

M41002.0

DK/NO

# Brugs- og Installationsvejledning

SE

# Bruks- och Installationsanvisning

Mikrobølgeovn/Mikrovågsugn  
PMM 351



  
**Baumatic®**

# Indholdsfortegnelse

---

## **DK/NO:**

Indholdsfortegnelse .....	2
Tillykke.....	3
Vigtig information .....	3
Miljøinformation.....	3
Sikkerhedsregler .....	4
Installationsanvisninger.....	5
Mikrobølgeovnen og sikkerhed.....	6
Fordelene ved mikrobølgeovne.....	8
Beskrivelse af mikrobølgeovnen .....	9
Grundfunktioner .....	10
Optøning .....	12
Madlavning i en mikrobølgeovn .....	14
Hvilken type ovnudstyr kan bruges?.....	16
Rengøring og vedligehold .....	18
Fejl- og kontrolliste.....	20
Tekniske specifikationer .....	21
Reklamationsbestemmelser.....	22
Service .....	45

## **SE:**

Innehållsförteckning .....	2
Gratulerar .....	24
Miljøinformation.....	24
Viktig information .....	24
Säkerhetsregler .....	25
Säker användning av mikrovågsugn .....	26
Fördelarna med mikrovågor .....	29
Beskrivning av din ugn.....	30
Basfunktioner .....	31
Upptining .....	33
Tillagning med en mikrovågsugn .....	35
Vilken typ av ugnskärl kan användas? ....	37
Rengöring och underhåll.....	39
Fel- och kontrollista.....	41
Teknisk information .....	42
Reklamationsbestämmelser .....	43
Service .....	45

## Tillykke ...

---

... med Deres nye Baumatic produkt.

Dette apparat er resultatet af mange års forskning og udvikling – en udvikling, der i høj grad er foregået i samarbejde med brugerne.

Med Baumatic har De valgt kvaliteten og fordelene ved et produkt, der teknologisk er på forkant med udviklingen.

Læs denne instruktionsbog nøje inden apparatet tages i brug. Instruktionsbogen giver vigtig information vedr. installation, brug og vedligeholdelse af produktet.

## Vigtig information

---

Efter udpakning, kontrolleres det at apparatet er ubeskadiget. Evt. skader skal omgående meddeles til importøren, eller der hvor De har købt apparatet.

Indpakningsmaterialer (Plastic - Folie - Polystyren o.s.v.) kan være farligt legetøj for mindre børn, og bør omgående fjernes.

Kogepladen er beskyttet af en plastic film, pas på ikke at beskadige eller ridse kanten når denne fjernes.

## Miljø information

---

Dette apparat opfylder EU direktiv 2002/96/EC om elektronisk affald (VEEE). Korrekt affaldshåndtering forebygger de negative konsekvenser for miljøet.



Symbolet på produktet eller produktets dokumentation indikerer, at dette produkt skal afleveres til miljørigtig affaldshåndtering. Affaldshåndtering skal ske i henhold til lokale regler.

# Sikkerhedsregler

---

Dette apparat er beregnet til indbygning i køkkenelement, og må under ingen omstændigheder anvendes uden korrekt indbygning og installation.

Opvaskeren må aldrig anvendes til andet end opvask af husholdnings service.

Placer aldrig tunge ting på en åben låge, da dette vil skade hængslerne.

Flyt eller løft aldrig apparatet ved at tage fat i døren eller håndtaget.

## **Anvendelse af elektriske apparater kræver omtanke og følgende sikkerhedsregler bør iagttages:**

- Apparatet skal tilsluttes af aut. el-installatør. Forsøg aldrig selv.
- Dette apparat skal tilsluttes jordforbindelse jvf. stærkstrømsreglementet
- Træk aldrig i apparatets tilslutningskabel.
- Lad aldrig børn bruge apparatet uden opsyn.
- Brug aldrig samledåser eller forlængerledninger.
- Pas på ikke at beskadige lågen.
- Pas på at børn ikke sidder eller står på lågen eller kurvene.
- Berør ikke varmelegemerne under, eller umiddelbart efter brug.
- Pas på hvis lågen åbnes under opvask, der kan sprøjte vand ud.
- Placer ikke tunge ting på lågen når denne er åben, lågen kan tage skade.

## **Ved fyldning iagttag følgende:**

- Pas på at skarpe ting ikke kan skade maskinens gummidele.
- Stil skarpe knive med håndtaget opad for at undgå ulykker.
- Placer ikke plastdele tæt på varmelegemer.
- Vask ikke plast dele der ikke er specielt mærket for maskinopvask.
- Brug kun sæbe og tabs beregnet til opvaskemaskiner.
- Opbevar sæbe og tabs utilgængeligt for børn.  
Sæbe og tabs er meget ætsende, hold det borte fra børn.
- Lad ikke børn lege med apparatet.  
Børn bør kun anvende opvaskemaskinen under opsyn.
- Efterlad aldrig lågen åben.
- Anvend kun dette apparat i en normal husholdning, og aldrig udendørs.
- Påse at slanger og el kabler er ubeskadiget.
- Beskadigede slanger og kabler skal omgående udskiftes af en kvalificeret tekniker.
- Smid omgående indpakningsmaterialer ud, disse kan være farlige for børn.
- Brug kun opvaskemaskinen til det beregnede formål.
- Leg ikke med betjeningspanelet.
- Under rengøring skal strømmen til apparatet afbrydes på hovedafbryderen.
- Hvis apparatet skulle svigte eller en teknisk fejl skulle opstå, må De aldrig forsøge selv at reparere apparatet. Tilkald aut. Baumatic Service.

Af sikkerhedsgrunde skal det være umuligt at komme i kontakt med maskinens elektriske dele, når apparatet er korrekt installeret. Apparatet skal sikres således, at enhver adgang til de elektriske dele kræver brug af værktøj.

***Fabrikant og Importør fralægger ethvert ansvar for skader opstået på personer og omgivelser som følge af forkert brug, installation eller anvendelse.***

# Installationsanvisninger

---

## FØR INSTALLATION

Kontrollér, at indgangsspændingen på typeskiltet svarer til spændingen i den stikkontakt, som mikrobølgeovnen skal sluttes til. Åbn ovnlågen, og tag alt tilbehøret ud, og fjern emballagen. Fjern ikke mica-pladen indvendig i toppen af mikrobølgeovnen! Denne plade forhindrer, at fedt og madrester beskadiger mikrobølgeovnens generator.

**Advarsel! Den forreste flade på ovnen kan være belagt med en beskyttende film. Før du bruger ovnen første gang, skal du forsigtigt fjerne denne film, idet du starter fra indersiden.**

Kontrollér, at ovnen ikke er beskadiget.

Kontrollér, at ovnlågen lukker korrekt, at indersiden af lågen og forsiden af ovnåbningen er ubeskadiget. Hvis du finder tegn på skader, skal du kontakte afdelingen for teknisk service.

BRUG IKKE OVNEEN, hvis strømkablet eller stikket er beskadiget, hvis ovnen ikke fungerer korrekt, eller hvis den er beskadiget eller har været tabt på gulvet. Kontakt afdelingen for teknisk service.

Placer ovnen på en flad og stabil overflade. Ovnen må ikke placeres tæt på varmekilder, radioer eller fjernsyn.

Ved installation af ovnen skal det kontrolleres, at strømkablet ikke kommer i kontakt med fugt eller genstande med skarpe kanter bag ved ovnen. Høje temperaturer kan beskadige kablet.

**Advarsel! Når ovnen er installeret, skal du kontrollere, at du har fri adgang til stikket.**

## EFTER INSTALLATION

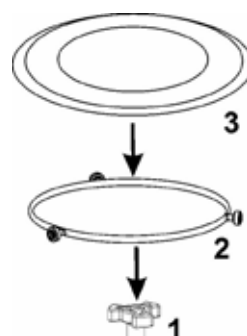
Ovnen er udstyret med et strømkabel og et stik, der udelukkende er beregnet til enfaset strøm. Hvis ovnen skal installeres på permanent basis, skal den installeres af en kvalificeret fagmand. I så fald skal den sluttes til et kredsløb, der er forsynet med en flerpolet afbryder med en minimum adskillelse på 3 mm mellem kontakterne.

### **ADVARSEL! OVNEEN SKAL VÆRE JORDET.**

**Producenten og forhandlerne hæfter ikke for skader forvoldt på personer, dyr eller ejendom, hvis disse installationsanvisninger ikke er fulgt.**

Ovnen virker kun, når ovnlågen er lukket korrekt. Efter at ovnen har været i brug første gang, skal indersiden af ovnen og tilbehøret rengøres i henhold til anvisningerne i afsnittet »Rengøring og vedligeholdelse af ovnen«.

Monter holderen til drejetallerkenen (1) i midten af ovnrummet, og placer ringen til drejetallerkenen (2) og selve drejetallerkenen (3) oven på holderen. Når du bruger mikrobølgeovnen, skal drejetallerkenen og tilbehørsdelene altid være indsat i ovnen og monteret korrekt. Drejetallerkenen kan rotere i begge retninger.



# Mikrobølgeovnen og sikkerhed

---

- **Advarsel!** Lad aldrig ovnen være tændt uden opsyn, især ikke ved brug af papir, plastik eller andre brændbare materialer. Disse materialer kan forkulle og antændes. BRANDRISIKO!
- **Advarsel!** Hvis du ser røg eller ild, skal du lukke ovnlågen for at kvæle flammerne. Sluk for ovnen, og tag stikket ud af stikkontakten, eller afbryd strøm forsyningen til ovnen.
- **Advarsel!** Ren alkohol eller alkoholiske drikke må ikke opvarmes i mikrobølgeovnen. BRANDRISIKO!
- **Advarsel!** Opvarm ikke flydende eller faste fødevarer i lukkede beholdere, da disse nemt kan eksplodere.
- **Advarsel!** Børn må kun bruge ovnen uden voksenopsyn, hvis de har fået vejledning i sikker brug af ovnen og i, hvilke farer der kan opstå ved forkert brug af ovnen.
- **Advarsel!** Hvis ovnen har en kombineret funktionstilstand (mikrobølgeovn kombineret med andre opvarmningsmetoder), må børn ikke bruge ovnen uden at være under opsyn af voksne på grund af de høje temperaturer, der dannes.
- **Advarsel!** Ovnen må ikke bruges, hvis:
  - lågen ikke er lukket korrekt;
  - lågehængslerne er beskadigede;
  - kontaktfladerne mellem lågen og ovnen er beskadigede;
  - lågeglaset er beskadiget;
  - der forekommer hyppig buedannelse inde i ovnen, selv om den ikke indeholder metalgenstande.
- Ovnen må først bruges igen, når den er blevet repareret af en kvalificeret servicetekniker.

## Bemærk!

- **Opvarm aldrig babymad eller -drikke i flasker eller glas med sutten eller låget skruet på. Efter opvarmning skal maden/drikkelsen blandes eller omrystes godt, så varmen fordeles jævnt.**

## Kontrollér madens temperatur, før du mader barnet. FARE FOR FORBRÆNDINGER!

- For at undgå, at maden overophedes eller brænder på, er det meget vigtigt ikke at vælge for lang opvarmningstid eller for høj opvarmningseffekt ved opvarmning af små mængder mad. Eksempelvis kan der gå ild i et rundstykke efter 3 minutter, hvis effekten er indstillet for højt.
- Ved ristning af brød skal du bruge grillfunktionen og hele tiden holde øje med ovnen. Hvis du bruger en kombineret funktion, når du rister brød, kan brødet bryde i brand på meget kort tid.
- Kontrollér, at strømkabler eller andet elektrisk udstyr aldrig kan komme i klemme i den varme ovnlåge eller i ovnen. Kabelisoleringen kan smelte. Fare for kortslutning!



## Vær påpasselig ved opvarmning af væsker!

Når væsker (vand, kaffe, te, mælk osv.) er tæt på kogepunktet inde i ovnen, og de tages ud pludseligt, kan de boble ud over deres beholdere. FARE FOR SKADER OG FORBRÆNDINGER!

For at undgå en situation som denne kan du ved opvarmning af væsker sætte en teske eller glasstang ned i beholderen.

# Mikrobølgeovnen og sikkerhed

---

**Denne ovn er udelukkende beregnet til husholdningsbrug!**

**Brug kun ovnen til tilberedning af måltider.**

**Undgå at beskadige ovnen, og undgå andre farlige situationer ved at følge disse anvisninger:**

- Tænd aldrig for ovnen, uden at holderen til drejetallerkenen, ringen til drejetallerkenen og selve tallerkenen er monteret.
- **Tænd aldrig mikrobølgeovnen, når den er tom.** Hvis der ikke er mad i ovnen, kan der opstå overladning, og ovnen kan beskadiges.  
**RISIKO FOR SKADER!**
- Når du skal afprøve ovnens programmeringsindstillinger, skal du sætte et glas vand ind i ovnen. Vandet absorberer mikrobølgerne, og ovnen beskadiges ikke.
- Ventilationsåbningerne må ikke tildækkes eller blokeres.
- Brug kun køkkentøj, der er egnet til mikrobølgeovne. Før du bruger køkkentøj i mikrobølgeovnen, skal du kontrollere, om det er egnet til mikrobølgeovn (se afsnittet om typer af køkkentøj).
- Fjern aldrig mica-pladen indvendig i toppen af mikrobølgeovnen! Denne plade forhindrer, at fedt og madrester beskadiger mikrobølgeovnens generator.
- Opbevar ikke brændbare genstande inde i ovnen, da disse kan brænde, hvis ovnen tændes.
- Brug ikke ovnen til opbevaring af madvarer.
- Æg med skal og hele kogte æg må ikke opvarmes i mikrobølgeovnen, da de kan eksplodere.
- Brug ikke ovnen til stegning, da det er umuligt at styre temperaturen på olie, der opvarmes i en mikrobølgeovn.
- Undgå at blive forbrændt, brug altid ovnhandsker, når du skal røre ved tallerkener og beholdere eller ovnen.

- Du må ikke læne dig ind over eller sidde på den åbne ovnlåge. Dette kan beskadige ovnen, især i hængselområdet. Døren kan bære en maksimal vægt på 8 kg.
- Drejetallerkenen og ristene kan klare en maksimal belastning på 8 kg. For at undgå at beskadige ovnen må denne vægt ikke overskrides.

## **RENGØRING:**

- Advarsel! Din mikrobølgeovn skal rengøres regelmæssigt. Alle madrester skal fjernes (se afsnittet om rengøring af ovnen). Hvis mikrobølgeovnen ikke holdes ren, kan overfladen forringes, og dette kan afkorte ovnens levetid og også resultere i farlige situationer.
- Lågens kontaktflader (ovnummets front og den indvendige del af lågen) skal holdes meget rene for at sikre, at ovnen fungerer korrekt.
- Følg anvisningerne vedrørende rengøring af ovnen i afsnittet »Rengøring og vedligeholdelse af ovnen«.

## **REPARATIONER:**

- Advarsel – mikrobølgeovn! Den udvendige beskyttelse af ovnen må ikke fjernes. Det er farligt for personer, der ikke er godkendt af producenten, at udføre reparations- eller vedligeholdelsesarbejde på ovnen.
- Hvis strømkablet er defekt, skal det erstattes af producenten, en autoriseret forhandler eller af en kvalificeret fagmand for at undgå farlige situationer. Denne opgave kræver endvidere brug af specialværktøj.
- Reparations- og vedligeholdelsesarbejde, navnlig i forbindelse med de strømførende dele, må kun udføres af en tekniker, der er godkendt af producenten.

# Fordelene ved mikrobølgeovne

---

I konventionelle ovne gennemtrænger varme fra de elektriske elementer eller gasbrændere langsomt maden fra ydersiden til indersiden. Dette medfører, at en stor mængde energi går til spilde til opvarmning af luft, ovns komponenter og de beholdere, maden tilberedes i. I en mikrobølgeovn genereres varmen af selve maden, og varmen går fra indersiden til ydersiden. Der går ikke varme til spilde til luften, væggene i ovnrummet eller til tallerkener og beholdere (hvis disse egner sig til brug i mikrobølgeovn), med andre ord er det kun maden, der opvarmes.

Mikrobølgeovnen giver følgende fordele:

1. Kortere tilberedningstid; generelt er tilberedningstiden 3/4 kortere end den tid, der kræves til almindelig madlavning.
2. Ultrahurtig optøning, hvilket mindsker faren for udvikling af bakterier.
3. Energibesparelser.
4. Bevarelse af den ernæringsmæssige værdi i fødevarerne som følge af kortere tilberedningstid.
5. Nem at gøre ren.

## SÅDAN VIRKER EN MIKROBØLGEOVN

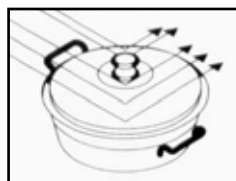
I en mikrobølgeovn sidder der en højspændingsventil kaldet en magnetron, der omdanner elektrisk energi til mikrobølgeenergi. Disse elektromagnetiske bølger kanaliseres til ovns indre via en bølgeleder og distribueres via en metallisk fordeler eller via drejetallerkenen. Inde i ovnen forplanter mikrobølgerne i alle retninger og reflekteres af metalvæggene, så de gennemtrænger maden med ensartet fordeling.

## DERFOR OPVARMES MADEN

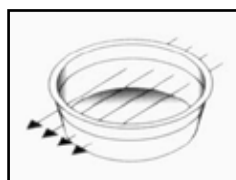
De fleste fødevarer indeholder vand, og vandmolekyler vibrerer, når de udsættes for mikrobølger. Friktionen mellem molekylerne producerer varme, der får madens

temperatur til at stige, så maden optøs, tilberedes eller holdes varm. Eftersom varmen opstår inde i maden: kan maden laves med meget lidt eller ingen væske eller fedtstof/olie; sker optøning, opvarmning eller tilberedning i en mikrobølgeovn hurtigere end i en konventionel ovn; bevares vitaminer, mineraler og næringsstoffer i maden; Madens naturlige farve og aroma bevares uforandret. Mikrobølger kan passere igennem porcelæn, glas, pap eller plastik, men kan ikke trænge igennem metal. Derfor må du ikke bruge metalbeholdere eller beholdere med metaldele i en mikrobølgeovn.

Mikrobølger reflekteres af metal ...



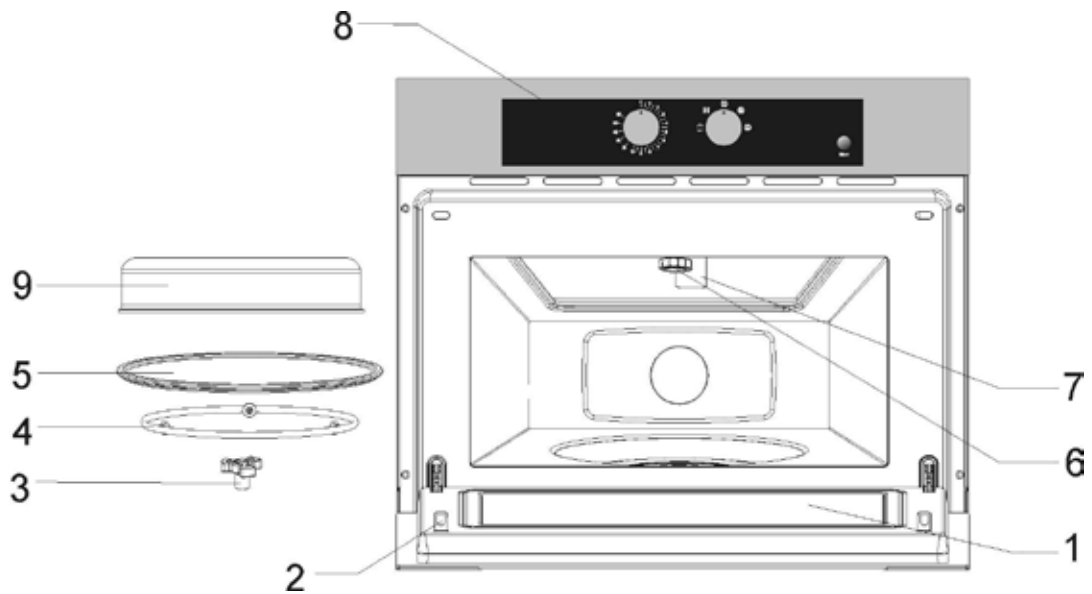
... men passerer igennem glas og porcelæn ...



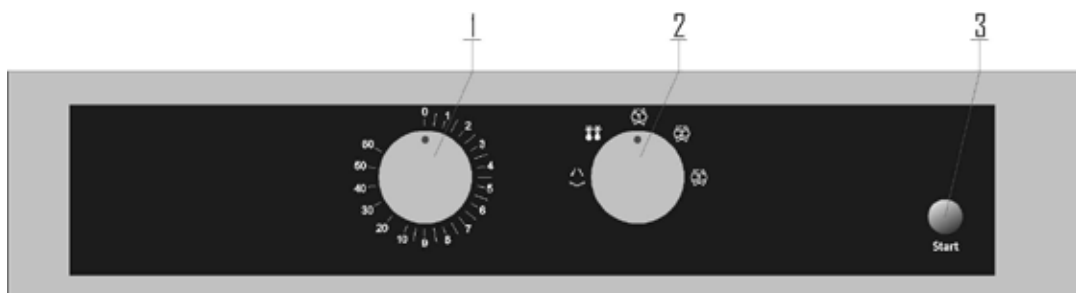
... og absorberes af fødevarerne.



# Beskrivelse af mikrobølgeovnen



- |                              |                       |
|------------------------------|-----------------------|
| 1. Ovnlågeglas               | 6. Lampepære          |
| 2. Gribere                   | 7. Mica-plade         |
| 3. Holder til drejetallerken | 8. Betjeningspanel    |
| 4. Ring til drejetallerken   | 9. Låg til tallerkner |
| 5. Drejetallerken            |                       |



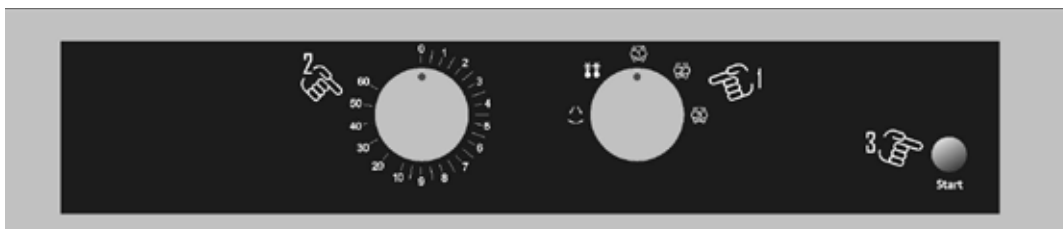
- |                    |
|--------------------|
| 1. Timer           |
| 2. Funktionsvælger |
| 3. Start/stop knap |

# Grundfunktioner






---

## Mikrobølger

Brug denne funktion til at tilberede og opvarme grøntsager, kartofler, ris, fisk og kød.



1. Indstil Funktions-/Programvælgeren i den position som passer til det ønskede effektniveau i følge nedenstående tabel.

Position	Effektniveau	Effekt
	Optøning / holde varmt	150 W
	Optøning	300 W
	Min.	550 W
	Middel	750 W
	Max.	1000 W

2. Indstil tilberedningstiden ved at sætte timeren på den ønskede position. Er tilberedningstiden under 2 minutter, drej timeren til en højere tid og drej derefter tilbage til den ønskede tid.
3. Tryk på Start/Stop-knappen. Ovnen starter.

# Grundfunktioner

---

## **AFBRYDELSE AF EN TILBEREDNINGSCYKLUS**

Du kan stoppe tilberedningsprocessen på et hvilket som helst tidspunkt ved at trykke på knappen Stop én gang eller ved at åbne ovnlågen.

I begge tilfælde gælder følgende:

- Udsendelsen af mikrobølger standser øjeblikkeligt.
- Timeren stopper, og displayet viser den resterende driftstid.

På dette trin i processen kan du efter behov:

1. Vende eller røre i maden for at sikre, at den tilberedes jævnt.
2. Ændre procesparametrene.

For at genstarte processen skal du lukke lågen og trykke på knappen Start.

## **ÆNDRING AF PARAMETRE**

Driftsparametrene (tid, vægt, effekt osv.) kan ændres, når ovnen kører, eller når tilberedningsprocessen er blevet afbrudt, ved at følge nedenstående fremgangsmåde:

For at ændre tidsindstillingen skal du dreje timerknappen til "0".

## **SLUT PÅ PROGRAM**

Når tiden udløber høres et akustisk signal og timerknappen peger på "0".

# Optøning

---

Tabellen nedenfor viser forskellige optønings- og hviletider (der skal sikre, at madtemperaturen fordeles jævnt). Tabellen gælder for forskellige typer madvarer og vægt og indeholder også gode råd.

Madvare	Vægt (g)	Optøningstid (min)	Hviletid (min)	Gode råd
Kødretter, kalve-, okse- og svinekød	100	2-3	5-10	Vend én gang
	200	4-5	5-10	Vend én gang
	500	10-12	10-15	Vend to gange
	100	21-23	20-30	Vend to gange
	1500	32-34	20-30	Vend to gange
	2000	43-45	25-35	Vend tre gange
Gullasch	500	8-10	10-15	Vend to gange
	1000	17-19	20-30	Vend tre gange
Farskød	100	2-4	10-15	Vend én gang
	500	10-14	20-30	Vend to gange
Pølser	200	4-6	10-15	Vend én gang
	500	9-12	15-20	Vend to gange
Fjerkræ (portioner)	250	5-6	5-10	Vend én gang
Kylling	1000	20-24	20-30	Vend to gange
Poulard	2500	38-42	25-35	Vend tre gange
Fiskefilet	200	4-5	5-10	Vend én gang
Ørred	250	5-6	5-10	Vend én gang
Rejer	100	2-3	5-10	Vend én gang
	500	8-11	10-20	Vend to gange
Frukt	200	4-5	5-10	Vend én gang
	300	8-9	5-10	Vend én gang
	500	11-14	10-20	Vend to gange
Brød	200	4-5	5-10	Vend én gang
	500	10-12	10-15	Vend én gang
	800	15-17	10-20	Vend to gange
Smør	250	8-10	10-15	
Flødeost	250	6-8	10-15	
Cremer	250	7-8	10-15	

# Optøning

---

## GENEREL VEJLEDNING I OPTØNING

1. Når du skal tømme mad op, må du kun bruge tallerkener, der er egnede til mikrobølger (porcelæn, glas eller egnede plastikmaterialer).
2. Optøningsfunktionen efter vægt og tabellerne henviser til optøning af ikketilberedt mad.
3. Optøningstiden afhænger af mængden og tykkelsen af madvaren. Når du skal fryse mad ned, skal du altid have optøningsprocessen i tankerne. Fordel maden jævnt i beholderen.
4. Fordel maden så godt som muligt inde i ovnen. Den tykkeste del af fisken, eller f.eks. lårbenet på en kylling, skal vende ud mod ovnlågen. Du kan beskytte de fineste dele af maden med stykker af alufolie. Vigtigt! Alufolien må ikke komme i kontakt med de indvendige dele i ovnrummet, da der kan dannes elektrisk bue.
5. Meget tykke dele skal vendes flere gange.
6. Fordel den frosne mad så jævnt som muligt, da smalle og tynde dele tør hurtigere op end kraftige og brede dele.
7. Fede madvarer som f.eks. smør, flødeost og flødecreme bør ikke optøes helt. Hvis disse produkter står et lille stykke tid i stuetemperatur, vil de være klar til at servere i løbet af nogle få minutter. Creme, der har været dybfrossen, kan indeholde små stykker is, og du skal derfor blande den rundt, før den serveres.
8. Anbring fjerkræ på en tallerken med opadvendte kanter, så kødsaften nemmere kan løbe ud.
9. Brød skal pakkes ind i en serviet, så det ikke bliver for tørt.
10. Vend maden, hver gang ovnen bipper og displayet blinker med ordet: .
11. Tag den frosne mad ud af emballagen, og husk at fjerne eventuelle clipslukninger af metal. Ved nedfrysning af mad i beholdere, der tåler opvarmning og tilberedning i mikrobølgeovn, er det eneste, du skal gøre, at tage låget af. Ved alle andre frostvarer skal du sørge for først at lægge produktet i en beholder, der egner sig til brug i mikrobølgeovn.
12. Den saft, der dannes under optøningen, især saft fra fjerkræ, skal smides ud. Kødsaften må under ingen omstændigheder komme i kontakt med andre madvarer.
13. Husk, at du skal lade maden hvile, efter at du har brugt optøningsfunktionen, for at sikre at maden er tøet helt op.

# Madlavning i en mikrobølgeovn

---

## **Advarsel! Læs afsnittet »Mikrobølgeovnen og sikkerhed«, før du laver mad i mikrobølgeovnen.**

Følg disse anbefalinger, når du laver mad i mikrobølgeovnen:

Før du opvarmer eller tilbereder madvarer med skræl eller skind (f.eks. æbler, tomater, kartofler, pølses), skal du prikke dem, så de ikke sprænger. Skær maden ud, før du begynder at tilberede den.

Før du anbringer maden i en beholder eller på en tallerken, skal du sikre dig, at den er egnet til brug i mikrobølgeovn (se afsnittet om egnet køkkentøj).

Når du tilbereder madvarer, der afgiver meget lidt fugt (f.eks. når du optør brød, laver popcorn osv.), sker fordampningen meget hurtigt. Ovnens køler derefter, som om den er tom, og madvaren kan brænde på. I denne situation kan ovnen og beholderen tage skade. Du skal derfor kun indstille den nødvendige tilberedningstid, og du skal hele tiden holde øje med madvaren i ovnen.

Det er ikke muligt at opvarme store mængder af olie (stegeolie) i mikrobølgeovnen.

Fjern færdiglavet mad fra de beholdere, de er købt i, da disse ikke altid er varmebestandige. Følg producentens anvisninger.

Hvis du har flere beholdere, f.eks. kopper, skal du placere dem jævnt fordelt på drejetallerkenen.

Plastikposer må aldrig lukkes med metalclips. Brug plastikclips i stedet for. Prik adskillige huller i plastikposen, så dampen nemt kan komme ud.

Når du opvarmer eller tilbereder madvarer, skal du kontrollere, at de har opnået en temperatur på mindst 70 °C.

Under tilberedningen kan der dannes damp på glasset i ovnlågen, der kan begynde at dryppe. Dette er helt normalt og er mere tydeligt, hvis temperaturen i

lokalet er lav. Dette har ingen betydning for, om ovnen fungerer sikkert. Når du er færdig med tilberedningen, skal du tørre kondensvand væk.

Ved opvarmning af væsker skal du bruge beholdere med bred åbning, så dampen nemt kan komme væk.

Tilbered maden i henhold til anvisningerne, og vær opmærksom på de tilberedningstider og effektive niveauer, der er angivet i tabellerne.

Husk, at de angivne tal kun er vejledende, og at de kan variere afhængigt af madvarens tilstand, temperatur, vandindhold og type. Det er en god ide at indstille tider og effektive niveauer efter den enkelte madvare. Afhængigt af madvarens karakter kan det være nødvendigt at øge eller afkorte tilberedningstiden eller at øge eller mindske effektive niveauet.

## **KØLING MED MIKROBØLGER**

1. Jo større mængde mad, desto længere tilberedningstid. Husk på følgende: Dobbelt mængde » dobbelt tilberedningstid  
Halv mængde » halv tilberedningstid
2. Jo lavere temperatur, desto længere tilberedningstid.
3. Madvarer, der indeholder en masse væske, opvarmes hurtigere.
4. Tilberedningen vil være mere ensartet, hvis maden fordeles jævnt på drejetallerkenen. Hvis du anbringer kompakte madvarer på den yderste del af pladen og mindre kompakte madvarer på midten af pladen, kan du opvarme forskellige madvarer samtidig.
5. Du kan til enhver tid åbne ovnlågen. Når du gør dette, slukkes ovnen automatisk. Mikrobølgeovnen kører først igen, når du lukker lågen og trykker på knappen.
6. Mad, der er tildækket, kræver mindre tilberedningstid og bevarer i højere grad sin karakter. De låg, der bruges, skal være gennemtrængelige for mikrobølger og have små huller, der gør det muligt for damp at slippe ud.

# Madlavning i en mikrobølgeovn

## Tabeller og forslag – Tilberedning af grøntsager

Madvare	Mængde (g)	Tilsætning af væske	Effekt (Watt)	Tid (min)	Hvildetid (min)	Gode råd
Blomkål	500	100 ml	800	9-11	2-3	Skæres i småstykker. Holdes tildækket. Vendes én gang.
Broccoli	300	50 ml	800	6-8	2-3	
Champignon	250	25 ml	800	6-8	2-3	
Ærter og gulerødder	300	100 ml	800	7-9	2-3	Skæres i stykker eller skiver. Holdes tildækket. Vendes én gang.
Frosne gulerødder	250	25 ml	800	8-10	2-3	
Kartofler	250	25 ml	800	5-7	2-3	Skrælles og skæres i lige store stykker. Holdes tildækket. Vendes én gang.
Grøn peber	250	25 ml	800	5-7	2-3	Skæres i stykker eller skiver. Holdes tildækket. Vendes én gang.
Porrer	250	50 ml	800	5-7	2-3	
Frosne rosenkål	300	50 ml	800	6-8	2-3	Holdes tildækket. Vendes én gang.
Surkål	250	25 ml	800	8-10	2-3	Holdes tildækket. Vendes én gang.

## Tabeller og forslag – Tilberedning af fisk

Madvare	Mængde (g)	Tilsætning af væske	Effekt (Watt)	Tid (min)	Hvildetid (min)	Gode råd
Fiskefileter	500	600	10-12	3	3	Tilberedes under låg. Vendes efter halvdelen af tilberedningstiden.
Hele fisk	800	800 400	2-3 7-9	2-3		Tilberedes under låg. Vendes efter halvdelen af tilberedningstiden. Du kan tildække de små kanter på fisken.

# Hvilken type ovnudstyr kan bruges?

---

## MIKROBØLGEFUNKTIONEN

Når du bruger mikrobølgefunktionen, skal du huske på, at mikrobølger reflekteres af metalflader. Glas, porcelæn, lertøj, plastik og papir lader mikrobølgerne trænge igennem. Derfor er det ikke muligt at bruge metalpander og -fade eller beholdere med metaldele eller -dekorationer i mikrobølgeovnen. Glasskåle og lertøj med metaldekorationer eller -indhold (f.eks. blykristal) kan ikke bruges i mikrobølgeovne.

De ideelle materialer til brug i mikrobølgeovne er glas, ildfast porcelæn eller varmebestandigt plastik. Meget tyndt, skrøbeligt glas eller porcelæn bør kun bruges i meget kort tid (f.eks. ved opvarmning).

Varmt mad overfører varme til fade, der kan blive meget varme. Du skal derfor altid bruge en ovnhandske!

### Sådan tester du det køkkenudstyr, du vil bruge

Sæt den genstand, du skal bruge, i ovnen i 20 sekunder ved maksimal mikrobølgeeffekt. Hvis genstanden stadig er kold og kun en anelse varm, er den egnet til brug. Hvis den bliver meget varm eller skaber elektrisk buedannelse, er den ikke egnet til mikrobølgebrug.

### Aluminiumsbeholdere og folie

Færdigretter i aluminiumsbeholdere eller i alufolie kan sættes i mikrobølgeovnen, hvis du overholder følgende betingelser:

Læs producentens anvisninger på emballagen. Aluminiumsbeholderne må ikke være mere end 3 cm høje eller komme i kontakt med væggene i ovnrummet (der skal være en afstand til siderne på mindst 3 cm).

Aluminiumslåg skal altid fjernes.

Placer aluminiumsbeholderen direkte oven på drejetallerkenen. Hvis du bruger risten, skal du placere beholderen på en tallerken. Placer aldrig beholderen direkte på risten!

Tilberedningstiden er længere, fordi mikrobølgerne gennemtrænger maden fra oven. Hvis du er i tvivl, er det bedst kun at bruge tallerkener, der egner sig til brug i mikrobølgeovn.

Alufolie kan bruges til reflektering af mikrobølgerne under optøningsprocessen. Fint kød, som f.eks. fjerkræ eller fars, kan beskyttes mod kraftig varme ved at tildække de yderste områder/kanter.

**Vigtigt!** Alufolie må ikke berøre væggene i ovnrummet, da dette kan medføre elektrisk buedannelse.

### Låg

Vi anbefaler, at du bruger glas- eller plastiklåg eller plastfolie, fordi:

1. Dette standser overdreven fordampning (primært ved meget lange tilberedningstider);
2. Tilberedningstiderne er kortere;
3. Maden bliver ikke tør;
4. Aromaen bevares.

Låget skal have huller eller åbninger, så der ikke dannes tryk. Plastikposer skal også være åbnet. Sutteflasker eller glas med babymad og lignende produkter må kun opvarmes uden sut/låg, da de ellers kan sprænge.

# Hvilken type ovnudstyr kan bruges?

## Oversigt over ovnudstyr

Tabellen nedenfor viser en oversigt over, hvilken type ovnudstyr der egner sig til de enkelte tilberedningsfunktioner.

Funktion Type af ovnudstyr	Mikrobølgeovn		Grill	Mikrobølger + Grill
	Optøning/ opvarmning	Tilberedning		
<b>Glas og procelæn 1)</b> Hjemmebrug, ikke ildfast kan bruges i opvaskema- skine	ja	ja	nej	nej
<b>Glaseret porcelæn</b> Ildfast glas og procelæn	ja	ja	ja	ja
<b>Porcelæn og stentøj 2)</b> Uglaseret eller glaseret uden metaldekorationer	ja	ja	nej	nej
<b>Lerfåde 3)</b> Glaserede Uglaserede	ja nej	ja nej	nej nej	nej nej
<b>Plastiktallerkner 2)</b> Varmebestandig op til 100°C Varmebestandig op til 250°C	ja ja	nej ja	nej nej	nej nej
<b>Plastikfilm 3)</b> Plastikfilm til mad Cellofan	nej ja	nej ja	nej nej	nej nej
<b>Papir, pap og pergament 4)</b>	ja	nej	nej	nej
<b>Metal</b> Alufolie Aluminiumemballage 5) Tilbehør (stegerist)	ja nej nej	nej ja nej	ja ja ja	nej ja ja

1. Uden guld- eller sølvkanter; uden blykrystal.
2. Vær opmærksom på producentens anvisninger!
3. Brug ikke metalclips til at lukke poser med. Lav huller i poserne.  
Brug kun film til at dække maden med.
4. Brug ikke paptallerkener.
5. Brug kun hule aluminiumbeholdere uden låg/top.  
Aluminium må ikke komme i kontakt med væggene i ovnrummet.

# Rengøring og vedligeholdelse

---

Rengøring er normalt den eneste form for vedligeholdelse, der kræves.

**Advarsel!** Du skal rengøre mikrobølgeovnen regelmæssigt, så alle madrester fjernes. Hvis mikrobølgeovnen ikke holdes ren, kan overfladerne forringes, hvilket afkorter ovnens levetid og muligvis medfører farlige situationer.

**Advarsel! Strømmen til mikrobølgeovnen skal afbrydes, før den rengøres. Tag stikket ud af stikkontakten, eller afbryd ovnens kredsløb.**

**Brug ikke aggressive eller slibende rengøringsmidler, skuresvampe, der ridser overfladen, eller skarpe genstande, da der kan opstå misfarvninger.**

**Brug ikke højtryks- eller dampstråleapparater til rengøringen.**

## FRONTOVERFLADE

Normalt er det nok at rengøre ovnen med en fugtig klud. Hvis den er meget beskidt, kan du tilsætte nogle få dråber opvaskemiddel i rengøringsvandet. Bagefter skal du tørre ovnen af med en tør klud.

I en ovn med aluminiumfront skal du bruge et rengøringsmiddel til rengøring af glas og en blød klud, der ikke afgiver fibre eller tråde. Tør ovnen af fra side til side uden at trykke for hårdt mod overfladen.

Fjern med det samme pletter af kalk, fedt, stivelse eller æggehvite. Der kan dannes rust under disse pletter.

Sørg for, at der ikke trænger vand ind i ovnen.

## OVNENS INDRE

Hver gang ovnen har været i brug, skal du rengøre dens indvendige sider med en fugtig klud, da dette er den nemmeste måde at fjerne madstænk eller pletter, der har sat sig fast indvendigt.

Snavs, der har sat sig godt fast, skal fjernes med et ikke-aggressivt rengøringsmiddel. **Brug ikke ovnrens eller andre aggressive eller slibende rengøringsprodukter.**

**Sørg altid for, at lågen og ovnfronten er meget rene for at sikre, at lågen åbnes og lukkes ordentligt.**

Sørg for, at der ikke trænger vand ind i mikrobølgeovnens ventilationshuller.

Tag regelmæssigt drejetallerkenen og holderen ud, og rengør bunden i ovnrummet, især hvis mad er kogt over i ovnen.

**Tænd aldrig for ovnen, uden at drejetallerkenen og holderen er monteret.**

Hvis ovnrummet er meget snavset, kan du sætte et glas vand på drejetallerkenen og tænde for mikrobølgeovnen i 2-3 minutter ved maksimal effekt. Den damp, der afgives, vil blødgøre snavset, som derefter nemt kan tørres af med en blød klud.

Ubehagelige lugte (f.eks. efter tilberedning af fiks) kan nemt fjernes. Dryp et par dråber citronsaft i en kop med vand. Hæld en skefuld kaffe i koppen for at undgå, at vandet koger over. Opvarm vandet i 2-3 minutter ved maksimal mikrobølgeeffekt.

# Rengøring og vedligeholdelse

---

## Ovnloft

Mica-pladen (1) i ovnloftet skal altid være holdt rent. Enhver madrest eller andet der sætter sig her, kan medføre beskadigelse eller forårsage smæld.

**Brug ikke ovnrens eller andre aggressive eller slibende rengøringsprodukter.**

**Brug ikke skarpe genstande til rengøringen.**

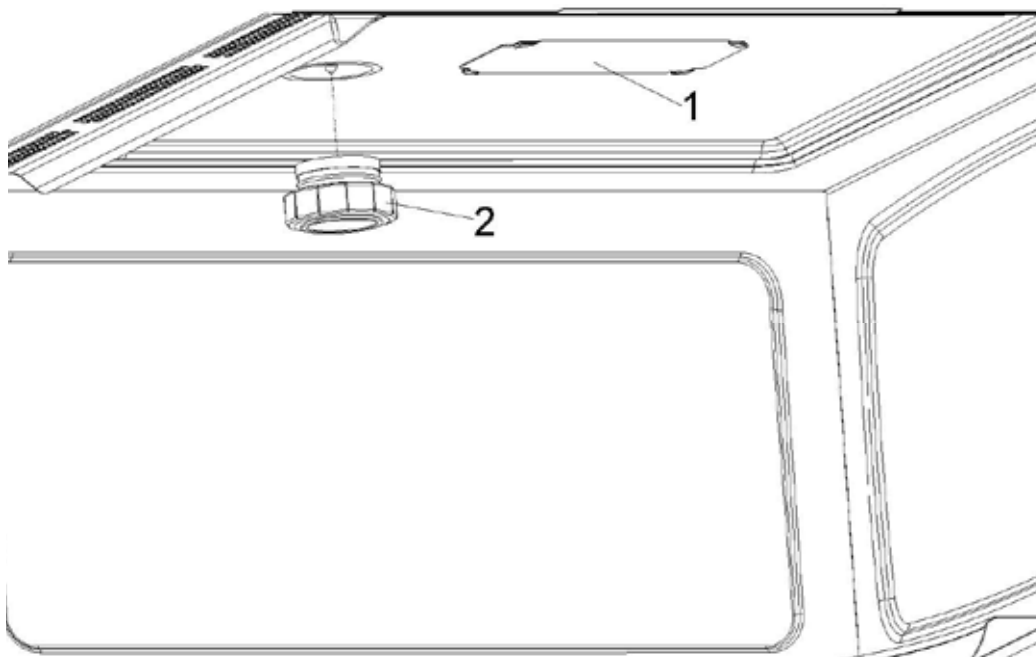
**Fjern ikke mica-pladen.**

Ovnglasdækslet (2) er placeret i ovnens loft og kan udtages ved rengøring. Skru dækslet ud, rengør med vand og opvaskemiddel, aftør grundigt og skru dækslet i igen.

## Tilbehør

Rengør tilbehøret efter brug. Hvis tilbehøret er meget snavset, skal det først sættes i blød og derefter rengøres med børste eller svamp. Tilbehøret kan vaskes i en opvaskemaskine.

Kontrollér, at drejetallerkenen og holderen altid er rengjorte. Tænd aldrig for ovnen, uden at drejetallerkenen og holderen er monteret.



# Fejl- og kontrolliste

---

## Hvad gør jeg, hvis ovnen ikke virker?

**ADVARSEL!** Alt reparationsarbejde skal udføres af en autoriseret reparatør. Alle reparationer, der udføres af personer, som ikke er godkendt af producenten, er farlige.

Du behøver ikke at kontakte teknisk service for at løse følgende problemer:

### Displayet viser ikke noget!

*Kontrollér om:*

- Tidsvisningen er slået fra (se afsnittet om grundlæggende indstillinger).

### Der sker ikke noget, når jeg trykker på knapperne!

*Kontrollér om:*

- Børnesikringen er aktiveret (se afsnittet om grundlæggende indstillinger).

### Ovnen virker ikke!

*Kontrollér om:*

- Stikket er sat korrekt i stikkontakten.
- Strømmen til ovnen er tilsluttet.
- Lågen er lukket helt. Lågen skal lukkes med et hørbart klik.
- Der er fremmedlegemer mellem døren og ovnrummets front.

### Når ovnen kører, kan jeg høre mærkelige lyde!

*Kontrollér om:*

- Der forekommer elektrisk buedannelse i ovnen på grund af fremmedlegemer af metal (se afsnittet om typer af ovn-udstyr).
- Udstyr i ovnen rører ovnvæggene.
- Der er løse genstande, f.eks. bestik eller kogegrej, i ovnen.

### Maden opvarmes ikke, eller opvarmes meget langsomt!

*Kontrollér om:*

- Du er uforvarende kommet til at bruge metaludstyr i ovnen.
- Du har indstillet forkert tilberedningstid og effektniveau.

- Den mad, du har sat i ovnen, fylder mere eller er koldere, end det du normalt sætter ind.

### Maden er for varm, for tør eller brændt på!

*Kontrollér om:*

- Du har indstillet korrekt tilberedningstid og effektniveau.

### Jeg kan høre lyde, når tilberedningsprocessen er færdig!

- Dette er ikke et problem. Blæseren bliver ved med at køre et stykke tid. Når temperaturen er faldet tilstrækkeligt, slukker blæseren automatisk.

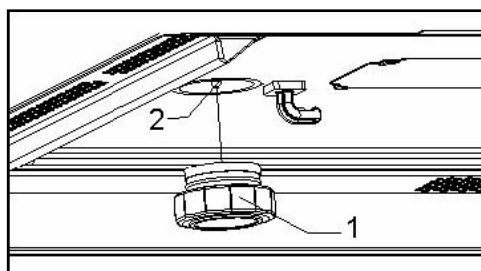
### Ovnen tændes, men ovnlyset tændes ikke!

- Hvis alle funktioner virker, er det sandsynligvis pæren, der er sprunget. Du kan fortsat bruge ovnen.






## UDSKIFTNING AF PÆRE

For at udskifte pæren skal du gøre følgende:

- Afbryde strømforsyningen til ovnen. Tag stikket ud af stikkontakten, eller afbryd ovnens kredsløb.
- Skru glaspladen over pæren af, og fjern den (1).
- Fjern halogenpæren (2). Advarsel! **Pæren kan være meget varm.**
- Montér en ny 12V / 10W halogenpære. Advarsel! Tryk ikke på pærens overflade direkte med fingrene, da du kan beskadige pæren. Følg lampeproducentens anvisninger.
- Skru glaspladen på plads igen (1).
- Slut ovnen til strømforsyningen igen.



## Tekniske specifikationer

Funktion	Symbol	Effekt	Madvare
Mikro- bølger		150 W	Langsom optøning af fint kød, holder maden varm.
		300 W	Tilberedning under svag varme, kogning af ris. Hurtig optøning.
		550 W	Smelte smør. Opvarmning af babymad.
		750 W	Tilberedning af grøntsager og madvarer. Let tilberedning og hurtig opvarmning. Opvarmning og tilberedning af mindre portioner.
		1000W	Tilberedning og opvarmning af væsker og færdiglavet mad.

### Specifikationer

- Spænding.....230-240 V / 50 Hz
- Påkrævet effekt..... 3300 W
- Udgående effekt ..... 1000 W
- Mikrobølgefrequens..... 2450 MHz
- Ydre mål (BxHxD).....595 x 455 x 472 mm
- Indre mål (BxHxD) .....420 x 210 x 390 mm
- Ovnkapacitet..... 32 liter
- Vægt.....35 kg

# Reklamationsbestemmelser

---

Dette apparat er omfattet af reklamationsret jvf. købeloven i det land, hvor apparatet er købt og anvendes. Deres købskvittering er Deres garanti/reklamationsbevis.

Reklamationsbestemmelserne omfatter ikke skader opstået som følge af forkert brug, manglende vedligeholdelse eller forkert opstilling og installation.

Reklamationsbestemmelserne er gældende for apparater, der bruges i en normal husholdning, og omfatter således ikke apparater opstillet i udlejningsejendomme, hvor flere end en familie bruger apparatet.

## **Reklamationsretten omfatter ikke:**

- Enhver skade opstået som følge af transport, vold, forkert anvendelse eller forsømmelighed.
- Kosmetiske og periferiske dele så som stik, sikringer, pærer, lampeglasser, filtre, gummidele, pakninger, knapper, keramiske overflader, tryk og malede overflader.
- Tilbehør såsom rist, stegeplader, bradepander, grydeopsatse, hylder, brændere, brænderdæksler, selvrenseplader og teleskopudtræk.
- Periodisk vedligeholdelse, rengøring, vedligeholdelse af gashaner, reparation og udskiftning af dele som følge af naturlig slitage eller vedligeholdelse.
- Tæring og rust som følge af dårlig vedligeholdelse eller beskadigede overflader.
- Skader opstået som følge af forkert eller mangelfuld installation.
- Forkert brug eller mangelfuld vedligeholdelse.
- Brug af uautoriserede reservedele eller personel.
- Skader opstået som følge af fremmedlegemer eller substans.
- Apparater brugt til anden brug en normal husholdning.
- Skader eller fejl opstået som følge af ukorrekt spænding, vand, vandtryk, gas eller gstryk.

## **Reklamationsbestemmelser i forbindelse med kommercielt brug**

Der er begrænset reklamationsret på apparater der bruges kommercielt. D.v.s.:

- Apparater der bruges i udlejningsejendomme, hvor brugeren ikke er ejeren.
- Apparater der bruges af mere end en bruger.
- Apparater der bruges i forbindelse med erhverv, køkkener, kantiner, institutioner, campingpladser.

På apparater, der anvendes, jævnfør ovenstående, ydes der 3 måneders fuld reklamationsret på fejl, der kan henføres til produktionsfejl, montagefejl fra fabrikken eller materialefejl.

For yderligere information eller spørgsmål, kontakt Deres servicecenter.

# Reklamationsbestemmelser

---

## ***Transportskader***

En transportskade, der konstateres ved forhandlerens levering hos slutbruger, er primært en sag mellem slutbruger og forhandler. I tilfælde, hvor slutbruger selv har stået for transporten af produktet, påtager leverandøren sig ingen forpligtelse i forbindelse med evt. transportskade. Evt. transportskade skal anmeldes omgående og senest 24 timer efter, at varen er leveret. I modsat fald vil krav kunne afvises.

Hvis en umiddelbar synlig transportskade konstateres, må apparatet ikke monteres og tilsluttes. Hvis det konstateres, at apparatet alligevel er eller har været monteret og tilsluttet, bortfalder leverandørens og transportørens ansvar.

Et skadet apparat må under ingen omstændigheder tages i brug, hvis apparatet tages i brug bortfalder enhver mulighed for ombytning.

Husk at gemme emballage, hvis der konstateres transportskade.

For yderligere information eller spørgsmål, kontakt Deres servicecenter.

## Gratulerar ...

---

... till inköpet av din nya Baumatic-produkt.

Denna apparat är resultatet av många års forskning och utveckling – en utveckling som i hög grad har utförts i samarbete med användarna.

Med Baumatic har du valt kvaliteten och fördelarna med en produkt som är i spetsen för den teknologiska utvecklingen.

Läs noggrant denna instruktionsbok innan du börjar använda apparaten. Instruktionsboken ger dig viktig information rörande installation, användning och underhåll av produkten.

## Miljöinformation

---

Den här apparaten uppfyller EU-direktivet 2002/96/EC om elektriskt och elektroniskt avfall (WEEE). Korrekt avfallshantering förebygger negativa miljökonsekvenser.



-symbolen på produkten eller i produktens dokumentation visar att den här produkten skall överlämnas till miljövänlig avfallshantering. Avfallshantering sker enligt lokala föreskrifter.

## Viktig information

---

Efter uppäckning, kontrollera att apparaten är oskadad. Eventuella skador skall omgående meddelas till importören, eller den återförsäljare där Ni har köpt apparaten.

Förpackningsmaterial (Plast - Folie - Polystyren o.s.v.) kan vara farligt för mindre barn att leka med, och bör omgående kastas

# Säkerhetsregler

---

Denna apparat är avsedd att monteras in i köksdelar och får under inga omständigheter användas utan korrekt installation och montering.

Diskmaskinen får aldrig användas till annat än diskning av hushållsposlin.

Ställ aldrig tunga föremål på en öppen lucka, eftersom det skadar gångjärnen.

Flytta eller lyft aldrig apparaten genom att ta tag i dörren eller handtaget.

Användning av elektriska apparater kräver omtanke, och följande säkerhetsföreskrifter bör följas:

## **Apparaten skall anslutas av auktoriserad elinstallatör. Försök aldrig göra det själv.**

- Denna apparat skall anslutas till jordad förbindelse enligt starkströmsreglementet.
- Dra aldrig i apparatens anslutningsladd.
- Låt aldrig barn använda apparaten utan uppsikt.
- Använd aldrig förgreningsdosor eller förlängningsladdar
- Se till att inte skada luckan. Se till att barn inte sitter eller står på luckan eller korgarna.
- Rör inte vid värmeelementen under eller omedelbart efter användning.
- Var försiktig om luckan öppnas under diskning, det kan spruta ut vatten.
- Ställ inte tunga föremål på luckan när den är öppen; luckan kan skadas.

## **Vid påfyllning, iakttag följande:**

- Tänk på att vassa föremål kan skada maskinens gummidelar.
- Ställ vassa knivar med handtaget uppåt för att undvika olyckor.
- Ställ inte plastdelar nära värmeelementen.
- Diska inte plastföremål som inte är särskilt märkta för maskindisk.
- Använd endast diskmedel och tabletter avsedda för diskmaskin.
- Förvara diskmedel och tabletter otillgängligt för barn.
- Diskmedel och tabletter är mycket frätande; håll borta från barn.
- Låt inte barn leka med apparaten.  
Barn bör endast använda diskmaskinen under uppsikt.
- Lämna aldrig luckan öppen.
- Använd endast apparaten i ett vanligt hushåll, och aldrig utomhus.
- Kontrollera att slangar och kablar är oskadade.  
Skadade slangar och kablar skall omedelbart bytas ut av en kvalificerad tekniker.
- Kasta förpackningsmaterialet omgående, det kan vara farligt för barn.
- Använd endast diskmaskinen till avsett ändamål.
- Lek inte med funktionspanelen.
- Under rengöring skall strömmen till apparaten slås av med huvudströmbrytaren.
- Om apparaten går sönder eller ett tekniskt fel uppstår skall du aldrig själv försöka reparera apparaten. Kontakta aukt. Baumatic Service.

Av säkerhetsskäl skall det vara omöjligt att komma i kontakt med apparatens elektriska delar när maskinen är korrekt installerad. Apparaten skall säkras på så sätt att åtkomst till de elektriska delarna kräver verktyg.

***Tillverkare och importör fransäger sig allt ansvar för skador som uppstår på personer och omgivning till följd av felaktig användning, installation eller användning.***

# Installationsanvisningar

---

## FÖRE INSTALLATION

Kontrollera att den ingående spänning som anges på märkplattan är samma som spänningen i det eluttag du kommer att använda.

Öppna ugnsluckan och ta ur alla tillbehör och ta bort förpackningsmaterialet.

Ta inte bort isoleringsplattan i taket inuti utrymmet! Denna platta förhindrar att fett och bitar av mat skadar mikrovågsgeneratoren.

Varning! Ugnens front kan vara täckt av skyddsfilm. Innan du använder ugnen för första gången ska denna film tas bort försiktigt, med början på insidan.

Se till att ugnen inte är skadad på något sätt. Kontrollera att ugnsluckan kan stängas ordentligt och att insidan av luckan och framsidan på ugnöppningen inte är skadade. Om du hittar några skador kontaktar du teknisk servicepersonal.

ANVÄND INTE UGNEN om nätsladden eller kontakten är skadade, om ugnen inte fungerar korrekt eller om den har skadats eller tappats. Kontakta teknisk servicepersonal.

Placera ugnen på en plan och stabil yta. Ugnen får inte stå nära värmekällor, radioapparater eller TV-apparater.

**Under installation ser du till att nätsladden inte kommer i kontakt med fukt eller föremål med skarpa kanter bakom ugnen. Höga temperaturer kan skada sladden.**

**Varning: Efter att ugnen har installerats måste du se till att du kommer åt kontakten.**

## EFTER INSTALLATION

Ugnen är utrustad med en nätsladd och en kontakt för enfasström.

Om ugnen ska installeras permanent ska det göras av en kvalificerad tekniker. I sådana fall ska ugnen anslutas till en krets med en krets brytare för alla poler med ett minsta avstånd på 3 mm mellan kontakterna.

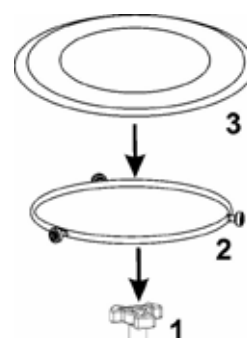
### **VARNING: UGNEN MÅSTE VARA JORDAD.**

Tillverkaren och återförsäljarna påtar sig inget ansvar för skador som orsakas på människor, djur eller egendom om dessa installationsanvisningar inte följs.

Ugnen fungerar endast om luckan är ordentligt stängd.

Efter första användningen rengör du ugnens insida och tillbehören, enligt anvisningarna i avsnittet "Rengöring och underhåll av ugnen".

Sätt fästet för den roterande tallriken (1) i mitten av ugnsutrymmet och lägg ringen (2) och den roterande tallriken (3) ovanpå. Se till att de sitter korrekt. När mikrovågsugnen används måste alltid den roterande tallriken och tillbehören sitta korrekt på plats. Den roterande tallriken kan snurra i båda riktningarna.



# Säker användning av mikrovågsugn

---

- **Varning!** Lämna aldrig ugnen oövervakad, särskilt när du använder papper, plast eller annat brännbart material. Dessa material kan brännas och ta eld. BRANDRISK!
- **Varning!** Om du ser rök eller eld ska luckan hållas stängd så att flammorna kvävs. Stäng av ugnen och dra ur kontakten ur eluttaget eller stäng av strömtillförseln.
- **Varning!** Värm inte ren alkohol eller alkoholhaltiga drycker i mikrovågsugnen. BRANDRISK!
- **Varning!** Värm inte vätskor eller andra livsmedel i stängda behållare eftersom dessa kan explodera snabbt.
- **Varning!** Barn får endast använda ugnen utan vuxens uppsikt om de har fått anvisningar om hur ugnen används på ett säkert sätt och om de känner till farorna med att använda ugnen på ett felaktigt sätt.
- **Varning!** Om ugnen har ett kombinerat funktionsläge (mikrovågor och en annan uppvärmningsmetod) får barn inte använda ugnen utan vuxens uppsikt på grund av de höga temperaturer som uppstår.
- **Varning!** Ugnen får inte användas om:
  - luckan inte är ordentligt stängd,
  - luckans gångjärn är skadade,
  - kontaktytorna mellan luckan och ugnens front är skadade,
  - glaset i ugnsluckan är skadat,
  - det förekommer täta elektriska blixtar inuti ugnen trots att det inte finns något metallföremål i ugnen.

Ugnen **får endast användas igen** efter att den har reparerats av teknisk servicepersonal.

## Se upp!

- **Värm aldrig barnmat eller -drycker i flaskor med nappen eller locken på. Efter att maten har värmts ska den röras om eller skakas väl så att värmen sprids jämnt. Kontrollera matens temperatur innan den ges til barnet. RISK FÖR BRÄNNSKADOR!**
- För att undvika att maten blir för varm eller bränns är det mycket viktigt att inte välja långa tider eller effektnivåer som är för höga när **små mängder mat värms**. Småfranska kan exempelvis brännas efter 3 minuter om den valda effekten är för hög.
- Använd endast grillfunktionen vid rostning och håll uppsikt över ugnen hela tiden. Om du använder en kombinerad funktion för att rosta bröd tar det eld på mycket kort tid.
- Se till att sladdar till andra elektriska apparater aldrig fastnar i den varma luckan eller ugnen. Sladdens isolering kan smälta. **Risk för kortslutning!**



## Var försiktig när vätskor värms!

När vätskor (vatten, kaffe, te, mjölk osv.) närmar sig kokpunkten inuti ugnen och sedan plötsligt tas ut, kan de skvätta upp ur behållaren. RISK FÖR PERSONSKADA OCH BRÄNNSKADA!

För att undvika detta vid uppvärmning av vätskor kan du sätta en tesked eller en glasstav i behållaren.

# Säker användning av mikrovågsugn

---

**Denna ugn är endast för hushållsbruk!**

**Använd endast ugnen till att förbereda mat.**

**Undvik skador på ugnen och andra farliga situationer genom att följa dessa anvisningar:**

- Sätt inte på ugnen utan att fästet för den roterande tallriken, ringen för den roterande tallriken och respektive tallrik är på plats.
- Sätt aldrig på mikrovågsugnen när den är tom. Om det inte finns någon mat inuti kan en elektrisk överladdning uppstå och ugnen kan skadas.  
**RISK FÖR SKADA!**
- Om du vill utföra programmeringstester kan du ställa ett glas vatten i ugnen. Vattnet absorberar mikrovågorna och ugnen skadas inte.
- Se till att ventilationsöppningarna inte täcks över eller blockeras.
- Använd endast kärl som tål mikrovågor. Innan du använder kärl och behållare i mikrovågsugnen kontrollerar du att de är lämpliga (se avsnittet om typer av kärl).
- Ta aldrig bort isoleringsplattan i taket inuti ugnsutrymmet! Denna platta förhindrar att fett och bitar av mat skadar mikrovågsgeneratoren.
- Förvara inte något lättantändligt föremål inuti ugnen eftersom det kan börja brinna om ugnen sätts på.
- Använd inte ugnen som ett skafferi.
- Ägg med skal på och hela kokta ägg får inte värmas i mikrovågsugnar eftersom de kan explodera.
- Använd inte ugnen för fritering eftersom det är omöjligt att kontrollera temperaturen på olja som värms med mikrovågor.
- Undvik att bränna dig genom att alltid använda grytlappar för att ta i kärl och behållare samt vidröra ugnen.

- Luta dig inte emot och sitt inte på den öppna ugnsluckan. Det kan skada ugnen, särskilt kring gångjärnen. Dörren tål en högsta vikt på 8 kg.
- Den roterande tallriken och grillgallren tål en maximal belastning på 8 kg. Undvik att skada ugnen genom att inte överstiga denna belastning.

## **RENGÖRING:**

- Varning! Mikrovågsugnen måste rengöras regelbundet. Alla matrester måste tas bort (se avsnittet om rengöring av ugnen). Om mikrovågsugnen inte hålls ren kan det hända att ytan försämras, **vilket kan förkorta ugnens hållbarhetstid och kan till och med leda till fara.**
- Dörrens kontaktytor (framsidan på ugnsutrymmet och den inre delen av dörrarna) måste hållas mycket rena för att ugnen ska fungera korrekt.
- Följ anvisningarna om rengöring i avsnittet "Rengöring och underhåll av ugnen".

## **REPARATIONER:**

- **Varning – mikrovågor! Ugnens yttre skydd får inte tas bort.** Det är farligt för alla som inte auktoriserats av tillverkaren att utföra någon typ av reparations- eller underhållsarbete.
- Om nätsladden skadas ska den bytas ut av tillverkaren, auktoriserad agent eller tekniker som kvalificerats för detta för att undvika fara. Dessutom krävs särskilda verktyg för denna uppgift.
- Reparations- och underhållsarbete, särskilt på strömförande delar, får endast utföras av tekniker som auktoriserats av tillverkaren.

# Fördelarna med mikrovågor

---

I traditionella ugnar penetrerar värme som utstrålas från elektriska element eller gasbrännare långsamt maten från ut- till insida. Till följd av detta går stora mängder energi till spillo i luften, ugnens komponenter och i matkärnen.

I en mikrovågsugn genereras värme av själva maten och värmen förflyttar sig från insidan till utsidan. Ingen värme försvinner i luften, ugnsutrymmets väggar eller kärnen och behållarna (om dessa lämpar sig för användning i mikrovågsugn). Med andra ord värms endast maten.

Mikrovågsugnar har följande fördelar:

1. Kortare tillagningstid, den är i allmänhet upp till 3/4 kortare än den tid som krävs för traditionell tillagning.
2. Mycket snabb upptining av livsmedel, vilket minskar risken för att bakterier frodas.
3. Energibesparing.
4. Näringsvärdet i maten bevaras tack vare den kortare tillagningstiden.
5. Lätt att rengöra.

## SÅ FUNGERAR EN MIKROVÅGSUGN

I en mikrovågsugn finns det en högspänningsventil som kallas för en magnetron, som omvandlar elektrisk energi till mikrovågsenergi. Dessa elektromagnetiska vågor leds till ugnens inre genom en vågledare och distribueras av en metallspåridare eller genom en roterande tallrik.

Inuti ugnen rör sig mikrovågorna i alla riktningar och reflekteras av metallväggarna, så att de penetrerar maten jämnt.

## VARFÖR MATEN BLIR VARM

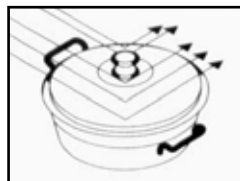
Nästan alla livsmedel innehåller vatten och vattenmolekyler vibrerar när de utsätts för mikrovågor.

Friktionen mellan molekylerna producerar värme som höjer livsmedlets temperatur, tinar den, tillagar den eller håller den varm.

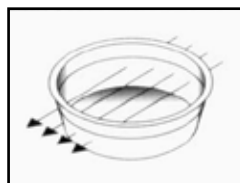
Eftersom värmen uppstår inuti livsmedlet:

- kan det tillagas med lite eller ingen vätska eller fett/oljor,
- går upptining, uppvärmning eller tillagning i en mikrovågsugn snabbare än i en traditionell ugn,
- bevaras vitaminerna, mineralerna och näringsämnena i maten,
- ändras inte matens naturliga färg och arom. Mikrovågor går igenom porslin, glas, kartong och plast, men går inte igenom metall. Av denna anledning får metallbehållare eller behållare med metalldelar inte användas i en mikrovågsugn.

Mikrovågor reflekteras av metall...



... men går igenom glas och porslin...

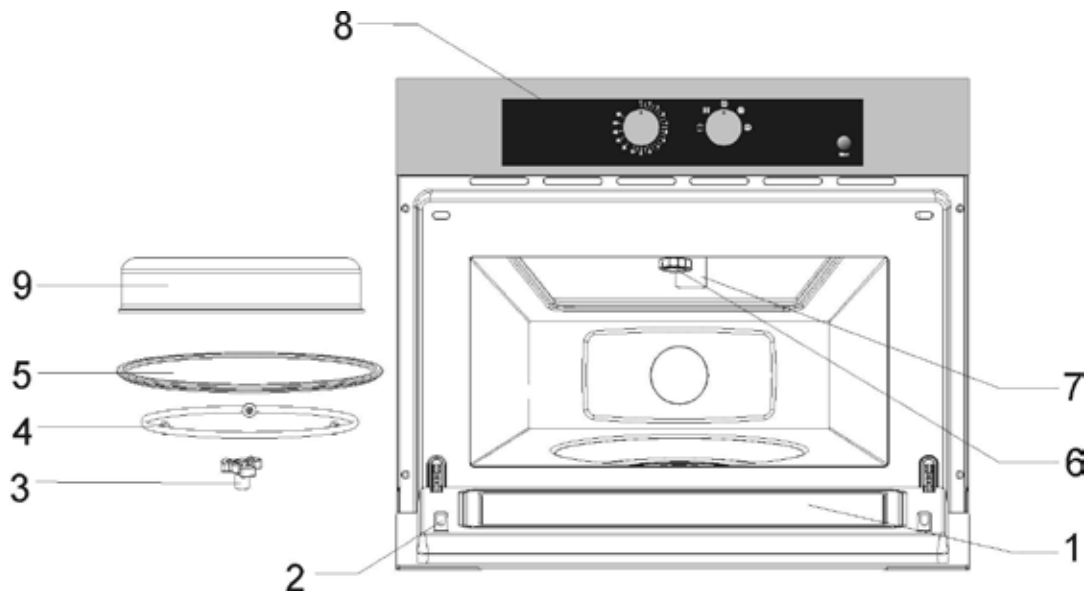


... och absorberas av mat.

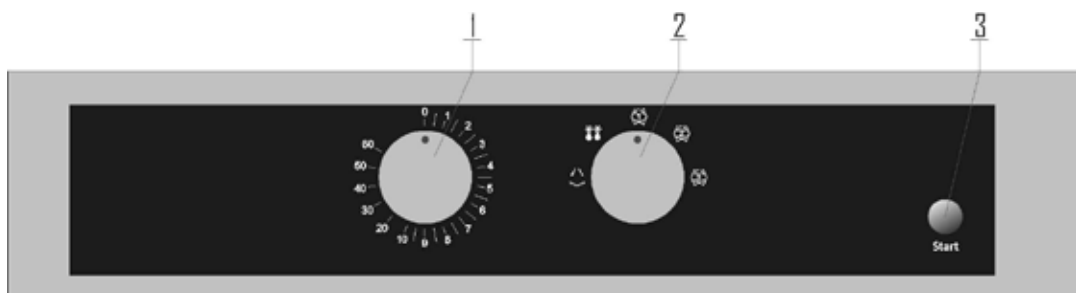


# Beskrivning av din ugn

---



- |                   |                  |
|-------------------|------------------|
| 1. Luckfönster    | 6. Glödlampa     |
| 2. Luckreglar     | 7. Hölje         |
| 3. Vridbart stöd  | 8. Kontrollpanel |
| 4. Vridbar ring   | 9. Tallrikslock  |
| 5. Vridbar platta |                  |



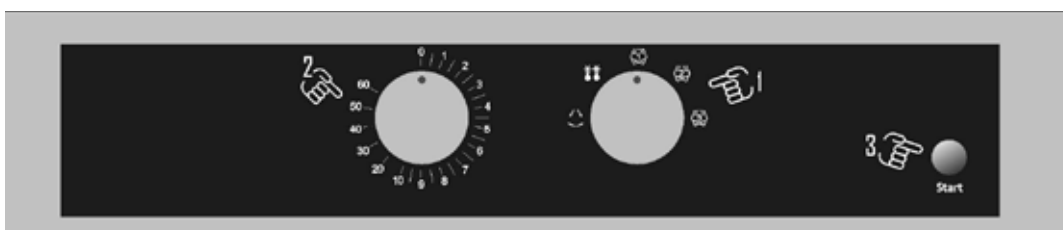
- |                              |
|------------------------------|
| 1. Timer                     |
| 2. Funktions-/Programväljare |
| 3. Start-/Stoppknapp         |

# Basfunktioner

---

## Mikrovågsugn

Använd denna funktion för att tillaga och värma upp grönsaker, potatis, ris, fisk och kött



1. Ställ in Funktions-/Programväljaren i den position som motsvarar önskad effektnivå enligt följande tabell.

Position	Effektnivå	Effekt
	Upptining / Hålla varmt	150 W
	Upptining	300 W
	Min.	550 W
	Medel	750 W
	Max.	1000 W

2. Ställ in tillredningstiden genom att vrida Timern till önskad position. För tillredningstider under 2 minuter, vrid timern till en högre tid och vrid sedan tillbaka till önskad tid.
3. Tryck på Start/Stopp-knappen. Ugnen startar.

# Basfunktioner

---

## **AVBRYTA EN TILLAGNINGSCYKEL**

Du kan stoppa tillagningen när som helst genom att trycka på Stopp-knappen en gång eller genom att öppna ugnsluckan.

I båda fallen:

- Utstrålningen av mikrovågor stoppas omedelbart.
- Timern stannar och displayen visar återstående drifttid.

Om du så önskar kan du nu:

1. Vända eller röra om i maten för att se till att den blir jämnt tillagad.
2. Ändra processens inställningar.

Om du vill starta processen igen stänger du luckan och trycker på Start-knappen.

## **ÄNDRA INSTÄLLNINGAR**

Användningsinställningarna (tid, vikt, effekt osv.) kan ändras när ugnen är i gång eller när tillagningen har avbrutits på följande sätt:

Om du vill ändra tiden, vrid timern till »0«.

## **SLUTTA PROGRAM**

När programmet stannar hörs en ljudsignal och timern visar "0".

# Upptining

Tabellen nedan visar olika tider för upptining och vila (för att se till att maten har en jämn temperatur) för olika typer och vikter på livsmedel, tillsammans med rekommendationer.

Livsmedel	Vikt (g)	Upptiningstid (min)	Vilotid (min)	Rekommendation
Bitar av kött, kalv, nöt, fläsk	100	2-3	5-10	Vänd en gång
	200	4-5	5-10	Vänd en gång
	500	10-12	10-15	Vänd två gånger
	100	21-23	20-30	Vänd två gånger
	1500	32-34	20-30	Vänd två gånger
	2000	43-45	25-35	Vänd tre gånger
Köttgryta	500	8-10	10-15	Vänd två gånger
	1000	17-19	20-30	Vänd tre gånger
Köttfärs	100	2-4	10-15	Vänd en gång
	500	10-14	20-30	Vänd två gånger
Korv	200	4-6	10-15	Vänd en gång
	500	9-12	15-20	Vänd två gånger
Fågel (bitar)	250	5-6	5-10	Vänd en gång
Kyckling	1000	20-24	20-30	Vänd två gånger
Höns	2500	38-42	25-35	Vänd tre gånger
Fiskfilé	200	4-5	5-10	Vänd en gång
Öring	250	5-6	5-10	Vänd en gång
Räkor	100	2-3	5-10	Vänd en gång
	500	8-11	10-20	Vänd två gånger
Frukt	200	4-5	5-10	Vänd en gång
	300	8-9	5-10	Vänd en gång
	500	11-14	10-20	Vänd två gånger
Bröd	200	4-5	5-10	Vänd en gång
	500	10-12	10-15	Vänd en gång
	800	15-17	10-20	Vänd två gånger
Smör	250	8-10	10-15	
Mjukost	250	6-8	10-15	
Gräddprodukter	250	7-8	10-15	

# Upptining

---

## ALLMÄNNA ANVISNINGAR FÖR UPPTINING

1. Använd endast kärl som är lämpliga för mikrovågsugn vid upptining (porslin, glas, lämplig plast).
2. Upptiningsfunktionen enligt vikt och tabellerna syftar på upptining av råvaror.
3. Upptiningstiden beror på livsmedlets mängd och tjocklek. Tänk på upptiningen när du fryser in mat. Fördela maten jämnt i behållaren.
4. Fördela maten på bästa sätt i ugnen. De tjockaste delarna av fisk eller kyckling ska vara vända utåt. Du kan skydda de känsligaste delarna av maten med aluminiumfolie.  
Viktigt! Aluminiumfolien får inte komma i kontakt med insidan på ugnsutrymmet eftersom detta kan orsaka elektriska blixtar.
5. Tjocka matportioner bör vändas flera gånger.
6. Fördela den djupfrysta maten så jämnt som möjligt, eftersom smala och tunna bitar tinar snabbare än tjocka och breda delar.
7. Fet mat som smör, mjukost och grädde bör inte tinas helt. Om de får stå i rumstemperatur är de färdiga att servera inom några minuter. Om du hittar små isbitar i grädde som har varit djup-fryst bör du röra om så att dessa försvinner före servering.
8. Lägg fågel på en upp och ned-vänd tallrik så att köttsafterna lätt kan rinna av.
9. Bröd bör slås in i lite hushållspapper så att det inte blir för torrt.
10. Vänd maten när ugnen avger en ljudsignal och displayen blinkar med ordet.
11. Ta bort emballaget från djupfryst mat och glöm inte att ta bort eventuella metalklämmor. Om du har behållare för djupfryst mat i frysen och som även kan användas för uppvärmning och tillagning behöver du bara ta av locket. I alla andra fall bör maten läggas i behållare som är lämpliga för mikrovågsugn.
12. Vätskan som kommer från upptining, särskilt vid upptining av fågel, ska hällas bort. Sådana vätskor får inte under några omständigheter komma i kontakt med andra livsmedel.
13. Glöm inte att när du använder upptiningsfunktionen måste du låta maten vila en stund så att den blir helt upptinad.

# Tillagning med en mikrovågsugn

---

## **Varning! Läs avsnittet ”Säker användning av mikrovågsugn” innan du lagar mat med mikrovågsugnen.**

Följ dessa rekommendationer när du lagar mat med mikrovågsugnen:

- Innan du värmer eller tillagar livsmedel med skinn eller skal (t.ex. äpplen, tomater, potatis, korv) bör du sticka hål på dem så att de inte spricker. Skär maten i bitar innan du börjar tillaga den.
- Innan du använder en behållare eller ett kärl ser du till att det är lämpligt för användning i mikrovågsugn (se avsnittet om typer av ugnskärl).
- Om du tillagar mat som innehåller mycket lite fukt (t.ex. vid upptining av bröd eller poppning av popcorn) sker avdunstningen mycket fort. Ugnen arbetar sedan som om den var tom och maten kan brännas. I en sådan situation kan ugnen och behållaren skadas. Du bör därför endast ställa in den tillagningstid som behövs och hålla noggrann uppsikt över tillagningen.
- Det går inte att värma stora mängder olja (för fritering) i mikrovågsugnen.
- Ta bort färdiglagad mat från behållarna som den levereras i, eftersom dessa inte alltid är värmetåliga. Följ tillverkarens anvisningar.
- Om du har flera behållare, t.ex. koppar, placerar du dem med jämna avstånd på den roterande tallriken.
- Stäng inte plastpåsar med metallklämmor. Använd plastklämmor i stället. Stick flera hål på påsarna så att ångan lätt kommer ut.
- Vid uppvärmning eller tillagning av mat bör du kontrollera att maten uppnår en temperatur på minst 70 °C.
- Under tillagningen kan det hända att ånga bildas på ugnsluckans fönster och börjar droppa. Detta är normalt och kan bli mer märkbart om rums temperaturen är låg. En säker användning av ugnen påverkas inte av detta. När tillagningen är färdig torkar du upp vattnet som kommer från kondenseringen.

- Vid uppvärmning av vätskor bör du använda behållare med en stor öppning, så att ångan lätt kan avdunsta.
- Förbered maten enligt anvisningarna och tänk på tillagningstiderna och effektnivåerna som anges i tabellerna.

Tänk på att siffrorna som anges endast är ungefärliga och kan variera beroende på ursprungsstadium, temperatur, fukt och livsmedelstyp. Vi rekommenderar att du justerar tiden och effektnivån efter olika situationer. Beroende på livsmedlets exakta egenskaper kan du behöva öka eller minska tillagningstiden eller öka eller minska effektnivån.

## **NEDKYLNING MED MIKROVÅGOR**

1. Ju större mängd mat som tillagas, desto längre tid tar det.  
Tänk på följande:  
*Dubbla mängden » dubbla tiden*  
*Halva mängden » halva tiden*
2. Ju lägre temperatur, desto längre tillagningstid.
3. Livsmedel som innehåller mycket vät ska värms snabbare.
4. Tillagningen blir jämnare om maten är jämnt fördelad på den roterande tallriken. Om du lägger kompakt mat längs den yttre delen av tallriken och mindre kompakt mat mot mitten kan du värma olika typer av livsmedel samtidigt.
5. Du kan öppna ugnsluckan när som helst. När du gör det stängs ugnen av automatiskt. Mikrovågsugnen sätter igång igen när du stänger luckan och trycker på startknappen.
6. Livsmedel som är övertäckta kräver kortare tillagningstid och bibehåller sina egenskaper bättre. Locken måste släppa igenom mikrovågorna och ha små hål som släpper ut ånga.

# Tillagning med en mikrovågsugn

## Tabeller och förslag – tillaga grönsaker

Livsmedel	Mängd (g)	Tillsatt vätska	Effekt (Watt)	Tid (min)	Vilotid (min)	Anvisningar
Blomkål	500	100 ml	800	9-11	2-3	Skär i skivor.
Broccoli	300	50 ml	800	6-8	2-3	Täck över
Svamp	250	25 ml	800	6-8	2-3	Vänd en gång.
Ärtor och morötter	300	100 ml	800	7-9	2-3	Skär i bitar eller skivor. Täck över
Djupfrysta morötter	250	25 ml	800	8-10	2-3	Vänd en gång.
Potatis	250	25 ml	800	5-7	2-3	Skala och skär i bitar med samma storlek. Täck över
						Vänd en gång.
Paprika	250	25 ml	800	5-7	2-3	Skär i bitar eller skivor. Täck över
Purjolök	250	50 ml	800	5-7	2-3	Vänd en gång.
Djupfryst brysselkål	300	50 ml	800	6-8	2-3	Täck över
						Vänd en gång.
Surkål	250	25 ml	800	8-10	2-3	Täck över
						Vänd en gång.

## Tabeller och förslag – tillaga fisk

Livsmedel	Mängd (g)	Tillsatt vätska	Effekt (Watt)	Tid (min)	Vilotid (min)	Anvisningar
Fiskfiléer	500	600	10-12	3	3	Täck över vid tillagning. Vänd efter halva tillagningstiden.
Hel fisk	800	800 400	2-3 7-9	2-3		Täck över vid tillagning. Vänd efter halva tillagningstiden. Det kan vara bra att täcka över fiskens tunnare delar.

# Vilken typ av ugnskärl kan användas?

---

## **FUNKTION MED MIKROVÅGOR**

Vid mikrovågsfunktionen ska du tänka på att mikrovågorna reflekteras av metallytor. Glas, porslin, keramik, plast och papper släpper igenom mikrovågor.

Av denna anledning kan inte formar eller kärl i metall eller med metalldekoration användas i mikrovågsugnen. Kärl av glas eller keramik med metalldekoration eller -innehåll (t.ex. blykristaller) kan inte användas i mikrovågsugnar.

De bästa materialen att använda i mikrovågsugnar är glas, elfast porslin eller keramik, eller värmetålig plast. Mycket tunt och ömtåligt glas eller porslin bör endast användas under korta tidsperioder (t.ex. vid uppvärmning).

Varm mat överför värme till kärnen som kan bli mycket varma. Du bör därför alltid använda grytlappar!

## **Testa ugnskärnen du vill använda**

Ställ det föremål du vill använda i ugnen i 20 sekunder på högsta mikrovågseffekt. Om det därefter är kallt eller bara något varmt är det lämpligt att använda. Om det däremot blir mycket varmt eller orsakar elektriska blixtar är det inte lämpligt för användning i mikrovågsugn.

## **Aluminiumbehållare och folie**

Färdiglagad mat i aluminiumbehållare eller i aluminiumfolie kan sättas i mikrovågsugnen om följande riktlinjer följs:

Läs tillverkarens rekommendationer på förpackningen.

Aluminiumbehållarna får inte vara mer än 3 cm höga eller komma i kontakt med ugnsutrymmets väggar (minsta avstånd 3 cm). Eventuella lock eller överdelar i aluminium måste tas bort.

Ställ aluminiumbehållaren direkt på den roterande tallriken. Om du använder grilljärnet ställer du behållaren på en porslinstallrik. Ställ aldrig behållaren direkt på grilljärnet!

Tillagningstiden blir längre eftersom mikrovågorna endast går in i maten från ovasidan. Om du är osäker är det bäst att bara använda kärl som är lämpliga för mikrovågsugn.

Aluminiumfolie kan användas för att reflektera mikrovågor under upptining. Känsliga livsmedel, t.ex. fågel eller köttfärs, kan skyddas från för stark värme genom att extremiteterna/kanterna täcks.

Viktigt! Aluminiumfolien får inte komma i kontakt med ugnsutrymmets väggar, eftersom det kan leda till elektriska blixtar.

## **Lock**

Vi rekommenderar att du använder lock av glas eller plast eller plastfolie eftersom:

1. det hindrar allt för stor avdunstning (särskilt under mycket långa tillagningstider),
2. tillagningstiden blir kortare,
3. maten blir inte torr,
4. aromen bevaras.

Locket måste ha hål eller öppningar så att inget tryck bildas. Plastpåsar måste vara öppna. Nappflaskor eller barnmatsburkar och liknande behållare får endast värmas utan överdel/lock eftersom de annars kan sprängas.

# Vilken typ av ugnskärl kan användas?

## Tabell över ugnskärl

Tabellen nedan ger en översikt över vilka typer av ugnskärl som passar för olika situationer.

Driftläge Type af ovnudstyr	Mikrovågor		Grill	Mikrovågor + grill
	Upptining/ uppvärmning	Tillagning		
<b>Glas och porslin 1)</b> Hushållsbruk, ej elfast, kan diskas i diskmaskin	ja	ja	nej	nej
<b>Glaserat porslin</b> Eldfast glas och porslin	ja	ja	ja	ja
<b>Porslin, stengods 2)</b> Glaserad eller ej glaserad utan metalldekoration	ja	ja	nej	nej
<b>Keramikkärl 2)</b> Glaserade Ej glaserade	ja nej	ja nej	nej nej	nej nej
<b>Plastkärl 2)</b> Värmetåliga till 100 °C Värmetåliga till 250 °C	ja ja	nej ja	nej nej	nej nej
<b>Plastfilm 3)</b> Plastfilm för mat Cellofan	nej ja	nej ja	nej nej	nej nej
<b>Papper, kartong, pergament 4)</b>	ja	nej	nej	nej
<b>Metall</b> Aluminiumfolie Aluminiumomslag 5) Tillbehör (grilljärn)	ja nej nej	nej ja nej	ja ja ja	nej ja ja

1. Utan guld- eller silverkanter, inga blykristaller.
2. Läs tillverkarens anvisningar!
3. Använd inte metallklämmor för att stänga påsar.  
Gör hål i påsarna. Använd endast filmen till att täcka maten.
4. Använd inte papperstallrikar.
5. Använd endast grunda aluminiumbehållare utan lock/överdelar.  
Aluminiumet får inte komma i kontakt med ugnsutrymmets väggar.

# Rengöring och underhåll

---

Rengöring är normalt det enda underhåll som behövs.

Varning! Mikrovågsugnen bör rengöras regelbundet, så att alla matrester tas bort. Om mikrovågsugnen inte hålls ren kan ytorna försämrats, vilket **förkortar ugnens hållbarhetstid och kan eventuellt leda till fara.**

**Varning! Rengöring ska genomföras med ugnens ström avstängd. Koppla bort kontakten från eluttaget eller stäng av ugnens strömkrets.**

**Använd inte starka eller slipande rengöringsprodukter, skursvampar som repar ytorna eller vassa föremål, eftersom det kan leda till fläckar.**

**Använd inte rengöringsapparater med högt tryck eller jetström.**

## FRONTENS YTA

Ugnen behöver normalt endast rengöras med en fuktig trasa. Om den är mycket smutsig kan du tillsätta några droppar diskmedel i vattnet som används för rengöringen. Torka sedan av ugnen med en torr trasa.

**Om du har en ugn med aluminiumfront** använder du en produkt för glasrengöring och en mjuk trasa som inte avger några fibrer eller trådar. Torka från sida till sida utan att trycka på ytan.

Ta genast bort fläckar från kalk, fett, stärkelse eller äggvita. Sådana fläckar kan orsaka korrosion.

Låt inget vatten komma in i ugnen.

## UGNENS INRE

Torka av de inre väggarna varje gång efter att ugnen har använts, eftersom detta är det lättaste sättet att ta bort stänk eller matfläckar som kan ha fastnat på insidan.

Om du vill ta bort smuts som är svår att få bort använder du en rengöringsprodukt som inte är stark. **Använd inte ugnssprayer eller andra starka eller slipande rengöringsprodukter.**

**Se alltid till att luckan och ugnens front är mycket rena så att luckan kan öppnas och stängas ordentligt.**

Se till att inget vatten kommer in i mikrovågsugnens ventilationshål.

Ta regelbundet ut den roterande plattan och dess fäste och rengör ugnsutrymmets botten, särskilt om vätska har spillts ut.

**Sätt inte på ugnen utan att den roterande tallriken och dess fäste är på plats.**

Om ugnsutrymmet är mycket smutsigt kan du ställa ett glas med vatten på den roterande tallriken och sätta på mikrovågsugnen i 2 eller 3 minuter på högsta effekt. Ångan som avges löser upp smutsen som sedan enkelt kan tas bort med en mjuk trasa.

Otrevliga lukter (t.ex. efter tillagning av fisk) går lätt att ta bort. Häll några droppar citronsaft i en kopp med vatten. Ställ en sked i koppen för att förhindra att vattnet kokar över. Värm vattnet i 2 till 3 minuter på högsta mikrovågseffekt.

# Rengöring och underhåll

---

## Ugnstak

**Höljet (1) som är placerat i taket måste alltid vara rent.** Ansamlade matrester på höljet kan orsaka skada och gnistor.

**Använd inte rengöringsmedel som innehåller slipmedel eller skarpa objekt.**

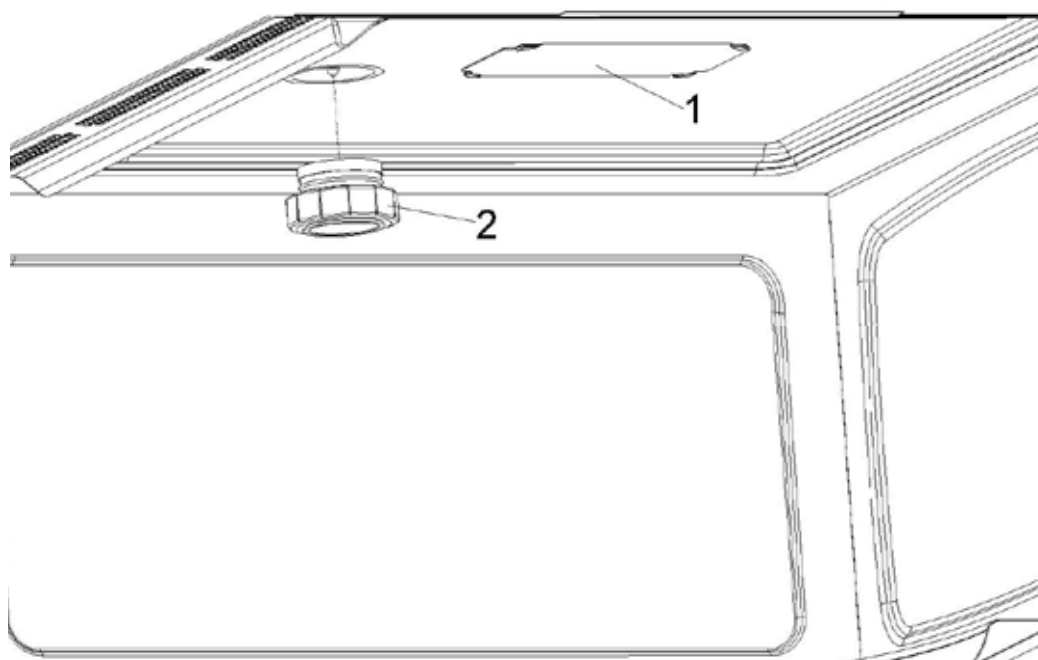
**För att undvika risk, avlägsna aldrig höljet.**

Lampskyddet (2) i ugnstaket kan avlägsnas för enkel rengöring. För rengöring måste skyddet skruvas av och rengöras med vatten och diskmedel.

## Tillbehör

Rengör tillbehören efter varje användning. Om de är mycket smutsiga blötlägger du dem först och använder sedan en diskborste och svamp.

Tillbehören kan diskas i diskmaskin. Se till att den roterande tallriken och dess fäste alltid är rena. Sätt inte på ugnen utan att den roterande tallriken och dess fäste är på plats.



# Fel- och kontrollista

---

## Vad ska jag göra om ugnen inte fungerar?

**WARNING!** Alla typer av reparationer måste utföras av en specialutbildad tekniker. Reparationer som utförs av en person som inte auktoriserats av tillverkaren är farliga.

Du behöver inte kontakta teknisk personal för att lösa följande problem:

### Displayen visar ingenting!

*Kontrollera om:*

- Tidsvisningen har stängts av (se avsnittet Grundläggande inställningar).

### Ingenting händer när jag trycker på knapparna!

*Kontrollera om:*

- Säkerhetslåset är aktiverat (se avsnittet Grundläggande inställningar).

### Ugnen fungerar inte!

*Kontrollera om:*

- Kontakten sitter korrekt i uttaget.
- Ugnens ström är på.
- Luckan är helt stängd. Luckan ska stängas med ett hörbart klickljud.
- Det finns främmande föremål mellan luckan och ugnens front.

### Konstiga ljud hörs när ugnen är igång!

*Kontrollera om:*

- Det uppstår elektriska blixtar i ugnen till följd av främmande metallföremål (se avsnittet om ugnskär).l).
- Ugnskärlet vidrör ugnens väggar.
- Det finns lösa bestick eller hushållsredskap inuti ugnen.

### Maten blir inte varm eller värms mycket långsamt!

*Kontrollera om:*

- Du har råkat använda ugnskär i metall.
- Du har valt rätt driftstid och effektnivå.
- Maten som har satts in i ugnen är en större mängd eller kallare än du normalt sätter in.

### Maten är för varm, torkad eller bränd!

*Kontrollera att:*

- Du har valt rätt driftstid och effektnivå.

### Ljud hörs efter att tillagningen är klar!

- Detta är inget fel. Kylfläkten fortsätter arbeta en stund. När temperaturen har sjunkit tillräckligt stängs fläkten av automatiskt.

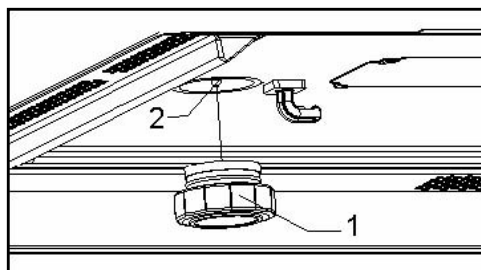
### Ugnen sätts igång men den inre lampan tänds inte!

- Om alla funktioner fungerar korrekt har troligtvis lampan gått sönder. Du kan fortsätta använda ugnen.






### BYTA UT GLÖDLAMPA

Byt ut glödlampen på följande sätt:

- Koppla bort ugnens strömtillförsel. Koppla bort kontakten från eluttaget eller stäng av ugnens strömkrets.
- Skruva loss och ta bort lampskyddet (1).
- Ta bort halogenlampan (2). **Varning! Lampan kan vara mycket varm.**
- Sätt in en ny 12 V/10 W halogenlampan. **Varning! Vidrör inte glödlampans yta direkt med fingrarna, eftersom det kan skada lampan.** Följ lamptillverkarens anvisningar.
- Skruva fast lampskyddet igen (1).
- Anslut ugnen till strömtillförseln igen.



## Teknisk information

Funktion	Symbol	Effekt	Mat
Mikro- bølger		150 W	Långsam upptining för känslig mat, hålla mat varm.
		300 W	Tillagning på låg värme, koka ris. Snapp upptining.
		550 W	Smälta smör. Värma barnmat.
		750 W	Tillaga grönsaker och mat. Lätt tillagning och uppvärmning. Uppvärmning och tillagning av mindre portioner.
		1000W	Tillagning och snapp uppvärmning av vätskor och färdiglagad mat.

### Specifikationer

- AC-spänning .....230-240 V / 50 Hz
- Erfordrad effekt ..... 3300 W
- Uteffekt ..... 1000 W
- Mikrovågsfrekvens ..... 2450 MHz
- Yttre mått (BxHxD) ..... 595 x 455 x 472 mm
- Inre mått (BxHxD)..... 420 x 210 x 390 mm
- Ugnskapacitet ..... 32 liter
- Vikt .....35 kg

# Reklamationsbestämmelser

---

Denna apparat är omfattad av reklamationsrätt. Köplagen i det land var apparaten är köpt och används. Ert köpkitto är er garanti/reklamationsbevis.

Reklamationsbestämmelserna omfattar inte skador som uppstått som följd av felaktig användning, brist på underhåll eller felaktig uppställning och installation.

Reklamationsbestämmelserna är gällande för apparater som används i ett normalt hushåll. Och omfattar således inte apparater uppställda i uthyrningsegendom, där fler än en familj använder apparaten.

## **Reklamationsrätten omfattar inte:**

- Enskild skada som uppstått som följd av transport, våld, eller felaktig användning eller oaktsamhet.
- Ytliga och yttre delar såsom kontakter, säkringar, lampor, lampskydd, filter gummidelar och packningar, knappar, keramiska ytor, tryck och målade ytor.
- Tillbehör, galler, stekplattor, långpannor, grytuppsättning, hyllor, brännare och brännarskydd, självrengörande, teleskoputdragning.
- Regelbunden underhållning, rengöring och underhållning av gaskranar, reparation och ersättning av delar till följd av naturligt slitage eller underhåll.
- Frätning och rost som följd av dåligt underhåll eller skadade ytor.
- Skador uppstådda som följd av felaktigt eller bristfällig installation.
- Felaktig användning eller bristfälligt underhåll.
- Användning av icke auktoriserade reservdelar eller personal.
- Skador uppstådda som följd av främmande objekt eller substanser.
- Apparater använda till annat än normalt hushåll.
- Skador eller fel uppstådda som följd av inkorrekt spänning, vatten, vattentryck, gas eller gstryck.

För ytterligare information eller frågor, kontakta ert servicecenter.

## **Reklamationsbestämmelser rörande kommersiellt bruk:**

Reklamationsrättigheten är begränsad för apparater som används för kommersiella syften. Dvs.

- Apparater som används i hyresfastigheter där användaren inte är ägaren.
- Apparater som används av mer än en användare.
- Apparater som används för kommersiella syften, kök, matsalar, institutioner, campingplatser.

Apparater som används som ovanstående åtnjuter 3 månaders full reklamationsrätt för fel som kan hänvisas till tillverkningsfel, monteringsfel från fabriken, och fel på material. För eventuella frågor eller ytterligare information, kontakta ditt servicecenter.

För ytterligare information eller frågor, kontakta ert servicecenter.

# Reklamationsbestämmelser

---

## ***Transportskador***

En transportskada som konstateras vid återförsäljarens leverans till slutanvändaren är först och främst en sak mellan slutanvändare och återförsäljare. I det fall att slutanvändaren själv har stått för transporten av produkten påtar sig leverantören ingen förpliktelse i förbindelse med eventuella transportskador. Eventuella transportskador ska anmälas omgående och senast 24 timmar efter att varan har levererats. I annat fall kan kravet avvisas.

Om en omedelbar synlig transportskada konstateras får apparaten inte monteras och anslutas. Om det konstateras att apparaten ändå har monterats och anslutits bortfaller leverantörens och transportörens ansvar.

En skadad apparat får under inga omständigheter tas i bruk, om apparaten tas i bruk bortfaller alla möjligheter till ersättning.

Kom ihåg att spara emballaget om en transportskada har konstaterats.

För ytterligare information eller frågor, kontakta ditt servicecenter.

Importør:

# PVimport A/S

Gaardsalvej 20 · Ravnstrup · DK-8800 Viborg

<p><i>Danmark:</i></p> <p><b>PV Import A/S</b> Gaardsalvej 20, Ravnstrup DK-8800 Viborg</p> <p>Tlf.: +45 87262310 Fax: +45 87262301 E-mail: Salg@baumatic.dk Internet: www.baumatic.dk</p> <p>Service: <b>Uni-service as</b> Tlf.: +45 87262305 Fax: +45 87262301 E-mail: uni-service@uni-service.dk Internet.: www.baumatic.dk</p>	<p><i>Norge:</i></p> <p><b>Nordic Trading AS</b></p> <p>Tlf.: +47 23897510 Fax: +47 21697774 E-mail: post@nordic-trading.no Internet: www.baumatic.no</p> <p>Service &amp; support: <b>VM Elektro Norge</b> Tlf.: +47 23897520 Fax: +47 72604044 E-mail: support@nordic-trading.no Internet: www.vm-elektro.no</p>
<p><i>Sverige:</i></p> <p><b>Ekner Design AB</b></p> <p>Tlf.: +46 33103790 Fax: +46 33104790 E-mail: info@ekner.se Internet: www.Baumatic.se</p> <p>Service: <b>GarantGruppen AB</b> Tlf.: +46 013-154510 Fax: +46 013-154507 E-mail: info@garant.se Internet.: www.garantgruppen.se</p>	<p><i>Reservedele/Spareparts:</i></p> <p><b>VM Elektro A/S</b> Gaardsalvej 20, Ravnstrup DK-8800 Viborg</p> <p>Tlf.: +45 87262300 Fax: +45 87262301 E-mail: vm@vm-elektro.dk Internet: www.vm-elektro.dk</p> <p>Teknisk Support/Technical support: <b>Uniservice a/s</b> Tlf.: +45 87262305 Fax: +45 87262301 Internet: www.uni-service.dk E-mail: uni-service@uni-service.dk</p>

I stadig stræben efter produktforbedringer, forbeholder Baumatic sig ret til uden varsel at ændre specifikationerne for sine produkter.



Baumatic tager forbehold for evt. trykfejl i denne instruktionsbog.