Mikrobølgerne reflekteres og kan ikke komme ind til maden gennem metallet.
- Brug ikke tallerkener eller skåle/beholdere af farvet glas eller med metaldekorationer eftersom de kan blive ødelagt. Ligeledes kan der dannes gnistdannelse i ovnrummet.
- Efter at have opvarmet babymad eller væsker i en sutteflaske rør da altid rundt i maden/væsken og check temperaturen grundigt før servering. Dette skal sikre at varmen er jævnt fordelt og skal gøres for at undgå skoldningsskader. OBS! Låget og/eller sutten må ikke være sat på sutteflasken når denne sættes ind i mikrobølgeovnen.

OBS!

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

Glas

Glasskåle er særdeles velegnede.

Stentøj

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

Plastic

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

Porcelæn

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

Ildfaste lågfade

Glasfade, hvis låg 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.

Stegposer

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

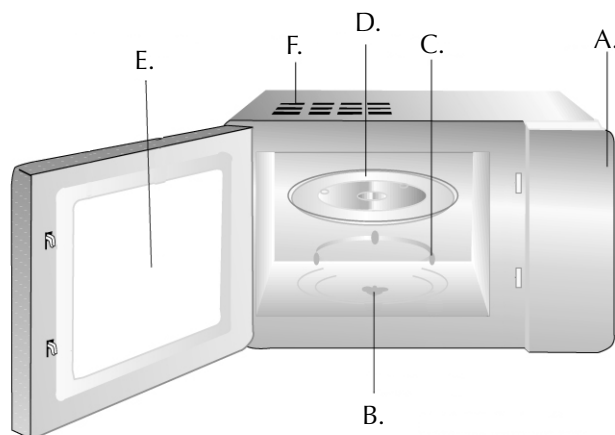
For at lære mikrobølge funktionen på deres ovn at kende, kan vi evt. tilråde Dem at anskaffe specielle kogebøger for mikrobølgeovnen. Disse kan købes hos alle boghandlere og vi kan bl.a. anbefale "Kogebog for mikrobølgeovn" fra forlaget Aschehoug fakta eller "Microovnen". skrevet af Sara Brown.

Brug ikke følgende kogeredskaber

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

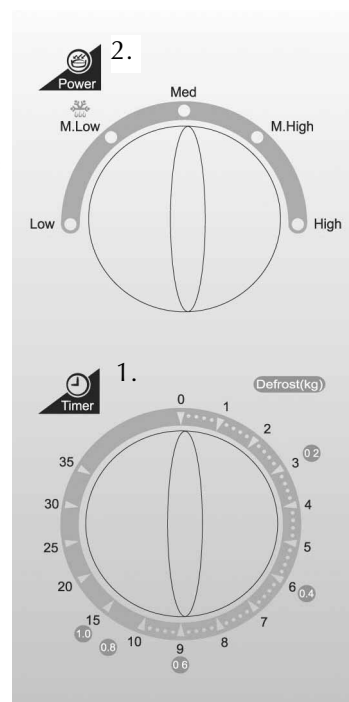
FUNKTIONSOVERSIGT

- A. Betjenings panel
- B. Drivaksel for glastallerken
- C. Ring under tallerken
- D. Glastallerken
- E. Dør vindue
- F. Udluftsnet



KONTROL PANEL

- 1. Timer - 0 - 35 minutter
- 2. Micro indstilling



BRUG

- 1. Sæt stikket i stikkontakten.
- 2. Åben døren og sæt drejetallerkenen i. Sæt beholderen med maden på drejetallerkenen. Stil aldrig maden direkte på drejetallerkenen. Når der tilberedes mad i flere beholdere, skal de arrangeres så de får ligemeget plads og ikke rører ved hinanden. Indholdet i en beholder der står på midten af drejetallerkenen bliver ikke så hurtig varm som indholdet i en beholder der står ude i siden.
- 3. Luk døren.
- 4. Vælg effekttrin, ved at dreje effekttrins knappen om til den ønskede position.
- 5. Indstil tiden ved at dreje timeren om på den ønskede tid.
Note: Hvis tiden skal sættes til at være under 5 minutter, drej knappen forbi 5 minutters indstillingen, drej derefter knappen tilbage til den ønskede tid.
- 6. Når tiden er gået ringer uret, og ovnen slukker automatisk, og timeren vender automatisk tilbage til position "0". Hvis ovnen skal stoppes inden klokken ringer, drejes timeren om på position "0". De kan åbne ovenlågen og se til retten under tilberedningen. Mikrobølgerne standser automatisk, når ovenlågen åbnes. Når De har lukket lågen fortsætter nedtællingen af tilberedningstiden.

Installering af drejetallerken

- Sæt drejetallerkenen på plads på plastringen der sidder i bunden af ovnen.
- Brug ikke ovnen uden drejetallerkenen.
- Brug ikke andre drejetallerkner end den som følger med til denne model.
- Hvis drejetallerkenen er varm, skal den køle af før rengøring eller før den kommer i berøring med vand.
- Kog ikke direkte på drejetallerkenen.

EFFEKTTRIN INDSTILLING

Effekttrins kontrollen tillader Dem at tilberede på det anbefalede effekt for den mad som bliver tilberedt.

- High
- M. High
- Med
- Defrost/M. Low
- Low

Optøningstabel for grøntsager/frugt

Produkt	Mængde	Dybfrossen optøning	Frisk tilberedt
Bærfrugter: Jordbær Hindbær Ribs & solbær	500 g	ca. tider 3 min	ca. tider 2 min
Stenfrugter: Kirsebær Blommer	500 g	4 min	3 min
Æbler el. pærer	500 g		3 min
Blomkålshoved	500 g		6 min
Gulerødder (snittede)	500 g	3 min	3 min
Bønner	500 g	5 min	3 min
Rød,hvid-og grønkål	500 g	5 min	9,5 min
Ærter	500 g	3 min	3 min

Optøningstabel for kød/fisk/brød

Produkt	Mængde	Tid til optøning	Tid til opvarmning
én Portion kød, grøntsager og tilbehør	500 g	ca. tider 9,5 min	ca. tider 3 min
Kød i sauce	500 g	7 min	4 min
Sammenkogte retter	500 g	9,5 min	3 min
Supper	1 liter	5,5 min.	3 min
Fiskeretter	400 g	4,5 min	3 min
Bankekød	450 g	4,5min	3 min
Gullasch	450 g	3 min	4 min
Hønsfrikasse	450 g	4 min	4 min

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.

Sæt 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

Først tager De el-stikket ud fra stikkontakten.

- Ovnens indvendige og udvendige flader er af lakeret metal, der må derfor ikke bruges skurepulver, stålsvampe eller andet, der kan ridse fladerne. Brug en fugtig klud med varmt vand tilsat et opvaskemiddel. Derpå aftørres med en blød klud.
- Drejetallerken af glas kan evt. vaskes op i opvaskemaskine
- Sørg for, at der er rent på lågen og rundt om ovnåbningen, samt på ovndørens pakning af plast, idet urenheder her, kan medføre, at ovnen ikke tændes (p.g.a. ovnens sikkerhedssystem). Er pakningen defekt, skal De sætte Dem i forbindelse med Deres mikrobølgeforhandler.

Inden De sender ovnen til service:

Hvis der opstår situationer hvor De mener at ovnen skal til service. Undersøg da venligst følgende punkter, inden ovnen sendes. Dette kan spare Dem for unødvendige omkostninger.

1. Placer en kop vand inde i ovnen og luk døren. Ovnlyset skal være slukket hvis døren er lukket korrekt.
2. Sæt nu effektrinsvælgeren på "HIGH".
3. Sæt timeren på 3 min. (drej forbi 5 min. og tilbage til 3 min.)
4. Ovnens skal nu starte !
5. Lyser lampen inde i ovnen ?
6. Virker ventilatoren (føl efter om der kommer luft ud ved ventilationshullerne)?
7. Drejer drejetallerknen rundt?
8. Ringede klokken/timeren da der var gået 3 min?
9. Åbn ovndøren og se på vandet i koppen – bobler det (koger)?

Hvis der kan svares nej til et eller flere af punkterne 1-9, skal De kontrollere at stikket er sat ordentlig i stikkontakten. Check også om der evt. er gået en sikring. Hvis mikrobølgeovnen stadigvæk ikke virker kontakt da forhandleren.

MILJØTIPS

Et el/elektronik produkt bør, når det ikke længere er funktionssdygtigt, bortskaffes med mindst mulig miljøbelastning. Apparatet skal bortskaffes efter de lokale regler i din kommune, men i de fleste tilfælde kan du komme af med produktet på din lokale genbrugsstation

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.

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

Vi tager forbehold for trykfejl.

IMPORTØR

Adexi group

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

IMPORTANT SAFEGUARDS

General

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

Cooking:

- Microwaves do not penetrate metal, therefore do not use any metal foil-lined containers unless they are specifically recommended for microwave use. Remove metal ties from food package before placing them in the microwave. Do not use dishes with gold or silver decorations.

- Be certain food and containers are completely in the oven before you attempt to close the door. The oven will not operate if the door is not completely closed.
- Be careful when taking utensils or the tray out of the oven. The dishes will absorb the heat from the cooking food and may be hot to touch.
- Because of the rapid cooking times, pressure from steam can quickly build and cause some foods to burst or spatter. Most foods such as baked potatoes or fruits, should be pierced to allow steam to escape. When cooking eggs, always pierce the yolk. Never cook or reheat eggs in their shells in the microwave.
- Do not use sealed containers or closed jars.
- Do not use your microwave oven for home bottles. Pressure could build up inside the jars and burst them.
- Do not do deep-fat fry in the microwave. It is difficult to control the temperature of the fat, and could cause a fire hazard.
- Use only thermometers which are specifically designed for use in microwave ovens. Conventional meat thermometers could burst and cause damage.
- Popcorn may be prepared in the microwave oven in a special utensil designed for this purpose, making sure the directions supplied by the utensil manufacturer are followed carefully. Do not attempt to pop popcorn in a glass dish. Never pop popcorn in a paper bag unless supplied by manufacturer as heat from the popcorn kernels could cause the bag to ignite.

Cooking utensils

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

China

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

Glass

Oven to table or ceramic containers are usually suitable, again beware of metal trims. Table glass can be used in the preparation of drinks, baked fruits and 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, i.e. those with a high sugar or fat content. Melamine or Urea plastic are unsuitable for microwave cookery since they absorb heat.

Paper

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

Metal

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

Covering

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

Browning Dishes

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

DO NOT USE THE FOLLOWING COOKING UTENSILS

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

INSTALLATION

Examine your oven

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

Placement of oven

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

- Oven must be placed on a flat, stable surface.
For proper operation, the oven must have sufficient air flow. Allow 3 inches of space on both sides of the oven.
 - a. Do NOT block vents on the cabinet. If they are blocked during operation, the oven may overheat. If the oven overheats, a thermal safety device will turn the off. The oven will remain inoperable until it has cooled.
 - b. Do NOT place oven near a hot or damp surface, such as a gas or electric range.
- This oven was manufactured for household use only, and should not be used for commercial use.
- This oven is not designed for built-in use.

Wiring Requirements

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

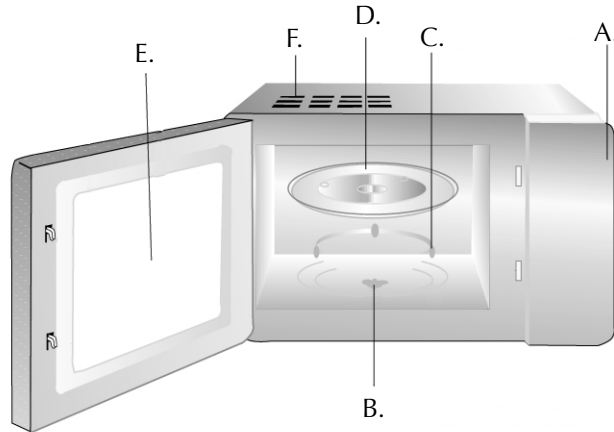
Using a higher voltage is dangerous and may result in damage. Using a lower voltage will cause slower cooking. The manufacture is NOT responsible for damage resulting from the use of the oven with other than the specified voltage.

Turntable

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

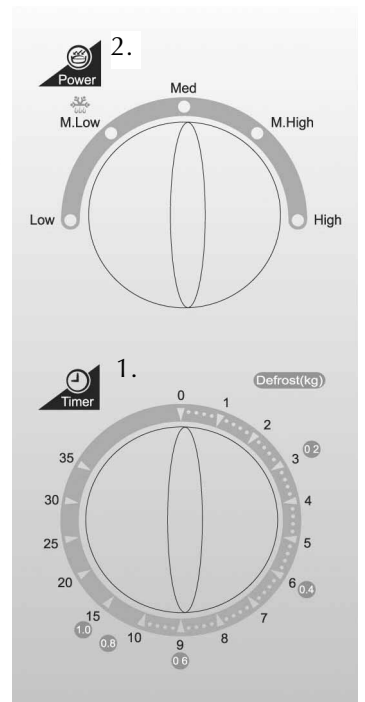
FEATURE DIAGRAM

- A. Panel.
- B. Shaft for turntable.
- C. Roller rest.
- D. Glass turntable.
- E. Observation window.
- F. Spiracle.



CONTROL PANEL

- 1. Timer - 0 - 30 minutes
- 2. Microwave power setting.



COOKING GUIDE FOR POWER CONTROL SETTINGS

The Power-Control feature lets you cook at the best power level for the food being cooked.

POWER CONTROL SETTINGS

- High
- M. High
- Med
- Defrost/M. Low
- Low

OPERATING INSTRUCTIONS

- Connect the oven to a proper power source and switch on.
- Open door and place the glass tray on the bottom of the oven. PLACE CONTAINER OF FOOD on the turntable for cooking.
Do not cook directly on the turntable. When cooking more than one item, arrange food so ideally the items are evenly spaced and do not touch one another. An item placed in the centre of the turntable has a tendency to cook slower than one placed on the outer section.
- Close the door securely.
- Choose the cooking power level, by turning the power selection control to the desired position.
- Set the timer to the required cooking time by turning the knob.
NOTE: When the timer is to be set for less than 5 minutes, turn the knob past the 5 minutes setting, and then turn back to the required time.
- When the cooking time has expired, the bell will ring, the oven will automatically switch off, and the timer will return to the zero setting.

- Turn Power Select Control to correct required power level
- Select correct cooking time using Timer

To stop the cooking process before the bell rings, turn the timer knob to zero setting.

You may open the door while the oven is operating. As soon as the door is opened, the safety mechanism stops the microwave power.

To continue cooking close the door again.

Preparation time for fruit and vegetables

Product	Weight	Defrosting	Fresh prepared
Berries: Strawberry Raspberry Red- and blackcurrant	500 g	3 min	2 min
Stone fruit: Cherries Plum	500 g	4 min	3 min
Apples or Pears	500 g		3 min
Cauliflower	500 g		6 min
Carrots (sliced)	500 g	3 min	3 min
Green beans	500 g	5 min	3 min
Cabbage	500 g	5 min	9,5 min
Pees	500 g	3 min	3 min

Preparation time for meat, fish and portioned dishes

Product	Weight	Defrosting	Reheating
1 Portion meat, vegetables	500 g	9,5 min	3 min
Meat in sauce	500 g	7 min	4 min
Stew, casserole	500 g	9,5 min	3 min
Soup	1 liter	5,5 min.	3 min
Fishdishes	400 g	4,5 min	3 min
Stewed beef	450 g	4,5min	3 min
Gulasch	450 g	3 min	4 min
Fricassee	450 g	4 min	4 min

CLEANING AND CARE

Exterior

The outside surface is precoated metal. Clean the outside with mild soap and water; rinse and dry with a soft cloth. Do not use any type of household or abrasive cleaner.

Interior

The oven walls, ceiling, and floor are stainless steel. For easy cleaning, wipe up any spatters or spills with a soft, damp cloth or sponge after each use or clean with mild detergent and water. For heavier soil, use mild a mild cleanser such as Soft Scrub or Bon Ami following manufacturer's instructions. Commercial oven cleaner, preferably the brush-on type, can also be used following manufacturer's instructions. Apply to stainless steel walls, floor, ceiling or turntable only. Do not use spray-on oven cleaner, it may damage internal parts.

Plastic or nylon scouring sponges or pads recommended for use on Teflon and Silverstone can be used on the oven walls, ceiling or turntable.

Be sure to rinse cavity with a damp cloth or sponge after cleaning to completely remove all cleanser residue. Dry with a soft cloth.

Turntable/Turntable support

The turntable and turntable support be removed for easy cleaning. Wash the turntable and turntable support in mild sudsy water; for stubborn stains use a mild cleanser and scouring sponge as described above. The turntable and turntable support are dishwasher-proof.

Door

Wipe the window on both sides with a damp cloth to remove any spills or spatters. Metal parts will be easier to maintain if wiped frequently with a damp cloth. Avoid the use of harsh abrasives.

Microwave cooking and defrosting guides

The times provided in this section are a guide only. The shape, size and initial temperature of food can vary cooking or defrosting times. It is easy to overcook food; particularly small items; in a microwave oven. Therefore when determining the cooking time for a particular food item it is advisable to set the minimum time and then check it is thoroughly cooked. You can always cook for a little longer if necessary.

BEWARE: If certain food items are cooking for an excessive period they may ignite and cause damage to your oven.

SERVICE CALL CHECK

Please check the following before calling for service:

1. Place one cup of water in a glass measuring cup in the oven and close the door securely. Oven lamp should go off if the door is closed properly.
2. Set Microwave Cooking Control at HIGH.
3. Set timer for 3 minutes (turn dial past 5 minutes, then back to 3 minutes).
4. Does the oven lamp light ?
5. Does the cooling fan work ?
(Put your hand over the rear ventilation openings.)
6. Does the turntable rotate ?
8. After 3 minutes, did a bell ring ?
9. Is the water bubbling ?

Open oven door and remove measuring cup. Close door securely.

If "NO" is the answer to any of these questions, please check your wall socket and fuse. If both the wall socket and the fuse are functioning properly, contact your nearest Authorized Service Station.

IF SERVICE IS NEEDED, PLEASE CONTACT YOUR NEAREST AUTHORIZED SERVICE STATION.

ENVIRONMENTAL TIP

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

THE WARRANTY DO NOT COVER

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

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

We take reservation for printing errors.

IMPORTER

Adexi group

Wir empfehlen Ihnen, daß Sie sich die Zeit nehmen, diese Gebrauchsanweisung durchzulesen. Außerdem möchten wir Ihnen raten, die Gebrauchsanleitung aufzubewahren, falls Sie zu einem späteren Zeitpunkt noch einmal etwas über die Funktionen des Mikrowellengerätes nachlesen möchten.

Einer der vielen Vorteile, die Sie haben werden, sind u.a. Zeitersparnis, geringerer Energieverbrauch und gesünderes Kochen. Sie werden merken, daß Sie eine größere Unabhängigkeit in der Planung der Essenszubereitung bekommen - und Sie werden schnell entdecken, daß Sie Ihren Gefrierschrank für die Aufbewahrung von Fertiggerichten noch mehr verwenden können.

Installation

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

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

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

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

Das Gerät ist für die Verwendung im Haushalt konstruiert und darf nicht für gewerbliche Zwecke verwendet werden. An 230 Volt Wechselspannung, 50 Hz Wechselstrom anschließen. Die Garantie entfällt bei Anschluß an die verkehrte Spannung.

WICHTIGE SICHERHEITSMASSNAHMEN

- Benutzen Sie das Gerät nur für die vorgesehenen Verwendungszwecke.
- Benutzen Sie das Gerät nicht, wenn die Leitungen oder der Stecker beschädigt sind, wenn das Gerät nicht optimal funktioniert oder beschädigt worden ist und Stoßschäden erlitten hat, weil es heruntergefallen ist o.ä..

- Wenn die Zuleitung zu diesem Gerät beschädigt wird, darf sie nur von einer vom Fabrikanten genannten Werkstatt ausgewechselt werden, da für ein Auswechseln die Verwendung von Spezialwerkzeugen notwendig ist.
- Ist das Gerät selbst beschädigt, ist es bei einem Reparaturfachmann abzugeben. Werden an dem Gerät Eingriffe von einer nicht autorisierten Person getätigt, entfällt die Garantie.
- Blockieren oder decken Sie niemals die Löcher oder Ausgänge am Gerät zu.
- Verwenden Sie das Gerät niemals im Freien.
- Vor dem ersten Gebrauch des Gerätes hat man sich zu vergewissern, daß der Drehteller richtig liegt und muß sich ebenfalls vergewissern, daß jegliche Verpackung oder andere Materialien vom Gerät entfernt wurden.
- Schalten Sie das Gerät nicht ein, wenn sich nichts im Gerät befindet, da es etwas braucht, um die Mikrowellen zu absorbieren. Wird das Gerät ohne Inhalt angeschaltet, kann es beschädigt werden. Wenn Sie die Funktionen des Gerätes üben möchten, stellen Sie eine Tasse mit Wasser in das Gerät.
- Nehmen Sie keine Justierungen oder Reparaturen an den Schalteinrichtungen, dem Gehäuse, an Knöpfen oder an irgendwelchen anderen Teilen des Gerätes vor. Entfernen Sie nicht die Außenverkleidung vom Gerät.
- Trocknen Sie kein Bekleidung, Zeittungen oder andere Materialien im Gerät.
- Um das Brandrisiko im Hohlraum des Gerätes zu reduzieren:
 - a. Kochen Sie das Essen nicht zu lange oder zu kräftig. Lassen Sie das Mikrowellengerät nicht unbeaufsichtigt, wenn sich Papier, Plastik oder andere brennbare Materialien im Gerät befinden, um das Kochen zu beschleunigen.
 - b. Metallklemmen und andere Deckel/Folien, die Metallfasern enthalten, können zu Funkenbildung im Innenraum führen und sind deshalb zu entfernen.
 - c. Falls irgendwelche Materialien im Gerät in Brand geraten, lassen Sie die Tür des Gerätes geschlossen, schalten Sie das Gerät aus, ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose oder schalten Sie den Strom am Sicherungskasten aus und fordern Sie einen qualifizierten Techniker an.
- Benutzen Sie das Mikrowellengerät nicht, wenn das Sicherheitssystem der Tür nicht funktioniert und das Gerät angeschaltet werden kann, obwohl die Tür nicht geschlossen ist. Bei Fehlfunktion besteht die Gefahr von Mikrowelleneinwirkung.
- Benutzen Sie das Gerät nicht, wenn sich noch Reinigungsmittelreste im Gerät befinden.
- Das Gerät darf nicht von anderen Personen als qualifizierten Technikern repariert werden.
- Im Gegensatz zu Geräten, die nur eine Mikrowellenfunktion haben, haben alle Heißluft/Grill/Mikrowellengeräte eine Tendenz, am Gehäuse und an der Tür warm zu werden. Denken Sie bitte daran und fassen Sie nichts anderes als die Schalteinrichtungen an während und unmittelbar nachdem die Grill- oder Heißluftfunktion verwendet worden ist.

- Erwärmen Sie niemals Öl oder Fett im Gerät.
- Wird das Gerät nicht benutzt bitte ausser Reichweite von Kindern anbringen. Bei Mikrowellenbetrieb dürfen sich Kinder nie unbeaufsichtigt in der Nähe aufhalten.

Wichtige Punkte bei der Benutzung des Mikrowellengerätes

- Kleinere Fleischstückchen, kleine Fische und geschnittenes Gemüse sind schneller zuzubereiten als große Stücke. Für Gulasch, Eintöpfe und Geschmortes ist das Fleisch in Stücke vom maximal 2x2 cm zu schneiden.
- Um das bestmögliche Ergebnis zu erzielen, ist es wichtig, die Lebensmittel auf bestmögliche Art und Weise in das Gerät zu stellen. Wenn Sie z.B. Kartoffeln backen, sind diese auf dem Drehteller außen im Kreis hineinzulegen. Dadurch erzielt man das beste Resultat. Sind die Lebensmittel verschieden groß, sind die kleinsten Teile mehr in der Mitte zu plazieren und die größten und kompaktesten Teile außen, wo zuerst erwärmt wird.
- Kleinere Mengen kochen schneller als größere Mengen. Wenn Sie die Mengen verdoppeln, erhöht sich die Zubereitungszeit auf fast das Doppelte. Große Mengen in kleinen Schüsseln sind unpraktisch - passen Sie deshalb die Schüsselgröße der Lebensmittelmenge an.
- In den meisten Fällen benutzt man die höchste Leistung bei der Zubereitung des Essens. Die niedrigen Stufen werden vorzugsweise beim Auftauen sowie bei der Zubereitung von Käse-, Milch- und Eierspeisen verwendet. Ganze Eier mit Schale können nicht in der Mikrowelle gekocht werden - sie können explodieren.
- Bei der Zubereitung von Gemüse hängt die Kochzeit von der Frische des Gemüses ab. Kontrollieren Sie deshalb das Gemüse während der Zubereitung und legen Sie etwas Zeit dazu oder ziehen Sie etwas ab.
- Die kurze Zubereitungszeit bewirkt, daß das Essen nicht zerkocht. Man kann eventuell etwas Wasser hinzufügen. Beim Kochen von Fisch und Gemüse sind nur geringe Mengen Wasser notwendig.
- Ganze Braten erfordern eine längere Zubereitungszeit als Eintöpfe. Ein Gratin mit Fleisch und Kartoffeln braucht länger als z.B. eine Quiche. Ein Braten erfordert längere Zeit als ein Gericht mit Hackfleisch. Die Zeit wird immer durch die Menge bestimmt.
- Die höchste Leistung wird verwendet, um das Essen schnell zu kochen und die niedrigere Stufe, um es fertig zu garen und, um ein gutes Aroma zu bewahren.
- Welche Leistungsstufe zu wählen ist, hängt vom Gericht ab. Je kälter die Lebensmittel sind, je länger ist die Zubereitungszeit. Lebensmittel mit Zimmertemperatur können schneller zubereitet werden als Lebensmittel aus dem Kühlschrank oder dem Gefrierschrank. Dies ist zu berücksichtigen, wenn Sie die Tabelle verwenden. Es kann leicht ein Zeitunterschied von 50% entstehen.
- Damit Gerichte mit Fleisch oder Geflügel vollständig erhitzt werden, ist es wichtig, die Fleischstückchen einige Male umzudrehen.
- Das Essen behält die Hitze in sich. Aus diesem Grund gehen 10% der Zubereitungszeit an die Nachwärme.
- Von einem Backofen ist man daran gewöhnt, daß man die Tür so wenig wie möglich öffnen soll. Dies ist bei Mikrowellenöfen nicht der Fall. Hier verschwendet man keine Energie oder wesentliche Hitze. Man kann die Tür öffnen, so oft man will, um nach dem Essen zu sehen.
- Wird die gesamte Mahlzeit im Mikrowellengerät zubereitet, empfiehlt es sich, zuerst die kompakteren Lebensmittel zu erwärmen, wie z.B. Kartoffeln. Wenn diese gekocht sind, werden sie zugedeckt und danach kann der Rest zubereitet werden.
- Möchte man, daß Fleisch aussieht wie gebraten, ohne daß man die Heißluftfunktion oder den Grill verwendet hat, kann man das Fleisch mit Grillsoße oder Gewürzen wie Paprika oder Curry bestreuen.
- Man kann auch im Mikrowellengerät backen, jedoch keine Backwaren, in denen Hefe verwendet wird.
- Beim Erhitzen von Wasser und anderen Getränken in der Mikrowelle kann die Temperatur 100°C (über den Siedepunkt) übersteigen ohne das zu sehen ist, daß die Flüssigkeit kocht.
Um dieses zu vermeiden ist folgendes zu beachten:
 - a) Nie gleichseitige Behälter mit schmalen Hals verwenden.
 - b) Ehe der Behälter in die Mikrowelle gestellt wird sollten Sie die Flüssigkeit umrühren.
 - c) Lassen Sie den Behälter nach beendiger Erhitzung eine Weile stehen. Vor Entnahme des Behälters sollten Sie die Flüssigkeit wieder umrühren.
- Sorgen Sie dafür, daß Behälter nicht mit einem dicht schließenden Deckel geschlossen ist, wenn Sie sie im Gerät verwenden - dadurch kann Überdruck entstehen.
- Metallclips oder andere Deckel/Folien, die Metallfäden enthalten, können Funken bilden und sind deshalb zu entfernen.
- Kontrollieren Sie bitte, daß der verwendete Behälter aus einem geeigneten Material besteht. Einige Kunststoffarten können aufweichen und sich verformen. Andere Kunststoffarten und einige Keramikarten können aufplatzen - besonders wenn kleine Mengen Essen erwärmt werden. Um zu prüfen, ob ein Behälter 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.
- Lassen Sie das Gerät nicht unbeaufsichtigt, wenn es in Gebrauch ist, besonders, wenn das Essen in Papier, Plastik oder anderem brennbaren Material erwärmt wird.
- Bei einer zu langen Erhitzungszeit können die Lebensmittel verkohlen oder Rauch entwickeln. Geschieht dies, lassen Sie die Tür geschlossen und schalten Sie das Gerät aus, dann wird ein eventuell entstandener Brand erstickt.
- Lassen Sie das Mikrowellengerät nicht ohne Lebensmittel laufen - es muß sich immer etwas im Gerät befinden, was die Mikrowellenenergie aufnehmen kann.

- Einige Lebensmittel mit geringem Wasserinhalt, z.B. Blockschokolade und Backwaren mit süßer Füllung, sind sehr vorsichtig aufzuwärmen. Sonst gelingt das Erwärmen nicht oder der Behälter wird beschädigt.
- Verwenden Sie keine Schüsseln oder Behälter aus Metall, wenn sie nicht speziell für die Verwendung in der Mikrowelle geeignet sind. Mikrowellen werden reflektiert und können nicht durch das Metall in das Essen gelangen.
- Verwenden Sie keine Teller oder Schüsseln/Behälter aus gefärbtem Glas oder mit Metalldekor, da dies beschädigt werden kann. Außerdem kann es zu Funkenbildung im Innenraum des Gerätes kommen.

Nach dem Erwärmen von Babynahrung oder Flüssigkeiten in Flaschen sollten Sie auch hier die Nahrung Flüssigkeit gut durchrühren oder schütteln und die Temperatur überprüfen, bevor Sie dem Kind die Nahrung geben. Das Durchrühren Schütteln soll sichern, daß die Wärme gleichmäßig verteilt ist und ebenfalls Verbrennungen vermeiden. ACHTUNG! 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

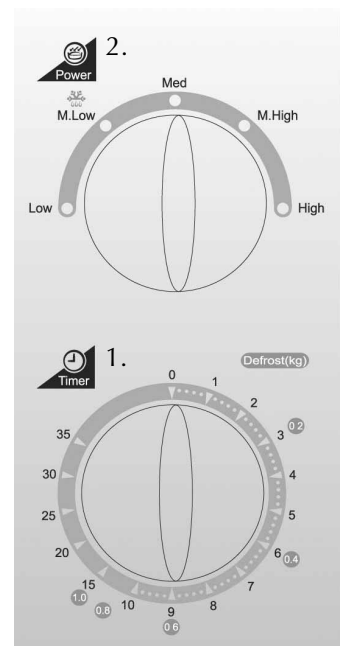
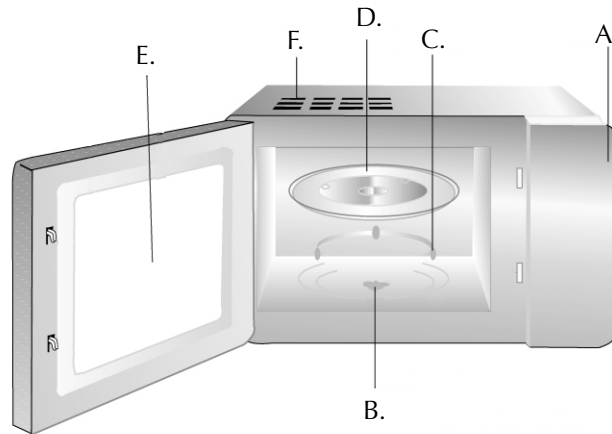
1. Metallschüsseln oder Teller mit Metallrändern
2. Versiegeltes Glas oder Flaschen mit kleinen Öffnungen, die zerplatzen können.
3. Normale Thermometer.
4. Silberpapier oder Aluminiumfolienbehälter, da die Mikrowellen diese nicht durchdringen können und das Essen dann nicht kochen können.
5. Erhitzen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

BESCHREIBUNG

- A. Bedienblende
- B. Antriebswelle für den Glasteller
- C. Drehring
- D. Glasteller
- E. Sichtfenster in der Tür
- F. Entlüftungsgitter

BEDIENBLLENDE

- 1. Timer - 0-30 Minuten
- 2. Einstellung der Leistungsstufen



BENUTZUNG

1. Den Stecker in die Steckdose stecken.
2. Die Tür öffnen und den Drehteller hineinstellen. Den Behälter mit dem Essen auf den Drehteller stellen. Niemals das Essen direkt auf den Drehteller stellen. Werden Lebensmittel in mehreren Behältern zubereitet, sind sie so aufzustellen, daß sie alle gleich viel Platz haben und sich nicht gegenseitig berühren. Der Inhalt in einem Behälter, der in der Mitte des Drehtellers steht, wird nicht so schnell warm wie der Inhalt in einem Behälter außen auf dem Drehteller.
3. Die Tür schließen.
4. Die gewünschte Leistung durch Drehen des Reglers wählen.
5. Die Zeituhr auf die gewünschte Zeit einstellen. Anmerkung: Bei kürzeren Zeiten als 5 Minuten, ist die Zeituhr über 5 Minuten zu drehen und danach ist dann die gewünschte Zeit einzustellen.
6. Wenn die Zeit abgelaufen ist, klingelt die Uhr und das Gerät stellt sich automatisch aus. Die Zeituhr geht automatisch wieder in "0"-Position. Wird das Gerät vor dem Klingeln der Uhr gestoppt, ist die Zeituhr wieder in die Position "0" zu stellen. Die Tür kann während der Zubereitung des Gerichtes nicht geöffnet werden. Die Mikrowellenstrahlung endet bei Öffnung der Tür automatisch. Nach Schließen der Tür läuft die Uhr weiter.

Anbringung des Drehtellers:

- Setzen Sie den Drehteller auf den Platz auf dem Kunststoffring unten im Gerät.
- Verwenden Sie das Gerät nicht ohne Drehteller.
- Verwenden Sie keinen anderen Drehteller als den mit diesem Modell zusammen gelieferten.
- Ist der Drehteller heiß, muß er vor dem Reinigen oder bevor er mit Wasser in Berührung kommt abkühlen.
- Kochen Sie nicht direkt auf dem Drehteller.

Auftauen:

Verwenden Sie die Leistungsstufe "Defrost" zum Auftauen. Danach ist die Auftauzeit mit der Zeituhr einzustellen.

EINSTELLUNG DER LEISTUNGSSTUFEN

Mit der Leistungseinstellung wählen Sie die für das jeweilige Gargut empfohlene Leistungsstufe.

- High
- M. High
- Med
- Defrost/M. Low
- Low

1. Bedienung über Drehregler um die gewünschte Leistungsstufe zu erreichen
2. Bedienung über Zeitschaltuhr um die genaue Kochzeit einzustellen

ZUBEREITUNG:

Hier einige Vorschläge für einfache Alltagsgerichte:

Rinderbraten

Menge: 2 kg

Der Rinderbraten ist in einer Bräunungschale oder einer Bratpfanne 4 Min. auf jeder Seite anzubraten - mit Folie abdecken und 16-20 Min. in das Mikrowellengerät setzen. Nach dem Herausnehmen muß er noch einige Minuten ziehen, während man z.B. einen Blumenkohl in der Mikrowelle zubereiten kann (7 Minuten). Für beides ist die höchste Leistungsstufe zu wählen.

Bayrische Würstchen

Diese werden besonders lecker im Mikrowellengerät. Legen Sie z.B. 4 Stck. in eine flache Schale zusammen mit 2 Eßlöffeln Wasser. Mit Folie abdecken und 4-5 Min bei höchster Leistung kochen.

Kasseler

Ca. 11-16 Min. in der Mikrowelle kochen (mirkowellengeeignete Bratenbeutel verwenden). Danach mit süßem Senf bestreichen und eine Schicht dunklen Puderzucker darüber und unter den Grill in Ihrem normalen Ofen stellen, bis der Braten krosch ist. Mit Karotten, Rosenkohl und Flute servieren.

Zeittabellen

Obst/Gemüse

Produkt	Menge	Auftauen	Frisch
Beeren: Erdbeeren Himbeeren Johannisbeeren	500 g	3 min	2 min
Steinobst: Kirschen Pflaumen	500 g	4 min	3 min
Äpfel, Birnen	500 g		3 min
Blumenkohl	500 g		6 min
Möhren	500 g	3 min	3 min
Bohnen	500 g	5 min	3 min
Kohl	500 g	5 min	9,5 min
Erbsen	500 g	3 min	3 min

Die angeführten Zeiten sind Richtwerte.

Fleisch/Fisch/Fertiggerichte

Produkt	Menge	Auftauen	Frisch
1 Portion Fleisch, Gemüse und Zubehör	500 g	9,5 min	3 min
Fleisch in Sauce	500 g	7 min	4 min
Eintopfgerichte	500 g	9,5 min	3 min
Suppen	1 liter	5,5 min.	3 min
Fischgerichte	400 g	4,5 min	3 min
Rindsragout	450 g	4,5min	3 min
Gulasch	450 g	3 min	4 min
Hühnerfrikassee	450 g	4 min	4 min

Die angeführten Zeiten sind Richtwerte.

Nackenbraten

Menge: ca. 2 kg

Die Bräunungsschale 7 Min. in die Mikrowelle setzen. Danach den Braten 4,5 Min braten, umdrehen und mit Folie abdecken. Nochmals 13-16 Min. kochen. Den Bratensaft für Soße verwenden. Den Braten 5 Minuten ruhen lassen und dann aufschneiden. Bei Höchstleistung zubereiten.

Eintopfgerichte

Rindfleisch oder Schweinefleisch in kleine Stücken schneiden und 7 Minuten in Bräunungsschale erhitzen. Zwiebelringe 2 Minuten bräunen. Das Fleisch 3-3,5 Min. bräunen, dann anwenden. Das geschnittene Gemüse wie z.B. 1 große Zwiebel, 2 Porreestangen und 2 Karotten hinzugeben. Das Gericht nochmals ca. 4 Minuten erhitzen. Reis und Flute dazu reichen. Das Gericht mit Folie abdecken. Die höchste Leistungsstufe verwenden.

Frikadellen

Die Bräunungsschale 6-7 Minuten aufwärmen. Die Frikadellen formen und in die Bräunungsschale legen, nachdem man ein Stückchen Margarine hineingegeben hat. Die Frikadellen 2,5 - 3,5 Minuten auf der einen Seite erwärmen und danach 4,5 - 5,5 Minuten auf der anderen Seite. Beachten Sie, daß die Zeit von der Menge der Frikadellen abhängt. Ihre gekochten Kartoffeln legen Sie in eine Schüssel und kochen Sie sie im Gerät mit Folie darüber - Kochzeit ca. 10 Minuten. 1-2 Mal während des Kochens umrühren. Die höchste Leistungsstufe verwenden.

Popcorn

Immer die Anweisungen des Herstellers befolgen. Niemals Popcorn in einem Glasbehälter zubereiten. Niemals Popcorn in einer Papiertüte zubereiten - außer wenn sie speziell für diesen Zweck gemacht ist, da die Popcorn-Körner die Tüte anzünden können. Niemals das Mikrowellengerät verlassen, wenn man Popcorn zubereitet.

Reinigung

Zuerst ist der Stecker aus der Steckdose zu ziehen. Die Innen- und Außenflächen des Gerätes sind aus lackiertem Metall. Deshalb dürfen kein Scheuerpulver, Stahlschwämme oder andere Reinigungsmittel verwendet werden, die die Oberflächen zerkratzen können. Verwenden Sie einen in warmem Wasser mit Geschirrspülmittel angefeuchteten Lappen. Mit weichem Lappen trocknen. Der Drehteller aus Glas kann eventuell im Geschirrspüler gewaschen werden. Sorgen Sie dafür, daß die Tür und die Öffnung sauber sind. Auch die Kunststoffdichtung des Ofens muß sauber sein, da Schmutz dazu führen kann, daß das Gerät nicht ange stellt werden kann (Sicherheitssystem des Gerätes). Ist die Dichtung defekt, wenden Sie sich bitte an den Händler, der Ihnen die Mikrowelle verkauft hat.

Bevor Sie Ihr Gerät zur Reparatur bringen:

Wenn Sie meinen, daß Ihr Gerät repariert werden muß, untersuchen Sie bitte vorher folgende Punkte. Dadurch können Sie sich unnötige Kosten ersparen.

1. Stellen Sie eine Tasse Wasser in den Garraum und schließen Sie die Tür. Die Garraumbeleuchtung muß abgeschaltet sein wenn die Tür ordentlich geschlossen ist.
2. Wählen Sie mit dem Mikrowellen-Leistungsschalter die Leistungsstufe "HIGH".
3. Stellen Sie den Zeitschalter auf 3 Minuten (den Drehknopf zunächst auf mehr als 5 Min. drehen, danach auf 3 Min. zurückstellen).
4. Die Mikrowelle wird in Betrieb gesetzt!
5. Leuchtet die Garraumbeleuchtung?
6. Wirkt die Lüftung (überprüfen Sie, daß aus den Lüftungsschlitzen Luft austritt)?
7. Dreht sich der Drehteller?
8. Ertönte ein Signalton nachdem 3 Minuten vergangen waren?
9. Öffnen Sie die Tür und prüfen Sie ob das Wasser brodeln (kocht)?

Sollten Sie einen oder mehrere Punkte f)-j) bejahen können, müssen Sie überprüfen, ob der Stecker richtig in der Steckdose steckt. Überprüfen Sie ebenfalls, ob evt. eine Sicherung durchgebrannt ist. Sollte die Mikrowelle trotzdem nicht funktionieren verständigen Sie bitte den Verkäufer.

UMWELTTIPS

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

DIE GARANTIE WIRD HINFÄLLIG

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

Für etwaige Druckfehler wird keine Haftung übernommen.

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

Importeur:

Adexi group

För att Ni skall få mest glädje av Er nya 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 Mikrovågsugns funktioner.

INSTALLERING

Denna Mikrovågsugn är kvalitetskontrollerad på fabriken, men för säkerhets skull bör Ni efter det att Ni packat upp den kontrollera att apparaten inte har blivit fraktskadad.

Om Ni misstänker att Mikrovågsugnen har blivit skadad i frakten, använd den ej utan gå tillbaka till inköpsstället med den för kontroll.

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

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

Ventilationsöppningarna på Mikrovågsugnen får inte blockeras.

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

Mikrovågsugnen kan inte användas förrän den är helt avkyld igen.

Placera inte Mikrovågsugnen i närheten av värmekällor som spishäll etc.

Denna Mikrovågsugn är endast till för användning i hushåll.

Får endast anslutas till 230 V ~ 50Hz.

VIKTIGA SÄKERHETSFÖRESKRIFTER

- Använd endast Mikrovågsugnen till det den är till för.
- Mikrovågsugnen får ej användas om den inte fungerar som den skall.
Ej heller om sladden eller stickkontakten är skadad.
- Om Mikrovågsugnen eller sladden skulle bli skadad skall den lämnas in till en auktoriserad serviceverkstad för reparation då det krävs specialverktyg.
Om oauktoriserat ingrepp skett på Mikrovågsugnen gäller inte garantin.
- Ventilationsutsläpp och hål får inte blockeras eller täckas över.
- Använd inte apparaten utomhus.
- Före Mikrovågsugnen används första gången skall man se till att den roterande glastallriken är på plats och att allt emballage är borttaget från apparaten.
- Mikrovågsugnen får inte startas tom då mikrovågorna måste absorberas i något.
Om Mikrovågsugnen startas utan något innehåll kan den gå sönder och då gäller inte garantin. Om Ni skall öva Er på apparatens funktioner, ställ in en kopp med vatten i ugnen.

- Utför inga justeringar eller reparationer på kontrollpanelen, höljet, knapparna eller några andra delar på ugnen. Avlägsna inte den yttre klisterpanelen från Mikrovågsugnen.
- Torka inte tyg, papper eller andra material i ugnen.
- För att reducera risken för brand i Mikrovågsugnen:
 - a) Överkoka inte maten. Lämna inte Mikrovågsugnen utan tillsyn om det finns papper, plast eller andra brandfarliga material inuti ugnen för att göra tillagningen snabbare.
 - b) Metallklämmor och lock/folier som innehåller metalltrådar kan frambringa gnistor i ugnen och skall därför tas bort innan Mikrovågsugnen startas.
 - c) Om material inuti ugnen börjar brinna, låt då luckan vara stängd och stäng av Mikrovågsugnen. Drag därefter ut sladden från vägguttaget eller stäng av huvudströmbrytaren och tillkalla en auktoriserad servicefackman.
- Använd inte Mikrovågsugnen om inte luckans säkerhetsströmbrytare fungerar så att man kan starta ugnen utan att stänga luckan. Om luckan är öppen och Mikrovågsugnen är igång finns det risk för att man blir utsatt för mikrovågsstrålning.
- Använd inte Mikrovågsugnen om det finns rester av rengöringsmedel i den.
- Mikrovågsugnen får endast repareras av en auktoriserad serviceverkstad.
- I motsats till Mikrovågsugnar som endast har mikrovågsfunktionen, har alla konvektions (grill)/mikrovågsugnar en tendens till att bli varm på höljet och luckan. Se därför till att endast röra vid kontrollpanelen under och omedelbart efter att grill el. varmluftsfunktionen har används.
- Värm aldrig olja eller fett i Mikrovågsugnen.
- När ugnen inte används skall den förvaras där barn inte kan komma åt den.
- Under användning skall barn som befinner sig i omedelbar närhet av den hållas under uppsikt.

VIKTIGA PUNKTER VID ANVÄNDNING AV MIKROVÅGSUGNEN

- Mindre köttstycken, småfisk och snittade grönsaker tillreds snabbare än stora stycken. Till gullasch, stuvningar och sammankokta rätter skall köttet skäras i stycken som är max 2 x 2 cm.
- För att uppnå bästa resultat, är det viktigt att placera maten på bästa sätt. Om Ni gör t.ex. bakpotatis, skall de placeras runt på den roterande glastallriken för att uppnå bästa resultat. Är det skillnad på storlek på potatisarna, skall de minsta placeras i mitten och de större längre ut på tallriken där uppvärmningen sker först.
- Mindre mängder kokar snabbare än stora. Om Ni fördubblar mängden ökar tillagningstiden nästan det dubbla. Det är opraktiskt med små mängder i stora skålar. Anpassa därför alltid skålen eller fatets storlek till mängden mat.
- I de flesta fall tillagar man maten på full effekt. De låga effektlägena används till upptining samt tillredning av ost, mjölk eller äggrätter.
Hela ägg med skal kan inte kokas i Mikrovågsugnen då de kan sprängas.
- Vid tillredning av grönsaker är koktiden avhängt till grönsakernas färskhet
Kontrollera därför tillredningen och lägg till eller minska tiden efter behov.
- Den korta tillredningstiden medför att matens naturliga vätska inte försvinner.
Ni kan eventuellt tillsätta lite vatten vid behov. Vid kokning av fisk och grönsaker behövs endast en mindre mängd vatten.
- Hela stycken kött kräver längre tids tillredning än blandade smårätter.
En gratäng med kött och potatis kräver längre tid än en köttfärsplätt. En stek kräver längre tid än en rätt med hackat kött. Det är alltid mängden kontra tiden.
- Full effekt används för att få maten att koka snabbt och lägre effekt till att koka klart och behålla en god arom.
- Vilken effekt som skall användas är avhängt till vilken rätt man skall laga. Ju kallare matvarorna är desto längre tillredningstid. Matvaror med rumstemperatur tillreds snabbare än matvaror från kylen eller frysen. Det skall man ha med i beräkningen när man läser tabellerna. Det kan vara upp till 50% tidsskillnad.
- För att få en jämn tillredning av kompakta rätter som kött och fågel är det viktigt att vända på delarna några gånger.
- Maten lagrar värme i sig själv. Därför beräknas 10% av tillredningstiden till denna eftervärme.
- Med vanliga ugnar är man van vid att så lite som möjligt öppna ugnsluckan för att titta till maten. Med Mikrovågsugnen är det annorlunda. Här går ingen energi eller väsentlig värme till spillo. Ni kan öppna ugnsluckan hur ofta Ni vill och se till maten. Detta gäller endast när ugnen används med Mikrovågor - används grill och/eller varmluft bör ugnsluckan hållas stängd.
- Om hela middagen tillreds i Mikrovågsugnen, skall man börja med de mest kompakta matvarorna som exempelvis potatis. När dessa är kokta skall de täckas över medan de andra matvarorna tillreds.
- Önskar man ett "stekt" utseende utan att använda varmluft eller grill, kan man pensla med grillspad eller kryddor som paprika och curry.
- Ni kan baka i Mikrovågsugnen, dock inte efter recept som innehåller jäst - detta gäller endast om Ni använder mikrovågor - används varmluft kan Ni baka som i en vanlig ugn.
- Vid uppvärmning av vatten och andra vätskor i Mikrovågsugnen kan det hända att temperaturen överstiger 100°C (över kokpunkten) utan att man ser att vattnet kokar. För att undgå detta skall följande vidtagas:
 - a) Använd inte likasidade behållare med smal hals.
 - b) Rör runt i vätskan innan behållaren ställs in i Mikrovågsugnen.
 - c) Efter var uppvärmning låt behållaren stå en stund. Rör runt i vätskan igen innan behållaren tages ut från Mikrovågsugnen.
- Se till att behållaren inte har ett tätslutande lock, när den används i ugnen - det kan uppstå övertryck.
- Metallklämmor och andra lock/folier, som innehåller metall kan frambringa gnistor i Mikrovågsugnen och skall därför tas bort.
- Kontrollera att behållaren är gjord i ett lämpligt material. Några plastmaterial kan mjukna och mista formen. Andra plastmaterial och några keramikmaterial kan spricka - speciellt när det värms små mängder mat. För att testa om det material Ni tänkt att använda i Mikrovågsugnen är lämpligt, tag ett glas halvfyllt med vatten och ställ i behållaren i ugnen i 15-30 sekunder på högsta effekt. Om behållaren blir mycket varm bör den ej användas i ugnen.
- Lämna inte ugnen utan uppsikt när den är igång om maten värms i papper, plast eller andra brandfarliga material.
- Vid för lång tids uppvärmning kan en del livsmedel förkolna och utveckla rök.
Om detta sker, låt luckan vara stängd och stäng av Mikrovågsugnen, så kvävs eventuell eld.
- Låt inte Mikrovågsugnen köras utan mat i - det skall vara något i den som absorberar mikrovågorna.
- Livsmedel med lågt vatteninnehåll t.ex. blockchoklad och bakverk med söt fyllning, skall värmas försiktigt, annars kan de förstöras eller förstöra behållaren.
- Använd inte skålar/behållare och förpackningar av metall med mera såvida de ej är gjorda speciellt för användning i Mikrovågsugnar. Mikrovågorna reflekteras och kan inte komma in till maten genom metallen.
- Använd inte tallrikar eller skålar/behållare av färgat glas eller med metalldekor eftersom de kan bli förstörda. Likaså kan de framkalla gnistor i ugnstrymmet.

- Efter att ha uppvärmt babymat eller vätskor i en nappflaska, rör då alltid runt i vätskan och kontrollera temperaturen grundligt före servering. Detta skall göras för att säkra att värmen är jämt fördelad och för att undvika skållningsskador.
OBS! Locket och nappen får inte vara på nappflaskan när den sätts in i Mikrovågsugnen för uppvärmning.

OBS!

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

Glas

Glasskålar är utomordentliga att använda.

Keramik

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

Plast

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

Porslin

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

Det är viktigt att övertäcka maten!

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

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

Stekfolie

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

Hushållspapper

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

Vätt 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. Plocka små hål i påsen och lägg den i Mikrovågsugnen på en tallrik eller ett glasfat.

Kokböcker

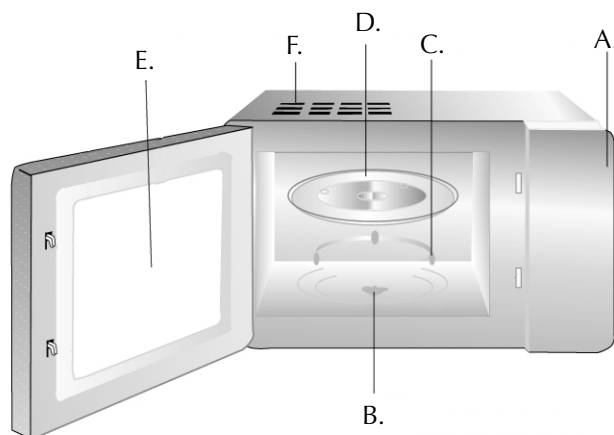
Vi rekommenderar Er att anskaffa speciella kokböcker för tillagning i Mikrovågsugn, som finns i bokhandeln. Där finns det ytterligare knep för att maten skall bli så god som möjligt.

Använd inte följande redskap:

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

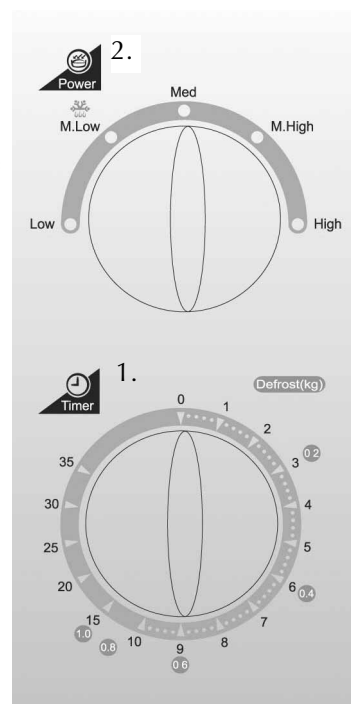
FUNKTIONSOVERSIKT

- A. Betjäningspanel
- B. Drivaxel till tallriken
- C. Ring under tallriken
- D. Glastallrik
- E. Dörrfönster
- F. Utluftningsgaller



KONTROLLPANEL

1. Timer – 0 – 30 minuter
2. Mikroinställning



ANVÄNDNING

1. Sätt i sladden i vägguttaget.
2. Öppna luckan och montera den roterande glastallriken. Ställ in behållaren med mat på glastallriken. Ställ aldrig någon mat direkt på glastallriken. När Ni tillreder mat i flera behållare skall Ni se till att de får lika mycket plats och inte kommer i kontakt med varandra. Innehållet i den behållare som står placerad i mitten av den roterande glastallriken blir inte lika fort varm som de som står ytterst på tallriken.
3. Stäng luckan.
4. Välj effektläge genom att vrida effektlägesknappen till önskad position (effektläge).
5. Ställ in önskad tid genom att vrida timern till önskad position (tid).
Notera: Om timern skall ställas in på mindre än 10 minuter, vrid timern förbi 10 minuter och vrid därefter tillbaka timern till önskad position.
6. När den inställda tiden gått, ringer timern och ugnen stängs av automatiskt.

Om Mikrovågsugnen skall stoppas innan tiden gått ut, vrid timern till position "0". Ni kan öppna luckan och se till maten under tillredningen.

Mikrovågorna stoppar automatiskt när ugnsluckan öppnas. När Ni stänger luckan igen fortsätter tillredningen.

Installering av den roterande glastallriken

- Sätt tallriken på plats på plastringen som sitter i botten av Mikrovågsugnen.
- Använd inte ugnen utan den roterande glastallriken.
- Använd inte andra roterande glastallrikar än den som följer med denna modell.
- Om tallriken är varm, skall den kylas av före rengöring eller innan den kommer i beröring med vatten.
- Lägg inte maten direkt på den roterande glastallriken.

Upptining

Använd effektläge "Defrost" för upptining. Därefter väljs den tid man önskar med timerknappen.

INSTÄLLNING AV EFFEKTLÄGE

Effektlägeskontrollen används för att följa rekommenderad effekt för den mat som tillagas.

- High
- M. High
- Med
- Defrost/M. Low
- Low

1. Vrid effektlägesväljaren till önskad position
2. Vrid timern till önskad tillredningstid

RENGÖRING

Drag ur sladden ur vägguttaget.

Mikrovågsugnens invändiga och utvändiga ytor är av lackerad metall, Ni får därför inte använda skurpulver, svinto eller annat som kan repa ytorna.

Använd en fuktig trasa med varmt vatten och diskmedel. Torka därefter torrt med en torr trasa. Den roterande glastallriken kan diskas i diskmaskin.

- Se till att det är rent runt omkring och på luckan. Var speciellt noga med att det är rent runt luckans säkerhetslås samt packning, så att ugnen startar när luckan är stängd. Är packningen defekt, tag kontakt med inköpsstället.

MILJÖTIPS

En elektronisk produkt bör när den inte längre är funktionsduglig lämnas på ett sådant ställe där det orsakar minst möjlig miljöbelastning. Apparaten skall slängas efter de lokala regler som gäller i kommunen, men generellt kan man lämna in produkten på en lokal återvinningsstation.

Upptiningstabell för grönsaker och frukt

Produkt	Mängd	Tid för upptining	Tid för tillagning
Jordgubbar		ca. tider	ca. tider
Hallon			
Vinbär	500 g	3,5 min	2,5 min
Körsbär			
Plommon	500 g	4,5 min	3-3,5 min
Äpplen & Päron	500 g		3-3,5 min
Blomkålshuvud	500 g		7 min
Morötter	500 g	3,5 min	3-3,5 min
Bönor	500 g	6 min	3,5 min
Röd, vit, och grönkål	500 g	6 min	10-11 min
Ärter	500 g	3-3,5 min	3-3,5 min

Upptiningstabell för kött, fisk och bröd

Produkt	Mängd	Tid för upptining	Tid för tillagning
En portion kött, grönsaker och tillbehör	500 g	ca. tider 11 min	ca. tider 3,5 min
Köt i sås	500 g	8 min	4,5 min
Blandade rätter	500 g	11 min	3,5 min
Soppor	1 liter	5,5 min.	3-3,5 min
Fiskrätter	400 g	5,5 min	3,5 min
Kallops	450 g	5,5 min	3,5 min
Gullasch	450 g	3,5 min	4,5 min

PROBLEMGUIDE

Om det uppstår problem med Mikrovågsugnen, skall den sändas till Din återförsäljare. Men innan Ni skickar den, undersök då vänligen nedanstående punkter först - det kan spara Er från onödiga omkostnader.

1. Placera en kopp vatten inne i ugnen och stäng luckan. Ungsbelysningen skall slockna om luckan är stängd korrekt.
2. Sätt effektlägesväljaren på "HIGH".
3. Ställ timern på 3 min. (Vrid förbi 5 minuter och vrid tillbaka till 3 minuter.)
4. Ugnen skall nu starta.
5. Lyser lampan inne i ugnen?
6. Fungerar fläkten. (Undersök om det kommer luft från ventilationsöppningarna?)
7. Går den rotterande glastallriken runt?
8. Ringer timern efter det att det gått 3 minuter?

Om Ni svarat nej till en eller flera av punkterna A-J, skall Ni kontrollera att sladden sitter ordentligt i vägguttaget. Kontrollera också om det ev. har gått en säkring. Om Mikrovågsugnen fortfarande inte fungerar korrekt - tag kontakt med Din återförsäljare.

GARANTI

Garanti 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 inte av garantin. Garantin gäller inte heller om reparationer eller ingrepp gjorts av icke auktoriserade serviceombud. Garantin gäller endast om inköpsdatum kan styrkas genom datumstämplat kassakvitto.

Rätten till tryckfel förbehålls

På grund av konstant utveckling av våra produkter på funktions- och designsidan förbehåller vi oss rätten till ändring av produkten utan vidare information

IMPORTÖR:

Adexi group

Suosittamme, että käyttäisitte aikaanne tämän käyttöohjeen lukemiseen.

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

ASENNUS

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

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

Uunia ei voi käyttää, ennen kuin se on jäähtynyt. Älkää sijoittako uunia kuumien alueiden lähelle, kuten kaasulieden tai sähkökeittolevyjen läheisyyteen.

Uuni on valmistettu kotitalouskäyttöön, eikä sitä saa käyttää elinkeinon harjoittamiseen.

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

TÄRKEITÄ TURVATOIMIA

1. Käyttäkää uunia ainoastaan siihen tarkoitukseen, johon se on valmistettu.
2. Älkää käyttäkö uunia, jos sen johdot tai pistotulppa ovat vaurioituneet tai jos se ei toimi kunnolla, tai jos uuni on vaurioitunut tai saanut iskuja esim. pudotessaan tms.
3. Tämän laitteen virtajohdon vaurioituessa sen saa vaihtaa ainoastaan tehtaan ilmoittama huoltopiste, koska työssä tarvitaan erikoistyökaluja.
4. Jos itse laite vaurioituu, se tulee toimittaa korjattavaksi ammattitaitoiselle korjaajalle. Takuu raukeaa, jos laitteelle tehdään luvattomia toimenpiteitä.
5. Älkää tukkiko tai peittäkö mitään aukkoja uunissa.
6. Älkää käyttäkö laitetta ulkotiloissa.
7. Varmistukaa ennen uunin ensimmäistä käyttöä, että kiertolautanen on paikallaan, ja että kaikki pakkausmateriaalit on poistettu uunista.

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

TÄRKEITÄ SEIKKOJA MIKROAALTOUUNIN KÄYTÖSTÄ

1. Pienet lihapalat, pienet kalat ja paloitellut vihannekset valmistuvat nopeammin kuin suuret palat. Gulasseihin, muhennoksiin ja pataruokiin liha tulee leikata paloiksi, joiden suurin koko on 2 x 2 cm.
2. Parhaan tuloksen saavuttamiseksi on tärkeää sijoittaa ruoka mahdollisimman hyvin. Esimerkiksi perunoita paistettaessa ne tulee sijoittaa ympäri pyörivää alustaa, jolloin saadaan aikaan paras tulos. Jos valmistettavat elintarvikkeet ovat kovin eri kokoisia, sijoitetaan pienimmät osat kesemmälle ja isommat ja tiiviimmät osat ulommaksi, jossa kuumentuminen tapahtuu ensin.
3. Pienet määrät kiehuvat isoja nopeammin. Jos kaksinkertaistatte määrän, pitenee valmistumisaika melkein kaksinkertaiseksi. Pieniä määriä ei kannata kuumentaa isossa astiassa, joten sovittakaa aina maljan tai vadin koko ruoan määrään.
4. Useimmissa tapauksissa ruoka valmistetaan täydellä teholla. Alhaista tehoa käytetään ensisijaisesti lämmittämiseen sekä juusto-, maito- ja munaruokien valmistukseen. Kokonaisia kuorellisia kananmunia ei saa keittää mikroaaltouunissa, koska ne saattavat räjähtää.
5. Vihannesten valmistuksessa keittoaika riippuu vihannesten tuoreudesta. Valvokaa tästä syystä valmistumista ja lisäätkää tai lyhentäkää aikaa jonkin verran.

6. Lyhyen valmistumisajan johdosta ruoasta ei kiehu nesteitä pois. Vähän vettä voidaan mahdollisesti lisätä. Kalan ja vihannesten keittämiseen tarvitaan vettä vain hyvin vähän.
7. Kokonainen paisti vaatii pitemmän kypsennysajan kuin pataruoat. Liha- ja perunalaatikko tarvitsee pitemmän ajan kuin piirakka. Paisti tarvitsee pitemmän ajan kuin jauhelihaa sisältävä ruokalaji. Määrä vastaa aina aikaa.
8. Täyttä tehoa käyttäen ruoka saadaan kiehumaan nopeasti ja alhaisemmalla teholla kiehutetaan hiljalleen sekä säilytetään ruoan hyvät aromit.
9. Valittava teho riippuu ruokalajista. Mitä kylmempiä ruokatarvikkeet ovat, sitä pitempi on valmistusaika. Huonelämpötilassa olevat ruokatarvikkeet valmistuvat nopeammin kuin jääkaapista tai pakastimesta otetut.
10. Jotta kiinteät ruoat, kuten liha ja siipikarja, kypsyisivät tasaisesti, on tärkeää käänellä lihapaloja muutaman kerran.
11. Ruokaan varastoituu lämpöä. Siten lasketaan 10 % kypsennysajasta saatavan tästä jälkilämmöstä.
12. Paistinuunin kanssa ihmiset ovat tottuneet siihen, että uunin avaamista vältetään viimeiseen saakka. Mikroaaltouunin tilanne on toinen. Energiaa tai välttämätöntä lämpöä ei mene hukkaan. Voitte avata uunin luukun niin usein kuin haluatte, ja kurkistaa ruokaa.
13. Jos koko ateria valmistetaan mikroaaltouunissa, neuvotetaan aloittamaan kiinteimmistä ruokatarvikkeista, kuten esim. perunoista. Perunoiden kypsyttyä ne peitetään, ja sitten valmistetaan loput.
14. Jos halutaan saada aikaan "paistettu" ulkonäkö käyttämättä kuumaa ilmaa tai grilliä, voidaan sivellä grillikastikkeilla tai mausteilla, kuten paprikalla ja currylla.
15. Mikroaaltouunissa voi paistaa leivonnaisia, mutta ei sellaisten ohjeiden mukaan, jotka sisältävät hiivaa.
16. Kuumennettaessa vettä ja muita juomia mikroaaltouunissa saattaa käydä niin, että lämpötila nousee yli 100° C (yli kiehumispisteen) ilman että neste näyttäisi kiehuvan. Tämän välttämiseksi tulee noudattaa seuraavia ohjeita:
 - a). Älkää käyttäkö suoraseinäisiä ja kapeakaulaisia astioita.
 - b). Sekoittakaa nestettä ennen kuin astia laitetaan mikroaaltouuniin.
 - c). Kuumennuksen päätyttyä antakaa astian seistä jonkin aikaa. Sekoittakaa nestettä jälleen ennen kuin astia otetaan pois mikroaaltouunista.
17. Huolehtikaa siitä, etteivät uunissa käytetyt astiat ole suljettu liian tiiviillä kannella - niihin saattaa syntyä ylipainetta.
18. Metallipuristimet ja muut kannet/kalvot, joissa on metallilankoja, voivat synnyttää kipinöitä uunissa, ja siksi ne on poistettava.
19. Tarkista, että astia on valmistettu sopivasta materiaalista. Jotkut muovilajit saattavat pehmentyä ja menettää muotonsa. Toiset muovilajit ja eräät keramiikkatyytit voivat halkeilla - erityisesti lämmitettäessä pieniä ruokamääriä. Voitte kokeilla astian sopivuuden mikroaaltouuniin laittamalla sen uuniin ja sijoittamalla vedellä puoliksi täytetyn lasin astiaan. Käynnistä uuni 15-30 sekunniksi suurimmalla teholla. Jos astia tulee hyvin kuumaksi koskettaa, sitä ei pidä käyttää uunissa.
20. Älä jätä uunia vartioimatta sen ollessa käynnissä erityisesti jos ruoka lämmitetään paperissa, muovissa tai muussa palavassa materiaalissa.
21. Liian pitkä kuumennusaika voi hiillyttää joitakin elintarvikkeita ja kehittää savua. Jos näin käy, anna luukun olla kiinni ja sulje virta uunista kokonaan, jolloin mahdollisesti syttynyt tuli tukahtuu.
22. Älä anna uunin käydä tyhjänä. Uunissa täytyy olla jotakin, joka voi ottaa mikroaaltojen energian itseensä.
23. Joitakin vähän vettä sisältäviä elintarvikkeita, kuten suklaapaloja ja makealla täytettyjä leivonnaisia, täytyy kuumentaa varovasti. Muuten ne saattavat tuhoutua tai rikkoo astian.
24. Älä käytä muita metallisia maljoja/astioita ja pakkauksia kuin sellaisia, jotka on muotoiltu erityisesti mikroaaltouuneissa käytettäväksi. Mikroaallot heijastuvat, eivätkä pääse ruokaan metallin läpi.
25. Älä käytä värillisestä lasista valmistettuja tai metallilla koristeltuja lautasia tai maljoja/astioita, koska ne voivat rikkoutua. Lisäksi uunissa saattaa syntyä kipinöintiä.
26. Lämmitettyäsi vauvanruokaa tai nesteitä tuttipullossa sekoita aina ruokaa/nestettä ja tarkista lämpötila perusteellisesti ennen tarjoilua. Sekoittaminen esim. heiluttamalla varmistaa, että lämpö jakautuu tasaisesti ja tämä on tehtävä palovammojen välttämiseksi. HUOMIO! Korkki ja /tai tutti ei saa olla tuttipullossa, kun se laitetaan mikroaaltouuniin.

HUOMIO!

Metallireunuksin, esim. kultaa, hopeaa jne., varustettuja lautasia, vateja jne. Ei voi käyttää, koska ne saattavat aiheuttaa kipinöintiä uunitilassa.

Lasi

Lasimaljat sopivat erityisen hyvin.

Keramiikka

Lasitetut keramiikkamaljat sopivat myös hyvin. Niissä ruoka säilyy kauemmin kuumana kuin muissa vadeissa. Myös lasittamattomia keramiikka-astioita voi käyttää.

Muovi

Muovisia astioita voi käyttää moniin lämmitystarkoituksiin, mutta paistamiseen ne eivät sovi. Muoviastioita, jotka on valmistettu "melamiinista", "polyetylenistä" ja "fenolimuoveista", ei voi käyttää.

Posliini

Kaikkea posliinia voi käyttää mikroaaltouunissa, joskin tulenkestävä posliini on suositeltavinta.

Tulenkestävät kannelliset vadit

Lasivadit, joiden kansi sulkeutuu niin tiiviisti, ettei höyryä pääse ulos, ovat ihanteellisia vihanneksille ja hedelmille, joihin ei lisätä nestettä. (Ei kuitenkaan yli 5 minuuttia).

Paistovadit

Tällaisten vatiin kanssa tulee olla hyvin varovainen. Älä koskaan kuumenna paistovattia 5 minuuttia enempää kiertolautasella.

Paistovadin ja kiertolautasen väliin tulee sijoittaa sopiva eriste, esim.

kuumuutta kestävä lautanen, kiertolautasen ylikuumenemisen estämiseksi.

Ruoan peittäminen on tärkeää!

Useimmat ruokatarvikkeet täytyy peittää. Tiheä kääre säilyttää höyryn ja kosteuden, joka lyhentää kypsymisaikaa mikroaaltouunissa. Erityisesti tämä koskee vihanneksia, kalaruokia ja pataruokia. Ruoan

peittäminen merkitsee myös sitä, että lämpö jakautuu paremmin ja valmistus käy nopeasti sekä tuloksesta tulee hyvä.

Paistokelmu

Voi käyttää. Käytetään erityisesti valmistettaessa keittoja, kastikkeita ja pataruokia tai sulatettaessa pakasteita. Voi käyttää myös löysänä kääreenä estämään rasvaa ym. liikaamasta uunia.

Paperipyyhkeet

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

MIKROAALTOUUNIN TOIMINNOT

- A. Ohjauspaneeli
- B. Lasialustan vetoakseli
- C. Alustan alla oleva rengas
- D. Lasinen alusta
- E. Ikkunallinen luukku
- F. Tuuletusritilä

OHJAUSPANEELI

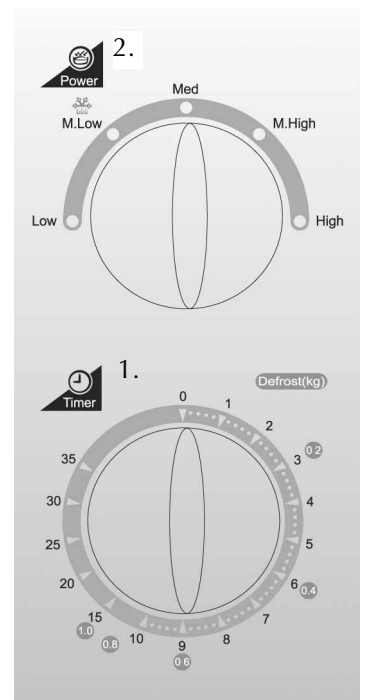
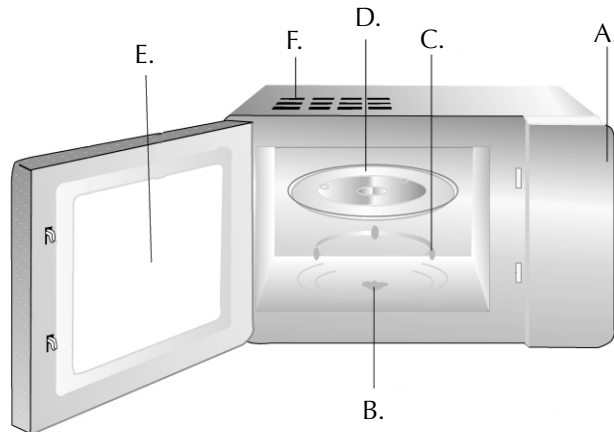
- 1. Ajastin, 0 - 30 minuuttia
- 2. Mikroaaltouunin asetukset

TEHON SÄÄTÖ

Tehoa säätämällä ruokaa voi aina valmistaa suositusten mukaisilla tehoilla.

- High
- M. High
- Med
- Defrost/M. Low
- Low

Säätäkää tehonvalitsin haluttuun lukemaan.
Säätäkää ajastin haluttuun aikamäärään.



Vihannekset/hedelmät

Tuote	Määrä	Jäisenä sulatus	Tuoreena valmistus
Marjat: Mansikka Vadelma Viinimarjat	500 g	arvioitu aika 3 min	arvioitu aika 2 min
Kivelliset hedelmät: Kirsikka Luumu	500 g	4 min	3 min
Omenat tai päärynät	500 g		3 min
Kukkakaalinpää	500 g		6 min
Porkkana (paloina)	500 g	3 min	3 min
Pavut	500 g	5 min	3 min
Puna-, valko – tai lehtikaali	500 g	5 min	9,5 m
Herneet	500 g	3 min	3 min

Liha/kala/leipä

Tuote	Määrä	Jäisenä sulatus	Tuoreena valmistus
liha-annos, vihanneksia ja lisukkeita	500 g	arvioitu aika 9,5 min	arvioitu aika 3 min
Lihakastike	500 g	7 min	4 min
Pataruoat	500 g	9,5 min	3 min
Keitot	1 liter	5,5 min.	3 min
Kalaruoat	400 g	4,5 min	3 min
Vatkuli	450 g	4,5min	3 min
Gulassi	450 g	3 min	4 min
Kanaviilokki	450 g	4 min	4 min

KÄYTTÖ

1. Työntäkää pistotulppa pistorasiaan.
2. Avatkaa ovi ja laittakaa aluslautanen uunin pohjalle. Laittakaa ruoka-astia alustalle. Älkää koskaan laittako ruokaa pelkälle kääntöalustalle. Valmistettaessa ruokaa useammassa astiassa kerrallaan kullekin astialle on oltava saman verran tilaa eivätkä astiat saa ottaa kiinni toisiinsa. Keskellä olevan astian sisältö ei lämpene yhtä nopeasti kuin sivulla olevan astian.
3. Sulkekaa ovi.
4. Valitkaa teho kääntämällä tehonvalitsin haluttuun asentoon.
5. Säätekää aika kääntämällä ajastin haluttuun asentoon. Huom: Jos haluttu aika on alle 5 minuuttia, säädintä on ensin käännettävä 5 minuutin säätökohdan yli ja sen jälkeen takaisin haluttuun aikamäärään.
6. Säädetyn aikamäärän kuluttua umpeen kello soi ja uuni sammuu automaattisesti. Ajastin kääntyy takaisin "0" -asentoon. Uunin voi sammuttaa ennen kellon soimista kääntämällä ajastin "0"-asentoon. Uunin luukun voi avata myös kesken valmistusprosessin. Mikroaallot katkeavat automaattisesti uuniluukku avattaessa. Kun luukku suljetaan, ajastin jatkaa eteenpäin säädetyn ajan laskemista.

Kääntöalustan asennus:

- Asettakaa lautanen uunin pohjassa olevaan muovirenkaaseen.
- Älkää käytäkö uunia ilman kääntöalustaa.
- Käyttäkää ainoastaan uunin mukana toimitettua kääntöalustaa.
- Kuuma alusta on jäähdytettävä ennen puhdistusta tai joutumista kosketuksiin veden kanssa.
- Älkää valmistako ruokaa pelkällä kääntöalustalla.

Sulatus:

Valitkaa sulatukseen "Sulatus"-teho. Valitkaa sen jälkeen sulatusaika ajansäätimellä.

VALMISTUS:

Helppoja arkiruokia:

Naudanpaisti

Määrä n. 2 kg

Paistia ruskistetaan ruskistusalustalla tai paistinpannalla 4 minuuttia molemmin puolin, peitetään sen jälkeen muovikelmulla ja laitetaan mikroaaltouuniin 16 - 20 minuutiksi.

Uunista otetun paistin on annettava seistä muutama minuutti. Tänä aikana uunissa voi kypsentää esim. kukkakaalin (7 minuuttia). Molemmat ruoat kypsennetään täydellä teholla.

Grillimakkarat

Näistä tulee erittäin maukkaita mikroaaltouunissa. Laittakaa esim. 4 makkaraa vadille, jossa on 2 rkl vettä, peittäkää muovikelmulla ja kypsentäkää 4-5 minuuttia täydellä teholla.

Kinkku

Kypsennetään mikroaaltouunissa n. 11 - 16 min (paistopussissa). Kinkku voidaan tämän jälkeen sivellä makealla sinapilla, sirotella päälle fariinisokeria, ja paistaa rapeaksi grillissä (normaalissa uunissa). Lisukkeeksi tarjotaan porkkanaa, ruusukaalia ja sämpylöitä.

Vihannekset

Ruusukaali ja muut vihannekset kypsyvät erittäin maukkaita mikroaaltouunissa. Useimmille vihanneslaaduille riittää 4,5 - 7 minuutin valmistusaika. Vihannekset kypsennetään muovikelmun alla tai paistopussissa.

Jäisenä: 6 min

Sulatettuna: 3 - 3,5 min

Kokonaiset porkkanat: n. 1-2 min / kpl, vähässä vedessä. Kypsennetään täydellä teholla.

Sianniskapaisti

Määrä n. 2 kg

Ruskistusalustaa kuumennetaan uunissa n. 7 min. Paistia ruskistetaan sen jälkeen n. 4,5 min, se käännetään ja peitetään muovikelmulla. Kypsennetään vielä 13-16 min. Liemen voi käyttää kastikkeeseen. Paistin on annettava levätä 5 minuuttia ennen leikkaamista. Kypsennetään täydellä teholla.

Lihapyörökät

Ruskistusalustaa kuumennetaan uunissa 6-7 min.

Lihapyörökät muotoillaan ja laitetaan ruskistusalustalle, joka on voideltu kevyesti margariinilla. Pyörököitä kypsennetään 2,5 - 3,5 minuuttia toiselta puolelta ja 4,5 - 5,5 min toiselta. On muistettava, että pyörököiden määrä vaikuttaa kypsennysaikaan. Perunat laitetaan kulhoon, peitetään muovikelmulla ja kypsennetään uunissa n. 10 minuuttia, perunoita hämmennetään 1 - 2 kertaa kypsennyksen aikana. Kypsennetään täydellä teholla.

Popcorn

Noudattakaa aina popcornin valmistajan antamia ohjeita.

Älkää kypsentakö popcornia lasikulhossa, ei myöskään paperipussissa, ellei se ole tehty erityisesti tähän tarkoitukseen, koska paperipussi voi syttyä palamaan kuumuuden vaikutuksesta.

Pitäkää aina silmällä mikroaaltouunia, kun kypsennätte popcornia.

Puhdistus

Irrotakaa pistotulppa pistorasiasta.

- Uunin sisä- ja ulkopinnat ovat maalattua metallia. Pintoja ei saa puhdistaa hankausjauheella, terässiemenellä eikä muilla aineilla, jotka voivat naarmuttaa uunin pintoja. Uuni puhdistetaan mietoon saippualluokseen kostutetulla rievulla. Pinnat pyyhitään kuiviksi pehmeällä rievulla.
- Lasisen kääntöalustan voi pestä astianpesukoneessa.
- Puhdistakaa huolellisesti uunin luukku ja aukko kuten myös luukun muovinen tiiviste. Epäpuhtaudet voivat aiheuttaa sen, että uuni ei käynnisty (uunissa on turvajärjestelmä). Jos tiiviste on vaurioitunut, ottakaa yhteyttä jälleenmyyjään.

Ennen huoltoa:

Jos uuninne mielestänne kaipaa korjausta ja huoltoa, tarkistakaa ystävällisesti seuraavat kohdat. Näin toimien voitte säästyä turhilta kustannuksilta.

1. Laittakaa uuniin kupillinen vettä ja sulkekaa luukku. Uuni toimii oikein, jos uunin sisävalo ei syty palamaan.
2. Säätäkää tehonvalinta kohtaan "HIGH".
3. Säätäkää ajastin 3 minuuttiin (kääntäkää 5 minuutin ohi ja sen jälkeen takaisin 3 minuuttiin)
4. Uunin on nyt käynnistytävä.
5. Palaako uunin sisävalo?
6. Toimiiko tuuletin (tuleeko tuuletusaukoista ilmaa)?
7. Pyöriikö kääntöalusta?
8. Soiko kello/ajastin, kun 3 minuuttia oli kulunut umpeen?
9. Avatkaa uuninluukku ja tarkistakaa, kupliiko (kiehuuko) vesi kupissa?

Jos vastaus on "ei" yhteen tai useampaan kohdista 1-9, tarkistakaa, onko pistotulppa oikein pistorasiassa. Tarkistaa myös, onko sulake mahdollisesti palanut. Mikäli mikroaaltouuni ei vielääkään toimi, ottakaa yhteyttä jälleenmyyjään.

YMPÄRISTÖVIHJEITÄ

Sähkölaite on poistettava käytöstä mahdollisimman paljon ympäristöä säästävällä tavalla, paikallisia määräyksiä noudattaen. Useimmissa kunnissa tuote voidaan toimittaa kierrätyskeskukseen.

TAKUU MITÄTÖITYY

1. Jos ylläolevia ohjeita ei noudateta.
2. Jos laitetta on käytetty väärin, käsitelty väkivaltaisesti tai ylikuormitettu jollakin muulla tavoin.
3. Jos asiaa tuntematon henkilö on yrittänyt korjata laitetta.
4. Jos laite on vaurioitunut sähköverkossa olevan vian seurauksena.

Kehitämme tuotteitamme, niiden toimintoja ja muotoilua jatkuvasti, mistä johtuen pidätämme oikeudet muutoksiin ilman ennakkovaroitusta.

Pidätämme oikeudet painovirheisiin.

MAAHANTUOJA:

Adexi group

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>