

Panasonic®

Operating Instructions
Gebruiksaanwijzing
Mode d'emploi
Manuale di istruzioni
Instrucciones de funcionamiento
Bruksanvisning
Betjeningsvejledning
Käyttöohje
Instrukcja obsługi
Návod k obsluze
Kezelési útmutató

Microwave/Grill Oven
Magnetron/Grill Oven
Four à Micro-ondes-Gril
Forno a Microonde e Grill
Horno Microondas/Grill
Kombinationsugn med mikrovågor/grill
Mikrobølgeovn/Grill
Mikroaalto/Grilliuuni
Kuchenka Mikrofalowa z Grillem
Mikrovlinná / trouba/ Gril
Grillezős/mikrohullámú sütő

FOR DOMESTIC USE ONLY
UITSLUITEND VOOR HUISHOUELIJK GEBRUIK
À USAGE DOMESTIQUE UNIQUEMENT
PER USO DOMESTICO
SOLO PARA USO DOMÉSTICO
ENDAST FÖR HUSHÅLLSBRUK
KUN TIL BRUG I HJEMMET
AINOASTAAN KOTITALOUSKÄYTTÖÖN
TYLKO DO UŻYTKU DOMOWEGO
URČENO POUZE PRO POUŽITÍ V DOMÁCNOSTECH
KIZÁRÓLAG HÁZTARTÁSI HASZNÁLATRA

Model No.
NN-GD38HS
NN-GD36HM



NN-GD38HS

INVERTER

English

Nederlands

Français

Italiano

Español

Svenska

Dansk

Suomi

Polski

Česky

Magyar

IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS. Before operating this oven, please read these instructions carefully and keep for future reference.

BELANGRIJKE VEILIGHEIDSINSTRUCTIES. Alvorens u deze microgolfoven gebruikt, raden wij u ten eerste aan deze gebruiksaanwijzing door te lezen en bij te houden voor eventueel toekomstig gebruik.

INSTRUCTIONS DE SÛRETÉ IMPORTANTES. Avant d'utiliser le four à micro-ondes, lisez attentivement les recommandations d'utilisation et conservez-les soigneusement.

ISTRUZIONI IMPORTANTI PER LA SICUREZZA. Prima di utilizzare il forno, leggere con attenzione questo manuale e conservarlo per future consultazioni.

INSTRUCCIONES SOBRE SEGURIDAD IMPORTANTES. Antes de comenzar a utilizar su horno microondas, lea cuidadosamente las siguientes instrucciones y guardelas para futuras cuestiones.

VIKTIGA SÄKERHETSANVISNINGAR. Läs dessa instruktioner noga före användande av ugnen och behåll dem för framtida bruk.

VIGTIGE SIKKERHEDSFORSKRIFTER. Læs betjeningsvejledningen omhyggeligt, før du tager ovnen i brug, og opbevar den til fremtidig brug.

TÄRKEITÄ TURVALLISUUSTIETOJA. Ole hyvä ja lue tämä käyttöohje huolellisesti ja talleta myöhempää tarvetta varten.

WAŻNE INSTRUKCJE BEZPIECZEŃSTWA. Przed włączeniem kuchenki prosimy o dokładne przeczytanie instrukcji obsługi i o zachowanie jej na przyszłość.

DŮLEŽITÉ POKYNY K BEZPEČNOSTI. Pečlivě si je prosím přečtěte a uložte pro pozdější použití.

INSTRUCȚIUNI DE SIGURANȚĂ IMPORTANTE: Înainte de utilizarea a acestui cuptor, vă rugăm să citiți cu atenție aceste instrucțiuni și să le păstrați pentru referințe ulterioare.

Tack för att du har valt en mikrovågsugn från Panasonic!

Innehållsförteckning

Säkerhetsföreskrifter	2–6	Kombinationstillagning.....	23
Kassering av avfall	7	Ångkokning med Steam Plus Pot (manuell användning)	24
Installation och anslutning	8	Ångkokning med Steam Plus Pot	25
Placering av ugnen.....	8	Använda timern	26
Viktiga instruktioner till användaren.....	9–11	Flerstegstillagning.....	27
Ugnstillbehör.....	12	Steam Plus-program.....	28–30
Ugnens delar	13	Tillagning med autoprogram.....	31–32
Kontrollpanel.....	14	Snabbupptining.....	33–34
Ställa in klockan.....	15	Uppvärmnings- och tillagningstabeller.....	35-36
Barnlås	15	Tillagningstabeller för Steam Plus Pot	37
Tillagningslägen	16	Recept	38–40
Mikrovågstillagning och upptining	17	Frågor och svar	41
Upptining	18	Skötsel av ugnen.....	42
Upptiningstabeller.....	19	Tekniska data.....	43
Använda Funktionen Quick 30	20		
Använda Funktionen Lägg till tid	21		
Grillning	22		

Säkerhetsföreskrifter

- Viktiga säkerhetsanvisningar. Läs igenom anvisningarna noga och spara dem för framtida referens.
- Apparaten kan användas av barn som har fyllt 8 år samt av personer med nedsatt fysisk, sensorisk och mental förmåga eller som endast har begränsad erfarenhet och kunskap, under förutsättning att de står under uppsikt och instrueras av någon som är ansvarig för deras säkerhet. Användaren ska förstå de riskfaktorer som hänför sig till apparatens användning. Låt inte barn leka med apparaten. Låt inte barn rengöra eller underhålla apparaten utan en vuxen persons uppsikt. Låt inte barn under 8 år leka med, eller hantera, apparaten eller dess kabel.
- Efter att ugnen monterats ska det vara möjligt att lätt bryta strömmen till den genom att dra ur kontakten eller vrida på strömbrytaren.
- Om nätkabeln är skadad måste den bytas ut av tillverkaren eller tillverkarens serviceombud eller någon annan kvalificerad person för att undvika fara.
- Fara! Kontrollera att luckans tätningar och tätningssytor inte är skadade. Om du upptäcker skador, använd inte ugnen förrän den reparerats av en servicetekniker som tillverkaren auktoriserat.
- Fara! Försök aldrig att reparera eller modifiera ugnsluckan, kåpan vid kontrollpanelen, säkerhetsbrytarna eller någon annan del av ugnen. Ta inte bort ugnens ytterpanel. Den skyddar mot mikrovågsstrålning från ugnen.

Säkerhetsföreskrifter

- Lämna ugnen till en auktoriserad serviceverkstad, om den behöver repareras.
- Fara! Ugnen får ej placeras nära en elektrisk spis eller gasspis.
- Värm inte vätskor eller mat i kärl med tättslutande lock. De kan explodera.
- Fara! Låt inte barn använda mikrovågsugnen utan uppsikt och ledning. Om barn ska använda mikrovågsugnen, måste de veta hur de ska göra och att det är farligt att använda ugnen på fel sätt.
- Den här ugnen är avsedd endast för bänkanvändning. Den är inte avsedd att byggas in eller användas i ett skåp.

Svenska

Placering av apparaten ovanpå arbetsbänk:

- Ugnen ska placeras på en jämn och stabil yta 85 cm från golvet. För att ugnen ska fungera ordentligt måste den ha tillräckligt med ventilationsutrymme runt om. Lämna minst 15 cm fritt avstånd över ugnen, 10 cm på baksidan, 5 cm på ena sidan och minst 40 cm på den andra sidan.
- Om du värmer upp mat i behållare av plast eller papper, kontrollera ugnen ofta eftersom dessa behållare kan börja brinna om de blir överhettade.
- Om apparaten börjar ryka eller brinna, tryck på stopp-/återställningsknappen och släck lågorna genom att låta ugnsluckan vara stängd. Dra ut nätkontakten eller stäng av strömmen med huvudströmbrytaren eller genom att lossa säkringen.

Säkerhetsföreskrifter

- Apparaten är endast avsedd för hushållsbruk.
- När du värmer vätskor i mikrovågsugnen, t.ex. soppa, sås och drycker, kan de passera kokpunkten utan att det syns några bubblor. Det kan medföra att de sedan plötsligt kokar över.
- Innehållet i barnmatsburkar och nappflaskor måste röras om eller skakas. Kontrollera temperaturen på maten innan du ger den till barnet. Om den är för het, kan barnet få svåra brännskador.
- Försök aldrig koka ägg i skal eller värma upp hårdkokta ägg med **mikrovågor**. Ett tryck kan byggas upp och äggen kan explodera även då uppvärmningen med mikrovågor har upphört.
- Håll ugnens insida, luckans tätninglist och tätningstytorna rena. Torka upp allt spill på väggarna, tätninglisterna och tätningstytorna med en fuktad torkduk. Ett mildt rengöringsmedel kan användas om ugnen är mycket smutsig. Använd inte kraftiga rengöringsmedel eller slipmedel.
- **Använd inte ugnrensmedel för vanliga ugnar.**
- När du använder **grill** eller **kombination** är det oundvikligt att vissa matvaror stänker fett på ugnens väggar. Gör ren ugnen regelbundet, eftersom matresterna annars kan börja ryka när ugnen används.
- Att inte rengöra ugnen kan leda till skador på ytan, förkorta ugnens livslängd och leda till en farlig situation.

Säkerhetsföreskrifter

- Fara! Delar som är lätta att komma åt kan bli heta när grill- eller kombinationsfunktionen används. Håll små barn borta från ugnen. På grund av de höga temperaturerna ska barn bara använda ugnen under uppsikt av en vuxen.
- Använd inte ånga vid rengöring.
- Använd inte skarpa eller slipande rengöringsmedel eller vassa metallskrapor för att rengöra glaset på ugnsluckan eftersom dessa kan repa glasets yta, vilket kan leda till att glaset spricker.
- Ugnens ytterhölje, inklusive ventilationsgaller och ugnslucka, blir varma under användningen med **kombination** eller **grill**. Var försiktig när du öppnar och stänger ugnsluckan och när du sätter in eller tar ut mat och tillbehör.
- Denna apparat är inte avsedd att manövreras med hjälp av en extern timer eller ett separat fjärrkontrollsystem.
- Använd bara köksgeråd som är lämpade för användning i mikrovågsugnar.
- Ugnen har två värmeelement i övre delen av ugnen. När funktionen **kombination** och **grill** har använts, kommer dessa ytor att vara mycket heta. Undvik att vidröra värmeelementen inuti ugnen.
- Denna kombinationsugn är endast avsedd för uppvärmning av mat och dryck. Var försiktig när du värmer mat med lågt vatteninnehåll, till exempel bröd, choklad kakor och bakverk. De kan lätt brännas, bli torra eller ta eld om de värms för länge. Vi rekommenderar inte uppvärmning av livsmedel som har mycket lågt

Säkerhetsföreskrifter

vatteninnehåll som popcorn eller papadam-bröd. Att torka mat, tidningar eller kläder i ugnen, eller att värma kuddar, tofflor, vetepåsar, fuktiga dukar, varmvattenflaskor eller liknande i ugnen, kan leda till risk för skador, självantändning eller brand.

- Undvik att trycka mikrovågsugnens dörr nedåt när den är öppen. Det finns en säkerhetsrisk att ugnen tippar framåt.
- Ugnslampan måste bytas av en servicetekniker utbildad av tillverkaren. Försök inte avlägsna ugnens ytterhölje.
- Varning! För att undvika olyckor till följd av oavsiktlig återställning av överhettningsskyddet får denna apparat inte kopplas till ett uttag via en extern strömbrytare, till exempel en timer, eller anslutas till en strömkrets som regelbundet stängs av och på.

Kassering av avfall



Information om kassering för användare av elektrisk och elektronisk utrustning (privata konsumenter)

Om denna symbol finns på produkterna och/eller medföljande dokumentation, betyder det att förbrukade elektriska och elektroniska produkter inte ska blandas med vanliga hushållssopor.

För korrekt hantering, inhämtning och återvinning, ska dessa produkter lämnas på återvinningscentraler, där de tas emot utan kostnad. I vissa länder kan du som ett alternativ lämna in dina produkter hos återförsäljaren, när du köper en motsvarande, ny produkt.

Om denna produkt avyttras korrekt sparas värdefulla resurser och eventuellt negativa effekter på den mänskliga hälsan och miljön förhindras, vilket kan bli fallet vid felaktig avyttring. Kontakta din lokala myndighet för mer information om var din närmsta återvinningsstation finns.

Böter kan tillämpas vid felaktig avyttring av dessa sopor, i enlighet med lagstiftningen i landet.

För företagsanvändare inom EU

Om du vill kassera elektrisk eller elektronisk utrustning, vänligen kontakta din återförsäljare eller leverantör för mer information.

Information om kassering i övriga länder utanför EU

Denna symbol gäller bara inom EU.

Om du vill kassera denna produkt ska du kontakta de lokala myndigheterna eller din återförsäljare, och fråga om korrekt avyttringsmetod.

Installation och anslutning

Kontrollera mikrovågsugnen

Packa upp ugnen, ta bort allt förpackningsmaterial och kontrollera att ugnen inte är skadad – till exempel att den inte har bucklor, att ugnsluckans lås inte är skadade och att ugnsluckan inte är spräckt. Kontakta din leverantör omedelbart vid eventuella skador. Installera inte ugnen om den är skadad.

Endast för skyddsjordat eluttag

Anslut ugnen endast till ett skyddsjordat eluttag. Om ett sådant inte finns, låt en elektriker installera ett skyddsjordat eluttag vid ugnens plats.



Viktigt!

Ugnen får endast anslutas till ett skyddsjordat eluttag.

Driftspänning

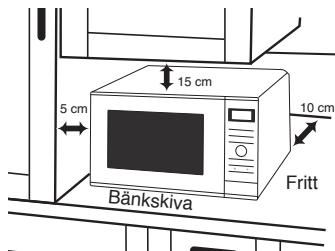
Driftspänningen måste vara den som anges på ugnens typskylt. Om ugnen ansluts till högre spänning än den som anges på typskylten, kan brand eller andra skador uppstå.

Placering av ugnen

Den här ugnen är avsedd endast för bänkanvändning. Den är inte avsedd att byggas in eller användas i ett skåp.

Placering ovanpå arbetsbänk:

1. Placera ugnen på plan och stabil yta, minst 85 cm över golvet.
2. Täck inte för eluttaget med möbler eller liknande. Det är viktigt att du kan dra ut nätkontakten snabbt i en nödsituation.
3. För att ugnen ska fungera riktigt, måste den ha tillräcklig luftväxling.
4. Lämna minst 15 cm fritt avstånd över ugnen, 10 cm på baksidan, 5 cm på ena sidan och minst 40 cm på den andra sidan.
5. Ugnen får ej placeras nära en elektrisk spis eller gasspis.
6. Ta inte bort ugnens fötter.
7. Ugnen är avsedd för användning i hushåll. Ugnen får inte användas utomhus.
8. Undvik att använda ugnen i hög luftfuktighet.
9. Låt inte nätkabeln vidröra ugnens ytterhölje. Håll nätkabeln borta från heta ytor. Låt inte kabeln hänga över bords- eller bänkkanten, så att den kan klämmas. Doppa aldrig nätkabeln, nätkontakten eller ugnen i vatten.
10. Blockera inte luftventilerna på ugnens sidor eller baksida. Om dessa öppningar blockeras under användningen kan ugnen överhettas. Ugnen skyddas av en värmesäkring och startar om när den svalnat.



Viktiga instruktioner till användaren

1. Använd inte ugnen för något annat än matlagning. Ugnen är speciellt konstruerad för uppvärmning och tillagning av mat. Använd inte ugnen för uppvärmning av kemikalier eller andra produkter som inte är mat.
2. När ugnen inte används, förvara inte objekt inne i ugnen ifall den sätts på av misstag.
3. Använd inte inställningarna för **mikrovågor** eller **kombination utan mat i ugnen**. Om du gör det, kan ugnen skadas.
4. Använd endast kokkärl som är lämpliga för användning i mikrovågsugn.
5. Denna mikrovågsugn är endast avsedd för uppvärmning av mat och dryck. Var försiktig när du värmer mat med lågt vatteninnehåll, till exempel bröd, choklad kakor och bakverk. De kan lätt brännas, bli torra eller ta eld om de värms för länge. Vi rekommenderar inte uppvärmning av livsmedel som har mycket lågt vatteninnehåll som popcorn eller papadam-bröd. Att torka mat, tidningar eller kläder i ugnen, eller att värma kuddar, tofflor, vetepåsar, fuktiga dukar, varmvattenflaskor eller liknande i ugnen, kan leda till risk för skador, självantändning eller brand.
6. Om apparaten börjar ryka eller brinna, tryck på stopp-/återställningsknappen och släck lågorna genom att låta ugnsluckan vara stängd. Dra ut nätkontakten eller stäng av strömmen med huvudströmbrytaren eller genom att lossa säkringen.

Värmeelementens funktion

1. Innan du använder kombinations- eller grillfunktionen för första gången bör du köra ugnen utan någon mat eller några tillbehör i den (inklusive den snurrbara glasskivan och ringen under den) på grill i 1 för 5 minuter. På så sätt bränner du bort den olja som fungerar som rostskydd. Detta är enda gången som ugnen får köras tom.



Varning! Heta ytor

Alla ytor inuti ugnen blir heta

2. Ugnens ytterhölje, inklusive ventilationsgaller och ugnslucka, blir varma under användningen med kombination eller grill. Var försiktig när du öppnar och stänger ugnsluckan och när du sätter in eller tar ut mat och tillbehör.
3. Ugnen har två värmeelement i övre delen av ugnen.



Varning!

När funktionerna **kombination** och **grill** har använts, kommer dessa ytor att vara mycket heta. Undvik att vidröra värmeelementen inuti ugnen.

4. Delar som är lätta att komma åt kan bli heta när grill- eller kombinationsfunktionen används. Håll små barn under 8 år borta från ugnen. På grund av de höga temperaturerna ska barn bara använda ugnen under uppsikt av en vuxen.



Varning! Heta ytor

Efter att du använt dessa lägen kommer ugnstillbehören att vara mycket heta.

Viktiga instruktioner till användaren

Ugnslampa

Kontakta återförsäljaren eller en auktoriserad serviceverkstad, om ugnslampan behöver bytas.

Tillagningstider

Tillagningstiderna är ungefärliga och beror på matens konsistens, form, temperatur och mängd och på typen av kokkärl.

Börja med den kortaste tillagningstiden för att undvika överkokning. Om inte maten är klar, kan du fortsätta tillagningen en kort stund till.



Viktigt!

Om du överskrider de rekommenderade tillagningstiderna blir maten förstörd. I extrema fall kan den ta eld och skada ugnens inre.

Små mängder mat

Små mängder mat eller mat med litet vatteninnehåll kan brännas, torka ut eller ta eld om den tillagas för länge. Om något skulle börja ryka eller brinna i ugnen, låt ugnsluckan vara stängd, stäng av ugnen och dra ut nätkontakten.

Pricka täta skal och skinn

Mat med täta skal eller skinn, till exempel potatis, äggulor och korv, måste prickas före tillagningen med **mikrovågor**, så att de inte spricker.

Kötttermometer

Ta ut maten ur ugnen, innan du kontrollerar temperaturen i kött och fågel med en kötttermometer. Använd aldrig en vanlig kötttermometer tillsammans med mikrovågor, eftersom den kan orsaka gnistor.

Ägg

Försök aldrig koka ägg i skal eller värma upp hårdkokta ägg med **mikrovågor**. Ett tryck kan byggas upp och äggen kan explodera även då uppvärmningen med mikrovågor har upphört.

Viktiga instruktioner till användaren

Vätskor

När du värmer vätskor i mikrovågsugnen, t.ex. soppa, sås och drycker, kan de passera kokpunkten utan att det syns några bubblor. Det kan medföra att de sedan plötsligt kokar över.

Du kan hindra detta genom att:

- a undvika kärl med raka sidor och smal hals
- b inte överhetta vätskan
- c röra om i vätskan innan du ställer in den i ugnen och efter halva tillagningstiden
- d efter uppvärmning låta vätskan stå kvar en kort stund i ugnen och sedan röra om igen innan du försiktigt lyfter ut kärlet.

Papper och plast

Om du värmer upp mat i behållare av plast eller papper, kontrollera ugnen ofta eftersom dessa behållare kan börja brinna om de blir överhettade.

Använd inte produkter av återvunnet papper (t.ex. hushållspapper) om inte produktens märkning visar att den är säker att använda i mikrovågsugn. Återvunnet papper kan innehålla föroreningar som orsakar gnistor och/eller brand i ugnen.

Tillslut inte stekpåsar som används i ugnen med påsförslutare med metalltråd.

Kokkärl och folie

Värm inte burkar och flaskor med lock. De kan explodera.

Använd inte metallkärl och tallrikar med metalldekor i ugnen. De orsakar gnistor.

Om du använder aluminiumfolie eller något metallföremål i ugnen, måste avståndet till ugnens väggar och lucka vara minst 2 cm för att undvika gnistbildning.

Barnmatsburkar och nappflaskor

Ta bort locket och nappen på barnmatsflaskan och locket på barnmatsburken innan du placerar dem i ugnen.

Innehållet i barnmatsburkar och nappflaskor måste röras om eller skakas.

Kontrollera temperaturen på maten innan du ger den till barnet. Om den är för het, kan barnet få svåra brännskador.

Fläktmotorns funktion

Efter att ugnen använts kan det hända att fläkten snurrar ytterligare ett par minuter för att kyla ned de elektriska komponenterna. Detta är normalt och du kan ta ut maten ur ugnen medan fläkten går. Du kan fortsätta att använda ugnen under tiden.

Ugnstillbehör

Tillbehör

Ugnen levereras med ett antal tillbehör. Följ alltid anvisningarna som gäller tillbehören.

Glasbricka

1. Använd inte ugnen utan att rullringen och glasbrickan är på plats.
2. Använd inte någon annan typ av glasbricka än den som är avsedd speciellt för denna ugn.
3. Om glasbrickan är het, låt den svalna innan du gör ren den eller lägger den i vatten.
4. Glasbrickan kan rotera i båda riktningarna.
5. Om mat eller kokkärl på glasbrickan vidrör ugnsväggen så att glasbrickan slutar rotera, byter glasbrickan rotationsriktning automatiskt. Detta är normalt.
6. Tillaga inte mat direkt på glasbrickan.

Rullring

1. Gör ren rullringen och ugnens botten regelbundet för att undvika oljud och ansamling av matrester.
2. Använd alltid rullringen tillsammans med glasbrickan.

Trådgaller

1. Använd trådgallet för att ge färg till smårätter och för att underlätta värmecirkulationen.
2. Ställ inga metallkärl direkt på trådgallet vid **kombination** med **mikrovågor**.
3. Använd inte trådgallet för enbart **mikrovågor**.

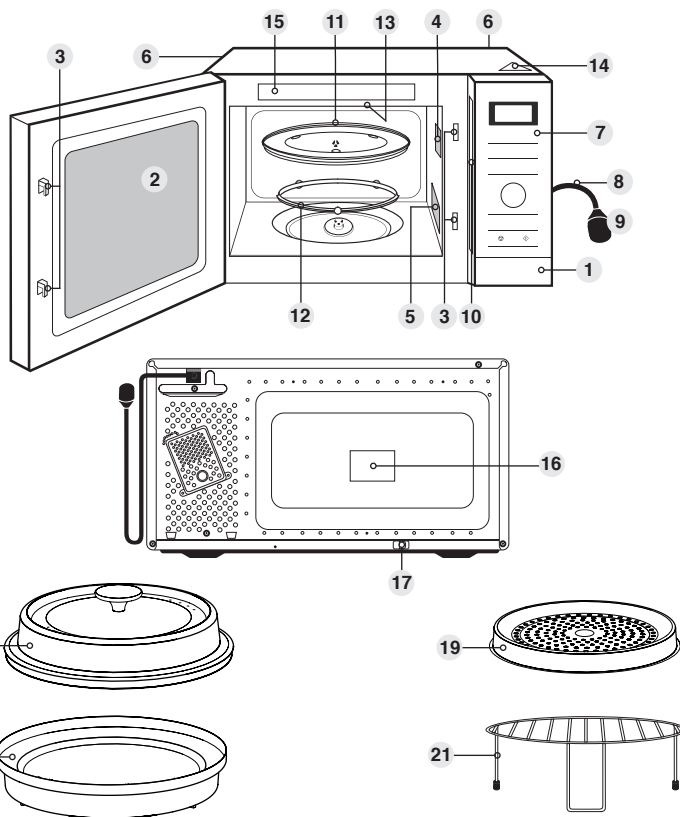
Steam Plus Pot

1. Steam Plus Pot är särskilt framtagen för den här ugnen. Materialet i locket är rostfritt stål och crisppannan är av aluminium. Även om locket och crisppannan är av metall kan de användas utan problem om de placeras mitt på glasbrickan. Använd inte Steam Plus Pot i någon annan mikrovågsugn och använd den inte i vanliga ugnar.

2. När man använder Steam Plus Pot används crisppannan, ångbrickan och locket tillsammans (sid 24).
3. Ångbrickan placeras inuti crisppannan och med locket ovanpå. Maten placeras på ångbrickan. Ångbrickan placeras inuti crisppannan och med locket ovanpå. Maten placeras på ångbrickan. När du använder Steam Plus Pot ska du använda ångbrickan och locket tillsammans.
4. Håll alltid 1,5 dl vatten i botten på crisppannan innan du använder Steam Plus.
5. Steam Plus Pot får bara användas i mikrovågsläget. När du använder crisppannan ensam för att ge färg åt livsmedel kan den användas även i grill- och kombinationslägena.
6. Crisppannan och locket kan användas tillsammans (utan ångbrickan) för att steka eller sjuda livsmedel.
7. Använd alltid crisppannan på glasbrickan. Använd den inte tillsammans med gallet.
8. Använd alltid grytvantarna när du hanterar tillbehören. Locket kan vara varmt efter användning. Var försiktig när du tar av locket.
9. Se till att ta bort allt förpackningsmaterial från maten innan du tillagar den.
10. Öppna inte locket med ansiktet nära Steam Plus Pot. Försiktighet bör iakttas eftersom ånga kan orsaka skador. Locket måste alltid användas tillsammans med crisppannan och ångbrickan.
11. Den röda silikontätningen kan avlägsnas. Sätt alltid tillbaks den innan användning.
12. Följ alltid instruktionerna när du använder Steam Plus Pot. Om du inte gör det kan du riskera att skada dig själv eller ugnen.

Ugnens delar

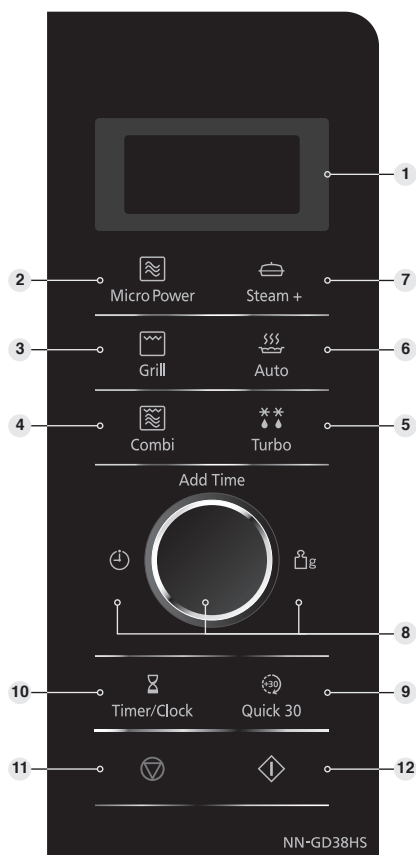
- 1. Lucköppningsknapp**
Tryck för att öppna ugnsluckan. Om du öppnar ugnsluckan under tillagning stoppas tillagningen temporärt utan att tidigare gjorda inställningar nollställs. Tillagningen återupptas så fort luckan stängs och du trycker på startknappen.
- 2. Ugnsfönster**
- 3. Luckans säkerhetslås**
- 4. Luftventiler**
- 5. Lock för våginriktare (avlägsna ej)**
- 6. Ventilationsöppningar**
- 7. Kontrollpanel**
- 8. Nätkabel**
- 9. Kontakt**
- 10. Typskylt**
- 11. Glasbricka**
- 12. Rullring**
- 13. Grilldelar**
- 14. Varningsetikett (heta ytor)**
- 15. Placera det bifogade märket för autoprogrammenyn här**
- 16. Varningsetikett**
- 17. Stopp (går inte att montera bort)**
Stoppet ser till att det finns tillräckligt med utrymme bakom ugnen för att ge ordentlig luftväxling.
- 18. Lock**
- 19. Ångbricka**
- 20. Crisppanna**
- 21. Trådgaller**



Observera

1. Denna illustration är endast för referens.
2. Glasbrickan, trådgallret, locket, ångbrickan och crisppannan är de enda tillbehören till den här ugnen. Alla andra kokkärl som nämns i den här manualen måste köpas separat.

Kontrollpanel



Utseendet på kontrollpanelen kan skilja sig från den på bilden (beroende på färg), men knapparnas funktioner är desamma.

1. **Displayfönster**
2. **Nivåer för mikrovågseffekt** (sid 17)
3. **Grillknapp** (sid 22)
4. **Kombinationsknapp** (sid 23)
5. **Snabbupptinningsknapp** (sid 33–34)
6. **Knapp för autoprogram** (sid 31–32)
7. **Knapp för Steam Plus-program** (sid 28–30)
8. **Inställningsratt**
Ange tid eller matens vikt genom att vrida på ratten. Använd ratten för funktionen Lägg till tid (sid 21).
9. **Quick 30-knapp** (sid 20)
10. **Knapp för timer/klocka** (sid 15, 26)
11. **Stopp-/återställningsknapp**
Innan tillagning:
Ett tryck raderar dina kommandon.
Under tillagning:
Ett tryck stoppar tillagningsprogrammet temporärt. Ytterligare ett tryck avbryter alla dina kommandon och aktuellt klockslag visas på displayen.
12. **Startknapp**
Tryck här för att starta ugnen. Om luckan öppnas under pågående tillagning eller om du trycker en gång på stopp-/återställningsknappen, måste du trycka på startknappen igen för att fortsätta tillagningen.

Denna ugn är utrustad med energisparfunktion.



Observera

I standby-läget minskar displayens ljusintensitet. Standby-läget startar när ugnen först kopplas in och direkt när det senaste momentet har avslutats.

Ugnen avbryter funktionen automatiskt efter sex minuter om inte startknappen trycks ned när en funktion har ställts in. Displayen återgår sedan till klockläget.



Ljudsignal

När en knapp tryckts ner korrekt avges en ljudsignal. Om ingen ljudsignal hörs när en knapp trycks ner har enheten inte tagit emot kommandot. Vid slutet av varje program hörs fem ljudsignaler.

Ställa in klockan

När ugnen ansluts till elnätet visas "88:88" i displayfönstret.



Observera


1. För att nollställa klockslaget upprepar du steg 1 till steg 3.
2. Klockan håller tiden så länge ugnen är inkopplad och strömförsörd.
3. Detta är en 24-timmarsklocka, d.v.s. 2pm är 14:00 och inte 2:00.

Barnlås

Den här funktionen stänger av reglagen. Luckan kan dock öppnas. Du kan ställa in säkerhetslåset när displayen visar ett kolon eller klockslaget.

För inställning:



Tryck tre gånger på startknappen.
Klockan försvinner på displayen.
Den faktiska tiden finns dock sparad.
Nyckelikonen  visas på displayen.

För avstängning:



Tryck tre gånger på stopp-/återställningsknappen.
Klockan visas igen.

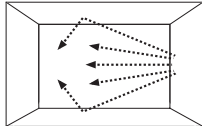
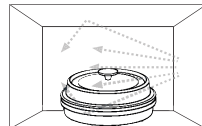
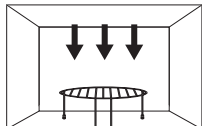
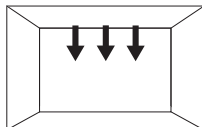
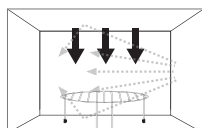
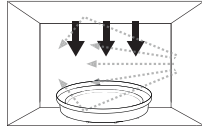
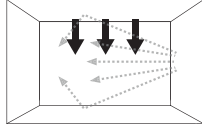


Observera

Aktivera barnlåset genom att trycka på startknappen tre gånger inom loppet av tio sekunder.

Tillagningslägen

Bilderna på tillbehör nedan är exempel på vilka tillbehör som kan användas. Det kan variera beroende på vilket recept eller vilken rätt som tillagas.

Tillagningslägen	Användning	Tillbehör som kan användas	Tillagningskärl
<p>Mikrovågor</p> 	<ul style="list-style-type: none"> • Upptining • Uppvärmning • Smälta: smör, choklad, ost • Koka fisk, grönsaker, frukt, ägg • Tillagning av: marmelad, kompott, sylt, såser, vaniljkräm, kola, kött, fisk • Baka kakor som inte ska få färg 	–	<p>Mikrovågståliga (t.ex. fat, formar och skålar från Pyrex® direkt på glasbrickan.</p> <p>Ingen metall.</p>
<p>eller</p> <p>Steam Plus</p> 	<ul style="list-style-type: none"> • Ångkoka fisk, grönsaker, potatis och kyckling 	Steam Plus Pot (Crisppanna, ångfat och lock).	–
	<ul style="list-style-type: none"> • Steka fiskfiléer, kycklingdelar och hamburgare. • Sjuda risotto eller fisk-, kött- eller grönsaksgrjtor. 	Crisppanna och lock	–
<p>Grill</p> 	<ul style="list-style-type: none"> • Grilla tunna skivor av kött eller fisk • Grilla toast 	Trådgaller	–
<p>eller</p> 	<ul style="list-style-type: none"> • Ge gratänger eller marängpajer en brynt yta 	–	<p>Metallform eller ugnsfast form direkt på glasbrickan.</p>
<p>Kombination</p> 	<ul style="list-style-type: none"> • Grilla stek eller delar av kyckling 	Trådgaller	Ingen metall.
<p>eller</p> 	<ul style="list-style-type: none"> • Bryna eller ge en krispig yta åt pizzor, ostpajer och potatisprodukter 	Crisppanna	Ingen metall.
	<ul style="list-style-type: none"> • Tillagning av lasagne, kött, potatis- eller grönsaksgratänger • Baka kakor och pudingar som ska få färg 	–	<p>Mikrovågs- och värmetålig form, direkt på glasbrickan.</p> <p>Ingen metall.</p>

Mikrovågstillagning och upptining

Glasbrickan måste alltid vara på plats då ugnen används.

Tryck	Effektnivå	Effekt
1 tryck	Hög	1 000 W
2 tryck	Upptining	270 W
3 tryck	Medel	600 W
4 tryck	Låg	440 W
5 tryck	Småkoka	300 W
6 tryck	Varm	100 W



Tryck på Micro Power.
Välj önskad effektnivå.
Mikrovågsindikatorn
tänds och effekten visas
på displayen.

Ställ in tillagningstiden med hjälp av ratten.
(1 000 W effekt:
upp till 30 minuter
Annan effekt:
upp till 90 minuter).

Tryck på startknappen.
Tillagningsprogrammet
startas och tiden räknas
ned på displayen.



Varning!

Ugnen arbetar automatiskt med 1 000 W mikrovågseffekt om du anger en tillagningstid utan att först ha valt en effektnivå.



Observera

1. För flerstegstillagning se sid 27.
2. Vilotid kan programmeras efter mikrovågseffekt och tidsinställning. Se sidan 26 för hur man använder timern.
3. Du kan ändra tillagningstiden under tillagningen om det behövs. Vrid på vredet för inställning av tid/vikt för att öka eller minska tillagningstiden. Tiden kan ökas/minskas med en minut i taget upp till tio minuter. Du kan stoppa tillagningen genom att vrida vredet till noll.
4. Använd **inte** husgeråd av metall i mikrovågsläget.

Upptining

Upptiningstips

Kontrollera upptiningen flera gånger, även om du använder autoprogrammen. Tänk på utjämningsstiderna.

Utjämningsstider

Enskilda matportioner kan tillagas nästan omedelbart efter att de tinats upp. Stora portioner brukar normalt vara frysta i mitten. Låt stora portioner stå **minst en timme** innan tillagning. Under den här perioden utjämnas temperaturen och maten tinats upp genom temperaturöverföring. Obs! Om du inte ska tillaga maten omedelbart bör du förvara den i kylskåp. Frys aldrig om upptinad mat utan att tillaga den.

Större köttbitar och fågel

Placera helst köttbitarna på en uppochnedvänd tallrik eller en plastställning så att de inte ligger i köttsaften. Det är viktigt att skydda känsliga eller utstickande delar av maten med små foliebitar för att hindra dem från att tillagas. **Det är inte farligt att använda små foliebitar i ugnen så länge de inte kommer i kontakt med ugnens väggar.**

Köttfärs eller grytbitar och skaldjur

Eftersom ytan tinar fort på den här typen av mat måste du plocka isär bitarna och bryta sönder större bitar till mindre under upptiningen och ta bort dem när de är upptinade.

Små matportioner

Kotletter och kycklingbitar måste plockas isär så fort som möjligt så att de tinar jämnt rakt igenom. Partier med mycket fett och ändbitar tinar fortare. Placera dem därför nära glasbrickans mitt eller täck över dem.

Bröd

Limpor behöver en vilotid på 5 till 30 minuter för att tina även i mitten. Vilotiden kan förkortas om skivorna separeras och småfranskor och limpor delas.

Pipljud

Det kommer att pipa under snabbupptiningsprogramet. Denna ljudsignal är till för att påminna dig om att kontrollera, röra, dela bitar eller skydda små bitar. Om detta inte utförs kan det resultera i en ojämn upptining.



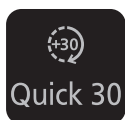
Upptiningstabeller

Livsmedel	Vikt/mängd	Tid och läge	Metod
Småfranska (3)	1 bit 85 g	1 000 W 20–30 sek	Vilotid 5 min
Brioche stor (3)	1 bit 400 g	Kombi 2; 3 min 30 sek	Vilotid 5 min
Ost (camembert) (3)	1 bit 250 g	270 W 7 min 30 sek	Vilotid minst 1 timme
Ost (feta) (3)	1 bit 200 g	270 W 7–8 min	Vilotid minst 20 min
Keso (3)	1 burk 250 g	270 W 8–10 min	Vilotid 10 min
Croissanter – brioche liten (1, 4)	2 bitar 100 g	Kombi 2; 1 min och 2 min Grill 1	Vilotid 1 min
Russinbullar (1, 4)	1 bit 120 g	Kombi 2; 1 min 30 sek och 3 min Grill 1	Vilotid 1 min
Fiskfiléer tunna (2, 3)	4 bitar 500 g	270 W 10 – 15 min	Vilotid 15 min
Fiskfiléer tjocka (2, 3)	1 bit 380 g	270 W 12–14 min	
Fiskkotletter utan ben (2, 3)	1 bit 450 g	270 W 10–12 min	
Frukt hallon (1)	200 g	270 W 6–8 min	Vilotid 15 min
Frukt plommon/aprikoser (1)	300 g	270 W 11–13 min	Vilotid 15 min
	700 g	270 W 20–22 min	
Hamburgare (2, 3)	1 bit 100 g	270 W 6–7 min	Vilotid 10 min
	2 bitar 200 g	270 W 10–12 min	
Smördeg (1, 3)	1 rulle 375 g	270 W 4–5 min	Vilotid 20 min i kylan
Mördeg (1, 3)	1 rulle 500 g	270 W 4–5 min	
Pizzadeg (1, 3)	1 boll 240 g	270 W 4 min 30 sek	Vilotid 10 min
Räkor, små (2)	200 g	270 W 7–9 min	Bryt av isen och låt rinna av ordentligt. Vilotid 10 min
	450 g	270 W 10–12 min	
Räkor scampi, stora (2)	300 g	270 W 15 min	
Kokt skinka, mager (2)	4 skivor 200 g	270 W 5–6 min	Vilotid 5 min
Salami (2)	12 skivor 250 g	270 W 8–9 min	
Dessurter			
Schwarzwaldtårta (1)	1 bit 600 g	270 W 10–15 min	Vilotid 15 min
Chokladfondant (1)	1 bit 450 g	440 W 3 min	Vilotid 10 min
Munkar (1, 4)	1 bit 50 g	Kombi 2; 1 min 20 sek	Vilotid 3 min i ugnen
	2 bitar 100 g	Kombi 2; 1 min 30 sek	
Våfflor (1, 4)	1 bit 20 g	Kombi 2; 50 – 60 sek	Grilla 1 min för extra krispighet
	2 bitar 40 g	Kombi 2; 1 min 30 sek	
Fruktpaj (3)	470 g	270 W 8–10 min	Vilotid 10 min

(1) Vänd eller rör om efter halva tiden. (2) Täck över. (3) Placera på trådgallret, vid behov i en ugnssäker form. (4) Placera på trådgallret, vid behov i en ugnssäker form.

Använda funktionen Quick 30

Med den här funktionen kan du snabbt ställa in tillagningstiden på 30 sekunder i taget.



Tryck på **Quick 30** för att ställa in önskad tillagningstid (upp till 5 minuter). För varje tryck ökar tiden med 30 sekunder. Tiden visas på displayen. Effektnivån är förinställd på 1 000 W.

Tryck på startknappen.
Tillagningen startar och tiden på displayen räknar ner. När tillagningen är klar hörs fem pip.

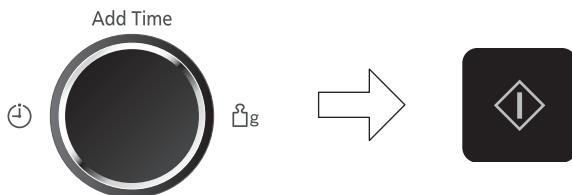


Observera

1. Om så önskas kan du använda andra effektnivåer. Välj önskad effektnivå innan du trycker på **Quick 30**.
2. När du ställt in tiden med **Quick 30** kan du inte använda ratten.
3. Den här funktionen är inaktiverad i 1 minut efter manuell tillagning.

Använda Funktionen Lägg till tid

Med den här funktionen kan du lägga till tillagningstid efter att föregående tillagning är klar.



När tillagningstiden är slut, vrid på ratten för att välja funktionen **Lägg till tid**. Maximal tillagningstid: Mikrovågor: 1 000 W, upp till 30 minuter. Övriga effektlägen: upp till 90 minuter. Grill- och kombinationslägen: 90 minuter.

Tryck på startknappen.
Tiden läggs till.
Tiden på displayen kommer att räkna ned.



Observera

1. Den här funktionen är endast tillgänglig vid funktionerna för mikrovågor, grill och kombination och är inte tillgänglig för autoprogrammen.
2. Funktionen Lägg till tid är inaktiverad efter 1 minuts tillagning.
3. Funktionen Lägg till tid kan användas efter tillagning i flera steg.
4. Effektnivån är densamma som i föregående steg. Denna funktion kommer inte att fungera om det senaste steget var vilotid.

Grillning

Ungens grillfunktion ger snabb och effektiv tillagning av en rad olika maträtter, till exempel kotleter, korv, stekar, rostat bröd. Det finns tre olika grillinställningar. Den snurrande glasbrickan måste alltid finnas på plats när du använder ugnen.



Tryck på grillknappen för att välja läget.

Grillindikatorn tänds och grillläget (1, 2 eller 3) visas på displayen.

Ställ in tiden.

Välj tillagningstid genom att vrida på ratten. Du kan ställa in upp till 90 minuter.

Tryck på startknappen.

Tiden räknas ner på displayen.

Tryck	Effektnivå	Effekt
1 tryck	Grill 1 (Hög)	1 000 W
2 tryck	Grill 2 (Medel)	850 W
3 tryck	Grill 3 (Låg)	700 W

Justera tiden under tillagning

Tillagningstiden kan ändras under pågående tillagning om det skulle behövas. Vrid på ratten för att öka eller minska tillagningstiden. Tiden kan ökas/minskas med en minut i taget upp till tio minuter. Om du vrider ratten till noll avslutas tillagningen.



Observera

1. Placera maten på trådgallret på glasbrickan. Sätt en värmebeständig tallrik (Pyrex®) under trådgallret för att fånga upp fett och droppar.
2. Täck aldrig över maten vid grillning.
3. Värm **inte** upp grillen i förväg.
4. Grillen fungerar endast om ugnsluckan är stängd. Det är inte möjligt att använda grillfunktionen när ugnsluckan är öppen.
5. Det avges ingen mikrovågseffekt då enbart **grill**-programmet används.
6. De flesta matvaror kräver att man vänder på dem efter halva tillagningstiden. Om du vill vända på maten ska du öppna ugnsluckan och använda grillvantar för att **försiktigt** ta bort trådgallret.
7. När du har vänt på matvarorna sätter du tillbaka dem i ugnen och stänger ugnsluckan. Tryck sedan på startknappen. Återstående grillningstid fortsätter nu att räknas ner på displayen. Det går att öppna ugnsluckan när som helst under grillningen för att kontrollera tillagningsförloppet.
8. Grillen kommer att glöda till och från under tillagningen – det är normalt. Rengör alltid ugnen efter användning av grillen och innan användning av mikrovågs- eller kombinationsfunktion.

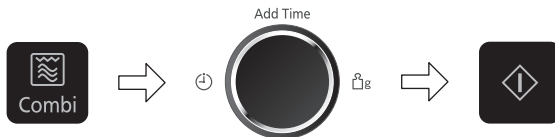


Varning!

Trådgallret får bara användas i kombination med glasbrickan. När du tar ut trådgallret ur ugnen ska du hålla i gallret och den värmetåliga brickan med ett stadigt grepp. Använd grytlappar när du tar bort tillbehör. Rör aldrig det yttre fönstret eller de inre metalldelarna när du sätter in och tar ut mat. Detta på grund av de höga temperaturer som används.

Kombinationstillagning

Det här kombinationsläget är lämpligt för mat som normalt grillas eller för att värma upp mindre maträtter. Grillelementet glöder och stängs av och sätts på under tillagningen – detta är normalt.



Välj kombinivå.

Tryck på Combi och välj nivå. Kombinationsindikatorn tänds och kombinationsnivån (1, 2 eller 3) visas på displayen.

Ställ in tiden.

Välj tillagningstid genom att vrida på ratten. Du kan ställa in upp till 90 minuter.

Tryck på startknappen.

Tiden räknas ner på displayen.

Tryck	Nivå	Mikrovågor	Grill
1 tryck	Kombi 1	440 W	Hög
2 tryck	Kombi 2	300 W	Hög
3 tryck	Kombi 3	300 W	Medel

Vid kombinationstillagning tillagas maten snabbt tack vare mikrovågseffekten medan grillningen ger den traditionella bruna och knapriga ytan.

Justera tiden under tillagning

Tillagningstiden kan ändras under pågående tillagning om det skulle behövas. Vrid på ratten för att öka eller minska tillagningstiden. Tiden kan ökas/minskas med en minut i taget upp till tio minuter. Om du vrider ratten till noll avslutas tillagningen.



Observera


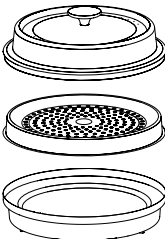
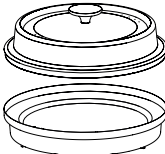
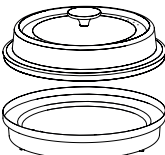
- Trådgallret är utformat för att användas med kombinationstillagning och grillning. Använd aldrig några andra metalltillbehör förutom det som levereras med ugnen. Placera en värmebeständig tallrik under trådgallret för att fånga upp fett och droppar.
- Använd endast trådgallret enligt beskrivningen. Använd den **inte** om maten väger mindre än 200 g med ett manuellt program. Mindre mängder mat går inte att tillaga med kombinationsfunktionen. Använd istället **endast grill** eller **mikrovågsugn** för bästa resultat.
- Täck aldrig över maten vid kombinationstillagning.
- Värm **inte** upp grillen i förväg vid kombinationstillagning.
- Ljusbågar kan inträffa om felaktig matvikt används, trådgallret har skadats eller en metallbehållare har använts av misstag. Ljusbågarna är blå blixtrar som uppträder i mikrovågsugnen. Om detta inträffar ska du stänga av ugnen omedelbart.
- Vissa maträtter bör kombinationstillagas utan trådgallret d.v.s. stekar, gratänger, pajer och puddingar. Maträtterna bör läggas på en värmebeständig, icke metallisk tallrik. Den placeras därefter direkt på det roterande fatet.
- Använd **inte** plastbehållare för **mikrovågsugnar** vid kombinationsprogram (om de inte är avsedda för kombinationstillagning). Skålar måste kunna motstå värmen från den övre grillen – värmebeständigt glas som t.ex. Pyrex® eller keramiska material är idealiskt.
- Använd **inte** egna metallskålar eller burkar eftersom mikrovågorna då inte kan värma maten jämnt.



Varning!

Glasbrickan måste alltid vara på plats när trådgallret används. Håll i trådgallret och den värmebeständiga tallriken med ett stadigt grepp när du tar ur dem ur ugnen. Använd grytlappar när du tar bort tillbehör. Rör aldrig det yttre fönstret eller de inre metalldelarna när du sätter in och tar ut mat. Detta på grund av de höga temperaturer som används.

Ångkokning med Steam Plus Pot (manuell användning)

Funktion	Tillbehör	Syfte	Instruktioner
Crisp-grill	Crisppanna 	En del livsmedel kan bli mjuka och sakna yta när man tillagar dem i mikro. I crisppannan kan du tillaga pizzor, pajer och bröd och ge dem en brynt yta precis som i en konventionell ugn. Crisppannan fungerar på tre sätt: pannan värms upp genom att absorbera mikrovågor, maten värms direkt av mikrovågorna och maten värms också upp av grillen. Crisppannans botten absorberar mikrovågorna och omvandlar dem till värme. Värmen förs sedan över via crisppannan till maten. Uppvärmningseffekten maximeras genom pannans non-stick-beläggning.	För bästa resultat bör du förvärma crisppannan innan du använder den. Placera pannan direkt på glasbrickan och förvärm med mikrovågor, effekt 1 000 W, i 3 minuter. För att förbättra bryningen ytterligare kan du pensla pannan med olja innan du förvärmer den för att tillaga t.ex. korvar eller schnitzel. Ta ur crisppannan ur ugnen och lägg i maten i pannan. Använd grillvantar eftersom crisppannan kommer att vara mycket varm. För bästa resultat är det viktigt att maten placeras i crisppannan direkt efter att den förvärmats. Om du väntar för länge kan vi inte garantera resultatet. Se tillagningstabellen på sid 37.
Ångkoka	Steam Plus Pot (Crisppanna, ångfat och lock) 	Steam Plus-tillbehören är lämpliga när man vill ångkoka grönsaker, potatis, fiskfilé, hel fisk eller kycklingfilé. Mikrovågorna absorberas av crisppannans botten som värmer upp vattnet i den. Detta skapar ånga, som tillagar maten.	Häll 150 ml vatten i crisppannan och placera ångbrickan i den. Lägg maten direkt på ångbrickan. Täck med ett lock och placera direkt på glasbrickan. Se tillagningstabellen på sid 37.
Steka	Crisppanna och lock 	Crisppannan används tillsammans med locket. Lämpliga livsmedel som fiskfiléer, kycklingbitar eller hamburgare placeras direkt i crisppannan. Maten tillagas med hjälp av värmen från pannans botten. Matens undersida kommer att bli gyllenbrun och frasig.	Placera maten direkt i crisppannan, täck med locket och placera på glasbrickan. Ingen förvärmning behövs. Om det behövs kan du vända på maten eller flytta om den under tillagningen. Se tillagningstabellen på sid 37.
Sjuda	Crisppanna och lock 	Crisppannan används tillsammans med locket. Detta är lämpligt när man ska sjuda risotto, fiskgrytor samt grytor och soppor med kött eller grönsaker. Maten tillagas med hjälp av värmen från pannans botten.	Placera maten direkt i crisppannan, täck med locket och placera på glasbrickan. Ingen förvärmning behövs. Rör om under kokningen om det behövs. Se recepten på sid 38.

Ångkokning med Steam Plus Pot

Ta hand om Steam Plus Pot

1. Skär aldrig upp pizzor, pajer eller någon annan mat direkt i crisppannan eftersom detta skadar non-stick-beläggningen.
2. När du använd Steam Plus Pot diskar du den i varmt vatten med diskmedel i och sköljer den i varmt vatten. Använd inga slipande rengöringsmedel eller tvättsvampar eftersom detta kommer att skada crisppannans yta.
3. Steam Plus Pot går att diska i diskmaskin.



Observera

1. Om du använder läget crispgrill bör du inte förvärma crisppannan i mer än 5 minuter.
2. Placera alltid crisppannan i mitten av glasbrickan och se till att den inte vidrör väggarna inuti ugnen. Om den gör det kan det bli gnistbildning, vilket kan skada ugnens insida.
3. Använd alltid crisppannan på glasbrickan. Använd den inte tillsammans med trådgallret.
4. Använd alltid grytvantar när du hanterar tillbehören.
5. Se till att ta bort allt förpackningsmaterial från maten innan den tillagas.
6. Placera inga värmekänsliga material på crisppannan, eftersom de kan börja brinna.
7. Använd inte Steam Plus Pot i någon annan mikrovågsugn och använd den inte i vanliga ugnar.
8. Använd inte ångbrickan eller locket var för sig.
9. För bästa resultat i läget crispgrill, använd crisppannan i kombinationsläget med grill och mikrovågor. Endast läget mikrovågor (effekt 1 000 W) kan användas för att förvärma crisppannan.



Varning!

Använd alltid grytvantar eller motsvarande när du tar ut tillbehören ur ugnen. Använd alltid locket när du använder någon av funktionerna ånga, steka eller sjuda. Ha inte ansiktet för nära Steam Pot Plus när du öppnar locket eftersom du kan skadas av ångan.

Använda timern

Tillagning med fördröjd start

Genom att använda timern, kan du programmera tillagning med fördröjd start.

Exempel



Tryck på
Timer/Clock.

Ställ in fördröjningen
genom att vrida på ratten
(upp till 9 timmar).

Ställ in önskat
tillagningsprogram och
önskad tillagningstid.

Tryck på
startknappen.

Observera

1. Tillagning i tre steg inklusive tillagning med fördröjd start kan programmeras in.

Exempel

Fördröjd start: 1 timme

1 000 W effekt: 10 min

300 W effekt: 20 min



2. Om den inställda fördröjningstiden är längre än en timme, räknas tiden ned i minuter. Om den är kortare än en timme, räknas tiden ned i sekunder.
3. Fördröjd start kan inte programmeras före ett autoprogram.
4. Om ugnsluckan öppnas under fördröjningstiden kommer tiden på displayen att fortsätta att räkna ned.

Vilotid

Med timern kan du ställa in en vilotid efter tillagningen eller använda mikrovågsugnen som en minut-timer.

Exempel



Ställ in önskat
tillagningsprogram och
önskad tillagningstid.

Tryck på
Timer/Clock.

Ställ in fördröjningen
genom att vrida på
ratten (upp till 9 timmar).

Tryck på
startknappen.

Observera

1. Tillagning i tre steg inklusive en vilotid kan programmeras in.

Exempel

1 000 W effekt: 4 min

Fördröjd start: 5 min

1 000 W effekt: 2 min

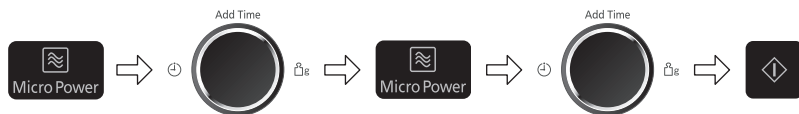


2. Om ugnsluckan öppnas under vilotiden eller då minut-timern är aktiv, fortsätter tiden på displayen att räknas ned.
3. Denna funktion kan också användas som en minut-timer. Tryck i så fall på timern, ställ in tiden och tryck på startknappen.
4. Vilotiden kan inte programmeras efter ett autoprogram.
5. Om den programmerade vilotiden är längre än en timme kommer tiden att räknas ner i steg om en minut. Om den är mindre än en timme kommer tiden att räknas ner sekund för sekund.

Flerstegstillagning

Tillagning i 2 eller 3 steg

Exempel



Tryck på Micro Power.

Välj önskad mikrovågseffekt.

Ställ in tillagningstiden med hjälp av ratten.

Tryck på Micro Power.

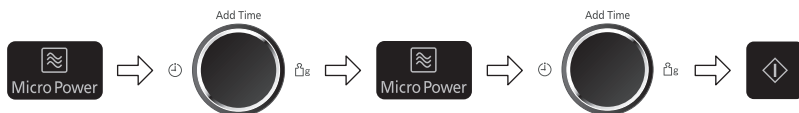
Välj önskad mikrovågseffekt.

Ställ in tillagningstiden med hjälp av ratten.

Tryck på startknappen.

Tillagningsprogrammet startas och tiden räknas ned på displayen.

Exempel: Uppotning i 2 minuter och tillagning på 1 000 W effekt i 3 minuter.



Tryck 2 gånger på mikrovågseffekt för att välja 270 W effekt.

Ställ in tillagningstiden på 2 minuter med hjälp av ratten.

Tryck 1 gång på mikrovågseffekt för att välja 1 000 W effekt.

Ställ in tillagningstiden på 3 minuter med hjälp av ratten.

Tryck på startknappen.

Exempel: Grillning på grillnivå 3 i 4 minuter och tillagning på 440 W effekt i 5 minuter.



Tryck på grilleffekt 3 gånger för att välja grillnivå 3.

Ställ in tillagningstiden på 4 minuter med hjälp av ratten.

Tryck på mikrovågseffekt 4 gånger för att välja 440 W effekt.

Ställ in tillagningstiden på 5 minuter med hjälp av ratten.

Tryck på startknappen.

Observera

1. För tillagning i 3 steg, programmera ytterligare 1 steg innan du trycker på startknappen.
2. Om du trycker på stopp-/återställningsknappen 1 gång under tillagningen, kommer tillagningen att avbrytas. Om du trycker på startknappen, startas den programmerade tillagningen på nytt. Om du trycker på stopp-/återställningsknappen 2 gånger kommer den programmerade tillagningen att avbrytas och raderas.
3. När ugnen inte är igång, kommer det valda programmet att raderas om du trycker på stopp-/återställningsknappen.
4. Autoprogrammen kan inte användas vid flerstegstillagning.

Steam Plus-program

Med den här funktionen kan du tillaga eller värma mat utifrån hur mycket den väger. Vikten måste anges i gram.



Välj önskad kategori och placera crisppannan i ugnen, direkt på glasbrickan.

Tryck på startknappen för att förvärma crisppannan.







När förvärmningen är klar hörs ett ljud. Placera maten i crisppannan och ställ in vikten. Om du vrider ratten långsamt räknar den upp i steg om 10 g. Om du vrider ratten snabbt räknar den upp i steg om 100 g.

Tryck på startknappen.



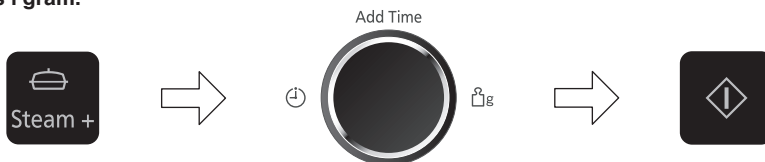
Observera

- De automatiska ångprogrammen Steam Plus får **bara** användas för den typ av mat som beskrivs här.
- Tillaga inte större eller mindre mängder än den vikt som anges.
- Väg alltid maten själv i stället för att förlita dig på den vikt som anges på förpackningen.
- Använd endast tillbehöret crisppannan på det sätt som anges nedan.
- Täck **inte** över maten när du använder Steam Plus-programmen för fryst pizza, frysta potatisprodukter och kyld ostpaj (quiche) eftersom maten då inte kommer att brynas och få en gyllenbrun yta.
- De flesta rätter blir ännu bättre om man låter dem **vila** en stund efter att de tillagats med ett autoprogram, så att värmen fortsätter att sprida sig in i mitten.
- Eftersom egenskaperna hos matvarorna kan variera från gång till gång, kontrollera alltid att maten är ordentligt genomkokt och rykande het innan den serveras.

Program	Vikt	Tillbehör	Instruktioner
<p>1. Fryst pizza</p>  <p>1 Tryck</p>	120 g–440 g		Värma fryst färdigpizza, bruschetta eller varma smörgåsar och ge dem en gyllenbrun yta. Tryck en gång på Steam Plus. Avlägsna allt förpackningsmaterial och placera pizzen i den förvärmda crisppannan. Lägg över pizzen på ett galler i slutet av tillagningen. Det här programmet lämpar sig inte för tjocka, amerikanska pizzor, pizzor med fyllning i kanterna eller mycket tunna pizzor utan tomatås.
<p>2. Frysta potatisprodukter</p>  <p>2 Tryck</p>	200 g–500 g		Värma frysta potatisprodukter och ge dem en gyllenbrun, krispig yta. Tryck två gånger på Steam Plus. När förvärmningen av crisppannan är klar, lägg potatisprodukterna i crisppannan och sprid ut dem. För bästa resultat, se till att potatisprodukterna ligger i ett enda lager och rör om när det piper. Detta program är inte lämpligt för potatisgalletter eller potatiskroketter.
<p>3. Kyld ostpaj (quiche)</p>  <p>3 Tryck</p>	150 g–400 g		Värma färsk, i förväg tillagad, quiche. Tryck tre gånger på Steam Plus. Avlägsna allt förpackningsmaterial och placera pajen i den förvärmda crisppannan. Lägg över pajen på ett galler mot slutet av tillagningen. Pajer som innehåller mycket ost kan bli mycket varmare än pajer med mer grönsaker. Detta program är inte lämpligt för pajer med lock, extra djupa pajer eller ostpajer utan pajdeg.

Steam Plus-program

Med den här funktionen kan du ångkoka mat utifrån hur mycket den väger. Vikten måste anges i gram.



Välj önskad kategori.

Indikatorerna för Steam Plus och tillagningsfunktionen tänds och siffran för programmet visas på displayen.

Ställ in vikten.


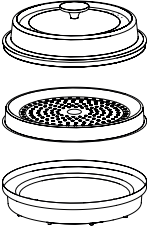

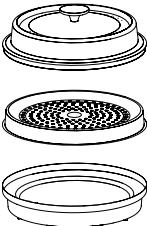
Ange matens vikt genom att använda ratten. Om du vrider ratten långsamt räknar den upp i steg om 10 g. Om du vrider ratten snabbt räknar den upp i steg om 100 g.

Tryck på startknappen.


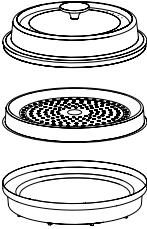

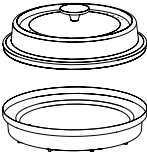

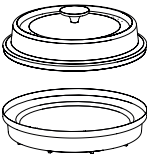


Observera

1. De automatiska ångprogrammen Steam Plus får **bara** användas för den typ av mat som beskrivs här.
2. Tillaga inte större eller mindre mängder än den vikt som anges.
3. Väg alltid maten själv i stället för att förlita dig på den vikt som anges på förpackningen.
4. Använd endast de tillbehör som beskrivs på sid 29–30.
5. De flesta rätter blir ännu bättre om man låter dem **vila** en stund efter att de tillagats med ett autoprogram så att värmen fortsätter att sprida sig in i mitten
6. Eftersom egenskaperna hos matvarorna kan variera från gång till gång, kontrollera alltid att maten är ordentligt genomkokt och rykande het innan den serveras.

Program	Vikt	Tillbehör	Instruktioner
4. Ångkoka fiskfiléer  4 Tryck	200 g–500 g		Tillagning av färska fiskfiléer, t.ex. torsk, lax eller kolja. Håll 150 ml vatten i crisppannan. Placera de färska fiskfiléerna på ångbrickan i crisppannan. Täck med ett lock och placera på glasbrickan. Tryck fyra gånger på Steam Plus. Ange fiskfiléernas vikt. Tryck på startknappen.
5. Ångkoka kycklingbröstfiléer  5 Tryck	200 g–800 g		Tillagning av färska kycklingbröstfiléer. Varje kycklingfilé bör väga mellan 100 och 250 gram. Håll 150 ml vatten i crisppannan. Placera de färska kycklingfiléerna på ångbrickan i crisppannan. Täck med lock och placera på glasbrickan. Tryck fem gånger på Steam Plus. Ange kycklingfiléernas vikt. Tryck på startknappen.

Steam Plus-program

Program	Vikt	Tillbehör	Instruktioner
6. Ångkoka potatis.  6 Tryck	150 g–500 g		Ångkoka potatis utan skal. Skala potatisarna och skär dem så att de blir lika stora. Håll 150 ml vatten i crisppannan. Placera potatisarna på ångbrickan i crisppannan. Täck med lock och placera på glasbrickan. Tryck sex gånger på Steam Plus. Ange potatisarnas vikt och tryck på startknappen.
7. Musslor  7 Tryck	250 g (1 portion) 500 g (2 portioner)		Tillagning av färska musslor i vitvinsås, 250 g eller 500 g. Förbered ingredienserna enligt nedan. Tvätta musslorna, skrubba dem och ta bort "skägget". Släng alla musslor som öppnat sig. Lägg smör och schalottenlök i crisppannan. Placera pannan på glasbrickan utan lock. Tryck sju gånger på Steam Plus. Välj 250 g eller 500 g. Tryck på startknappen. När det piper, lägg till musslorna och vinet och rör om. Täck med lock, placera på glasbrickan och tryck på startknappen.
ingredienser För 500 g 60 g schalottenlök, finhackad 1 tsk smör 150 ml vitt vin 500 g musslor			För 250 g 40 g schalottenlök, finhackad 1/2 tsk smör 100 ml vitt vin 250 g musslor
8. Risotto  8 Tryck	500 g (2 portioner) 1 000 g (4 portioner)		Tillagning av risotto, 500 g eller 1 000 g. Förbered enligt receptet nedan. Tryck åtta gånger på Steam Plus. Välj 500 g eller 1 000 g. Tryck på startknappen. Rör om när ugnen piper.
ingredienser För 1 000 g (4 portioner) 40 g torkade porchinisvampar 1 gul lök 50 g smör 250 g arborioris 1 vitlöksklyfta 4 dl vatten med 1 grönsaksbuljongtårning 30 g parmesan			<ol style="list-style-type: none"> Lägg svampen i vatten, följ tillverkarens instruktioner och använd 400 ml vatten för 40 g, 200 ml för 20 g. Lägg i ris, hackad lök, smör, krossad vitlöksklyfta och de uppblötta porchinisvamparna i crisppannan. Lägg i grönsaksbuljong och vattnet från svampen (150 ml för 4 portioner, 75 ml för 2 portioner). Täck med lock. Placera crisppannan på glasbrickan. Rör i parmesan mot slutet.
Hälften av ingredienserna för 500 g (2 portioner) Kärl: inga Tillbehör: Steam Plus Pot			

Tillagning med autoprogram

Med den här funktionen kan du tillaga mat efter vikt. Ställ in matens vikt i gram.



Välj önskad kategori.

Lampan tänds och programnumret visas på displayen.





Ställ in vikten.

Ange matens vikt genom att använda ratten. Om du vrider ratten långsamt räknar den upp i steg om 10 g. Om du vrider ratten snabbt räknar den upp i steg om 100 g.









Tryck på startknappen.

Observera

1. De automatiska viktprogrammen bör **endast** användas för de angivna livsmedlen.
2. Tillaga endast mat inom de angivna viktgränserna.
3. Väg alltid maten istället för att lita på förpackningsinformationen.
4. Använd endast tillbehören på det sätt som beskrivs på sidan 31–32.
5. Täck **inte** över maten när du använder programmet för kycklingdelar. Detta hindrar maten från att brynas och grillen smälter alla plastskydd.
6. De flesta rätter blir ännu bättre om man låter dem vila en stund efter att de tillagats med ett autoprogram, så att värmen fortsätter att sprida sig in i mitten.
7. Eftersom egenskaperna hos matvarorna kan variera från gång till gång, kontrollera alltid att maten är ordentligt genomkokt och rykande het innan den serveras.

Program	Vikt	Tillbehör	Instruktioner
9. Färsk tillagad mat  1 Tryck	200 g–800 g		För att värma färsk mat eller gryta på en tallrik. All mat måste vara tillagad. Maten bör ha kylskåpstemperatur, max +5 °C. Täck över, tryck på Auto 1 gång och rör om när det piper. Rör igen i slutet av programmet och låt stå några minuter. Stora bitar av kött/fisk i tunn sås kan behöva längre tillagning. Detta program är inte lämpligt för starkelsrik mat såsom ris, nudlar eller potatis.
10. Fryst mat  2 Tryck	200 g–500 g		För att värma fryst tillagad mat eller gryta. All mat måste vara tillagad och fryst (-18 °C). Täck över maten. Tryck 2 gånger på Auto. Rör om när det piper och skär styckena i bitar. Rör om igen i slutet av programmet och låt maten stå i några minuter. Kontrollera temperaturen och värm ytterligare några minuter vid behov. Detta program är inte lämpligt för fryst mat i portionsstorlek.

Tillagning med autoprogram

Program	Vikt	Tillbehör	Instruktioner
11. Färska grönsaker  3 Tryck	200 g–800 g		För att tillaga färska grönsaker. Placera de ansade grönsakerna i en behållare i passande storlek. Tillsätt 1 msk vatten per 100 g grönsaker. Täck med plastfilm som du gjort hål i eller ett lock. Tryck 3 gånger på Auto. Rör om när det piper. Låt rinna av efter tillagning och krydda efter smak.
12. Färsk fisk  4 Tryck	200 g–800 g		För tillagning av fiskfiléer eller fiskkotletter. Lägg fisken i en lagom stor behållare, tillsätt 1–3 msk (15–45 ml) vatten. Täck med plastfilm som du gjort hål i eller ett lock. Tryck 4 gånger på Auto.
13. Ris  5 Tryck	100 g–300 g		För att tillaga matris, inte rispuddingar (thai-, basmati-, jasmín-, surinam-, arborio- eller medelhavsris). Skölj riset noggrant före tillagning. Använd en stor skål. Tillsätt ½ tsk salt och 2 delar kokvatten till varje del ris. Täck med plastfilm som du gjort hål i eller ett lock. Tryck 5 gånger på Auto. Låt stå 5 minuter efter tillagningen.
14. Kycklingdelar  6 Tryck	200 g–700 g		Tillagning av färska kycklingdelar med ben t.ex. kycklinglår, drumsticks, fjärdedelar. Placera kycklingdelarna med skinnsidan ner direkt på gallret på glasbrickan. Placera ett ugnsfast fat under för att fånga upp när det droppar. Tryck sex gånger på Auto. Täck inte över. Vänd på delarna när ugnen piper. Låt kycklingen stå några minuter när programmet är klart.

Snabbupptining

Med den här funktionen kan du tina upp köttfärs, kotletter, kyckling i delar, stekar och bröd. Tryck på snabbupptining (Turbo) för att välja rätt upptiningskategori och ange sedan matens vikt i gram (se sid 34).

Maten ska placeras i ett lämpligt kärl, hela kycklingar och stekar läggs på ett uppochnervänt lock eller på ett fat som tål mikrovågsugn. Kotletter, kycklingdelar och brödskivor ska läggas i ett enda lager. Maten behöver inte täckas över.

Kaosteoriprincipen används vid de automatiska upptiningsprogrammen för att ge en snabbare och jämnare upptining. Kaosystemet använder en slumpmässig sekvens av mikrovågor vilket gör upptiningen snabbare. Under programmet kommer ugnen att pipa för att påminna dig om att kontrollera maten. **Det är viktigt att du vänder på och rör om i maten ofta och om det behövs skyddar den från att bli för varm. När du hör det första pipet bör du vända på maten och (om möjligt) skydda den.** När det piper nästa gång bör du vända på maten eller bryta upp den i mindre delar.

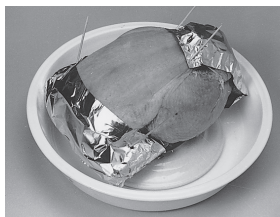
Första pipet

Vänd eller skydda



Första pipet

Vänd eller skydda



Andra pipet

Vänd eller dela upp

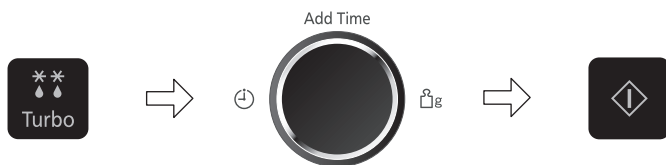


Observera

1. Kontrollera maten under upptiningen. Olika slags mat tar olika lång tid att tina.
2. Maten behöver inte täckas över.
3. Vänd alltid på maten eller rör om i den, särskilt när ugnen piper. Skydda känsliga delar om det behövs (se punkt 5).
4. Köttfärs/kotletter/kycklingdelar bör delas upp eller separeras så snart det går och placeras ut i ett enda lager.
5. Genom att skydda maten förhindrar man att den börjar koka. Det är viktigt när man tinar kyckling eller stekar. Yttersidan tinar först så skydda vingar/bröst/feta delar med ett jämnt lager aluminiumfolie som du fäster med tandpetare.
6. Låt maten stå en stund så att den även tinar i mitten (minst 1–2 timmar för en stek eller hel kyckling).

Snabbupptining

Med denna funktion kan du tina upp frusen mat efter vikt.



Välj det önskade snabbupptiningsprogramet.




Autoprogramnumret visas på displayen. Indikatorerna för mikrovågsugn, auto och snabbupptining lyser.

Ange den frysta matens vikt med hjälp av ratten.

Om du vrider ratten långsamt räknar den upp i steg om 10 g. Om du vrider ratten snabbt räknar den upp i steg om 100 g.

Tryck på startknappen.

Kom ihåg att röra om i eller vända maten under upptining.

Program	Min./max. vikt	Tips
15. Små bitar  1 Tryck	150 g–1 000 g	Små bitar av kött, schnitzel, korv, köttfärs, fiskfilé, stek, uppskurna bitar (var och en 100 g till 400 g). Tryck 1 gång på snabbupptining (Turbo). Vänd/rör när det piper.
16. Stora bitar  2 Tryck	400 g–2 000 g	Stora köttbitar, hela kycklingar, köttstekar. Tryck 2 gånger på snabbupptining (Turbo). Hela kycklingar och köttstekar måste täckas över under upptiningen. Skydda vingar, bröst och fett med jämna bitar av aluminiumfolie fästa med tandpetare. Folien får inte vidröra ugnens väggar. Vilotiden bör vara 1 till 2 timmar före tillagning. Vänd och skydda när det piper.
17. Bröd  3 Tryck	100 g–800 g	Små eller stora limpor, vitt eller fullkorn. Tryck 3 gånger på snabbupptining (Turbo) och vänd på brödet vid pipen. Låt brödet vila 5 min (ljust luftigt bröd) till 30 min (kompakt rågbröd). Dela stora limpor under vilotiden. Detta program lämpar sig inte för skivat bröd eller söta bröd och småfranska.



Observera

Se sid 18 SV för upptiningsriktlinjer.

Uppvärmnings- och tillagningstabeller



Tänk på att

Kontrollera alltid att maten är riktigt varm efter att den har värmts i mikrovågsugnen. Om du är osäker, värm lite till. Maten behöver **vilotid**, särskilt om den inte kan röras om. Ju kompaktare mat, desto längre vilotid behövs.

Livsmedel	Vikt/mängd	Färsk	Fryst
Dryck, kaffe, mjölk			
1 mugg (1)	240 ml	1 000 W 1 min 30 sek	–
2 muggar (1)	470 ml	1 000 W 2 min 30 sek	–
1 kanna (1)	600 ml	1 000 W 4 min 30 sek–5 min	–
Soppa (kyld) (1, 2)	300 ml	1 000 W 1 min 40 sek	–
	1 000 ml	1 000 W 8–9 min	–
Soppa (rumstempererad) (1, 2)	300 ml	1 000 W 2 min	1 000 W 5–6 min
	1 000 ml	1 000 W 7–8 min	1 000 W 15–6 min
Färdiga måltider – hemlagade			
Grönsaker (tillagade) (1, 2)	300 g	1 000 W 2 min	–
	700 g	1 000 W 5–6 min	–
Potatispuré (1, 2)	250 g	1 000 W 2 min	1 000 W 3 min 30 sek
	500 g	1 000 W 3 min 30 sek	1 000 W 7–8 min
Grönsakspuré (1, 2)	300 g	1 000 W 2 min 10 sek	1 000 W 5–6 min
	600 g	1 000 W 5 min 30 sek	1 000 W 8–9 min
Ris, quinoa, couscous (kyld) (1, 2)	200 g	1 000 W 1 min 50 sek	1 000 W 4 min
	300 g	1 000 W 2 min 20 sek	1 000 W 5 min
Pannkakor (tjocka) (1, 2)	1 bit	1 000 W 40–50 sek	1 000 W 1 min 20–30 sek
	2 bitar	1 000 W 50–60 sek	–
Rullader med sås (1, 2)	1 bit	1 000 W 4 min 30 sek och vilotid	–
	2 bitar	1 000 W 7 min och vilotid	–
Kåldolmar (1, 2)	2 bitar 310 g	–	1 000 W 10 min
	4 bitar 710 g	–	1 000 W 16–17 min
1 kvarts grillad kyckling	1 bit 300 g	1 000 W 3–4 min	–
Stek (1, 2)	2 skivor 250 g	600 W 3 min	–
Köttfärssås (1, 2)	210 g	600 W 3 min (rumstempererad)	–
Hollandaisesås (1, 2)	100 g 2 kuber	–	1 000 W 1 min 40 sek
	300 g 6 kuber	–	1 000 W 4 min 10 sek
Barnmat (1, 2) (liten skål, rumstempererad)	120 g	600 W 40 sek	–
	200 g	600 W 1 min	–
	250 g	600 W 1 min–1 min 30 sek	–
Barnmat (grönsakspuré) (1, 2)	100 g	–	1 000 W 1 min 40 sek

(1) Vänd eller rör om efter halva tiden. (2) Täck över. (3) Placera på trådgallret, vid behov i en ugnssäker form. (P) Placera i den förvärmade crisp pannan (3 min på 1 000 W). Smörj pannan vid behov.

Uppvärmnings- och tillagningstabeller

Livsmedel	Vikt/mängd	Färsk	Fryst
Gratänger			
Fisk bordelaise	400 g	–	Kombi 1; 16–18 min
Lasagne	400 g	Kombi 1; 8 min (3)	Kombi 1; 13–14 min
	600 g	Kombi 1; 9–10 min och vilotid 3 min (3)	1 000 W 13 min och 4 min Grill 1 på galler
Moussaka	350 g	Kombi 1; 7–8 min (3)	Kombi 1; 10–11 min
	450 g – 500 g	Kombi 1; 8–9 min (3)	1 000 W 11 min och 3 min Grill 1 på galler
Pastagrätäng med skinka/tonfisk	300 g – 350 g	Kombi 1; 8 min (3)	Kombi 1; 10–11 min
Shepherd's pie	400 g	Kombi 1; 6–7 min	Kombi 1; 14 min
	600 g	Kombi 1; 11 min och 4 min Grill 1 på galler	1 000 W 13 min och 5 min Grill 1 på galler
Snabbmat			
Kantonesiskt ris (1, 2)	500 g	–	1 000 W 5 min
Kycklingvingar/bitar	6 bitar 250 g	1 000 W 1 min 40 sek	1 000 W 2 min 30 sek
	8 bitar 400 g	1 000 W 3 min	1 000 W 5–6 min
Knacki-korvar (1, 2)	3 bitar 100 g	1 000 W 30–40 sek	600 W 2 min 30 sek
	6 bitar 200 g	1 000 W 1 min	600 W 3 min 30 sek
Croque monsieur (1, 3)	1 bit 150 g	Kombi 2; 4 min 30 sek	Kombi 1; 4 min 30 sek
Köttbullar, frikadeller (1, 2)	1 bit 100 g	600 W 1 min och vilotid 2 min	600 W 1 min 30 sek–2 min
	2 bitar 200 g	600 W 2 min	600 W 5 min
Potatis med ostfyllning (3)	1 bit 140 g	–	Kombi 1; 7 min
	2 bitar 240 g	–	Kombi 1; 9–10 min
Risotto med svamp (1, 2)	600 g	–	1 000 W 7–8 min
Skivad korv med sås (2)	2 bitar 220 g	1 000 W 1 min 30 sek–2 min	–
Tagliatelle Bolognese (1, 2)	300 g	1 000 W 2 min 20 sek	1 000 W 5 min
Rå bakad potatis (1, 3)	2 bitar 350 g	Kombi 1; 13 min	–

(1) Vänd eller rör om efter halva tiden. (2) Täck över. (3) Placera på trådgallret, vid behov i en ugnssäker form. (P) Placera i den förvärmda crisp pannan (3 min på 1 000 W). Smörj pannan vid behov.

Tillagningstabeller för Steam Plus Pot

Livsmedel	Vikt/ mängd	Färsk	Fryst
Crispgrill: använd crisp pannan			
Pretzel med ost/bacon (P)	1 bit 130 g	Kombi 2; 1 min 30 sek	Kombi 1; 3 min
	2 bitar 250 g	–	Kombi 1; 3 min 30 sek
Kycklingnuggets (P, 1)	8 bitar 100 g	–	Kombi 1; 3 min
Ostcroissant (P)	1 bit 70 g	Kombi 2; 1 min	Kombi 2; 2 min 30 sek
	2 bitar 140 g	Kombi 2; 2 min	Kombi 2; 3 min
Cordon bleu (P, 1)	1 bit 100 g	Kombi 2; 5 min	Kombi 1; 4 min 30 sek
	2 bitar 300 g	Kombi 2; 6 min	Kombi 1; 8 min
Panerad fisk (P, 1)	1 bit 140 g	Kombi 2; 4 min 30 sek	Kombi 1; 5 min 30 sek
	2 bitar 280 g	Kombi 2; 5–6 min	Kombi 1; 8 min
Galetter, grönsaker (P, 1)	4 bitar 150 g	–	Kombi 1; 4 min
Kött-/korvpiroger (P)	2 bitar 160 g	Kombi 2; 5–6 min	Kombi 1; 4 min
Lökpaj (P)	1 bit 160 g	Kombi 1; 2 min	Kombi 1; 7 min och vilotid 2 min
Spenatpaj (P)	1 bit 400 g	vilotid 2 min	Kombi 1; 8 min och vilotid 3 min
Fyllda pannkakor, rullade (P, 1)	2 bitar 240 g	Kombi 1; 3 min	Kombi 1; 5 min och vilotid 3 min
Pizza freshup (P)	1 bit 300 g	Kombi 2; 3–5 min	Kombi 2; 8–10 min
Pizza piccolinis (P)	9 bitar 270 g	–	Kombi 1; 6 min och 5 min grill 1
Fläskpaj (P)	1 bit 75 g	Kombi 1; 2 min	Kombi 1; 3 min 30 sek
	2 bitar 150 g	Kombi 1; 2 min	Kombi 1; 5 min
Samosas (P, 1)	4 bitar 240 g	Kombi 2; 5 min	Kombi 1; 8 min 30 sek
Tortilla (P, 1)	1 bit 250 g	Kombi 1; 5 min	Kombi 1; 7 min
	1 bit 500 g	Kombi 1; 6 min 30 sek	Kombi 1; 10 min
Rå korv (P, 1)	Tjocka 4 x 240 g	Kombi 2; 8 min	–
	Tunna 4 x 140 g	Kombi 2; 7 min	–
Ångkoka: använd crisp pannan, ångbrickan och locket. Häll 150 ml vatten i crisp pannan.			
Broccoli	300 g	1 000 W 10–12 min	–
Morötter	250 g	1 000 W 12–14 min	–
Zucchini	250 g	1 000 W 8–10 min	–
Ärtor och majs	300 g	–	1 000 W 13–15 min
Råkor	350 g	1 000 W 13–15 min	–
Hel makrill	2 x 200 g	1 000 W 14–16 min	–
Hel havsabborre	2 x 300 g	1 000 W 18–20 min	–
Steka: använd crisp pannan och lock.			
Lax (4)	2 bitar 280 g	1 000 W 10–15 min	–
Abborre (4)	2 bitar 180 g	1 000 W 6–8 min	–
Hamburgare (1)	2 bitar 220 g	1 000 W 10 min	–
Kycklinglår med skinn (4)	4 bitar 500 g	1 000 W 20 min	–
Schnitzel (1)	2 bitar 250 g	1 000 W 10 min	–
Kycklingbröst med skinn (4)	2 bitar 320 g	1 000 W 25 min	–
Ankbröst med skinn (4)	2 bitar 320 g	1 000 W 20 min	–
Panerad fisk (1)	2 bitar 300 g	1 000 W 10 min	–
Fiskpinnar (1)	8 bitar 220 g	–	1 000 W 10 min

(1) Vänd eller rör om efter halva tiden. (2) Täck över. (3) Placera på trådgallret, vid behov i en ugnssäker form. (4) Skinnsidan neråt. (P) Placera i den förvärmade crisp pannan (3 min på 1 000 W). Smörj pannan vid behov.

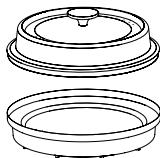
Minstronesoppa

ingredienser

4-6 portioner

1 gul lök, hackad
 2 vitlöksklyftor, hackade
 15 ml olivolja
 1 zucchini, skuren i
 4 delar på längden och tunt skivad
 1 morot, tärnad
 2 stjälkar selleri, tärnade
 6 dl grönsaksbuljong
 1 msk socker
 1 msk tomatpuré
 400 g tärnade tomater på burk
 1 lagerblad
 1 kvist timjan
 150 g ärtor på burk, avrunna

Tillbehör: Crisppanna och lock



1. Lägg alla ingredienserna i Steam Plus-pannan. Täck med lock, placera på glasbrickan och tillaga på 1 000 W i 30 minuter, eller tills grönsakerna är mjuka. Rör om när halva tillagningstiden gått.
2. Låt stå i 5 minuter före servering. Plocka ur lagerblad och timjan. Krydda efter smak.

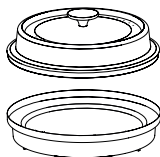
Bouillabaisse

ingredienser

4-6 portioner

45 ml olivolja
 1 msk tomatpuré
 1 gul lök, hackad
 1 liten purjolök, skivad
 2 vitlöksklyftor, krossade
 200 g krossade tomater på burk
 4 dl fiskbuljong
 75 ml torrt vitt vin
 2 kvistar timjan
 salt och peppar
 rivet skal från 1/4 apelsin
 2 saffranstrådar
 5 ml chilisås
 250 g torsk, i bitar, utan skinn
 250 g blandade skalddjur
 4 stora färska räkor

Tillbehör: Crisppanna och lock



1. Lägg alla ingredienserna i Steam Plus-pannan. Täck med lock. Placera på glasbrickan och tillaga på 1 000 W i 20 minuter, eller tills fisken är kokt.
2. Ta ur timjankvistarna innan servering. Krydda efter smak.

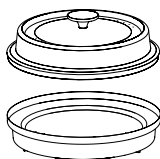
Ratatouille

ingredienser

4 portioner

1 aubergine,
skuren i småbitar
1 zucchini,
skuren i småbitar
1 gul lök, hackad
1 grön paprika, skivad
1 röd paprika, skivad
1 vitlöksklyfta,
skalad och krossad
400 g tomater på burk,
krossade
salt och peppar

Tillbehör: Crisppanna och lock



1. Lägg alla ingredienserna i Steam Plus-pannan. Täck med lock. Placera på glasbrickan och tillaga på 1 000 W i 20–25 minuter, eller tills grönsakerna är mjuka. Rör om när halva tillagningstiden gått. Krydda efter smak.

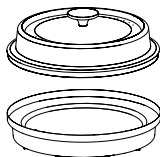
Korvgryta med chorizo, kikärter och potatis

ingredienser

4 portioner

1 msk olivolja
100 g chorizo, skivad
1 gul lök, fint hackad
1 vitlöksklyfta, krossad
400 g kikärter på burk, avrunna
500 g potatis, tärnad
5 dl grönsaksbuljong
1 liten knippa persilja,
till garnering

Tillbehör: Crisppanna och lock



1. Lägg alla ingredienserna i Steam Plus-pannan. Täck med lock. Placera på glasbrickan och tillaga på 1 000 W i 40 minuter, eller tills grönsakerna är mjuka. Rör om när halva tillagningstiden gått.
2. Låt stå i 5 minuter före servering. Garnera med persilja. Krydda efter smak.

Varm smörgås

Ingredienser

1 portion

4 skivor bröd, med smör på
5 ml dijonsenap
2 skivor rökt skinka
100 g skivad ost

Kärl: inga

Tillbehör: trådgaller

1. Placera brödet, med den smörade sidan uppåt på gallret och tillaga på Grill 1 i 4 minuter tills det är brynt.
2. Tag en av brödskvivorna och bre den orostade sidan med senap och lägg på skinka och ost. Täck över med den andra skivan, med den brynta sidan uppåt. Lägg tillbaka på gallret, tillaga på Kombi 2 i mellan 1 minut och 30 sekunder och 2 minuter eller tills osten har smält.

Lasagne

Ingredienser

4 portioner

Köttfärsås:

1 gul lök, hackad
1,5 dl rött vin
1 vitlöksklyfta, pressad
5 ml olja
400 g tomater på burk, krossade
1,5 dl rött vin
2 msk tomatpuré
5 ml blandade örter kryddor
500 g nötfärs
salt och peppar

Lasagne:

5 dl béchamelsås
100 g riven ost, t.ex. cheddar
5 ml senap
salt och peppar
50 g riven parmesan
250 g färska lasagneplattor

Kärl: 1 x 1,5 liters Pyrex®-skål med lock + 1x stor rektangulär form

1. Lägg lök, vitlök och olja i skålen. Täck med lock och placera på glasbrickan. Tillaga på 600 W i 3 minuter. Lägg alla de övriga ingredienserna till köttfärsåsen i skålen. Rör om ordentligt. Täck med lock, tillaga i 1 000 W i 10 minuter. Rör om. Därefter i 600 W i 15-20 minuter eller tills den är klar.
2. Tillsätt senap, kryddor och riven ost i béchamelsåsen. Täck botten av formen med ett lager köttfärsås, därefter ett lager lasagneplattor (lägg dem inte över varandra) och därefter ett tunt lager av béchamelsås. Upprepa lagren två gånger till, och avsluta med ett lager béchamelsås. Strö riven parmesanost överst. Ställ in längst ner i ugnen och tillaga på Kombi 1 i 10–15 minuter eller tills lasagnen är gyllenbrun.

Boston Brownies

Ingredienser

6 portioner

100 g choklad för tillagning
100 g smör
100 g farinsocker
100 g mjöl
50 g hackade valnötter
2 msk kakaopulver
1 tsk bakpulver
1 portionspåse vaniljsocker
2 vispade ägg

Kärl: 16 X 20 cm Pyrex® med smörpapper

1. Lägg choklad och smör i en skål och tillaga på 600 W i 2 minuter eller tills chokladen har smält.
2. Blanda i alla de andra ingredienserna och vispa ordentligt.
3. Häll över i kärlet och tillaga i cirka 6 minuter på Kombi 1 eller tills den känns fast.
4. Låt svalna innan den skärs i bitar.

Frågor och svar

Fråga: Varför startar inte ugnen?

Svar: Om ugnen inte startar, kontrollera följande:

1. Är nätkontakten riktigt isatt? Dra ut nätkontakten från eluttaget, vänta 10 sekunder och sätt i nätkontakten igen.
2. Kontrollera huvudströmbrytaren och säkringen i proppskåpet. Slå vid behov på huvudströmbrytaren eller byt proppen.
3. Om strömbrytaren och proppen är i ordning, provar du att koppla in någon annan apparat i samma väggkontakt. Om den andra apparaten fungerar, är det troligen något fel på ugnen. Om den andra apparaten inte fungerar, är det troligen något fel på kontakten. Om det verkar vara fel på ugnen ska du kontakta en auktoriserad serviceverkstad.

Fråga: Ugnen stör min tv. Är detta normalt?

Svar: En del radio- och tv-apparater, sladdlösa telefoner, babyvakt-apparater, Bluetooth-utrustning eller annan trådlös elektronisk utrustning kan störas genom interferens när mikrovågsugnen körs. Störningarna påminner om dem du kan få från små apparater som mixrar, dammsugare, hårtorkar och liknande. Störningarna innebär inte att det är något fel på ugnen.

Fråga: Ugnen accepterar inte de inställningar jag gör. Varför?

Svar: Ugnen är utformad för att inte acceptera ett felaktigt program. Ugnen accepterar exempelvis inte ett fjärde steg.

Fråga: Ibland strömmar varmluft ut från ugnens ventilationshål. Varför?

Svar: Värmen som avges från den lagade maten värmer upp luften inuti ugnen. Den här varmluften förs ut ur ugnen med hjälp av luftströmmarna i ugnen. Det finns inga mikrovågor i luften. Blockera aldrig ventilationshålen när ugnen används.

Fråga: Kan jag använda en vanlig kotttermometer i ugnen?

Svar: Bara när du använder **grill**. Metallen i en del termometrar kan orsaka gnistor och ska därför inte användas vid tillagning med **mikrovågor** eller **kombination**.

Fråga: Varför avger ugnen surrande och klickande ljud när jag använder **kombination**?

Svar: Ljuden uppstår när ugnen automatiskt kopplar om från mikrovågor till konventionell värme för att skapa kombinationseffekten. Detta är normalt.

Fråga: Ugnen luktar illa och det ryker ur den när jag använder **kombination** och **grill**. Varför?

Svar: Efter upprepad användning rekommenderar vi att du gör ren ugnen och sedan kör den utan mat, glasbricka och rullring på **grill** i 5 min. Det bränner bort de sista matresterna och fett, som kan ge lukt och rök.

Fråga: Ugnen avbryter tillagningen med mikrovågor och "H97" eller "H98" visas på displayen. Varför?

Svar: Displaymeddelandena betyder att det har uppstått ett problem med det system som genererar mikrovågor. Kontakta ett auktoriserat servicecenter.

Fråga: Fläkten fortsätter att gå efter att tillagningen är klar. Vad beror det på?

Svar: Efter att ugnen använts kan det hända att fläkten roterar för att kyla de elektriska komponenterna. Detta är normalt och du kan fortsätta använda ugnen under tiden.

Skötsel av ugnen

1. Stäng av ugnen innan du gör ren den.
2. Håll ugnens insida, luckans tätningstätt och tätningstättarna rena. Torka upp allt spill på väggarna, tätningstättarna och tätningstättarna med en fuktad torkduk. Ett mildt rengöringsmedel kan användas om ugnen är mycket smutsig. Använd inte kraftiga rengöringsmedel eller slipmedel.
Använd inte ugnrensmedel för vanliga ugnar.
3. Använd inte skarpa eller slipande rengöringsmedel eller vassa metallskrapor för att rengöra glaset på ugnsluckan eftersom dessa kan repa glasets yta, vilket kan leda till att glaset spricker.
4. Gör ren utsidan av mikrovågsugnen med en fuktad torkduk. Låt inte vatten komma in i ventilationsöppningarna, eftersom det kan skada ugnen.
5. Torka kontrollpanelen med en mjuk, torr torkduk, om den blir smutsig. Använd inte starka eller slipande rengöringsmedel. Låt ugnsluckan vara öppen under rengöringen, så att ugnen inte startas av misstag. När rengöringen är avslutad, tryck på **stopp-/återställningsknappen**.
6. Om ånga samlas på insidan av eller runt ugnsluckan, torka bort den med en mjuk torkduk. Detta kan hända när mikrovågsugnen används i hög luftfuktighet och innebär inget fel på ugnen.
7. Glasbrickan måste tas ut ibland för rengöring. Diska den för hand eller i diskmaskin.
8. Rullringen och ugnsbotten bör rengöras regelbundet för att undvika att missljud uppstår. Torka av ugnsbotten med ett mildt diskmedel och varmt vatten och torka torrt. Rullringen kan diskas i ett mildt diskmedel. Ångor från matlagningen kan avsätta färgämnen efter en tids användning, men det påverkar inte ugnens botten eller rullringen på något sätt. Kontrollera att du sätter tillbaka rullringen på rätt sätt, när du har gjort ren den.
9. När du använder **grill** eller **kombination** är det oönskat att vissa matvaror stänker fett på ugnens väggar. Gör ren ugnen regelbundet, eftersom matresterna annars kan börja ryka när ugnen används.
10. Använd inte ånga vid rengöring.
11. Kontakta återförsäljaren eller en auktoriserad Panasonic-verkstad, om ugnen behöver service eller reparationer.
12. Om ugnen inte hålls ordentligt ren kan ytorna skadas, vilket kan påverka ugnens livslängd och eventuellt leda till en farlig situation.
13. Håll alltid ventilationsöppningarna fria. Kontrollera att ventilationsöppningarna på ugnens ovansida, nederdel och baksida inte blockeras av damm eller annat material. Blockerade ventilationsöppningar kan orsaka överhettning, vilket kan påverka ugnens funktion och eventuellt leda till en farlig situation.
14. Alla ugnstillbehören går att diska i maskin.

Tekniska data

Tillverkare	Panasonic	
Modell	NN-GD38HS / NN-GD36HM	
Strömkälla	230 V 50 Hz	
Frekvens:	2450 MHz	
Effekt in:	Maximalt	2 000 W
	Mikrovågor	1 050 W
	Grill	1 050 W
Nyttoeffekt:	Mikrovågor	1 000 W (IEC-60705)
	Grill	1 000 W
Yttermått B x D x H (mm)	488 mm (B) x 395 mm (D) x 279 mm (H)	
Innermått B x D x H (mm)	315 mm (B) x 353 mm (D) x 178 mm (H)	
Vikt utan förpackning (ca)	10 kg	
Buller	57 dB	

Vikt och mått är ungefärliga.

Denna produkt uppfyller den europeiska standarden EN 55011 för EMC-störningar (EMC = elektromagnetisk kompatibilitet). Enligt denna standard är denna produkt en apparat i grupp 2, klass B och uppfyller kraven för detta. Grupp 2 betyder att radiofrekvent energi produceras i form av elektromagnetiska vågor, för uppvärmning av mat. Klass B betyder att denna produkt kan användas i det normala hushållet.

Tillverkad av: **Panasonic Appliances Microwave Oven (Shanghai) Co., Ltd**,
888, 898 Longdong Road, Pudong, Shanghai, 201203, Kina.

Importerad av: **Panasonic Marketing Europe GmbH**

Kontakt: **Panasonic Testing Centre**
Winsbergring 15, 22525 Hamburg, Tyskland





Panasonic Corporation
<http://www.panasonic.com>

© Panasonic Corporation 2017

F0003BW61SU
PA0317-10417
Printed in P.R.C.