

# SIEMENS

**For at det skal være lige så behageligt at tilberede maden, som det er at spise den,**

bør De læse denne brugsanvisning. På den måde kan De udnytte alle mikrobølge-kompaktovnens tekniske fordele.

De får vigtige informationer vedrørende sikkerhed. De lærer de enkelte dele i det nye apparat at kende. Og vi viser Dem trin for trin, hvordan De foretager indstillingerne. Det er meget let.

I tabellerne finder De indstillingsværdier for mange almindelige madretter. Alt er aftestet i vores prøvekøkken.

Og hvis der skulle opstå en fejl, findes der også oplysninger om, hvordan De selv kan afhjælpe mindre fejl.

Den udførlige indholdsfortegnelse gør, at De hurtigt kan finde rundt i brugsanvisningen.

Og nu vil ønske Dem: Velbekomme.

---

<b>Betjeningsvejledning .....</b>	<b>1-30</b>
<b>Bruksanvisning .....</b>	<b>31-60</b>
<b>Bruksanvisning .....</b>	<b>61-89</b>
<b>Käyttöohjeet .....</b>	<b>90-120</b>

# Indholdsfortegnelse

<b>Før tilslutningen af det nye apparat</b> .....	<b>4</b>
Før installationen .....	4
<b>Opstilling og tilslutning</b> .....	<b>5</b>
<b>Hvad De bør være opmærksom på</b> .....	<b>6</b>
Sikkerhedsanvisninger .....	6
Sikkerhedsanvisninger for mikrobølgefunktionen ..	8
<b>Betjeningsfeltet</b> .....	<b>11</b>
Ovnfunktionerne .....	12
Tilbehør .....	12
<b>Inden ovnen tages i brug første gang</b> .....	<b>13</b>
Opvarme ovnrummet .....	13
<b>Mikrobølgerne</b> .....	<b>13</b>
Service .....	14
Mikrobølgeeffekterne .....	15
Således indstiller De .....	15
Tips til tabellerne .....	16
Optøning .....	16
Optøning, opvarmning eller tilberedning af dybfrosne retter .....	18
Opvarmning af madvarer .....	19
Mørkogning af mad .....	20
Tips om mikrobølgeovnen .....	21
<b>Grilning</b> .....	<b>22</b>
Sådan indstiller De .....	22
Grilltabel .....	23

# Indholdsfortegnelse

<b>Mikrobølgefunktion og grill i kombination</b> .....	<b>24</b>
Sådan indstiller De .....	24
Grill kombineret med mikrobølgeovn .....	25
Prøveretter iht. EN 60705 .....	26
<b>Pleje og rengøring</b> .....	<b>27</b>
Rengøringsmidler .....	27
<b>En fejl, hvad gør man?</b> .....	<b>28</b>
<b>Kundeservice</b> .....	<b>29</b>
Tekniske data .....	30

---

# Før tilslutningen af det nye apparat

## Vigtige sikkerhedsanvisninger!

Læs denne brugsanvisning omhyggeligt igennem. Det er en forudsætning for, at De kan betjene apparatet sikkert og korrekt.

Opbevar brugsanvisningen på et sikkert sted. Hvis De giver apparatet videre til andre, skal De også vedlægge anvisningen.

---

## Før installationen

### Miljøvenlig bortskaffelse



Pak apparatet ud, og sørg for, at emballagen bortskaffes på en miljøvenlig måde.

Dette apparat er klassificeret iht. det europæiske direktiv 2002/96/EF om affald af elektrisk- og elektronisk udstyr (waste electrical and electronic equipment - WEEE).

Dette direktiv angiver rammerne for indlevering og recycling af kasserede apparater gældende for.

### Transportskader

Kontroller apparatet, når det er blevet pakket ud. Hvis apparatet har en transportskade, må det ikke tilsluttes.

### Elektrisk tilslutning

Hvis tilslutningskablet er beskadiget, skal det udskiftes af en fagmand, som er uddannet af producenten. Ellers kan der opstå fare.

---

# Opstilling og tilslutning



Fare for elektrisk stød!

Apparatet er udstyret med et EU-Schuko-stik (sikkerhedsstik). For at sikre korrekt jordforbindelse i stikkontakter i Danmark skal apparatet tilsluttes med en egnet stik-adapter. Denne adapter (tilladt til maks. 13 ampere) kan bestilles via kundeservice (reservedel nr. 616581).

Dette apparat er kun beregnet til brug i private husholdninger.

Placer bordmodellen på et fast, plant underlag (mindst 85 cm over gulvet). Ventilationsåbningerne på bag-, over- og underside må ikke dækkes til.

Apparatet er klar til strømtilslutning med netstikket og må kun tilsluttes til en korrekt installeret sikkerhedsstikkontakt. Sikringen skal være på 10 A (L- eller B-automatsikringer). Netspændingen skal svare til den spænding, der er angivet på typeskiltet.

Flytning af stikkontakten eller udskiftning af tilslutningsledningen må kun udføres af en autoriseret elektriker. Der skal altid være adgang til apparatets netstik.

Der må ikke anvendes multistik, stikpaneler eller forlængerledninger. Der er brandfare i tilfælde af overbelastning.

---

# Hvad De bør være opmærksom på

---

## Sikkerhedsanvisninger

Dette apparat overholder sikkerhedsbestemmelserne for elektriske apparater. Reparationer må udelukkende udføres af kundeservice-teknikere, der er uddannet af fabrikanten. Hvis apparatet bliver repareret ukorrekt, kan der opstå betydelig fare for brugeren.

Apparatet er udelukkende beregnet til brug i private husholdninger. Det må kun anvendes til tilberedning af levnedsmidler.

Apparatet må aldrig tilsluttes et eksternt tænd/sluk-ur eller en separat fjernstyring. Brandfare!

Hverken voksne eller børn må betjene apparatet uden opsyn, hvis

- de fysisk eller mentalt ikke er i stand til det
- eller hvis de ikke er i besiddelse af den nødvendige viden eller erfaring til dette.

## Børn og mikrobølgefunktionen



Børn må kun anvende mikrobølgeovne, hvis de er blevet instrueret i brugen af dem. Børn skal kunne betjene apparatet korrekt og være i stand til at forstå de faremomenter, som bliver beskrevet i brugsanvisningen.

Når børn anvender apparatet, skal de være under opsyn, så det sikres, at de ikke anvender apparatet til leg.

## Varme overflader



Berør aldrig overflader på apparater til opvarmning og madlavning. De bliver meget varme under brugen. Apparatets indvendige flader og varmelegemer bliver meget varme. Fare for forbrænding!

Sørg altid for, at børn befinder sig på sikker afstand.

Tilslutningskabler fra elektriske apparater må ikke sættes i klemme i apparatets dør. Isoleringen kan blive beskadiget.

Kortslutning, fare for elektrisk stød!

Anvend ikke apparatets overside som afsætningsplads. Brandfare!

## Ovnrum



Opbevar aldrig brændbare genstande i ovnrummet. De kan blive antændt, når der tændes for apparatet. Fare for forbrænding!

Hvis der opstår røg i ovnrummet, må apparatets dør ikke åbnes. Træk netstikket ud af kontakten.

Apparatet må ikke tændes uden levnedsmidler i ovnrummet. Det kan blive overbelastet. En undtagelse herfra er en kortvarig afprøvning af service (se kapitel Mikrobølgefunktion, service).

Mikrobølgeovnen må ikke anvendes uden drejetallerken.

Læg aldrig levnedsmidler direkte på drejetallerkenen. Anvend altid egnet service.

Der må ikke trænge overkogt væske ind i apparatets indre gennem drejetallerkenens drev. Hold øje med retten under opvarmningen. Anvend korte tilberedningstider, og indstil om nødvendigt senere en længere tilberedningstid.

Vær forsigtig ved retter, som bliver tilberedt med drikkevarer med højt alkoholindhold (f.eks. cognac, rom).

Alkohol fordamper ved høje temperaturer. Under uheldige omstændigheder kan alkoholdampene antændes inde i apparatet. Fare for forbrænding! Anvend kun små mængder drikkevarer med højt alkoholindhold, og vær forsigtig, når ovndøren åbnes.

## Apparatets dør og tætning



Apparatet må ikke bruges, hvis døren er beskadiget. Der er risiko for, at der trænger mikrobølgeenergi ud. Kontakt kundeservice.

Ovndøren skal kunne lukke rigtigt. Hvis tætningen er stærkt tilsmudset, lukker ovndøren ikke mere rigtigt, når apparatet anvendes. Fronterne på de tilstødende køkkenelementer kan blive beskadiget. Sørg for, at tætningen altid er ren.

## Omgivelser



Fare for kortslutning! Apparatet må aldrig udsættes for ekstrem varme eller fugt.

Dette apparat må kun anvendes indendørs i lukkede rum.

## Rengøring



Brug aldrig højtryksrensere eller dampstråler!  
Kortslutning, fare for elektrisk stød!

Rengør jævnligt apparatet. Ved mangelfuld rengøring kan overfladen blive ødelagt, og med tiden kan der dannes rusthuller i apparatet. Der kan trænge mikrobølgeenergi ud af apparatet!

## Reparationer



Reparationer må kun udføres af kundeservice- teknikere, der er uddannet af producenten. Hvis apparatet bliver repareret ukorrekt, kan der opstå betydelig fare for brugeren.

Foretag aldrig reparationer eller vedligeholdelse, hvor beskyttelsesafdækningen mod mikrobølgeenergi skal tages af. Kontakt kundeservice.

Luk aldrig kabinettet op. Apparatet arbejder med højspænding.

Tænd aldrig for et defekt apparat. Træk netstikket ud af kontakten. Kontakt kundeservice.

Udskift aldrig lampen i ovnrummet selv. Kontakt kundeservice.

OBS! Reparationer og vedligeholdelsesarbejde, som indebærer, at beskyttelsesafdækningen mod mikrobølgeenergi skal fjernes, må pga. den dermed forbundne risiko kun udføres af faguddannet personale.

---

## Sikkerhedsanvisninger for mikrobølgefunktionen

### Tilberedning af levnedsmidler



Mikrobølgefunktionen må udelukkende anvendes til tilberedning af levnedsmidler. Enhver anden brug kan være farlig og medføre skader. F.eks. kan der gå ild i opvarmede puder med fyld af korn, også efter at der er gået flere timer. Brandfare!



Børn må kun anvende apparater med mikrobølger, hvis de er blevet instrueret i brugen af dem. Børn skal kunne betjene apparatet korrekt og være i stand til at forstå de faremomenter, som bliver beskrevet i brugsanvisningen.

### Mikrobølgeeffekt og -tid



Indstil aldrig til en for høj mikrobølgeeffekt eller for lang tilberedningstid. Der kan gå ild i fødevarerne. Apparatet kan i givet fald blive beskadiget. Brandfare! Følg anvisningerne i brugsanvisningen.

### Fade og gryder



Brug kun service, der er egnet til brug med mikrobølger.

Service af porcelæn og keramik kan have fine huller i greb og låg. Under disse huller er der små hulrum. Hvis der er trængt fugt ind i disse hulrum, kan servicet springe. Fare for personskade!

Opvarmede levnedsmidler afgiver varme. Servicet kan blive meget varmt. Fare for forbrænding!

Brug derfor altid grydelapper, når service eller tilbehør tages ud af apparatet.

### Emballage

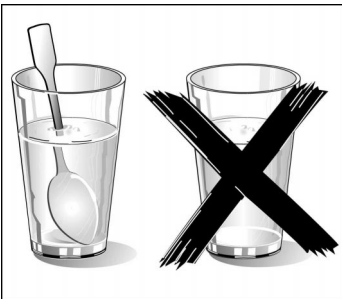


Opvarm aldrig madretter i varmholdningsemballage. Brandfare!

Opvarm aldrig fødevarer i beholdere af kunststof, papir eller andre brændbare materialer uden at holde øje med dem.

Når madvarer er pakket lufttæt ind, kan emballagen springe under opvarmningen. Fare for forbrænding! Følg anvisningerne på emballagen. Brug altid grydelapper, når retterne tages ud.

### Drikkevarer



Når drikkevarer bliver opvarmet, kan der ske en forsinket kogning. Det betyder, at væsken bliver opvarmet til kogepunktet, uden at der som normalt dannes luftbobler. Ved den mindste rystelse af beholderen kan den varme væske pludselig koge over eller sprøjte. Fare for forbrænding! Placer altid en ske i beholderen ved opvarmning af væsker. På den måde undgår De forsinket kogning.

Opvarm aldrig drikkevarer i tæt lukkede beholdere. Eksplosionsfare!

Drikkevarer, som indeholder alkohol, må ikke opvarmes for meget. Eksplosionsfare!

## Babymad



Opvarm aldrig babymad i tæt lukkede beholdere. Fjern altid låg eller sut. Efter opvarmningen skal babymaden omrøres eller omrystes godt. På den måde bliver varmen fordelt jævnt. Fare for forbrænding! Kontroller temperaturen, inden barnet spiser af maden.

## Madvarer med skal eller skind hhv. skræl



Æg må ikke opvarmes i skallen. Hårdkogte æg må ikke opvarmes. De kan eksplodere. Det samme gælder for skal- og krebsdyr. Fare for forbrænding! Ved spejlæg og æg i glas skal der først stikkes hul i æggeblommen.

Madvarer, der har en tyk skal eller et tykt skind hhv. en tyk skræl, f.eks. æbler, tomater, kartofler og pølser, kan revne. Prik hul i skallen, skindet eller skrællen inden opvarmningen.

## Tørring af fødevarer



Mikrobølgeovnen må aldrig bruges til tørring af fødevarer. Brandfare!

## Fødevarer med lavt vandindhold



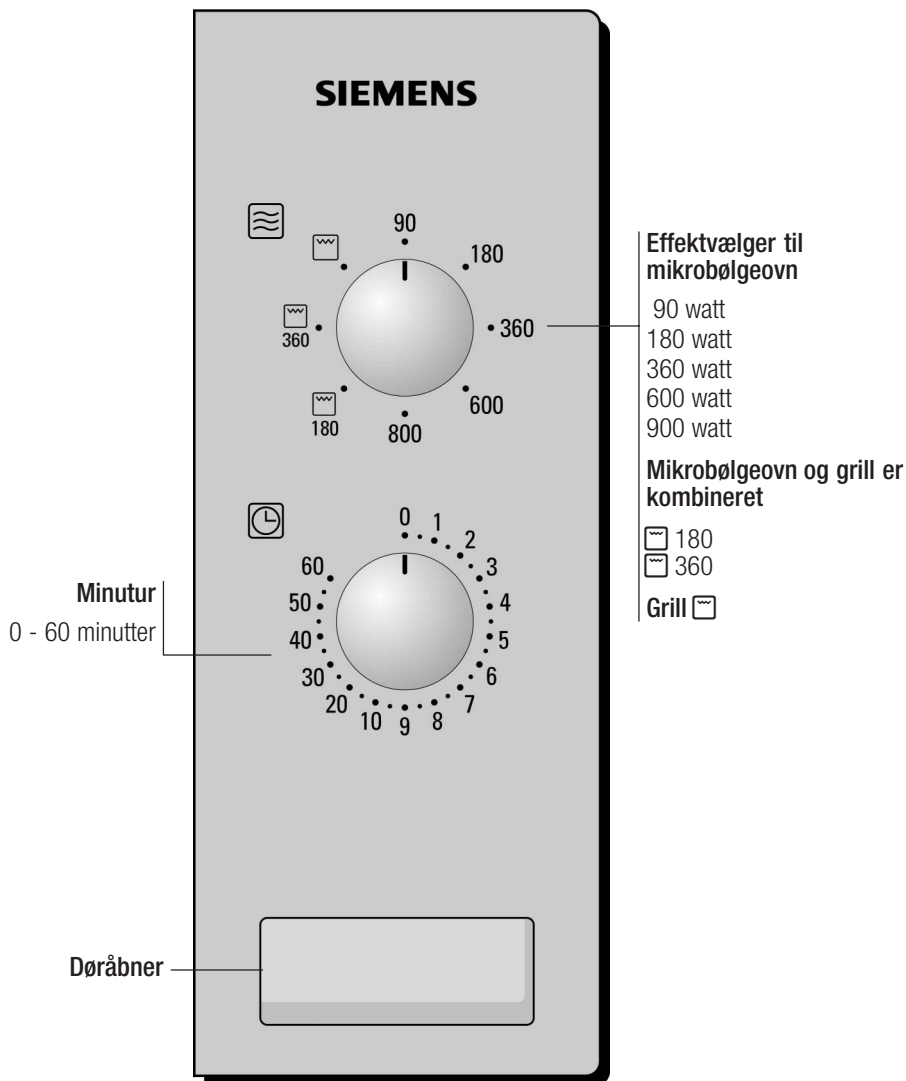
Fødevarer med lavt vandindhold, som f.eks. brød, må ikke opvarmes for længe eller med for høj effekt. Brandfare!

## Spiseolie



Spiseolie uden andre ingredienser må aldrig opvarmes med mikrobølger. Brandfare!

# Betjeningsfeltet



---

## Ovnfunktionerne

### Mikrobølger

De forvandles til varme i levnedsmidler. Mikrobølgeovnen er egnet til hurtig optøning, opvarmning, smeltning og mørkogning.

Mikrobølgeeffekts trin:

- 800 w Til opvarmning af væsker.
- 600 w Til opvarmning og mørkogning af mad.
- 360 w Til mørkogning af kød og til opvarmning af sarte madvarer.
- 180 w Til optøning og videre stegning.
- 90 w Til optøning af sarte madvarer.

### Grillning

De kan grille steaks, pølser, fisk eller toast.

### Grill kombineret med mikrobølgeovn

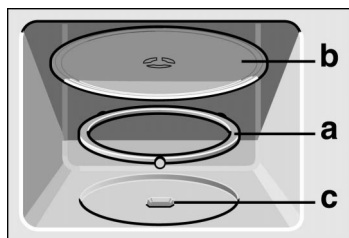
Grillen og mikrobølgeovnen er i drift samtidig. Retterne bliver sprøde og brune, men det tager ikke så lang tid og De sparer energi.

---

## Tilbehør

### Drejetallerkenen

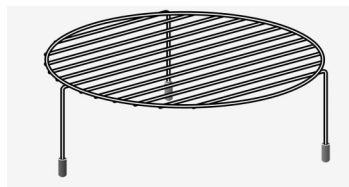
Således indstiller De drejetallerkenen:



1. Holderen **a** i drevet **c** placeres i midten af ovnrummet på bunden.
- 2 Drejetallerkenen **b** placeres på holderen **a**.

Anvend altid kun apparatet, når drejetallerkenen er placeret i ovnen. Sørg for, at holderen falder rigtigt i hak. Drejetallerkenen kan drejes til venstre eller til højre.

### Rist



Rist til grillning, f.eks. af steaks, pølser eller toast eller som underlag f.eks. til flade gratinforme.

## Ekstra tilbehør

De kan købe ekstra tilbehør hos kundeservice. Angiv venligst HZ-nummeret.

Beholder til damptilberedning	HZ 86 D 000
-------------------------------	-------------

## Varer fra kundeservice

Der kan købes andet tilbehør til mikrobølgeovnen hos kundeservice. Hertil skal de respektive varenumre angives.

Stik-adapter	616581
--------------	--------


---

# Inden ovnen tages i brug første gang

---

## Opvarme ovnrummet

Opvarm den lukkede, tomme ovn med drejetallerken i 10 minutter for at fjerne lugten af ny ovn.

1. Sæt effektvælgeren på grill .
2. Indstil til 10 minutter med tidsindstillingsknappen. Når tiden er gået, lyder der et signal. Luk ovndøren op.

---

## Mikrobølgerne

Mikrobølgerne forvandles til varme i levnedsmidler. Mikrobølgeovnen er egnet til hurtig optøning, opvarmning, smeltning og mørkogning.

De kan anvende mikrobølgeovnen solo, dvs. alene eller kombineret med grillen.

Prøv dog ganske enkelt en mikrobølgeovn til dette. Opvarm f.eks. en kop vand til Deres te.

Tag en stor kop uden guld- eller sølvdekoration og kom en teske i koppen.

1. Effektvælgeren indstilles på 800 w.

2. Indstilles på 2 minut med minuturet.

Efter 2 minut fremkommer et signal. Vandet til teen er opvarmet.

Når De drikker Deres kop te, kan De læse sikkerhedsanvisningerne igennem, der er i starten af indestående brugsanvisning. De er meget vigtige.

---

## Service

### Egnet service

Varmebestandigt service af glas, glaskeramik, porcelæn, keramik eller temperaturfast kunststof er velegnet. Disse materialer lader mikrobølgerne trænge igennem.

De kan også anvende service direkte til servering. Så behøver De ikke at hælde maden om.

Brug kun service med guld- eller sølvdekorationer, hvis producenten garanterer, at det er egnet til mikrobølger.

### Uegnet service

Beholdere af metal uegnede.

Mikrobølgerne kan ikke trænge igennem metal.

Madvarer i metalfade med låg forbliver kolde.

Bemærk: Metal - f.eks. en ske i et glas - skal være mindst 2 cm væk fra ovnvæggene og dørens inderside. Gnister kan ødelægge det indvendige glas i ovndøren.

### Test af service

Der må aldrig tændes for mikrobølgefunktionen uden fødevarer.

Den eneste undtagelse fra dette er denne test af service.

Hvis De er usikker på, om et bestemt stykke service egner sig til mikrobølger, kan De udføre følgende test: Sæt det tomme stykke service ind i apparatet ½ til 1 minut ved maksimal effekt. Kontroller temperaturen med mellemrum. Servicet skal være koldt eller håndvarmt. Hvis det bliver meget varmt, eller der opstår gnister, er servicet uegnet.

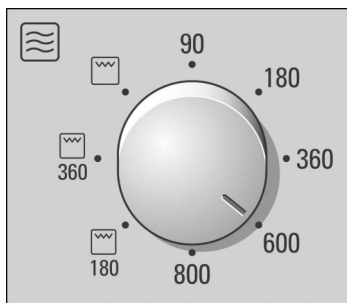
## Mikrobølgeeffekterne

### Mikrobølgeeffekterne

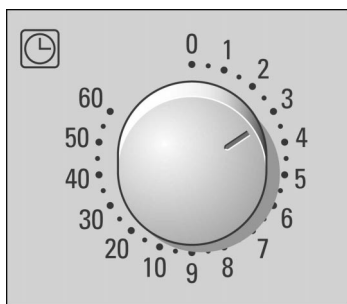
800 watt	Til opvarmning af væsker.
600 watt	Til opvarmning og mørkogning af mad.
360 watt	Til mørkogning af kød og til opvarmning af sarte madvarer.
180 watt	Til optøning og videre stegning.
90 watt	Til optøning af sarte madvarer.

## Således indstiller De

Eksempel:  
Mikrobølgeeffekt 600 W,  
3 minutter



1. Indstil effektvælgeren på den ønskede mikrobølgeeffekt.



2. Tilberedelsestiden indstilles med minuturet. Ved mindre end 2 minutter skal man først dreje uret langt frem og derefter tilbage på den ønskede tid.

Tiden udløber. Når tiden er udløbet, fremkommer der et signal.

## Korrigerer

De kan til enhver tid ændre tilberedelsestiden.

## Afslutte før tiden

Mikrobølgeovnens drift afsluttes, når De stiller minuturet på 0.

## Tips

Hvis De åbner en ovndør i løbet af driften, bliver mikrobølgeovnen afbrudt og det indstillede tidsforløb bliver stoppet. Efter lukning fortsætter den.

Hvis der er angivet to mikrobølgeeffekter og -tider i tabellerne, skal De først indstille den første mikrobølgeeffekt og -tid og derefter den anden efter signaltonen.

---

# Tabeller og tips

---

## Tips til tabellerne

I de nedenstående tabeller er der opført mange muligheder og indstillingsværdier for mikrobølgeovnen.

Tidsangivelserne i tabellerne er vejledende værdier. De afhænger af service, samt de pågældende madvarers kvalitet, temperatur og beskaffenhed.

I tabellerne er der ofte angivet tidsområder. Indstil først den kortere tidsrum og forlæng tiden, hvis det skulle være nødvendigt.

Det kan forekomme, at De har andre mængder end de, der er angivet i tabellerne.

Tommelfingerregel:

Dobbelt mængde - næsten dobbelt så lang tid,  
halv mængde - halvt så lang tid.

Placer altid servicet på drejetallerkenen.

---

## Optøning

De dybfrosne madvarer placeres i en åben beholder på drejetallerkenen.



Ved optøning af kød, fjerkræ eller fisk dannes der væde. Fjern væden, når fødevarerne vendes, og sørg for, at den ikke kommer i berøring med andre fødevarer.

Madvaren vendes eller omrøres 1 til 2 gange. Store stykker skal vendes flere gange.

Lad det optøede produkt blive stående endnu ca. 10-20 minutter i stuetemperatur, så temperaturen kan udlignes. For fjerkræes vedkommende kan indmaden nu tages ud. Kødet kan også tilberedes med en lille frossen kerne.

	Mængde	Mikrobølgeeffekt, watt Tid, minutter	Tips
Kød fra okse, svin, kalv (med og uden ben)	800 g	180 W, 15 min. + 90 W, 10 - 20 min.	
	1000 g	180 W, 20 min. + 90 W, 15 - 25 min.	
	1500 g	180 W, 30 min. + 90 W, 20 - 30 min.	
Kød i stykker eller skiver fra okse, svin, kalv	200 g	180 W, 2 min. + 90 W, 4 - 6 min.	Når man vender delene, skal stykkerne skilles ad.
	500 g	180 W, 5 min. + 90 W, 5 - 10 min.	
	800 g	180 W, 8 min. + 90 W, 10 - 15 min.	
Hakkekød, blandet	200 g	90 W, 10 min.	Dybfrys det muligt fladt. Vendes af og til og kød, der allerede er tøet op, tages ud.
	500 g	180 W, 5 min. + 90 W, 10 - 15 min.	
	800 g	180 W, 8 min. + 90 W, 10 - 20 min.	
Fjerkræ henh. fjerkræsdele	600 g	180 W, 8 min. + 90 W, 10 - 15 min.	
	1200 g	180 W, 15 min. + 90 W, 20 - 25 min.	
Fisk filet, fiskekoteletts, skiver	400 g	180 W, 5 min. + 90 W, 10 - 15 min.	De optøede dele skilles ad fra hinanden.
Grøntsager, f.eks. ærter	300 g	180 W, 10 - 15 min.	
Frukt, f.eks. hindbær	300 g	180 W, 7 - 10 min.	Der omrøres en gang imellem og de optøede dele skilles ad fra hinanden.
	500 g	180 W, 8 min. + 90 W, 5 - 10 min.	
Smør	125 g	180 W, 1 min. + 90 W, 2 - 3 min.	Emballagen fjernes helt.
	250 g	180 W, 1 min. + 90 W, 3 - 4 min.	
Brød	500 g	180 W, 6 min. + 90 W, 5 - 10 min.	
	1000 g	180 W, 12 min. + 90 W, 10 - 20 min.	
Kage, tør f.eks. sandkage	500 g	90 W, 10 - 15 min.	Når man vender kagen, skal stykkerne skilles ad. Kun til kage uden glasur, flødeskum eller creme.
	750 g	180 W, 5 min. + 90 W, 10 - 15 min.	

	Mængde	Mikrobølgeeffekt, watt Tid, minutter	Tips
Kage, saftig	500 g	180 W, 5 min. + 90 W, 15 - 20 min.	Kun til kage uden glasur eller overtræk.
f.eks. frugtkage, kvarkkage	750 g	180 W, 7 min. + 90 W, 15 - 20 min.	

## Optøning, opvarmning eller tilberedning af dybfrosne retter

Tag færdigretten ud af emballagen. Den opvarmes hurtigere og jævner i service, der er egnet til brug i en mikrobølgeovn. Således kan forskellige madkomponenter opvarmes på forskellig hurtig måde.

Flade madvarer er hurtigere færdige end høje madvarer. Fordel derfor den pågældende madvare så jævnt som muligt i beholderen. Madvaren skal ikke placeres i lag oven på hinanden.

Dæk altid madvaren til. Hvis De ikke har et passende låg til den pågældende beholder, kan De tage en tallerken eller specielt stanniøl til mikrobølgeovne.

Madvaren vendes eller omrøres 2 til 3 gange.

Lad retten stå i 2 - 5 minutter efter opvarmningen, så temperaturen kan udlignes.

Madvarens oprindelige smag forbliver bibeholdt. Derfor skal De omgås forsigtigt med salt og krydderier.

	Mængde	Mikrobølgeeffekt, watt Tid, minutter	Tips
Menu, tallerkenret, færdigret 2-3 komponenter	300-400g	600 W, 8 - 11 min.	
Supper	400 g	600 W, 8 - 10 min.	
Sammenkogte retter	500 g	600 W, 10 - 13 min.	
Kød i sauce, f.eks. gullasch	500 g	600 W, 12 - 17 min.	Når man rører kødstykkerne rundt, skal stykkerne skilles ad.
Fisk, f.eks. filetstykker	400 g	600 W, 10 - 15 min.	Tilsæt evt. vand, citronsaft eller vin.

	Mængde	Mikrobølgeeffekt, watt Tid, minutter	Tips
Gratins, f.eks. lasagne, cannelloni	450 g	600 W, 10 - 15 min.	
Gemyse	250 g	600 W, 3 - 5 min.	Tilsæt en anelse væske.
ris, nudler	500 g	600 W, 8 - 10 min.	
Grøntsager, f.eks. ærter, broccoli, gulerødder	300 g 600 g	600 W, 8 - 10 min. 600 W, 14 - 17 min.	Kommes i en beholder, der er dækket til med vand i bunden.
Flødespinat	450 g	600 W, 11 - 16 min.	Tilberedning uden tilsætning af vand.

## Opvarmning af madvarer

Tag færdigretten ud af emballagen. Den opvarmes hurtigere og jævner i service, der er egnet til brug i en mikrobølgeovn. Således kan forskellige madkomponenter opvarmes på forskellig hurtig måde.



Ved opvarmning af væske skal der altid placeres en teske i beholderen, for at undgå en forsinket kogning. I tilfælde af forsinket kogning nås kogetemperaturen, uden at de typiske dampbobler stiger op. Allerede ved den mindste rystelse af beholderen kan væsken pludselig koge over eller sprøjte. Dette kan medføre tilskadecomst eller forbrændinger.

Dæk altid madvaren til. Hvis De ikke har et passende låg til den pågældende beholder, kan De tage en tallerken eller specielt stanniol til mikrobølgeovne.

Madvaren vendes eller omrøres flere gange. Kontrollér temperaturen.

Lad retten stå i 2 - 5 minutter efter opvarmningen, så temperaturen kan udlignes.

	Mængde	Mikrobølgeeffekt, w Tid, minutter	Tips
Menu, tallerkenret, færdigret (2-3 komponenter)	300 - 400 g	600 W, 10 - 15 min.	

	Mængde	Mikrobølgeeffekt, w	Tid, minutter	Tips
Drikkevarer	150 ml	800 W,	1 - 2 min.	Placer en ske i beholderen. Overopvarm ikke drikkevarer med alkohol. Kontrollér af og til.
	300 ml	800 W,	2 - 3 min.	
	500 ml	800 W,	3 - 4 min.	
Babymad f.eks. mælkeflaske	50 ml	3600 W,	ca. ½ min.	Uden sut eller låg. Ryst altid godt igennem efter opvarmingen. Kontrollér under alle omstændigheder temperaturen.
	100 ml	360 W,	ca. 1 min.	
	200 ml	360 W,	ca. 1½ min.	
Suppe,	1 kop	200 g	600 W,	
	2 kopper	400 g	600 W,	
Kød i sauce	500 g	600 W,	8 - 11 min.	Kødsiverne skilles ad fra hinanden.
Sammenkogt ret	400 g	600 W,	6 - 8 min.	
	800 g	600 W,	8 - 11 min.	
Grøntsager,	1 portion	150 g	600 W,	Tilsæt en anelse væske.
	2 portioner	300 g	600 W,	

## Mørkogning af mad

Flade retter bliver hurtigere tilberedt end høje. Fordel derfor retterne så fladt som muligt i fadet.

Mørkog madvaren i en lukket beholder. Der skal røres rundt eller det skal vendes en gang i mellem.

Madvarens oprindelige smag forbliver bibeholdt. Derfor skal De omgåas forsigtigt med salt og krydderier.

Flade madvarer er hurtigere færdige end høje madvarer. Fordel derfor den pågældende madvare så jævnt som muligt i beholderen. Levnedsmidler skal ikke placeres i lag, hvis det kan forhindres.

Lad retten stå i 2 - 5 minutter efter mørkogningen, så temperaturen kan udlignes.

	Mængde	Mikrobølgeeffekt, w Tid, minutter	Tips
Kylling uden indmad, frisk	1200 g	600 W, 25 - 30 min.	Vendes efter halvdelen af tiden.
Fiskefilet, frisk	400 g	600 W, 5 - 10 min.	
Grøntsager, friske	250 g 500 g	600 W, 5 - 10 min. 600 W, 10 - 15 min.	Grøntsagerne skæres i lige store stykker. For hver 100 g grøntsager tilsættes der 1 - 2 skefuld vand.
Gemyse, f.eks. kartofler	250 g 500 g 750 g	600 W, 8 - 10 min. 600 W, 11 - 14 min. 600 W, 15 - 22 min.	Kartoflerne skæres i lige store stykker. Der tilsættes ca. 1 cm vand i beholderen, derefter røres der rundt.
Ris	125 g 250 g	600 W, 5 - 7 + 180 W 12 - 15 min. 600 W, 6 - 8 + 180 W 15 - 18 min.	Tilsæt den dobbelte mængde væske.
Desserter, f.eks. budding (uden kogning), frugt, kompot	500 ml 500 g	600 W, 6 - 8 min. 600 W, 9 - 12 min.	Budding skal røres godt igennem med et piskeris 2 - 3 gange.

## Tips om mikrobølgeovnen

**Hvis De ikke kan finde en indstillingsangivelse til den mængde af retten, der er forberedt.**

Forlæng eller forkort tilberedningstiderne efter følgende tommelfingerregel:  
 Dobbelt mængde = næsten dobbelt tid  
 halv mængde = halv tid

**Retten er blevet for tør.**

Indstil næste gang en kortere tilberedningstid, eller vælg en lavere mikrobølgeeffekt. Overdæk retten, og hæld mere væde ved.

**Retten er ikke tøet op endnu, er ikke varm eller mør, efter at tiden er udløbet.**

Indstil en længere tid. Større mængder og højere retter behøver længere tid.

**Efter tilberedningstidens udløb er retten overophedet, men endnu ikke færdig i midten.**

Rør ind imellem i retten, og vælg næste gang en lavere effekt og en længere tilberedningstid.

Efter optøningen er fjerkræet eller kødet mørkt udvendig, men endnu ikke optøet i midten.

Vælg en lavere mikrobølgeeffekt næste gang. Vend også det, der skal tøs op, flere gange, når det drejer sig om store mængder.

Ved optøning af kød, fjerkræ eller fisk dannes der væde. Fjern væden, når fødevarerne vendes, og sørg for, at den ikke kommer i berøring med andre fødevarer.

## Tips

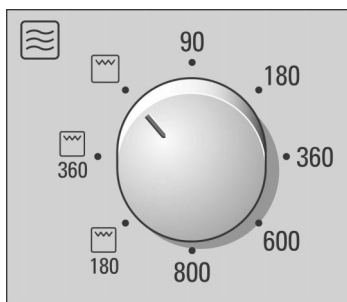
Der kan opstå kondensvand ved dørens vindue, på væggene og i bunden. Dette er normalt og har ingen indflydelse på mikrobølgeovnens funktion. Når tilberedningen er færdig skal De blot tørre kondensvandet af.

# Grilning

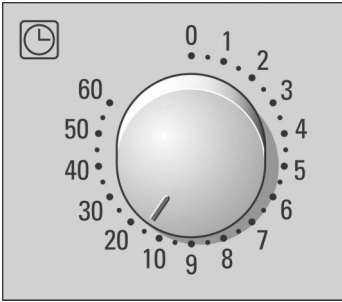
En effektiv grill sørger for en intensiv overfladevarme og en ensartet bruning af madvarerne.

## Sådan indstiller De

Eksempel:  
Grill , 15 minutter.



1. Sæt effektvælgeren på .



2. Indstil til 15 minutter med tidsindstillingsknappen.

**Tilberedningstiden er udløbet**

Der lyder et signal. Apparatet slukkes.

**Ændre**

De kan altid ændre tilberedningstiden.

**Afbyrde**

Luk ovndøren op. Når døren bliver lukket igen, fortsætter den indstillede tilberedningstid at tælle ned.

**Slette**

Drej tidsindstillingsknappen på nul. Indstil igen.

---

## Grilltabel

Grill altid med lukket ovndør og forvarm ikke.

Alle angivne værdier er retningsgivende, men kan variere alt efter levnedmidlets beskaffenhed.

Placer grillristen på drejetallerkenen.

	<b>Mængde</b>	<b>Tilbehør</b>	<b>Tid i minutter</b>
Toastbrød forristes	2 - 4 skiver	Rist	1. side: ca. 2 - 4 min. 2. side: ca. 2 - 3 min.
Toast, gratineret	2 - 4 skiver	Rist	Alt efter fyld: ca. 5 - 7 min.
Gratinerede supper, f.eks. løgsuppe	2 - 4 kopper	Drejetallerken	15 - 20 min.

# Mikrobølgefunktion og grill i kombination

Her er grillen i brug samtidig med mikrobølgefunktionen.


Følgende kombinationer er mulige:

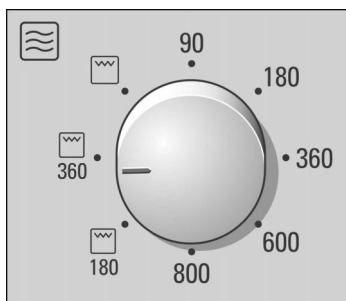
Grill + 180 watt

Grill + 360 watt

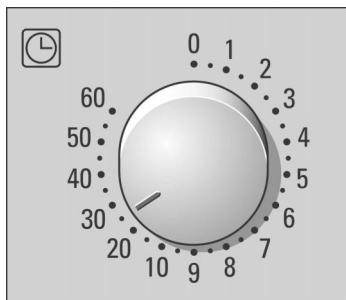
## Sådan indstiller De

Eksempel:

 360, 25 minutter.



1. Indstil  360 med effektvælgeren.



2. Indstil tilberedningstiden med tidsindstillingsknappen.

Når tiden er gået, lyder der et signal.



## Tips

Hvis De åbner ovndøren under brugen, bliver mikrobølgefunktionen afbrudt, og den indstillede tilberedningstid bliver sat på pause. Når døren bliver lukket igen, fortsætter mikrobølgefunktionen.

Indstil resten af tilberedningstiden efter signalet, hvis det er nødvendigt at tilberede en ret længere end 60 minutter.

## Grill kombineret med mikrobølgeovn

Placer altid servicen på drejetallerkenen og kom intet låg på maden.

Anvend en høj form til stege. Således forbliver ovnrummet rent.

Anvend en stor og flad form til gratins. I smalle, høje forme har maden brug for længere tid og overfladen bliver mørkere.

Kontrollér, om Deres service passer ind i ovnrummet. Det må ikke være for stort, drejetallerkenen skal stadig kunne dreje rundt.

Indstil altid den maksimale tilberedningstid. Kontrollér maden efter kort tid.

Lad kødet hvile i 5 - 10 minutter, før De skærer det ud. Således bliver kødsaften fordelt i købet, og løber ikke ud af kødet, når man skærer kødet op.

Gratins skal stå op simre i 5 minutter, efter man har slukket for ovnen.

	Mængde	Mikrobølgeeffekt, W tilberedningstid i minutter	Tilbehør	Tips
Flæskesteg, f.eks. nakkestykket	ca. 750 g	360 W + grill 40 - 50 min.	Drejetallerken	Vend 1 - 2 gange.
Forloren hare	ca. 750 g	360 W + grill 25 - 35 min.	Drejetallerken	Maksimalt 6 cm høj.
Kyllingestykker, små f.eks. kyllingelår eller kyllingevinger	ca. 800 g	360 W + grill 25 - 35 min.	Fad / beholder på risten	Lægges med skindet opad. Undlad at vende.
Kyllingevinger, marinerede, frosne	ca. 800 g	360 W + grill 15 - 25 min.	Fad / beholder på risten	Undlad at vende.

	Mængde	Mikrobølgeeffekt, W tilberedningstid i minutter	Tilbehør	Tips
Pastagratin (af fortilberedte ingredienser)	ca. 1000 g	360 W + grill 25 - 35 min.	Drejetallerken	Drys med ost. Maksimalt 5 cm høj.
Kartoffelgratin (af rå kartofler)	ca. 1000 g	360 W + grill 30 - 40 min.	Drejetallerken	Maksimalt 4 cm høj.
Fisk, gratineret	ca. 400 g	360 W + grill 20 - 25 min.	Drejetallerken	Tø dybfrossen fisk op forinden.
Kvarkgratin	ca. 1000 g	360 W + grill 30 - 35 min.	Drejetallerken	Maksimalt 5 cm høj.
Grøntsagsspid	4 - 5 stk.	180 W + grill 15 - 20 min.	Rist	Anvend træspid.
Fiskespid	4 - 5 stk.	180 W + grill 10 - 15 min.	Rist	Anvend træspid.
Baconskiver	ca. 8 skiver	180 W + grill 10 - 15 min.	Rist	

## Prøveretter iht. EN 60705

Prøvningsinstitutter tester mikrobølgeovnes kvalitet og funktion ved hjælp af disse retter.

### Tilberedning med mikrobølgefunktion

Ret	Mikrobølgeeffekt W, varighed i minutter	Yderligere oplysninger
Æggemælk, 565 g	180 W, 25 - 30 min. + 90 W, 20 - 25 min.	Pyrex-form, 20 x 17 cm på drejetallerkenen
Biskuit	600 W, 8 - 10 min.	Pyrex-form Ø 22 cm på drejetallerkenen
Forloren hare	600 W, 20 - 25 min.	Pyrex-form på drejetallerkenen

### Optøning med mikrobølgefunktion

Ret	Mikrobølgeeffekt W, varighed i minutter	Yderligere oplysninger
Kød	180 W, 5 - 7 min. + 90 W, 10 - 15 min.	Pyrex-form Ø 22 cm på drejetallerkenen

## Tilberedning med mikrobølgefunktion kombineret med andre ovnfunktioner

Ret	Mikrobølgeeffekt W, tilberedningstid i minutter	Yderligere oplysninger
Kartoffelgratin	Grill + 360 W, 35 - 40 min.	Pyrex-form Ø 22 cm på drejetallerkenen

## Pleje og rengøring



Fare for kortslutning!  
Brug aldrig højtryksrensere eller dampstråler.



Fare for elektrisk stød!  
Apparatet må aldrig dykkes ned i vand eller vaskes under rindende vand.



Fare for forbrænding!  
Rengør ikke apparatet umiddelbart efter, at det er slukket. Lad det køle af.

Der må aldrig bruges aggressive eller skurende rengøringsmidler. Overfladen kan blive beskadiget. Hvis et sådant middel ved et uheld kommer på apparatets forside, skal det straks tørres af med vand.

- Ikke metal- eller glasskrabere til rengøring af glasset i apparatets dør.
- Ikke metal- eller glasskrabere til rengøring af dørtætningen.
- Ikke hårde skure- eller rengøringsvampe.

Vask nye rengøringsvampe grundigt ud inden brug.

## Rengøringsmidler

Træk netstikket ud af kontakten inden rengøring, eller slå sikringen fra i sikringskabet.

Rengør apparatet udvendigt og indvendigt med en fugtig klud og et mildt rengøringsmiddel. Tør efter med en ren klud.

---

## Apparatets yderside

### med front i rustfrit stål

Fjern straks pletter af kalk, fedt, jævning og æggehvite.

Alle dele og overflader skal være helt tørre, inden apparatet anvendes igen.

Der kan købes særlige rengøringsmidler til rustfrit stål hos kundeservice eller i specialforretninger.

Anvend ikke metal- eller glasskrabere til rengøring.

---

### Ovnrøm

Sørg for, at de indvendige flader er helt tørre.

---

### Fordybning i ovnrøm

Fugtig klud. Der må ikke løbe vand ind i apparatets indre gennem drejetallerkenens drev.

---

### Drejetallerken og rullering

Opvaskevand.

Sørg for, at drejetallerkenen går rigtigt i indgreb, når den sættes på plads igen.

---

### Rist

Varmt opvaskevand. Rengøringsmiddel til rustfrit stål eller opvaskemaskine.

---

### Glasrude i ovndør

Rengøringsmiddel til glas.

Anvend ikke metal- eller glasskrabere til rengøring.

---

### Tætning

Opvaskevand, og tør efter med en blød klud.

Anvend ikke metal- eller glasskrabere til rengøring.

---

---

## En fejl, hvad gør man?

Hvis der opstår en fejl, kan det ofte være på grund af en bagatel. Inden De tilkalder kundeservicen, bør De selv undersøge følgende:

Fejl	Mulig årsag	Henvisning/afhjælpning
Apparatet fungerer ikke.	Stikket er ikke sat i stikkontakten.	Stik stikket i stikkontakten.
	Strømafbrydelse	Kontrollér, om køkkenlampen fungerer.
Mikrobølgeovnen tændes ikke.	Døren er ikke lukket rigtigt.	Kontrollér, om madrester eller fremmedlegemer er klemt fast i døren.
	Uret er ikke indstillet.	Indstil uret.

Fejl	Mulig årsag	Henvisning/afhjælpning
Maden opvarmes langsommere end normalt.	Der er indstillet en for lav mikrobølgeeffekt.	Vælg en højere effekt.
	Der er stillet en større mængde i ovnen end normalt.	Dobbelt mængde - næsten dobbelt så lang tid.
	Maden var koldere end normalt.	Maden omrøres eller vendes af og til.
Drejetallerkenen giver en hvinede eller slibende lyd fra sig.	Der er snavs eller fremmedlegemer til stede omkring drejetallerkenen.	Holder og fordybning i ovnrum rengøres.

**Reparationer må udelukkende udføres af instruerede kundeservice-teknikere.** Hvis Deres apparat bliver repareret af en ukyndig person, kan der opstå fare for Dem selv.

## Kundeservice

Hvis Deres apparat skal repareres, står vor kundeservice gerne til Deres rådighed. Adressen og telefonnummeret på den nærmeste kundeservice findes i telefonbogen. De angivne kundeservicecentre giver Dem også gerne oplysninger om en den nærmeste kundeservice.

### E-nummer og FD-nummer

Opgiv altid modelnummeret (E-nr.) og fabrikationsnummeret (FD-nr.) på Deres apparat, når De kontakter kundeservicen. Typeskiltet med numrene ses, når ovndøren åbnes. Notér informationerne på apparatet her, så De er fri for at skulle søge længe efter dem i tilfælde af driftsforstyrrelser.

E-nr.	FD-nr.
-------	--------

Kundeservice 🏠
----------------

## Tekniske data

Strømforsyning	AC220-230 V, 50 Hz
Samlet tilslutningsværdi	1270 W
Mikrobølgeeffekt	800 W
Grill	1000 W
Frekvens	2450 MHz
Mål (H x B x T)	
- Ovn	28,0x46,2x32,0 cm
- Ovnrum	19,4x29,0x30,0 cm
Vægt	13,5 kg
TÜV-kontrolleret	ja
CE-tegn	ja

Apparatet opfylder bestemmelserne i hht. til norm EN 55011 hhv. CISPR 11.

Et produkt i gruppe 2, klasse B.

Gruppe 2 betyder, at der bliver frembragt mikrobølger til opvarmning af levnedsmidler.

Klasse B betyder, at apparatet er beregnet til brug i private husholdninger.

# SIEMENS

## **For at det skal bli like morsomt å lage mat som åspise den**

bør du lese denne bruksanvisningen. Du kan da dra nytte av alle de tekniske fordelene ved din nye mikrobølge-kompaktstekeovn.

Her finner du viktig informasjon om sikkerheten. Du blir nærmere kjent med de enkelte delene på din nye stekeovn. Og vi viser deg, trinn for trinn, hvordan du foretar de ulike innstillingene. Det hele er svært enkelt.

I tabellene finner du innstillingsverdier for en rekke vanlige retter. Alt er testet i vårt prøvekjøkken.

Og hvis det noen gang skulle oppstå en feil, så finner du her opplysninger om hvordan du selv kan utbedre mindre feil.

Ved hjelp av den utførlige innholdsfortegnelsen er det lett å finne frem i bruksanvisningen.

Nå gjenstår det bare å ønske god appetitt.

# Innholdsfortegnelse

<b>Før tilkobling av det nye apparatet</b> .....	<b>34</b>
Før montering .....	34
<b>Oppstilling og tilkobling</b> .....	<b>35</b>
<b>Ta hensyn til følgende</b> .....	<b>35</b>
Sikkerhetsanvisninger .....	35
Sikkerhetsanvisninger ved bruk av mikrobølgefunksjonen .....	38
<b>Betjeningsfelt</b> .....	<b>41</b>
Varmetyperne .....	42
Tilbehør .....	42
<b>Før første gangs bruk</b> .....	<b>43</b>
Varme opp ovnsrommet .....	43
<b>Mikrobølge</b> .....	<b>43</b>
Kokekar .....	44
Mikroaaltotehot .....	44
Slik stiller du inn: .....	45
Veiledning til tabellene .....	46
Opptining .....	46
Opptining, oppvarming eller koking av dypfrosne matvarer .....	48
Oppvarming av matvarer .....	49
Koking av matvarer .....	50
Tips for mikrobølge .....	51
<b>Grilling</b> .....	<b>52</b>
Slik stiller du inn: .....	52
Grilltabell .....	53



# Innholdsfortegnelse

<b>Mikrobølge og grill i kombinasjon</b> .....	<b>54</b>
Slik stiller du inn: .....	54
Grill og mikrobølge kombinert .....	55
Testretter iht. EN 60705 .....	56
<b>Vedlikehold og rengjøring</b> .....	<b>57</b>
Rengjøringsmidler .....	57
<b>Det har oppstått en feil, hva kan du gjøre?</b> ....	<b>58</b>
<b>Kundeservice</b> .....	<b>59</b>
Tekniske data .....	60

---

# Før tilkobling av det nye apparatet

## Viktige sikkerhetsanvisninger

Les grundig igjennom bruksanvisningen. Det er en forutsetning for at du skal kunne bruke apparatet på en sikker og riktig måte.

Ta godt vare på bruksanvisningen. Hvis du gir apparatet videre til andre, må disse anvisningene følge med.

---

## Før montering

### Miljøvennlig fjerning



Pakk ut apparatet og kvitt deg med emballasjen på en miljøvennlig måte.

Dette apparatet er klassifisert i henhold til det europeiske direktivet 2002/96/EF om avhending av elektrisk- og elektronisk utstyr (waste electrical and electronic equipment - WEEE).

Direktivet angir rammene for innlevering og gjenvinning av innbytteprodukter.

### Transportskader

Kontroller apparatet etter at du har pakket den ut. Hvis det har oppstått en transportskade, må du ikke slå på apparatet.

### Elektrisk tilkoping

Hvis strømledningen er skadd, må den byttes av en fagperson som har fått opplæring av produsenten for å unngå farer.

---

# Oppstilling og tilkoping

Dette apparatet er bare beregnet til bruk i private husholdninger.

Sett bordapparatet på et fast, jevnt underlag (minst 85 cm over gulvet). Ventilasjonsåpningene på baksiden, på oversiden og på undersiden må ikke tildekkes.

Apparatet er klart til tilkoping og må bare tilkoples en forskriftsmessig montert jordet stikkontakt. Sikringen må være på 10 ampere (L- eller B-automat). Nettspenningen må være i overensstemmelse med spenningen som er angitt på typeskiltet.

Montering av stikkontakt eller bytte av tilkopplingsledning må bare utføres av elektriker. Nettstøpselet til apparatet må alltid være åpent tilgjengelig.

Bruk ikke forgreninger, kontaktlister eller skjøteledninger. Overbelastning kan føre til brannfare.

---

## Ta hensyn til følgende

---

### Sikkerhetsanvisninger

Dette apparatet er i samsvar med sikkerhetsbestemmelsene for elektriske apparater. Reparasjon må bare utføres av serviceteknikere som har fått opplæring av produsenten. Reparasjoner utført på ukyndig måte kan føre til at det oppstår farlige situasjoner for brukeren.

Apparatet er kun beregnet til bruk i private husholdninger. Det skal bare brukes til tilberedning av mat.

Koble aldri apparatet til et eksternt tidsur eller en separat fjernstyring. Brannfare!

Apparatet må ikke uten oppsyn brukes av voksne og barn som

- fysisk eller psykisk ikke er i stand til å håndtere apparatet

- ikke har den kunnskap og erfaring som kreves for å betjene apparatet på en riktig og sikker måte.

## Barn og mikrobølger



Barn må bare bruke mikrobølgeovnen når de har fått opplæring i bruken. Barn må kunne betjene apparatet riktig og forstå de farene som er forklart i bruksanvisningen.

Barn må holdes under oppsyn ved bruk av apparatet for å sikre at de ikke leker med apparatet.

## Varme flater



Overflatene på kokeapparater må aldri berøres. Disse blir varme under bruk. Innsiden av apparatet og varmeelementene blir svært varme. Fare for forbrenning!

Barn må alltid holdes på trygg avstand.

Nettledningen på elektroapparater skal aldri klemmes fast med døren på apparatet. Ledningsisolasjonen kan bli ødelagt.

Fare for kortslutning og elektrisk støt!

Bruk aldri oversiden av apparatet til å legge ting på. Brannfare!

## Ovnsrom



Brennbare gjenstander skal aldri legges inn i apparatet. Disse kan antennes når ovnen slås på. Fare for forbrenning!

Døren på apparatet skal aldri åpnes dersom det er røyk i apparatet. Trekk ut støpselet.

Apparatet skal aldri startes dersom det ikke er matvarer inne i det. Det kan føre til overbelastning av apparatet. Et unntak fra denne regelen er kortvarige tester av kokekar (se kapittelet Mikrobølgeovn, kokekar).

Bruk aldri apparatet uten dreietallerken.

Legg aldri matvarer direkte på dreietallerkenen. Bruk alltid et kokekar.

Væske som har kokt over, må ikke komme inn i apparatets indre på grunn av dreietallerkenen. Følg med på prosessen. Bruk kort varighet. Legg heller til tid dersom det er nødvendig.

Vær forsiktig med retter som tilberedes med drikkevarer med høyt alkoholinnhold (f. eks. konjakk og rom).

Alkohol fordamper ved høye temperaturer. Hvis man er uheldig, kan alkoholdampen eksplodere inne i apparatet. Fare for forbrenning!

Bruk kun små mengde av drikkevarer med høyt alkoholinnhold, og åpne døren på apparatet forsiktig.

## Dør og tetning på apparatet



Apparatet skal ikke tas i bruk dersom døren er skadet. Det kan trenge ut mikrobølgeenergi. Ta kontakt med kundeservice.

Ovnsdøren må kunne lukkes godt igjen. Hvis tetningen er svært skitten, går ikke døren på apparatet ordentlig igjen. Elementfronter i området rundt kan bli skadet. Hold tetningen ren til enhver tid.

## Omgivelser



Fare for kortslutning!  
Utsett ikke apparatet for kraftig varme eller fuktighet.  
Apparatet må ikke brukes i lukkede rom.

## Rens



Det skal aldri brukes høytrykksspyler eller dampstråle!  
Fare for kortslutning og elektrisk støt!

Rengjør apparatet med jevne mellomrom. Ved mangelfull rengjøring kan overflaten bli ødelagt og apparatet kan over tid gjennomrustes. Mikrobølgeenergi slipper ut.

## Reparasjoner



Reparasjon må bare utføres av serviceteknikere som har fått opplæring av produsenten. Reparasjoner utført på ukynndig måte kan føre til at det oppstår farlige situasjoner for brukeren.

Du må aldri utføre reparasjons- og vedlikeholdsarbeid som krever at du tar av beskyttelsesdekselet som beskytter mot mikrobølgeenergi. Ta kontakt med kundeservice.

Kabinettet må aldri åpnes. Apparatet arbeider under høyspenning.

Start aldri et apparat som er defekt. Trekk ut støpselet. Ta kontakt med kundeservice.

Du skal aldri bytte ut lampen i apparatet selv. Ta kontakt med kundeservice.

OBS! Reparasjons- og vedlikeholdsarbeid som innebærer at beskyttelsesdekslet mot mikrobølgeenergi må fjernes, må kun utføres av fagpersonale på grunn av risikoen som er forbundet med slikt arbeid.

---

## Sikkerhetsanvisning er ved bruk av mikrobølge- funksjonen

### Tilberedning av matvarer



Bruk kun mikrobølgefunksjonen for tilberedning av matvarer. Andre bruksmåter kan være farlige og føre til skader. Blant annet kan oppvarming av varmeputer med korn- eller krydderinnhold føre til at putene antennes, også flere timer etter oppvarming. Fare for brann!

Barn må bare bruke mikrobølgeovnen når de har fått opplæring i bruken. Barn må kunne betjene apparatet riktig og forstå de farene som er forklart i bruksanvisningen.

### Mikrobølgeeffekt og -tid



Still aldri inn en for høy mikrobølgeeffekt eller -tid. Matvarer kan ta fyr. Ovnen kan bli ødelagt. Fare for brann!  
Følg anvisningene i bruksanvisningen.

### Utstyr



Bruk aldri kokekar som ikke er egnet for mikrobølgeovner.

Kokekar av porselen og keramikk kan ha små hull i hank og lokk. Bak disse hullene skjuler det seg hulrom. Fuktighet som er trengt inn i disse hulrommene kan føre til at delen sprekker. Fare for personskader!

Oppvarmet mat avgir varme. Kokekaret kan bli svært varmt. Fare for forbrenning!  
Bruk alltid grytekluter når du tar kokekar og tilbehør ut av ovnen.

## Emballasje

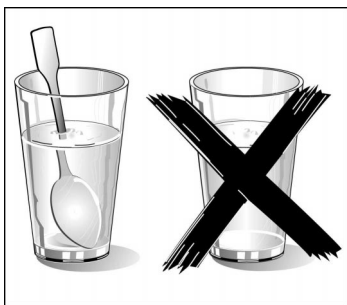


Varm aldri opp mat i termopakker. Fare for brann!  
Varm aldri opp matvarer i beholdere av plast, papir eller annet brennbart materiale uten oppsyn.

Emballasje som er lufttett kan sprekke. Fare for forbrenning!

Følg anvisningene på emballasjen. Bruk alltid grytekluter når du tar ut rettene.

## Drikkevarer



Ved oppvarming av væske kan forsinket koking oppstå. Det betyr at koketemperaturen blir nådd uten at de typiske dampboblene stiger opp. Bare ved en ørliten rystelse av kokekaret kan den varme væsken plutselig koke kraftig over eller sprute opp. Fare for forbrenning!

Legg alltid en teskje i kokekaret ved oppvarming av væsker. På denne måten unngår du forsinket koking.

Varm aldri opp drikker i lukkede kokekar. Fare for eksplosjon!

Alkoholholdige drikker må ikke varmes for kraftig. Fare for eksplosjon!

## Babymat



Varm ikke opp babymat i lukkede kokekar. Ta alltid av lokket eller smokken.

Rør godt rundt i babymaten eller rist den etter oppvarmingen. Bare på denne måten blir varmen jevnt fordelt. Fare for forbrenning!

Kontroller temperaturen før du gir maten til barnet.




## Matvarer med skinn eller skall



Kok aldri egg med skallet på. Varm aldri opp hardkokte egg. Disse kan sprekke på en eksplosjonsartet måte. Dette gjelder også for skalldyr/skjell. Fare for forbrenning!

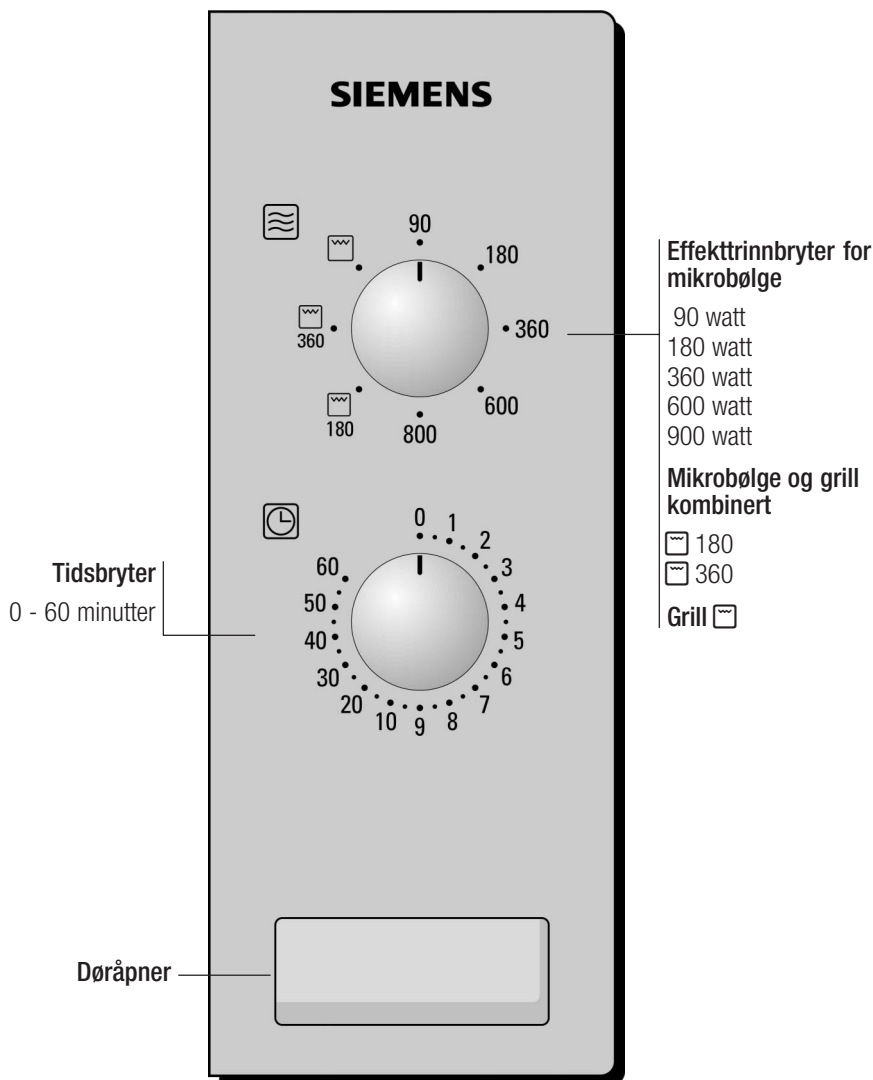
Ved tilberedning av speilegg eller kokte egg må du først stikke hull på eggeplommen.

På matvarer med fast skall eller skinn, f.eks. epler, tomater, poteter og pølser, kan skinnen/skallet sprekke. Stikk hull på skallet/skinnet før oppvarming.

- Tørking av matvarer**  Tørk aldri matvarer med mikrobølgefunksjonen. Fare for brann!
- Matvarer som inneholder lite fuktighet**  Tin eller varm aldri opp matvarer som inneholder lite fuktighet, for eksempel brød, med for høy effekt eller for lenge. Fare for brann!
- Matolje**  Varm aldri opp matolje alene med mikrobølgefunksjonen. Fare for brann!



# Betjeningsfelt



# Varmetypene

## Mikrobølger

I matvarer blir disse omdannet til varme. Mikrobølge egner seg til rask opptining, oppvarming, smelting og koking.

Mikrobølgeeffekter:

- 800 W til oppvarming av væsker.
- 600 W til oppvarming og koking av matvarer.
- 360 W til koking av kjøtt og oppvarming av ømfintlige matvarer.
- 180 W til opptining og viderekoking.
- 90 W til opptining av ømfintlige matvarer.

## Grilling

Du kan grille koteletter, pølser, fisk eller toast.

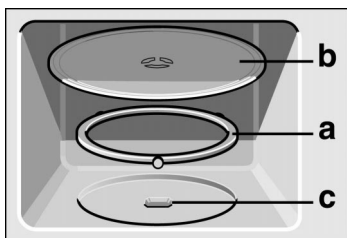
## Grill kombinert med mikrobølge

Her brukes grillen sammen med mikrobølge. Rettene blir sprø og brune, men tilberedningen går raskere, og du sparer energi.

# Tilbehør

## Dreietallerken

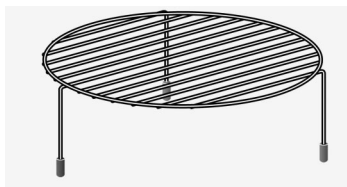
Slik setter du inn dreietallerkenen:



1. La holderen **a** gå i inngrep i drivmekanismen **c** midt i bunnen av ovnsrommet.
- 2 Sett dreietallerkenen **b** på holderen **a**.

Apparatet må bare brukes når dreietallerkenen er satt inn. Kontroller at holderen er satt riktig på plass. Dreietallerkenen kan rotere mot høyre eller mot venstre.

## Rist



Rist til grilling, bl.a. av koteletter, pølser eller toast, eller som underlag, f. eks. for flate former.

Dampfokker

HZ 86 D 000

---

## Før første gangs bruk

---

### Varme opp ovnsrommet

For å kvitte deg med lukten av "ny ovn", kan du varme opp det lukkede, tomme ovnsrommet i 10 minutter med dreietallerkenen satt inn.

1. Sett effektvelgeren på grill .
2. Still inn tidsbryteren på 10 minutter.

Når tiden er utløpt, hører du et lydsignal. Åpne stekeovnsdøren.

---

## Mikrobølge

I matvarer blir mikrobølger omdannet til varme. Mikrobølge egner seg til rask opptining, oppvarming, smelting og koking.

Du kan bruke mikrobølgen alene eller i kombinasjon med grillen.

Prøv gjerne mikrobølgen med det samme. Varm for eksempel opp en kopp vann til te.

Ta en stor kopp uten gull- eller sølvdekor og legg en teskje oppi.

1. Sett effekttrinnbryteren på 800 watt.
2. Still inn tidsbryteren på 2 minutt.

Etter 2 minutt hører du et signal. Vannet til teen er varmet opp.

Mens du drikker teen, kan du lese enda en gang gjennom sikkerhetsforskriftene i begynnelsen av bruksanvisningen. Disse er svært viktige.

---

## Kokekar

### Egnede kokekar

Ildfaste kokekar av glass, glasskeramikk, porselen, keramikk eller mikrobølgesikker plast er egnet. Disse materialene slipper igjennom mikrobølgene.

Du kan også bruke serveringsfat. På den måten slipper du å legge opp/fylle over maten.

Kokekar med gull- eller sølvdekor må bare benyttes dersom produsenten kan garantere at det er egnet til bruk i mikrobølgeovn.

### Uegnede kokekar

Kokekar av metall er ikke egnet.

Metall slipper ikke igjennom mikrobølgene. Matvarene blir ikke oppvarmet i lukkede metallkokekar.

Obs! Metall - for eksempel skjeen i glasset - må holdes minst 2 cm fra stekeovnsveggene og innsiden av døren. Gnister kan ødelegge glasset på innsiden av døren

### Test av kokekar

Mikrobølgefunksjonen må ikke slås på når det ikke står matvarer i ovnen.

Det eneste unntaket er kokekar-testen nedenfor.

Dersom du ikke er sikker på om et kokekar er egnet for mikrobølge, kan du prøve denne testen:

Sett det tomme kokekaret inn i mikrobølgeovnen i ½ til 1 minutt på maksimal effekt. Kontroller temperaturen av og til. Kokekaret skal være kaldt eller lunkent.

Dersom det blir varmt eller det oppstår gnister, er det ikke egnet til bruk i mikrobølgeovn.

---

## Mikroaaltotehot

### Mikroaaltotehot

---

800 watt

Nesteiden kuumentamiseen.

---

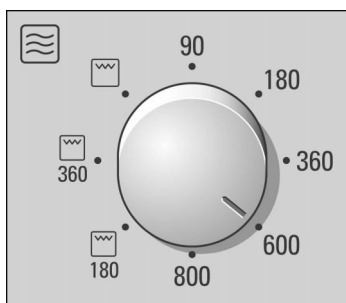
600 watt

Ruokien kuumentamiseen ja kypsentämiseen.

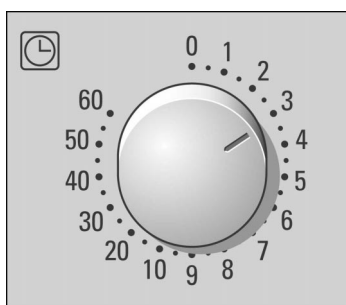
360 watt	Lihan kypsentämiseen ja arkojen ruokien lämmittämiseen.
180 watt	Pakasteiden sulattamiseen ja kypsentämiseen.
90 watt	Arkojen pakasteruokien sulattamiseen.

## Slik stiller du inn:

Eksempel:  
Mikrobølgeeffekt 600 W,  
3 minutter



1. Still effektrinnbryteren på ønsket mikrobølgeeffekt.



2. Still tidsbryteren på den aktuelle koketiden. Skal du stille inn mindre enn to minutter, stiller du først inn en lang koketid, og dreier deretter bryteren umiddelbart tilbake til ønsket tid.

Mikrobølgen aktiveres.

Når tiden er utløpt, hører du et lydsignal.

### Endre koketiden

Du kan når som helst endre koketiden.

### Avbryte før endt koketid

Mikrobølgedriften stoppes dersom du stiller tidsbryteren på 0.

### Veiledning

Dersom du åpner ovnsdøren under drift, blir mikrobølgen avbrutt, og den innstilte tiden stanser. Når døren lukkes, fortsetter mikrobølgen.

Hvis det i tabellene er angitt to mikrobølgeeffekter og -tider, må du først stille inn den første mikrobølgeeffekten og -tiden og deretter, etter ringetonen, stille inn den andre.

---

## Tabeller og tips

---

### Veiledning til tabellene

I de følgende tabellene finner du en rekke muligheter og innstillingsverdier for mikrobølgen.

Tidsangivelsene i tabellene er veiledende. Disse er avhengig av kokekaret samt kvalitet, temperatur og beskaffenhet på matvarene.

I tabellene er det ofte angitt variable tidsområder. Still først inn den korteste tiden, og forleng den hvis det er nødvendig.

Det kan skje at du skal tilberede andre mengder enn det som er angitt i tabellene.

Det finnes en tommelfingerregel for dette:

Dobbel mengde - nesten dobbelt så lang tid

Halv mengde - halvparten av tiden

Kokekaret må alltid settes på dreietallerkenen.

---

### Opptining

Legg de frosne matvarene på en flat skål på dreietallerkenen.

Ved opptining av kjøtt, fjærkre eller fisk blir det dannet væske. Denne må fjernes når du vender opptiningsvarene. Den må ikke under noen omstendighet brukes videre eller komme i kontakt med andre matvarer.

Snu eller rør rundt i maten 1-2 ganger underveis.

Store stykker bør snus flere ganger.

La den opptinte maten hvile i 10 - 20 minutter i romtemperatur, slik at temperaturen utjevnes. På fjærkre kan du deretter ta ut innmaten. Kjøttet kan også brukes videre selv om det har en liten frossen kjerne i midten.

	<b>Mengde</b>	<b>Mikrobølgeeffekt, watt Tid, minutter</b>	<b>Veiledning</b>
Kjøtt i ett stykke av storfe, svin, kalv (med og uten ben)	800 g	180 W, 15 min. + 90 W, 10 - 20 min.	
	1000 g	180 W, 20 min. + 90 W, 15 - 25 min.	
	1500 g	180 W, 30 min. + 90 W, 20 - 30 min.	
Kjøttstykker, eller skiver av storfe-, svine- eller kalvekjøtt	200 g	180 W, 2 min. + 90 W, 4 - 6 min.	Ta stykkene fra hverandre når de snus.
	500 g	180 W, 5 min. + 90 W, 5 - 10 min.	
	800 g	180 W, 8 min. + 90 W, 10 - 15 min.	
Kjøttdeig, blandet	200 g	90 W, 10 min.	Fryses ned så flat som mulig. Snu flere ganger underveis og ta bort kjøtt som allerede er opptint.
	500 g	180 W, 5 min. + 90 W, 10 - 15 min.	
	800 g	180 W, 8 min. + 90 W, 10 - 20 min.	
Fjærkre/deler av fjærkre	600 g	180 W, 8 min. + 90 W, 10 - 15 min.	
	1200 g	180 W, 15 min. + 90 W, 20 - 25 min.	
Fisk filet, fiskekotelett, skiver	400 g	180 W, 5 min. + 90 W, 10 - 15 min.	Opptinte deler tas fra hverandre.
Grønnsaker, f. eks. erter	300 g	180 W, 10 - 15 min.	
Frukt, f. eks. bringebær	300 g	180 W, 7 - 10 min.	Rør forsiktig rundt underveis og ta opptinte deler fra hverandre.
	500 g	180 W, 8 min. + 90 W, 5 - 10 min.	
Smør	125 g	180 W, 1 min. + 90 W, 2 - 3 min.	Fjern emballasjen fullstendig
	250 g	180 W, 1 min. + 90 W, 3 - 4 min.	
Brød, helt	500 g	180 W, 6 min. + 90 W, 5 - 10 min.	
	1000 g	180 W, 12 min. + 90 W, 10 - 20 min.	
Kaker, tørre, f. eks. formkaker	500 g	90 W, 10 - 15 min.	Ta kakestykkene fra hverandre når de snus. Bare egnet for kaker uten glasur eller krem.
	750 g	180 W, 5 min. + 90 W, 10 - 15 min.	
Kaker, saftige f. eks. fruktkaker, ostekaker	500 g	180 W, 5 min. + 90 W, 15 - 20 min.	Bare egnet for kaker uten glasur eller gelatin.
	750 g	180 W, 7 min. + 90 W, 15 - 20 min.	

## Opptining, oppvarming eller koking av dypfrosne matvarer

Ferdige retter tas ut av emballasjen. Maten varmes hurtigere og jevnere opp i kokekar som egner seg for mikrobølge. Ulike matvarer kan blir varmet opp ulikt når du varmer dem opp sammen.

Flate retter blir fortere ferdig enn høye. Fordel derfor maten i kokekaret, slik at den ligger så flatt som mulig. Ikke legg matvarene lagvis oppå hverandre.

Dekk alltid til matvarene. Hvis du ikke har noe egnet lokk til fatet, kan du bruke en tallerken eller spesiell folie for bruk i mikrobølgeovn.

Du bør røre rundt eller snu maten 2 - 3 ganger underveis.

La maten hvile etter oppvarming i ytterligere 2 - 5 minutter, slik at temperaturen utjevnes.

Smaken på hver rett blir i stor utstrekning bevart. Derfor kan du gjerne være tilbakeholden med bruken av salt og krydder.

	Mengde	Mikrobølgeeffekt, watt Tid, minutter	Veiledning
Meny, porsjonsrett, ferdigrett, 2-3 komponenter	300-400g	600 W, 8 - 11 min.	
Supper	400 g	600 W, 8 - 10 min.	
Gryteretter	500 g	600 W, 10 - 13 min.	
Kjøtt med saus, f. eks. gulasj	500 g	600 W, 12 - 17 min.	Skill kjøttstykkene fra hverandre under omrøringen.
Fisk, f. eks. filetstykker	400 g	600 W, 10 - 15 min.	Tilsett evt. vann, sitronsaft eller vin.
Gratenger o.l., f. eks. lasagna, cannelloni	450 g	600 W, 10 - 15 min.	
Tilbehør ris, pasta	250 g 500 g	600 W, 3 - 5 min. 600 W, 8 - 10 min.	Tilsett litt væske.
Grønnsaker, f. eks. erter, brokkoli, gulrøtter	300 g 600 g	600 W, 8 - 10 min. 600 W, 14 - 17 min.	Dekk bunnen av kokekaret med vann.



	Mengde	Mikrobølgeeffekt, watt Tid, minutter	Veiledning
Spinatblanding	450 g	600 W, 11 - 16 min.	Kokes uten å tilsette vann.

## Oppvarming av matvarer

Ferdige retter tas ut av emballasjen. Maten varmes hurtigere og jevnere opp i kokekar som egner seg for mikrobølge. Ulike matvarer kan blir varmet opp ulikt når du varmer dem opp sammen.



Ved oppvarming av væske bør du alltid legge en teskje i kokekaret, for å unngå forsinket koking. Ved forsinket koking blir koketemperaturen nådd uten at de typiske dampboblene stiger opp. Bare ved en ørliten rystelse av kokekaret kan den væsken koke kraftig over eller sprute opp. Dette kan føre til skader og forbrenninger.

Dekk alltid til matvarene. Hvis du ikke har noe egnet lokk til fatet, kan du bruke en tallerken eller spesiell folie for bruk i mikrobølgeovn.

Du bør røre rundt eller snu maten flere ganger underveis. Kontroller temperaturen.

La maten hvile etter oppvarming i ytterligere 2 - 5 minutter, slik at temperaturen utjevnes.

	Mengde	Mikrobølgeeffekt, W Tid, minutter	Veiledning
Meny, porsjonsrett, ferdigrett (2-3 komponenter)	300-400 g	600 W, 5 - 8 min.	
Drikkevarer	150 ml 300 ml 500 ml	800 W, 1 - 2 min. 800 W, 2 - 3 min. 800 W, 3 - 4 min.	Legg en skje i kokekaret. Alkoholholdige drikker må ikke varmes for sterkt opp. Følg med underveis.
Babymat, f. eks. tåteflasker	50 ml 100 ml 200 ml	180 W, ½ min. 360 W, ½ - 1 min. 360 W, 1 - 2 min.	Uten smokk eller lokk. Husk alltid å riste godt etter oppvarming. Temperaturen må alltid kontrolleres!

	Mengde	Mikrobølgeeffekt, W Tid, minutter	Veiledning
Suppe,	1 kopp	200 g	600 W, 2 - 3 min.
	2 kopper	400 g	600 W, 3 - 4 min.
Kjøtt med saus	500 g	600 W, 8 - 11 min.	Skil kjøttskivene fra hverandre.
Gryterett	400 g	600 W, 6 - 8 min.	
	800 g	600 W, 8 - 11 min.	
Grønnsaker	1 porsjon	150 g	600 W, 2 - 3 min.
	2 porsjoner	300 g	600 W, 3 - 5 min.

## Koking av matvarer

Flate retter blir fortere ferdig enn høye. Fordel derfor maten i kokekaret, slik at den ligger så flatt som mulig.

Kok rettene under lokk. Du bør røre i eller snu dem underveis.

Smaken på hver rett blir i stor utstrekning bevart. Derfor kan du gjerne være tilbakeholden med bruken av salt og krydder.

Flate retter blir fortere ferdig enn høye. Fordel derfor maten i kokekaret, slik at den ligger så flatt som mulig. Ikke legg matvarene lagvis oppå hverandre hvis du kan unngå det.

La maten hvile etter koking i ytterligere 2 - 5 minutter, slik at temperaturen utjevnes.

	Mengde	Mikrobølgeeffekt, W Tid, minutter	Veiledning
Kylling helt uten innmat, fersk	1200 g	600 W, 25 - 30 min.	Snus etter halvparten av tiden.
Fiskefilet, fersk	400 g	600 W, 5 - 10 min.	
Grønnsaker, ferske	250 g	600 W, 5 - 10 min.	Skjær grønnsakene i like store deler. Tilsett 1 - 2 ss vann per 100 g grønnsaker.
	500 g	600 W, 10 - 15 min.	

	Mengde	Mikrobølgeeffekt, W Tid, minutter	Veiledning
Tilbehør, f. eks. poteter	250 g	600 W, 8 - 10 min.	Skjær potetene i like store deler. Tilsett vann, slik at det står 1 cm over bunnen av kokekaret. Rør rundt. Tilsett dobbel væskemengde.
	500 g	600 W, 11 - 14 min.	
	750 g	600 W, 15 - 22 min.	
Ris	125 g	600 W, 5 - 7 + 180 W 12 - 15 min.	Tilsett dobbel væskemengde.
	250 g	600 W, 6 - 8 + 180 W 15 - 18 min.	
Søte retter, f. eks. pudding (pulver)	500 ml	600 W, 6 - 8 min.	Rør 2 - 3 ganger rundt i puddingen underveis med en visp.
frukt, kompott	500 g	600 W, 9 - 12 min.	

## Tips for mikrobølge

**Du finner ingen innstillingsinformasjon for mengden du vil tilberede.**

Koketiden kan forlenges eller forkortes etter følgende enkle regel:

Dobbel mengde = nesten dobbelt så lang tid

Halv mengde = halvparten av tiden

**Maten er blitt for tørr.**

Still inn en kortere tilberedningstid neste gang, eller velg en lavere mikrobølgeeffekt. Dekk maten til og hell på mere væske.

**Maten er når tiden utløper ikke skikkelig opptint, varm eller kokt.**

Innstill en lengre tid. Større mengder og høyere retter krever lengre koketid.

**Når koketiden er ferdig, er maten for varm langs kanten, men ennå ikke ferdig i midten.**

Rør om av og til og velg neste gang et lavere trinn og en lengre koketid.

**Etter opptiningen er fjærkre eller kjøtt mørt på utsiden, men ikke helt tint inni.**

Velg en lavere mikrobølgeeffekt neste gang. Hvis det er større mengder som skal tines opp, må maten snus flere ganger underveis.

Ved opptining av kjøtt, fjærkre eller fisk blir det dannet væske. Denne må fjernes når du vender opptinningsvarene. Den må ikke under noen omstendighet brukes videre eller komme i kontakt med andre matvarer.

## Veiledning

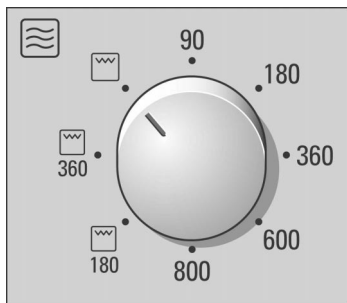
Det kan oppstå kondens på vinduet i døren, på innvendige vegger og på bunnen. Dette er normalt, funksjonen til mikrobølgen blir ikke påvirket av dette. Tørk bort kondensvannet etter at du er ferdig med matlagingen.

# Grilling

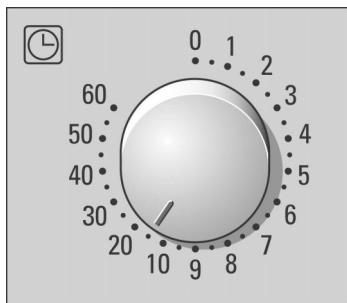
En kraftig grill sørger for intensiv overflatevarme og en ensartet bruning av grillrettene.

## Slik stiller du inn:

Eksempel:  
Grill , 15 minutter.



1. Sett effektvelgeren på .



2. Still inn tidsbryteren på 15 minutter.

Varigheten er telt ned

Du hører et lydsignal. Apparatet slås av.

**Endre innstillingen**

Du kan når som helst endre innstilt tilberedningstid.

**Midlertidig stans**

Åpne ovnsdøren. Når døren lukkes, fortsetter den innstilte varigheten.

**Slette innstillingen**

Still tidsbryteren på null. Still inn på nytt.

---

## Grilltabell

Foreta alltid grilling med lukket ovnsdør og uten forvarming av ovnen.

Alle angitte verdier er veiledende, og kan variere ut fra matvarenes beskaffenhet.

Sett grillristen på dreietallerkenen.

	<b>Mengde</b>	<b>Tilbehør</b>	<b>Tid i minutter</b>
Toast ristes på forhånd	2-4 skiver	Rist	1. side: ca. 2-4 min 2. side: ca. 2-3 min
Ostesmørbrød	2-4 skiver	Rist	Avhengig av fyll: ca. 5-7 min
Gratinerte supper, f.eks. løksuppe	2-4 kopper	Dreietallerken	15-20 min.

# Mikrobølge og grill i kombinasjon

Her brukes grillen sammen med mikrobølge.

Følgende kombinasjoner er mulige

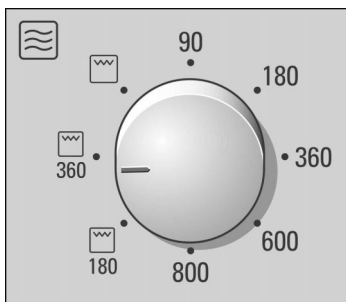
Grill + 180 watt

Grill + 360 watt

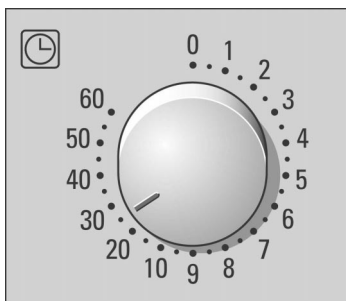
## Slik stiller du inn:

Eksempel:

 360, 25 minutter.



1. Still inn  360 med effektvelgeren.



2. Still inn tilberedningstiden med tidsbryteren.

Når tiden er utløpt, hører du et lydsignal.

## Veiledning

Dersom du åpner ovnsdøren under drift, blir mikrobølgen avbrutt, og den innstilte tiden stanser. Når døren lukkes, fortsetter mikrobølgen.

Trenger retten mer enn 60 minutter, kan du stille inn resttiden etter signalet.

## Grill og mikrobølge kombinert

Sett alltid kokekaret på dreietallerken. Ikke dekk til matvarene.

Bruk en høy form til steking. Da holder du ovnsrommet renere.

Til suffleer og gratenger bruker du et stort, kokekar. I smale, høye fat trenger rettene lengre tid og blir mørkere på oversiden.

Kontroller om kokekaret passer inn i ovnsrommet. Det må ikke være for stort, dreietallerkenen må fremdeles kunne gå rundt.

Still alltid inn maksimal koketid. Kontroller retten etter den korteste angitte tiden.

La kjøttet hvile i ca. 5 - 10 minutter før oppskjæring. På den måten fordeles kjøttsaften jevnt og renner ikke ut under oppskjæringen.

Suffleer og gratenger bør også hvile i 5 minutter etter endt koking.

	Mengde	Mikrobølgeeffekt W Tilberedningstid i minutter	Tilbehør	Veiledning
Svinestek f.eks. nakkestykke	ca. 750 g	360 W + grill 40-50 min.	Dreietallerken	Snu 1-2 ganger.
Kjøttpudding	ca. 750 g	360 W + grill 25-35 min.	Dreietallerken	Maks. 6 cm høy.
Deler av kylling, f.eks. kyllinglår eller kyllingvinger	ca. 800 g	360 W + grill 25-35 min.	Kokekar på rist	Legges med skinnsiden opp. Skal ikke snus.
Kyllingvinger, marinerte, frosne	ca. 800 g	360 W + grill 15-25 min.	Kokekar på rist	Skal ikke snus.
Pastagrateg (med forhåndskokte ingredienser)	ca. 1000 g	360 W + grill 25-35 min.	Dreietallerken	Dryss over ost. Maks. 5 cm høy.
Potetgrateg (av rå poteter)	ca. 1000 g	360 W + grill 30-40 min.	Dreietallerken	Maks. 4 cm høy.
Fisk, gratinert	ca. 400 g	360 W + grill 20-25 min.	Dreietallerken	Dypfrossen fisk må først tines opp.
Kesagrateg	ca. 1000 g	360 W + grill 30-35 min.	Dreietallerken	Maks. 5 cm høy.

	Mengde	Mikrobølgeeffekt W Tilberedningstid i minutter	Tilbehør	Veiledning
Grønnsakspyd	4-5 stk.	180 W + grill 15-20 min.	Rist	Bruk trespyd.
Fiskespyd	4-5 stk.	180 W + grill 10-15 min.	Rist	Bruk trespyd.
Baconskiver	ca. 8 skiver	180 W + grill 10-15 min.	Rist	

## Testretter iht. EN 60705

Mikrobølgeovnenes kvalitet og funksjon blir testet i kontrollinstitutter ved hjelp av disse rettene.

### Steking med mikrobølge

Rett	Mikrobølgeeffekt W, tilberedningstid i minutter	Veiledning
Eggedosis med melk, 565 g	180 W, 25-15 min + 90 W, 20-25 min	Plasser pyrex-formen, 20 x 17 cm, på dreietallerkenen
Biskvi	600 W, 8-10 min	Plasser pyrex-formen, Ø 22 cm, på dreietallerkenen
Kjøttpudding	600 W, 20-25 min	Plasser pyrex-formen på dreietallerkenen

### Optining med mikrobølge

Rett	Mikrobølgeeffekt W, tilberedningstid i minutter	Veiledning
Kjøtt	180 W, 5-7 min + 90 W, 10-15 min	Plasser pyrex-formen, Ø 22 cm, på dreietallerkenen

### Steking med kombinert mikrobølge

Rett	Mikrobølgeeffekt W, tilberedningstid i minutter	Veiledning
Potetgrateng	Grill + 360 W, 35-40	Plasser pyrex-formen, Ø 22 cm, på dreietallerkenen



---

# Vedlikehold og rengjøring



Fare for kortslutning!  
Det skal aldri brukes høytrykksspyler eller dampstråle.



Fare for elektrisk støt!  
Apparatet må aldri senkes ned i vann eller rengjøres med vannstråle.



Fare for forbrenning!  
Rengjøringen skal ikke foretas med en gang apparatet er slått av. La apparatet avkjøles først.

Ikke bruk sterke eller skurende rengjøringsmidler. Overflaten kan bli ødelagt. Dersom et slikt middel skulle havne på fronten av komfyren, må det straks vaskes bort med vann.

Bruk ikke metall- eller glasskrape til rengjøring av glasset på ovnsdøren.

Bruk ikke metall- eller glasskrape til rengjøring av tetningen.

Bruk ikke harde skureputer eller pussesvamper.

Vask nye svamper grundig før bruk.

---

## Rengjøringsmidler

Skru ut sikringen i sikringsskapet eller trekk ut støpselet før rengjøring.

Rengjør utsiden av apparatet og ovnsrommet med en fuktig klut og mildt rengjøringsmiddel. Tørk deretter av med en ren klut.

---

### Utsiden av apparatet

#### med front i rustfritt stål

Fjern kalk-, fett-, stivelses- og proteinflekker med en gang.

La alle delene og overflaten tørke før du bruker apparatet igjen.

Du får kjøpt spesielle rengjøringsmidler for rustfritt stål hos kundeservice eller hos din forhandler.

La de innvendige flatene tørke godt.

---

### Ovnsrom

La de innvendige flatene tørke godt.

<b>Fordypning i ovnsrommet</b>	Bruk en fuktig klut. Påse at det ikke kommer vann inn i det indre av apparatet gjennom drivmekanismen til dreietallerkenen.
<b>Dreietallerken og rullering</b>	Såpevann. Når du setter dreietallerkenen inn igjen, må du påse at den settes riktig på plass.
<b>Rist</b>	Varmt såpevann Metallrensemiddel eller i oppvaskmaskin.
<b>Glassruter</b>	Glassrens. Bruk ikke metall- eller glasskrape til rengjøring.
<b>Tetning</b>	Såpevann, ettertørk med en myk klut. Bruk ikke metall- eller glasskrape til rengjøring.

## Det har oppstått en feil, hva kan du gjøre?

Dersom det oppstår en feil, kan det ofte skyldes bagateller. Før du ringer kundeservice, kan du se på følgende veiledning:

<b>Feil</b>	<b>Mulig årsak</b>	<b>Råd/utbedring</b>
Apparatet fungerer ikke	Støpselet er ikke satt inn	Sett inn støpselet.
	Strømbrudd	Kontroller om kjøkkenlampen fungerer.
Mikrobølgen slår seg ikke på	Døren er ikke helt lukket	Kontroller om det har satt seg fast fremmedlegemer eller matrester i døråpningen.
	Tidsbryteren er ikke stilt inn	Still inn tidsbryteren.
Maten blir langsommere varm enn før	Det er valgt for lav mikrobølgeeffekt	Velg en høyere effekt
	Det er lagt inn en større mengde enn ellers	Dobbelt så stor mengde = nesten dobbelt så lang tid
	Maten var kaldere enn ellers	Maten må av og til røres eller snus.

Feil	Mulig årsak	Råd/utbedring
Dreietallerkenen lager skrape- eller skurelyder.	Det er kommet urenheter eller fremmedlegemer i området rundt dreietallerkenens drivmekanisme	Rengjør holderen og fordypningen i ovnsrommet.

**Reparasjon må bare utføres av serviceteknikere med spesiell opplæring.** Dersom apparatet blir reparert på en ukynndig måte, kan det føre til alvorlige farer for deg.

## Kundeservice

Dersom apparatet ditt må repareres, står vår kundeservice til disposisjon. Adresse og telefonnummer til nærmeste kundeservice finner du i telefonkatalogen. De angitte kundeservicesentrene kan også gi deg informasjon om nærmeste kundeservicested.

### E-nummer og FD-nummer

Overfor kundeservice må du alltid oppgi produktnummer (E-nummer) og produksjonsnummer (FD-nummer) på apparatet. Typeskiltet med disse nummerne finner du på høyre side når du åpne ovnsdøren. For at ikke skal bruke tid på å lete etter disse når det har oppstått en feil, bør du med én gang skrive opp disse dataene for apparatet ditt her.

E-nr.	FD-nr.
-------	--------

Kundeservice 📞
----------------

## Tekniske data

Strømforsyning	AC220-230 V, 50 Hz
Tilkoplet effekt	1270 W
Mikrobølgeeffekt	800 W
Grill	1000 W
Frekvens	2450 MHz
Mål (h x b x d)	
- Apparat	28,0x46,2x32,0 cm
- Ovnsrom	19,4x29,0x30,0 cm
Vekt	13,5 kg
TÜV-godkjent	ja
CE-merking	ja

Dette apparatet samsvarer med norm  
EN 55011 / CISPR 11.

Apparatet er et produkt i gruppe 2, klasse B.

Gruppe 2 betyr at mikrobølgene brukes til oppvarming  
av matvarer,

Klasse B innebærer at apparatet er egnet til bruk i  
private husholdninger.

# SIEMENS

## **För att du ska få ut mesta möjliga vidmatlagningen**

Läs igenom den här bruksanvisningen. Då kan du utnyttja din kompakta mikrovågsugns alla tekniska fördelar.

Du får viktig information om säkerheten. Du lär känna spisens enskilda delar. Steg för steg visar vi hur du ställer in spisen. Det är mycket enkelt.

I tabellerna hittar du inställningsvärden för många vanliga maträtter. Allt är testat i vårt provkök.

Om ett fel skulle uppstå - Här finner du anvisningar om hur du själv kan åtgärda mindre fel.

En utförlig innehållsförteckning hjälper dig att snabbt hitta det du söker.

Smaklig måltid.

# Innehållsförteckning

<b>Före anslutning</b> .....	<b>64</b>
Före installationen .....	64
<b>Uppställning och anslutning</b> .....	<b>64</b>
<b>Bra att veta</b> .....	<b>65</b>
Säkerhetsanvisningar .....	65
Säkerhetsanvisningar för användning av mikrovågsugnen .....	67
<b>Manöverpanel</b> .....	<b>70</b>
Ugnsfunktioner .....	71
Tillbehör .....	71
<b>Före första användningen</b> .....	<b>72</b>
Värm upp ugnen .....	72
<b>Mikrovågsfunktionen</b> .....	<b>72</b>
Kärl .....	73
Mikrovågseffektlägen .....	73
Gör så här .....	74
Anvisningar till tabellerna .....	75
Upptining .....	75
Tina upp, värma eller tillaga djupfrysta maträtter ...	76
Värma upp maträtter .....	77
Laga till maträtter .....	79
Tips om mikrovågsfunktionen .....	80
<b>Grilla</b> .....	<b>81</b>
Gör så här .....	81
Grilltabell .....	82

# Innehållsförteckning

<b>Mikrovågsugn och grill i kombination</b> .....	<b>82</b>
Gör så här .....	82
Grill i kombination med mikrovågsugn .....	83
Provrätter enligt EN 60705 .....	84
<b>Skötsel och rengöring</b> .....	<b>85</b>
Rengöringsmedel .....	86
<b>Råd vid fel</b> .....	<b>87</b>
<b>Service</b> .....	<b>88</b>
Tekniska data .....	89

---

# Före anslutning

## Viktiga säkerhets- anvisningar

Läs denna bruksanvisning noggrant. Det är viktigt för att du ska kunna använda hällen säkert och korrekt.

Spara bruksanvisningen. Skicka med bruksanvisningen om spisen byter ägare.

---

# Före installationen

## Miljövänlig avyttring



Packa upp produkten och avyttra förpackningen på ett miljövänligt sätt.

Denna enhet är märkt i enlighet med den europeiska direktivet 2002/96/EG om avfall som utgörs av eller innehåller elektroniska produkter (waste electrical and electronic equipment - WEEE).

Direktivet anger ramarna för inom EU giltigt återtagande och korrekt återvinning av uttjänta.

## Transportskador

Kontrollera att spisen inte har några transportskador när den packats upp. Om spisen har en transportskada får den inte användas.

## Elanslutning

För att undvika faror måste en skadad anslutningsledning bytas ut av en fackman som har utbildats av tillverkaren.

---

# Uppställning och anslutning

Denna produkt är endast avsedd för privathushåll.

Placera ugnen på stadigt och jämnt underlag (minst 85 cm över golvet). Se till så att ventilationsöppningarna på bak-, ovan- och undersidan hålls fria.



Ugnen levereras med stickkontakt och får endast anslutas till jordat vägguttag. Använd automatsäkringar på 10 ampere (L- eller B-karakteristik, snabb). Kontrollera att nätspänningen hemma hos dig är densamma som anges på ugnens typskylt.

Flytt av vägguttag resp. byte av anslutningsledning får endast utföras av behörig elektriker. Ugnens stickkontakt måste alltid vara lätt åtkomlig.

Förgreningskontakt, grenuttag eller förlängnings-sladdar får inte användas. Brandfara föreligger vid överbelastning.

---

## Bra att veta

---

### Säkerhets- anvisningar

Enheten uppfyller elsäkerhetskraven. Det är bara servicetekniker utbildade av tillverkaren som får göra reparationer. Obehöriga reparationer kan innebära stor risk för användaren.

Enheten är bara avsedd för hemmabruk. Använd den bara för matlagning.

Anslut aldrig enheten till externt tidur eller separat fjärrkontroll. Brandrisk!

Vuxna och barn får inte använda enheten utan uppsikt  
- om de saknar fysisk eller mental färdighet  
- eller saknar kunskap och erfarenhet för att använda enheten rätt och säkert.

### Barn och mikrovågsugnar



Barn får bara använda mikron, om de lärt sig hur den fungerar. Barn ska veta hur man använder enheten på rätt sätt och förstå de risker som bruksanvisningen varnar för.

Håll barnen under uppsikt när de använder enheten, så att de inte leker med den.

## Heta ytor



Ta aldrig på de heta ytorna på kastruller, grytor och liknande. De blir varma när du använder dem. Enhetens inre och värmeelementen blir mycket heta. Risk för brännskador!  
Håll barn borta från enheten.

Kläm aldrig fast sladden till elprodukten i luckan. Du kan skada isoleringen. Kortslutning, risk för stötar!

Använd aldrig enhetens ovansida som avlastningsyta. Brandrisk!

## Ugnsutrymme



Förvara aldrig brännbara föremål inuti enheten. De kan börja brinna om du slår på enheten. Risk för brännskador!

Öppna aldrig luckan om det ryker inuti enheten. Dra ur sladden.

Slå aldrig på enheten utan mat inuti. Den kan bli överbelastad. Undantaget är om du snabbtestar om formen tål att mikra (se kapitlet mikro, formar).

Använd aldrig mikron utan vridtallrik.

Lägg aldrig mat direkt på vridtallriken. Använd alltid form.

Se till så att vätska som kokar över inte tränger in i enhetens inre via vridtallrikens drivning. Håll koll på det du mikrar. Ställ in en kort tillagningstid och kör om, om det behövs.

Var försiktig när du lagar mat som innehåller alkohol (t.ex. konjak, rom).

Alkoholen förångas vid hög temperatur. Alkoholångorna kan användas i enheten under vissa förutsättningar. Risk för brännskador!

Använd bara små mängder sprit och öppna luckan försiktigt.

## Lucka och tätning



Använd aldrig enheten om luckan är trasig. Enheten kan avge mikrovågsstrålning. Kontakta service.

Luckan ska vara ordentligt stängd.

Om tätningen är mycket smutsig, så stänger inte luckan ordentligt vid användning. Inredningen runtom kan få skador. Se till så att tätningen alltid är ren.

## Omgivning



Risk för kortslutning!  
Utsätt aldrig enheten för hög värme eller fukt.  
Använd enheten endast i slutna rum.

## Rengöring



Använd aldrig högtryckstvätt eller ångrengöring!  
Kortslutning, risk för stötar!  
Rengör enheten med jämna mellanrum. Dålig rengöring kan förstöra ytorna och så småningom få enheten att rosta sönder. Risk för mikrovågstrålning!

## Reparationer



Det är bara servicetekniker utbildade av tillverkaren som får utföra reparationer på enheten. Obehöriga reparationer kan innebära stor risk för användaren.  
Gör aldrig reparationer eller underhåll som kräver att skydden mot mikrovågsstrålning tas av. Kontakta service.  
Öppna aldrig höljet. Produkten innehåller högspänningsdelar.  
Slå aldrig på en trasig enhet. Dra ur sladden. Kontakta service.  
Byt aldrig trasiga lampor inuti enheten. Kontakta service.  
OBS! Det är bara behörig servicetekniker som får göra reparationer och underhåll där man tar bort skyddet mot mikrovågsstrålning. Risk för bestående skador!

---

## Säkerhetsanvisningar för användning av mikrovågsugnen

### Tillagning av livsmedel



Mikrovågsugnen är bara avsedd för tillagning av livsmedel. Annan användning kan vara farlig och leda till skador. Uppvärmade vetevärmare och liknande kan till exempel antändas även timmar efteråt.  
Brandfara!

Barn får endast använda mikrovågsugnen om de fått lära sig hur den fungerar. Barn måste veta hur inställningar görs och förstå de faror som påpekas i bruksanvisningen.

### Mikrovågseffekt och -tid



Ställ aldrig in en för hög mikrovågseffekt eller en för lång tid. Livsmedlet kan antändas. Ugnen kan skadas. Brandfara!

Följ anvisningarna i bruksanvisningen.

### Kärl



Använd aldrig kärl som inte är avsedda för mikrovågsugn.

Kärl av porslin och keramik har ibland små hål i handtag och lock. Bakom hålen döljer sig ett hålrum. Eventuell fukt i dessa hålrum kan göra att kärlet spricker. Skaderisk!

Mat som värms upp avger värme. Tillagningskärlet kan bli varmt. Risk för brännskador!

Använd alltid grytlappar när du tar ut kärl och tillbehör ur ugnen.

### Förpackningar



Värm aldrig maträtter i varmhållningsförpackningar. Brandfara!

Mat som värms upp i kärl av plast, papper eller andra brännbara material måste hållas under uppsikt under uppvärmningen.

Lufttäta livsmedelsförpackningar kan explodera. Risk för brännskador!

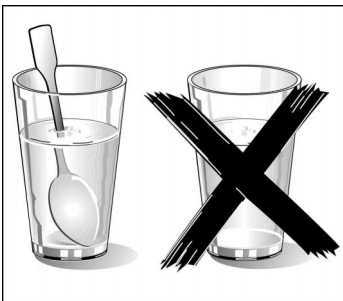
Följ anvisningarna på förpackningen. Använd alltid grytlappar när du tar ut maten.

### Drycker



När du värmer vätska kan den koka upp. Kokpunkten uppnås utan att ångbubblor bildas. Även vid små vibrationer i kärlet kan den heta vätskan plötsligt stänka eller koka över häftigt. Risk för brännskador! Sätt alltid en sked i kärlet när du värmer vätskor. Så undviker du att vätskan kokar upp.

Värm aldrig drycker i tillslutna kärl. De kan explodera!



Värm inte alkoholhaltiga drycker på för hög effekt. De kan explodera!

#### **Barnmat**



Värm aldrig barnmat i tillslutna kärl. Ta alltid bort locket eller nappen. Skaka eller rör om ordentligt efter uppvärmningen. På så sätt blir temperaturen jämnt fördelad. Risk för brännskador! Kontrollera alltid temperaturen innan barnet får maten.

#### **Livsmedel med skal eller skinn**



Koka aldrig ägg med skal. Värm aldrig hårdkokta ägg. De kan explodera. Detta gäller även skal- och kräftdjur. Risk för brännskador! Om du steker ägg måste du först sticka sönder gulan försiktigt.

På livsmedel med tjockare skal eller skinn, t.ex. äpplen, tomater, potatis, grillkorv, kan skalet eller skinnet spricka. Stick hål i skalet eller skinnet före uppvärmningen.

#### **Torka livsmedel**



Torka aldrig livsmedel i mikrovågsugnen. Brandfara!

#### **Livsmedel med låg vattenhalt**



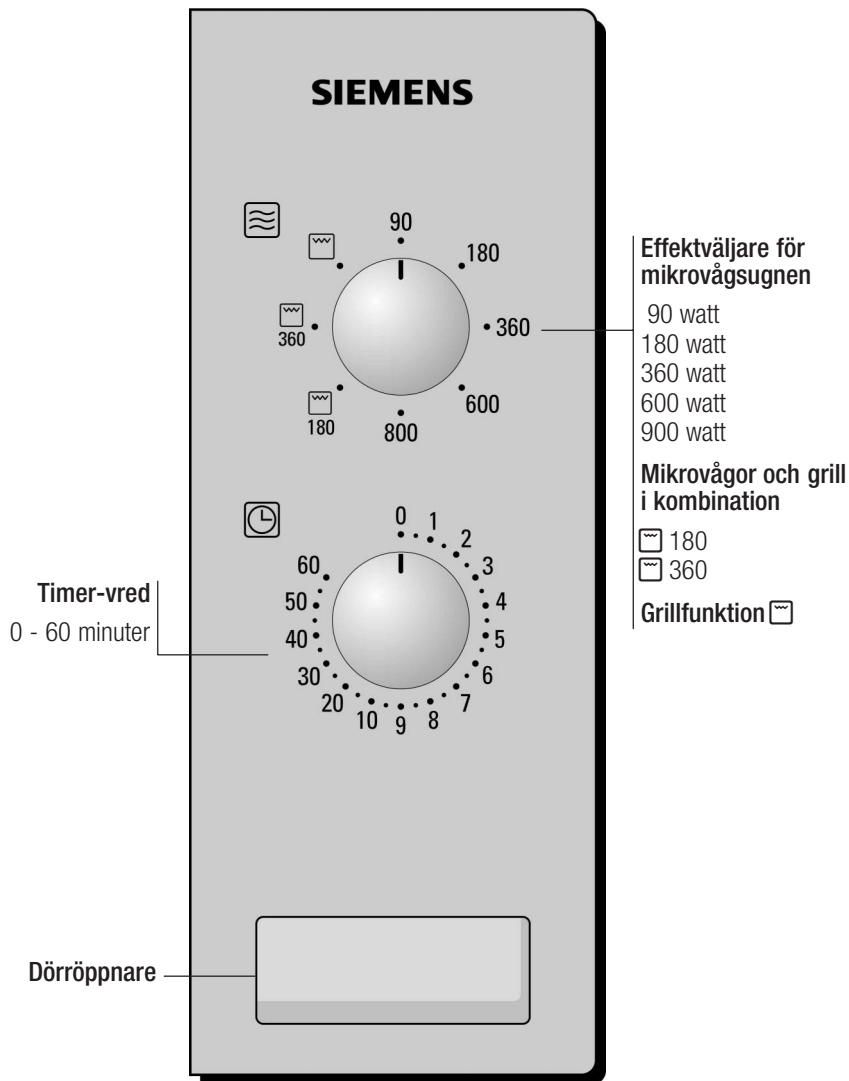
Låt aldrig livsmedel med låg vattenhalt, som t.ex. bröd, värmas eller tinas med för hög effekt eller under för lång tid. Brandfara!

#### **Matolja**



Värm aldrig upp enbart matolja i mikrovågsugnen. Brandfara!

# Manöverpanel



## Ugnsfunktioner

### Mikrovågor

Omvandlas till värme i livsmedel. Mikrovågsugnen passar bra till snabb upptining, uppvärmning, smältning eller tillagning.

Mikrovågs effekter:

- 800 W för att värma vätskor.
- 600 W för att värma upp och laga till mat.
- 360 W för att laga till kött och värma värmekänslig mat.
- 180 W för att tina upp och fortsätta laga till.
- 90 W för att tina upp värmekänslig mat.

### Grilla

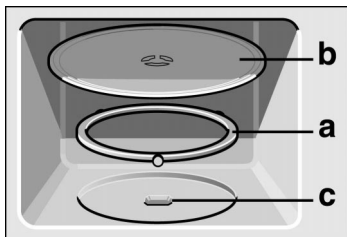
Det är fördelaktigt när man vill grilla köttbitar, korv, fisk eller bröd.

### Grill i kombination med mikrovågsugn

Grillen används samtidigt som mikrovågsfunktionen. Rätterna får en fin stekyta, men det går mycket fortare och du sparar energi.

## Tillbehör

### Glastallriken

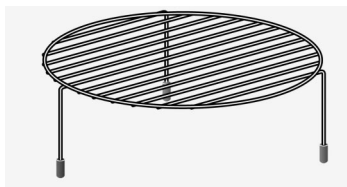


Så sätter du in glassallriken:

1. Sätt i rotationsringen **a** i drivningen **c** på mitten av ugnens botten.
2. Placera glassallriken **b** på rotationsringen **a**.

Använd ugnen endast tillsammans med den roterande glassallriken. Se noga till att rotationsringen har hakat i ordentligt. Glassallriken kan rotera åt vänster eller höger.

### Galler



Galler för att grilla, exempelvis köttbitar, korvar eller bröd eller som underlägg, exempelvis för låga gratängformar.


---

## Före första användningen

---

### Värm upp ugnen

För att ta bort den nya lukten värmer du upp den stängda, tomma ugnen i 10 minuter med den roterande tallriken på plats.

1. Ställ effektreglaget på grill .
2. Ställ timern på 10 minuter.

När tiden har löpt ut ljuder en signal. Öppna luckan.

---

## Mikrovågsfunktionen

Mikrovågor omvandlas till värme i livsmedel. Mikrovågsugnen passar bra till snabb upptining, uppvärmning, smältning eller tillagning.

Mikrovågsugnen kan användas solo, dvs ensam, eller i kombination med grillen.

Testa gärna mikrovågsfunktionen med en gång. Värm exempelvis upp en kopp vatten för att göra te.

Använd en stor kopp utan guld- eller silverdekor och ställ en tesked i koppen.

1. Ställ effektväljaren på 800 watt.
2. Ställ in 2 minut med timer-vredet.

Efter 2 minut hörs en ljudsignal. Tevattnet är varmt.

Medan du njuter av ditt te, läs än en gång igenom säkerhetsanvisningarna för mikrovågsugnen. De är nämligen mycket viktiga.



---

# Kärl

## Lämpliga kärl

Lämpliga är värmebeständiga kärl av glas, glaskeramik, porslin, keramik eller temperaturbeständig plast. Dessa material släpper igenom mikrovågor.

Du kan även använda serveringskärl. Då slipper du lägga över maten sedan.

Använd endast kärl med guld- eller silverdekor, om tillverkaren av dessa kärl garanterar att de är lämpliga för mikrovågsugnar.

## Olämpliga kärl

Metallkärl är olämpliga.

Metall släpper inte igenom mikrovågor. I tillslutna metallkärl blir maten inte varm.

Obs! Metall - t. ex. skeden i glaset - måste vara minst 2 cm från ugnsväggarna och luckans insida. Gnistor kan förstöra det inre luckglaset.

## Test av lämpliga kärl

Starta aldrig mikrovågsfunktionen om ugnen är tom. Det enda undantaget är följande test av lämpliga kärl.

Gör det här testet om du är osäker på om ett visst kärl är lämpligt för mikrovågsanvändning.

Ställ in det tomma kärlet i ugnen under maximal effekt i ½ till 1 minut. Kontrollera temperaturen emellanåt.

Kärlen ska vara kalla eller ljumna. Om kärlen blir varma eller om gnistor bildas, tål inte kärlen mikrovågor.

---

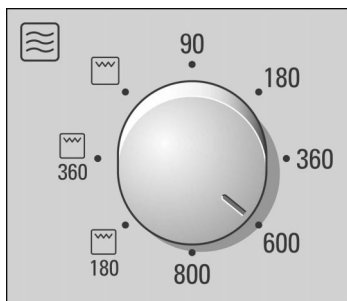
# Mikrovågs- effektlägen

## Mikrovågseffektlägen

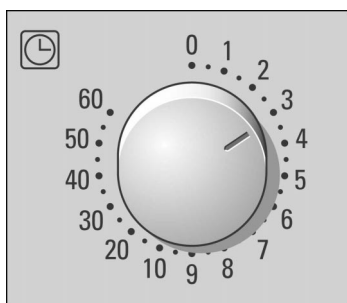
800 watt	för att värma vätskor.
600 watt	för att värma upp och laga till mat.
360 watt	för att laga till kött och värma värmekänslig mat.
180 watt	för att tina upp och fortsätta laga till.
90 watt	för att tina upp värmekänslig mat.

## Gör så här

Exempel:  
Mikrovågseffekt 600 W,  
3 minuter



1. Ställ effektväljaren på önskad mikrovågseffekt.



2. Ställ in tillagningstiden med timer-vredet.  
Vrid först vredet runt ordentligt och sedan tillbaka till önskad tid vid tillagningstider under två minuter.

Mikrovågsugnen startar.  
När tiden har gått hörs en ljudsignal.

### Ändra

Du kan när som helst ändra tillagningstiden.

### Avsluta tidigare

Mikrovågsugnen stannar när du ställer timer-vredet på 0.

### Anmärkningar

Om du öppnar ugnsluckan när ugnen är igång, avbryts mikrovågorna och den inställda tiden stannas. När du stänger luckan fortsätter mikrovågsugnen.

Om två olika mikrovågseffekter eller tillagningstider anges i tabellerna ställer du först in den första mikrovågseffekten och -tiden och efter ljudsignalen den andra.

---

# Tabeller och råd och tips

---

## Anvisningar till tabellerna

I tabellerna nedan hittar du många exempel och inställningar för mikrovågsfunktionen.

Tidsangivelseerna i tabellerna är riktvärden. Tiden bestäms av tillagningskärlet, livsmedlets art, temperatur och kvalitet.

I tabellerna anges ofta ungefärliga tider. Börja med den kortare tiden och förläng den om det visar sig vara nödvändigt.

Det händer att man har annan mängd än den som anges i tabellerna.

Följande tumregel gäller:

Dubbel mängd - nästan dubbel tillagningstid,

Halv mängd - halv tillagningstid.

Ställ alltid kärlet på glastallriken.

---

## Upptining

Lägg det djupfrysta i ett kärl på glastallriken.

Vid upptining av kött, fågel eller fisk bildas vätska. Avlägsna vätskan vid vändningen. Använd inte vätskan och låt det inte komma i kontakt med andra livsmedel.

Vänd eller rör om i maten 1-2 gånger. Stora delar skall vändas flera gånger.

Låt det tinade vila ca 10 - 20 minuter i rumstemperatur så att värmen blir jämnt fördelad. Därefter kan man exempelvis ta ut inkråmet ur fågel. Du kan förstätta tillaga köttet även om det inte är tinat rakt igenom.

	Mängd	Mikrovågseffektläge, watt Tid, minuter	Anvisningar
Hela köttbitar av nöt, fläsk, kalv (med och utan ben)	800 g 1000 g 1500 g	180 W, 15 min. + 90 W, 10 - 20 min. 180 W, 20 min. + 90 W, 15 - 25 min. 180 W, 30 min. + 90 W, 20 - 30 min.	
Kött i bitar eller skivor av nöt, fläsk, kalv	200 g 500 g 800 g	180 W, 2 min. + 90 W, 4 - 6 min. 180 W, 5 min. + 90 W, 5 - 10 min. 180 W, 8 min. + 90 W, 10 - 15 min.	Skilj på bitarna samtidigt som du vänder maten.
Köttfärs och blandfärs	200 g 500 g 800 g	90 W, 10 min. 180 W, 5 min. + 90 W, 10 - 15 min. 180 W, 8 min. + 90 W, 10 - 20 min.	Platta helst till färsen innan den frysas. Vänd flera gånger och avlägsna redan upptinat kött.
Fågel	600 g 1200 g	180 W, 8 min. + 90 W, 10 - 15 min. 180 W, 15 min. + 90 W, 20 - 25 min.	
Fisk Filé, fiskkotletter, skivor	400 g	180 W, 5 min. + 90 W, 10 - 15 min.	Skilj på upptinade delar.
Grönsaker, exempelvis ärtor	300 g	180 W, 10 - 15 min.	
Frukt, exempelvis hallon	300 g 500 g	180 W, 7 - 10 min. 180 W, 8 min. + 90 W, 5 - 10 min.	Rör om med jämna mellanrum och skilj på upptinade delar.
Smör	125 g 250 g	180 W, 1 min. + 90 W, 2 - 3 min. 180 W, 1 min. + 90 W, 3 - 4 min.	Tag bort förpackningen helt
Bröd, helt	500 g 1000 g	180 W, 6 min. + 90 W, 5 - 10 min. 180 W, 12 min. + 90 W, 10 - 20 min.	
Kakor, mjuka exempelvis sockerkaka	500 g 750 g	90 W, 10 - 15 min. 180 W, 5 min. + 90 W, 10 - 15 min.	Skilj på bitarna när du vänder dem. Endast för kakor utan glasyr, grädde eller kräm.
Kakor, saftiga exempelvis fruktkakor, kvargkakor	500 g 750 g	180 W, 5 min. + 90 W, 15 - 20 min. 180 W, 7 min. + 90 W, 15 - 20 min.	Endast för kakor utan glasyr eller gelatin.

## T

### Tina upp, värma eller tillaga djupfryska maträtter

ag ut färdigrätter ur deras förpackning. De värms upp snabbare och jämnare i kärl som är lämpade för mikrovågsugn. Olika livsmedel värms upp olika snabbt.

Låga maträtter tillagas snabbare än höga. Därför är det bra om du fördelar maten jämnt i ett lågt kärl. Lägg inte livsmedel flera lager på höjden.

Täck alltid över maträtten. Om du inte har något passande lock till kärlet kan du använda en tallrik eller specialfolie för mikrovågsugn.

Rör om i eller vänd maträtterna 2 - 3 gånger.

För att temperaturen skall jämnas ut bör du låta maten stå och vila ytterligare 2 - 5 minuter efter uppvärmningen.

Maträtternas egen smak bibehålls i stor utsträckning. Därför kan du vara sparsam med salt och kryddor.

	<b>Mängd</b>	<b>Mikrovågseffektläge, watt Tid, minuter</b>	<b>Anmärkning</b>
Färdig maträtt med 2-3 komponenter	300-400g	600 W, 8 - 11 min.	
Soppor	400 g	600 W, 8 - 10 min.	
Gryrätter	500 g	600 W, 10 - 13 min.	
Kött i sås, exempelvis gulasch	500 g	600 W, 12 - 17 min.	Skilj på köttbitarna när du rör om.
Fisk, exempelvis filébitar	400 g	600 W, 10 - 15 min.	Tillsätt ev. vatten, citronsaft eller vin.
Gratängrätter, exempelvis lasagne, cannelloni	450 g	600 W, 10 - 15 min.	
Tillbehör ris, pasta	250 g 500 g	600 W, 3 - 5 min. 600 W, 8 - 10 min.	Tillsätt lite vätska.
Grönsaker, exempelvis ärtor, morötter, broccoli	300 g 600 g	600 W, 8 - 10 min. 600 W, 14 - 17 min.	Håll i vatten så att det täcker kärlets botten.
Stuvad spenat	450 g	600 W, 11 - 16 min.	Tillaga utan att tillsätta vatten.

## Värma upp maträtter

Tag ut färdigrätter ur deras förpackning. De värms upp snabbare och jämnare i kärl som är lämpade för mikrovågsugn. Olika livsmedel värms upp olika snabbt.

Rör om i eller vänd maträtterna flera gånger. Kontrollera temperaturen.



Ställ alltid en kaffesked i koppen/muggen när du värmer vätskor för att undvika att det plötsligt kokar över. Utan sked bildas inte de typiska ångbubblorna i en vätska som börjar koka. När du tar ut kärlet kan det plötsligt koka över eller stänka kraftigt så att du i värsta fall kan bränna dig på den heta vätskan. Detta är viktigt att komma ihåg, särskilt om barn själva värmer sin dryck.

Täck alltid över maträtten. Om du inte har något passande lock till kärlet kan du använda en tallrik eller specialfolie för mikrovågsugn.

För att temperaturen skall jämnas ut bör du låta maten stå och vila ytterligare 2 - 5 minuter efter uppvärmningen.

	<b>Mängd</b>	<b>Mikrovågseffektläge, W Tid, minuter</b>	<b>Anmärkning</b>
Färdig maträtt (2-3 komponenter)	300 - 400 g	600 W, 10 - 15 min.	
Drycker	150 ml 300 ml 500 ml	800 W, 1 - 2 min. 800 W, 2 - 3 min. 800 W, 3 - 4 min.	Ställ en sked i kärlet. Värm inte alkoholhaltiga drycker för mycket. Kontrollera med jämna mellanrum.
Barnmat, exempelvis nappflaskor	50 ml 100 ml 200 ml	360 W, ca ½ min. 360 W, ca 1 min. 360 W, ca 1½ min.	Utan napp eller lock. Skaka alltid om ordentligt efter uppvärmning. Kontrollera alltid temperaturen!
Soppa, 1 kopp 2 koppar	200 g 400 g	600 W, 2 - 3 min. 600 W, 4 - 5 min.	
Kött i sås	500 g	600 W, 8 - 11 min.	Skilj på köttskivorna.
Gryträtter	400 g 800 g	600 W, 6 - 8 min. 600 W, 8 - 11 min.	
Grönsaker, 1 portion 2 portioner	150 g 300 g	600 W, 2 - 3 min. 600 W, 3 - 5 min.	Tillsätt lite vätska.

## Laga till maträtter

Platta maträtter tillagas snabbare än höga. Fördela därför maten så platt som möjligt i kärlet.

Laga till maträtterna i slutna kärl. Maten skall röras om eller vändas med jämna mellanrum.

Maträtternas egen smak bibehålls i stor utsträckning. Därför kan du vara sparsam med salt och kryddor.

Låga maträtter tillagas snabbare än höga. Därför är det bra om du fördelar maten jämnt i ett lågt kärl. Stapla helst inte livsmedel på varandra.

För att temperaturen skall jämnas ut bör du låta maten stå och vila ytterligare 2 - 5 minuter efter tillagningen.

	<b>Mängd</b>	<b>Mikrovågseffektläge, W Tid, minuter</b>	<b>Anmärkning</b>
Kyckling, helt utan inälvor, färsk	1200 g	600 W, 25 - 30 min.	Vänd efter halva tiden.
Fiskfilé, färsk	400 g	600 W, 5 - 10 min.	
Grönsaker, färska	250 g 500 g	600 W, 5 - 10 min. 600 W, 10 - 15 min.	Dela grönsakerna i jämnstora bitar. Tillsätt 1-2 msk vatten per 100 g grönsaker.
Tillbehör, exempelvis potatis	250 g 500 g 750 g	600 W, 8 - 10 min. 600 W, 11 - 14 min. 600 W, 15 - 22 min.	Dela potatisarna i jämnstora bitar. Tillsätt ungefär 1 cm vatten i kärlets botten, rör om.
Ris	125 g 250 g	600 W, 5 - 7 + 180 W 12 - 15 min. 600 W, 6 - 8 + 180 W 15 - 18 min.	Tillsätt dubbla mängden vätska.
Efterrätter, exempelvis pudding, frukt, kompott	500 ml 500 g	600 W, 6 - 8 min. 600 W, 9 - 12 min.	Rör om ordentligt i pudingen med en visp 2-3 gånger.

---

## Tips om mikrovågs- funktionen

---

**Du hittar inga inställningsuppgifter för den förberedda mängden mat.**

Förläng eller förkorta tillagningstiderna enligt följande tumregel:  
Dubbel mängd = nästan dubbelt så lång tid  
Halv mängd = halva tiden

---

**Maten är för torr.**

Ställ in en kortare tillagningstid nästa gång eller välj en lägre mikrovågseffekt. Täck över maten och tillsätt mer vätska.

---

**Maten är inte upptinad, varm eller tillagad när tiden har löpt ut.**

Ställ in en längre tid. Större mängder och höga maträtter behöver längre tid i ugnen.

---

**När tillagningstiden har löpt ut är maten för varm vid kärlets kanter, men inte färdig i mitten av kärlet.**

Rör om emellanåt och välj lägre effekt och längre tillagningstid nästa gång.

---

**Efter upptiningen är fågeln/fisken tillagad på utsidan, men fortfarande inte upptinad i mitten.**

Välj en lägre mikrovågseffekt nästa gång. Vänd på livsmedlet som ska tinas flera gånger vid större mängder. Vid upptining av kött, fågel eller fisk bildas vätska. Avlägsna vätskan vid vändningen. Använd inte vätskan och låt det inte komma i kontakt med andra livsmedel.

---

**Obs!**


På ugnsfönstret, innerväggarna och botten kan det bildas kondensvatten. Detta är normalt och påverkar inte mikrovågsugnsens funktion. Torka bort kondensvattnet efter tillagningen.

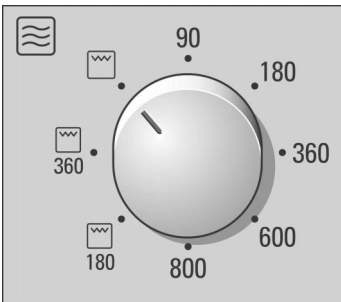


# Grilla

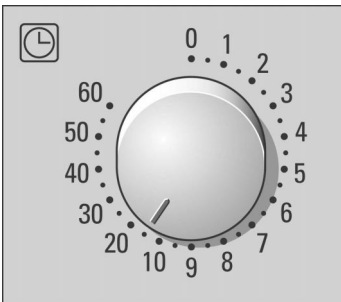
En effektstark grill som garanterar intensiv ytvärme och jämn grillyta på livsmedlet.

## Gör så här

Exempel:  
Grill , 15 minuter



1. Ställ effektreglaget på .



2. Ställ timern på 15 minuter.

**Tillagningstiden har löpt ut**

En signal ljuder. Ugnen stängs av.

**Ändra**

Du kan ändra den inställda tillagningstiden när som helst.

**Avbryta**

Öppna ugnsluckan. När du stänger återupptas mikrovågsfunktionen.

**Ångra**

Vrid timern till noll. Gör en ny inställning.

## Grilltabell

Grilla alltid med ugnsluckan stängd och utan förvärmning.

Alla angivna värden är riktvärden som kan variera allt efter livsmedlens egenskaper.

Ställ grillgallret på glastallriken.

	Mängd	Tillbehör	Tid i minuter
Förrosta bröd	2-4 skivor	Galler	1:a sidan: ca 2-4 min. 2:a sidan: ca 2-3 min.
Varma smörgåsar	2-4 skivor	Galler	Beroende på pålägg: ca 5-7 min.
Gratinerar soppa, t.ex. fransk löksoppa	2-4 koppar	Roterande tallrik	15-20 min.

## Mikrovågsugn och grill i kombination

Då är grillen igång samtidigt som mikrovågsfunktionen.


Möjliga kombinationer

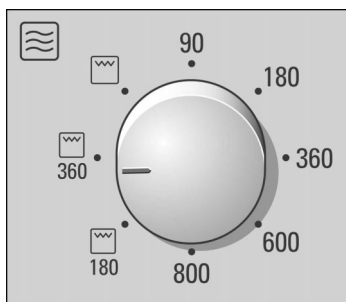
Grill + 180 watt

Grill + 360 watt

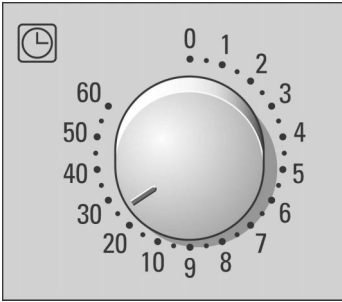
## Gör så här

Exempel:

 360, 25 minuter.



1. Ställ in  360 med effektreglaget.



2. Ställ in tillagningstiden med timern.

När tiden har löpt ut ljuder en signal.

Om du öppnar ugnsluckan under tillagningen, avbryts mikrovågsfunktionen och timern stannar. När du stänger återupptas mikrovågsfunktionen.

Om din tillagning tar längre tid än 60 minuter ställer du in återstående tid när signalen ljuder.

### Anmärkning

---

## Grill i kombination med mikrovågsugn

Placera alltid tillagningskärlet på glastallriken och täck inte över maträtten.

Använd en hög form vid stekning. Då håller du ugnsutrymmet rent.

Använd en låg, vid form för gratänggrätter och gratängar. I ett smalt, högt kärl kräver maträtterna mer tid och får en mörk yta.

Kontrollera att kärlet passar i ugnsutrymmet. Det får inte vara för stort, glastallriken måste fortfarande kunna rotera.

Ställ alltid in maximal tillagningstid. Kontrollera rätten efter den kortaste angivna tillagningstiden.

Låt köttet vila i 5 - 10 minuter innan det skärs upp. På så sätt fördelar sig köttsaften jämnt och rinner inte ut när du skär upp köttet.

Gratänggrätter och gratängar skall eftergräddas i avstängd ugn i ytterligare 5 minuter.

	Mängd	Mikrovågseffekt, W Tillagningstid i minuter	Tillbehör	Anmärkning
Fläskstek, t.ex. karrébit	ca 750 g	360 W + grill 40-50 min.	Roterande tallrik	Vänd 1-2 gånger.
Köttfärslimpa	ca 750 g	360 W + grill 25-35 min.	Roterande tallrik	Max. 6 cm hög.
Små kycklingdelar, t.ex. kycklingklubbor eller -vingar	ca 800 g	360 W + grill 25-35 min.	Form på galler	Lägg skinnsidan uppåt. Vänd inte.
Kycklingvingar, marinerade, frysta	ca 800 g	360 W + grill 15-25 min.	Form på galler	Vänd inte.
Pastagrätång (av färdiglagade ingredienser)	ca 1000 g	360 W + grill 25-35 min.	Roterande tallrik	Strö ost över. Max. 5 cm hög.
Potatisgrätång (av rå potatis)	ca 1000 g	360 W + grill 30-40 min.	Roterande tallrik	Max. 4 cm hög.
Fisk, gratinerad	ca 400 g	360 W + grill 20-25 min.	Roterande tallrik	Tina djupfryst fisk i förväg.
Ostkaka	ca 1000 g	360 W + grill 30-35 min.	Roterande tallrik	Max. 5 cm hög.
Grönsakspett	4-5 st.	180 W + grill 15-20 min.	Galler	Använd träspett.
Fiskspett	4-5 st.	180 W + grill 10-15 min.	Galler	Använd träspett.
Baconskivor	ca 8 skivor	180 W + grill 10-15 min.	Galler	

## Provrätter enligt EN 60705

Provningsinstituten använder de här rätterna för att testa mikrovågsugnars kvalitet och funktion.

### Tillagning i mikro

Maträtt	Mikroeffektläge i W, tillagningstid i minuter	Obs!
Äggstanning, 565 g	180 W, 25 - 30 min. + 90 W, 20 - 25 min.	Ställ en Pyrex-form 20 x 17 cm på vridtallriken
Biskvier	600 W, 8 - 10 min	Ställ en Pyrex-form Ø 22 cm på vridtallriken
Köttfärslimpa	600 W, 20 - 25 min	Ställ en Pyrex-form på vridtallriken

## Tina upp i mikron

Maträtt	Mikroeffektläge i W, tillagningstid i minuter	Obs!
Kött	180 W, 5 - 7 min. + 90 W, 10 - 15 min.	Ställ en Pyrex-form Ø 22 cm på vridtallriken

## Tillagning med kombinerad mikro och grill

Maträtt	Mikroeffekt W, Tillagningstid i minuter	Obs!
Potatisgratäng	Grill+360 W, 35-40	Pyrexform Ø 22 cm på vridtallriken

## Skötsel och rengöring



Risk för kortslutning!  
Använd aldrig högtryckstvätt eller ångtvätt.



Risk för stötar!  
Enheten får inte doppas i vatten eller rengöras under vattenstråle.



Risk för brännskador!  
Påbörja inte rengöringen omedelbart efter frånkopplingen. Låt enheten svalna.

Använd aldrig kraftiga eller skurande rengöringsmedel. Det kan skada ytan. Får du sådana medel på ugnnsfronten, torka genast bort det med fuktig trasa.

- inget som kan repa luckglaset vid rengöring.
- inte metall- eller glasskrapa för att rengöra tätningen.
- inga hårda skurbollar eller svinto.

Skölj ur nya disktrasor noga innan du använder dem.

## Rengöringsmedel

Dra ur kontakten ur vägguttaget före rengöringen eller koppla ifrån säkringen i säkringsskåpet.  
Rengör enhetens utsida och tillagningsutrymme med en fuktig trasa och ett mildt rengöringsmedel. Eftertorka med en ren trasa.

---

### Enhetens utsida

#### med front i rostfritt stål

Avlägsna alltid kalk-, fett-, stärkelse- och äggvitefläckar omedelbart.

Låt alla delar och ytan torka ordentligt innan du använder enheten igen.

Kundtjänst eller fackhandeln har specialmedel för rostfritt.

Använd inte metall- eller glasskrapa vid rengöring.

---

### Ugn

Låt insidans ytor torka ordentligt.

---

### Fördjupningen i ugnen

Fuktig trasa – inget vatten får komma in i enheten via drivningen för den roterande tallriken.

---

### Roterande tallrik och lagerring

Vatten och diskmedel.

Kontrollera att vridtallriken hakar i ordentligt när du sätter tillbaka den.

---

### Galler

Varmt vatten och diskmedel. Rengöringsmedel för rostfritt eller i diskmaskin.

---

### Luckor

Glasrengöring.

Använd inte metall- eller glasskrapa vid rengöring.

---

### Tätning

Vatten och diskmedel, torka torrt med mjuk trasa.

Använd inte metall- eller glasskrapa vid rengöring.

---

# Råd vid fel

Om fel uppstår är det oftast bara en småsak som behöver åtgärdas. Börja därför alltid med att kontrollera följande innan du kontaktar service:

Fel	Möjlig orsak	Åtgärd
Ugnen fungerar inte	Stickkontakten är inte ansluten till vägguttaget	Sätt i stickkontakten i uttaget.
	Strömavbrott	Kontrollera om kökslampan lyser.
Mikrovågorna kopplas inte på	Luckan är inte helt stängd	Kontrollera att det inte finns matrester runt ugnsluckan eller at något föremål kläms där. Tätningslisten måste vara ren och får inte vara vriden.
	Timern inte inställd	Ställ in timern.
Det tar längre tid än vanligt för rätterna att bli varma	Du har ställt in för låg mikrovågseffekt	Ställ in högre effektläge.
	Du har ställt in större mängd än du brukar	Dubbel mängd - nästan dubbelt så lång tid.
	Maten var kallare än vanligt	Rör om eller vänd maträtten med jämna mellanrum.
Glastallriken ger ifrån sig ett skrapande eller slipande ljud	Smuts eller främmande föremål har hamnat vid glastallriksdrivningen	Rengör rotationsringen och fördjupningen i ugnens botten.

**Reparationer får endast utföras av fackman godkänd av tillverkaren.** Felaktigt utförda reparationer kan innebära stor fara för användaren.

---

# Service

Vänd dig till vår service om produkten måste repareras. Hos BSH-service kan du få adress och telefonnummer till din serviceverkstad. Det finns ca 90 st i Sverige.

## E-nummer och FD-nummer

Uppge alltid uppgifterna (E-nr. och FD-nr.) från ugnens typskylt för service. Typskylten syns när du öppnar ugnsluckan. Fyll i uppgifterna här redan nu så slipper du leta efter dem om det blir fel på ugnen.

E-nr.	FD-nr.
Service 🏠	



## Tekniska data

Strömförsörjning	AC220-230 V, 50 Hz
Total ansluten effekt	1270 W
Mikrovågseffekt	800 W
Grill	1000 W
Frekvens	2450 MHz
Dimensioner (H x B x D)	
- Ugnens utsida	28,0x46,2x32,0 cm
- Ugnsutrymmet	19,4x29,0x30,0 cm
Vikt	13,5 kg
TÜV-provad	ja
CE-märkt	ja

Denna apparat uppfyller normen EN 55011 resp. CISPR 11.

Den är en produkt inom Grupp 2, Klass B.

Grupp 2 innebär att de alstrade mikrovågorna är avsedda för uppvärmning av livsmedel.

Klass B innebär att apparaten är avsedd att användas inom privata hushåll.

# SIEMENS

## **Jotta ruoanvalmistus olisi yhtä hauskaa kuinsyöminen,**

lue nämä käyttöohjeet. Silloin hyödyt mikro-yhdistelmäuunisi kaikista teknisistä eduista.

Ne sisältävät tärkeitä tietoja turvallisuudesta. Opit tuntemaan laitteesi yksittäiset osat. Ja näytämme sinulle säädöt vaihe vaiheelta. Se on erittäin helppoa.

Taulukoista löydät säätöarvot monille käyttökelpoisille ruokalajeille. Kaikki on testattu koekeittiössämme.

Häiriötapauksessa löydät tästä tietoja, kuinka itse voit korjata pienet häiriöt.

Yksityiskohtainen sisällysluettelo auttaa sinua löytämään nopeasti etsimäsi.

Ja nyt hyvää ruokahalua.

# Sisällysluettelo

<b>Ennen uuden laitteen liitántää</b> .....	<b>93</b>
Ennen asennusta .....	93
<b>Sijoitus ja liitántä</b> .....	<b>93</b>
<b>Ota seuraavat seikat huomioon</b> .....	<b>94</b>
Turvallisuusohjeet .....	94
Turvallisuusohjeita mikroaaltouunin käytöstä .....	96
<b>Ohjauspaneeli</b> .....	<b>99</b>
Uunitoiminnot .....	100
Varusteet .....	100
<b>Ennen ensimmäistä käyttöä</b> .....	<b>101</b>
Kypsymistilan lämmittäminen .....	101
<b>Mikroaallot</b> .....	<b>101</b>
Astia .....	102
Mikroaaltotehot .....	103
Toimi näin: .....	103
Huomautuksia taulukoista .....	104
Sulattaminen .....	104
Pakasteiden sulattaminen, kuumentaminen ja kypsentäminen .....	106
Ruokien kuumentaminen .....	107
Ruokien kypsentäminen .....	108
Ohjeita mikron käytöstä .....	109
<b>Grillaus</b> .....	<b>110</b>
Toimi näin .....	110
Grillaustaulukko .....	111

# Sisällysluettelo

<b>Mikron ja grillin yhteiskäyttö</b> .....	<b>112</b>
Toimi näin .....	112
Grillin ja mikron yhdistelmä .....	113
Testatut ruoat EN 60705 mukaan .....	114
<b>Hoito ja puhdistus</b> .....	<b>115</b>
Puhdistusaine .....	115
<b>Ohjeita toimintahäiriöiden varalle</b> .....	<b>116</b>
<b>Huoltopalvelu</b> .....	<b>117</b>
Tekniset tiedot .....	118

---

# Ennen uuden laitteen liitää

## Tärkeitä turvallisuusohjeita

Lue nämä käyttöohjeet huolellisesti läpi. Vasta sitten voit käyttää laitettasi turvallisesti ja oikein.

Säilytä käyttöohjeet huolellisesti. Jos annat laitteen edelleen, liitä ohjeet mukaan.

---

## Ennen asennusta

### Ympäristöystävällinen jätehuolto



Ota laite pois pakkauksesta ja hävitä pakkaus ympäristöystävällisesti.

Tämän laitteen merkintä perustuu käytettyjä sähkö- ja elektroniikkalaitteita (waste electrical and electronic equipment - WEEE) koskevaan direktiiviin 2002/96/EG.

Tämä direktiivi määrittää käytettyjen laitteiden palautus- ja kierrätys-säännökset koko.

### Kuljetusvahingot

Tarkasta laite purettuasi sen pakkauksesta. Jos laitteessa on kuljetusvahinkoja, älä liitä sitä.

### Sähköliitäntä

Jos liitäntäjohto on vaurioitunut, se on vaihdettava valmistajan kouluttaman sähköasentajan toimesta vaarojen välttämiseksi.

---

## Sijoitus ja liitäntä

Tämä laite on tarkoitettu yksinomaan kotikäyttöön.

Aseta pöydälle sijoitettava laite tukevalle ja tasaiselle alustalle (vähintään 85 cm korkeudelle lattiasta).

Taka-, ylä- ja alapuolella olevien tuuletusaukkojen täytyy jäädä vapaaksi.

Laite toimitetaan pistokevalmiina ja sen saa liittää vain määräystenmukaisesti asennettuun ja maadoitettuun pistorasiaan. Sulakkeen tulee olla 10 ampeeria (L- tai B-automaattisulake). Verkkojännitteen on oltava sama kuin tyyppikilvessä ilmoitetun jännitteen.

Pistorasian asennus ja liitäntäjohdon vaihto kuuluvat yksinomaan sähköasentajalle. Huolehdi siitä, että pääset tarvittaessa laitteen pistokkeeseen käsiksi.

Jakorasioita, pistokerimaa ja jatkojohtoja ei saa käyttää. Tulipalon vaara ylikuormituksen johdosta

---

## Ota seuraavat seikat huomioon

---

### Turvallisuusohjeet

Tämä laite täyttää sähkölaitteille asetetut turvallisuusmääräykset. Korjaukset saa suorittaa vain valmistajan kouluttama huoltoteknikko. Epäasianmukaisesti tehdyt korjaukset voivat aiheuttaa Sinulle vakavia vaaratilanteita.

Tämä laite on tarkoitettu yksityisille kotitalouksille. Käytä laitetta ainoastaan ruokien valmistukseen.

Älä kytke laitetta ulkopuoliseen ajastimeen tai erilliseen kauko-ohjaimen. Palovaara!

Aikuiset ja lapset eivät saa käyttää laitetta ilman valvontaa:

- jos heillä ei ole siihen fyysisiä tai henkisiä edellytyksiä
- heillä ei ole tietoa ja kokemusta laitteen oikeasta ja turvallisesta käytöstä.

### Lapset ja mikro



Lapset saavat käyttää mikroaaltolaitetta vasta, kun heitä on opetettu käyttämään laitetta. Lasten täytyy osata käyttää laitetta oikein ja ymmärtää vaarat, joihin käyttöohjeissa viitataan.

Lapsia on valvottava heidän käyttäessään laitetta, jotta he eivät leiki laitteella.

## Kuumat pinnat



Älä kosketa kuumennus- ja keittoastioiden pintoja. Ne kuumentuvat käytössä. Laitteen sisäpinnat ja kuumennuselementit kuumenevat hyvin kuumiksi. Palovamman vaara!

Pidä lapset poissa laitteen luota.

Varo, että sähkölaitteen liitäntäjohto ei puristu laitteen luukun väliin. Eristys voi vaurioitua.

Oikosulku, sähköiskun vaara!

Älä käytä laitteen yläpintaa laskutilana. Palovaara!

## Uunitila



Älä säilytä palavia esineitä uunitilassa. Ne voivat syttyä palamaan, kun laite kytketään päälle. Palovamman vaara!

Jos uunitilassa on savua, älä avaa laitteen luukkuja. Irrota verkkopistoke.

Älä kytke laitetta päälle ilman, että uunissa on ruokaa. Se saattaa ylikuormittua. Poikkeuksena on pikainen astiatesti (ks. luku Mikroaaltouuni, astiat).

Älä käytä mikroaaltolaitetta ilman pyörivää lautasta.

Älä laita elintarvikkeita suoraan pyörivälle lautaselle. Käytä aina astiaa.

Ylikiehunut neste ei saa päästä pyörivän lautasen käyttölaitteen kautta laitteen sisäosiin. Valvo tapahtumaa. Käytä lyhyttä toiminta-aikaa ja lisää aikaa tarvittaessa.

Ole varovainen ruokalajien kanssa, joiden valmistuksessa käytetään väkevää alkoholijuomaa (esimerkiksi konjakki, rommi).

Alkoholi höyrystyy korkeassa lämpötilassa.

Epäedullisissa olosuhteissa alkoholihöyryt voivat syttyä palamaan laitteessa. Palovamman vaara!

Käytä väkeviä alkoholijuomia vain pieniä määriä ja avaa laitteen luukku varovasti.

## Laitteen luukku ja tiiviste



Älä ota laitetta käyttöön, jos laitteen luukku on vaurioitunut. Mikroaaltoenergiaa voi päästä ulos. Soita huoltopalveluun.

Laitteen luukun pitää mennä kunnolla kiinni. Jos tiiviste on hyvin likainen, laitteen luukku ei sulkeudu käytössä enää kunnolla. Viereiset kalusteet voivat vahingoittua. Pidä tiiviste aina puhtaana.

## Ympäristö



Oikosulun vaara!  
Älä altista laitetta voimakkaalle kuumuudelle tai kosteudelle.

Käytä laitetta vai sisätiloissa.

## Puhdistus



Älä käytä painepesuria tai höyrysuihkua. Oikosulku, sähköiskun vaara!

Puhdista laite säännöllisesti. Pinta saattaa puutteellisen puhdistuksen takia vahingoittua ja laite ruostuu ajan kuluessa. Mikroaaltoenergiaa vuotaa ulos!

## Korjaukset



Korjaukset saa suorittaa vain valmistajan kouluttama huoltoteknikko. Epäasianmukaisesti tehdyt korjaukset voivat aiheuttaa Sinulle vakavia vaaratilanteita.

Älä tee korjaus- tai huoltotyitä, joissa mikroaaltoenergialta suojaava suojus on poistettava. Soita huoltopalveluun.

Älä avaa kuorta. Laitteessa on korkeajännitettä.

Älä kytke viallista laitetta päälle. Irrota verkkopistoke. Soita huoltopalveluun.

Älä vaihda uunilamppua itse. Soita huoltopalveluun.

HUOMIO! Korjaus- ja huoltotyöt, joissa mikroaaltoenergialta suojaava suojus on poistettava, saa vahingonvaaran takia tehdä vain ammattihenkilö.

---

## Turvallisuusohjeita mikroaaltouunin käytöstä

### Elintarvikkeiden valmistus



Käytä mikroa yksinomaan elintarvikkeiden valmistamiseen. Muu käyttö voi olla vaarallista ja aiheuttaa vahinkoja. Esimerkiksi lämmitetyt jyvät tai



viljatyynyt voivat syttyä palamaan vielä tuntien kuluttua. Palovaara!

Lapset saavat käyttää mikroaaltolaitetta vasta kun olet opettanut heitä. Lasten täytyy osata käyttää laitetta oikein ja ymmärtää ne vaarat, joihin käyttöohjeissa viitataan.

### Mikroaaltoteho- ja aika

Älä säädä liian suurta mikroaaltotehoa tai -aikaa. Elintarvikkeet voivat syttyä palamaan. Laitte voi vahingoittua. Palovaara!  
Noudata käyttöohjeiden ohjeita.

### Astia

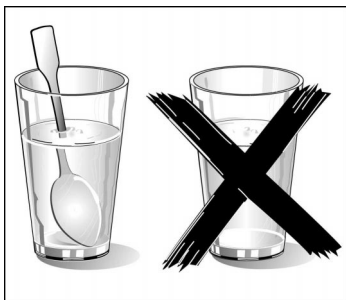
Älä käytä astioita, jotka eivät sovi mikroaaltouuniin. Posliinisten tai keraamisten astioiden kahvoissa ja kansissa on usein pieniä reikiä. Näiden reikien takana on ontto tila. Onttoon tilaan päässyt kosteus voi aiheuttaa osan halkeamisen. Loukkaantumisvaara!  
Kuumennetut ruoat hehkuvat lämpöä. Astia voi myös kuumentua. Palovamman vaara!  
Ota astia ja varusteet aina patalapuilla laitteesta.

### Pakkaukset

Älä lämmitä ruokia lämpimänäpitolappauksissa. Palovaara!  
Älä lämmitä elintarvikkeita muovi-, paperi- tai muissa helposti palavissa astioissa ilman valvontaa.

Ilmatiiviisti suljettujen elintarvikkeiden pakkaus voi mennä rikki. Palovamman vaara!  
Noudata pakkauksen ohjeita. Ota ruoka aina ulos patalapuilla.

### Juomat



Nesteitä kuumennettaessa voi esiintyä viivästynttä kiehumista. Se tarkoittaa sitä, että kiehumislämpötila saavutetaan ilman että tyypillisiä höyrykuplia esiintyy. Jo astian pienikin tärinä voi aiheuttaa sen, että kuuma neste kiehuu yhtäkkiä voimakkaasti yli tai roiskuu. Palovamman vaara!  
Laita aina nesteitä kuumentuessa lusikka astiaan. Siten vältät viivästyneen kiehumisen.  
Älä kuumenna juomia suljetuissa astioissa. Räjähdyksivaara!

Älä kuumenna alkoholijuomia liian kuumaksi.  
Räjähdysvaara!

## Vauvanruoka



Älä lämmitä vauvanruokia suljetuissa astioissa. Poista aina kansi tai tutti.  
Sekoita tai ravista kunnolla lämmittämisen jälkeen.  
Siten lämpö jakautuu tasaisesti. Palovamman vaara!  
Tarkasta lämpötila ennen kuin annat ravintoa lapselle.

## Elintarvikkeet, joissa on kuori tai nahka



Älä kypsennä munia kuorineen. Älä lämmitä kovaksikeitettyjä munia. Ne voivat räjähtää rikki. Sama koskee myös kuorellisia eläimiä tai äyriäisiä.  
Palovamman vaara!  
Paistetuissa munissa tai lasissa olevien munien keltuainen on ensin rikottava.

Elintarvikkeissa, joissa on kiinteä kuori, esim. omenat, tomaatit, perunat, makkarat, kuori voi mennä rikki.  
Pistele kuoreen tai nahkaan reikiä ennen lämmittämistä.

## Elintarvikkeiden kuivaus

Älä kuivaa elintarvikkeita mikrossa. Palovaara!

## Elintarvikkeet, joissa on niukasti nestettä



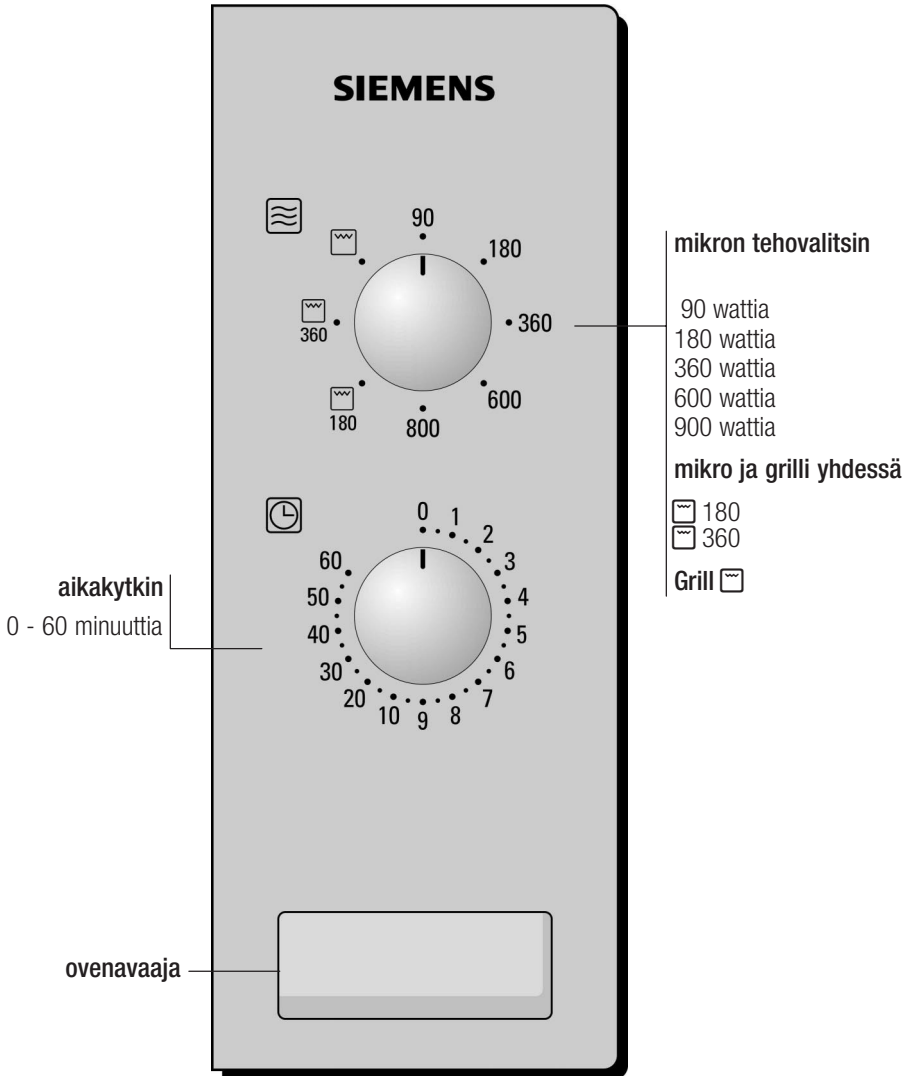
Älä sulata tai lämmitä elintarvikkeita, joissa on niukasti nestettä, kuten esim. leipää liian suurella teholla tai liian pitkään. Palovaara!

## Ruokaöljy



Älä lämmitä ruokaöljyä pelkästään mikrossa.  
Palovaara!

# Ohjauspaneeli



---

# Uunitoiminnot

## Mikroaallot

Mikroaallot muuttuvat elintarvikkeissa lämmöksi. Toiminto sopii nopeaa sulattamista, lämmittämistä ja kypsentämistä varten.

Mikroaaltotehot:

- 800 W Nesteiden kuumentamiseen.
- 600 W Ruokien kuumentamiseen ja kypsentämiseen.
- 360 W Lihan kypsentämiseen ja arkojen ruokien lämmittämiseen.
- 180 W Pakasteiden sulattamiseen ja kypsentämiseen.
- 90 W Arkojen pakasteruokien sulattamiseen.

## Grillaus

Tällä tavoin voidaan grillata pihvejä, makkaroita, kalaa tai kuorruttaa lämpimiä voileipiä.

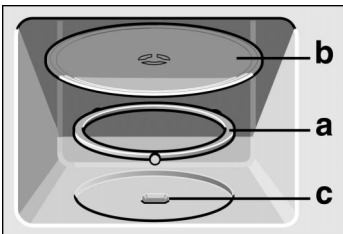
## Mikroaaltouunin ja grillin yhdistelmä

Tässä tapauksessa mikroaaltouuni ja grilli ovat samanaikaisesti päällä. Ruusta tulee pinnaltaan rapeaa ja se ruskistuu kauniisti, mutta tämä tapahtuu paljon nopeammin ja samalla säästyy energiaa.

---

# Varusteet

## Pyörivä lautasen

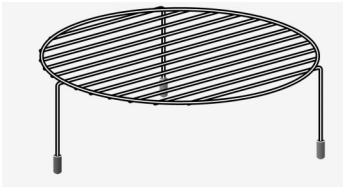


Pyörivän lautaseen asennus:

1. Aseta kannatin **a** käyttömekanismiin **c**, kypsymistilan pohjan keskelle.
2. Aseta pyörivä lautasen **b** kannattimen **a** päälle.

Laitetta saa käyttää ainoastaan pyörivän lautaseen kanssa. Varmista, että lautaseen kannatin on lukkiutunut kunnolla. Pyörivä lautasen voi pyöriä myötä- tai vastapäivään.

## Ritilä



Ritilä, jonka päällä voidaan grillata pihvejä ja makkaroita tai kuoruttaa lämpimiä voileipiä. Ritilää voidaan käyttää myös alustana, esim. matalille laatikkovuoleille.

## Lisävaruste


Lisävarusteita voit ostaa huoltopalvelusta tai erikoisliikkeestä. Muista ilmoittaa HZ-numero.

Höyrykeitin	HZ 86 D 000
-------------	-------------

# Ennen ensimmäistä käyttöä

## Kypsymistilan lämmittäminen

Uutuuden hajun poistamiseksi, lämmitä suljettua, tyhjää kypsymistilaa 10 minuutin ajan pyörivän lautasen ollessa paikallaan.

1. Aseta tehonvalitsin kohtaan grillaus .
2. Säädä aikakytkimellä 10 minuuttia.

Kun aika on mennyt umpeen, kuulet äänimerkin. Avaa laitteen luukku.

# Mikroaallot

Mikroaallot muuttuvat elintarvikkeissa lämmöksi. Mikroaallot soveltuvat ruokien nopeaan sulattamiseen, lämmittämiseen ja kypsentämiseen.

Mikroaaltouunia voidaan käyttää yksin tai grillin kanssa yhdistelmänä.

Kokeile mikroaaltouunin käyttöä heti aluksi. Kuumenna esimerkiksi 1 kupillinen teevettä.

Käytä isoa kuppia ilman kulta- tai hopeakoristeita ja laita teelusikka kuppiin.

1. Säädä tehovalitsin 800 wattiin.
2. Säädä kypsymisajaksi 2 minuutti aikakytkimestä. 2 minuutin kuluttua kuuluu äänimerkki. Teevesi on kuumaa.

Juodessasi teetä, voit samalla vielä kerran lukea käyttöohjeiden alussa olevat turvallisuusohjeet. Ne ovat erittäin tärkeitä.

---

## Astia

### Sopiva astia

Sopivia astioita ovat lämpöäkestävät lasi-, lasikeramiikka-, posliini-, keramiikka-astiat tai lämpötilankestävät muoviastiat. Näistä materiaaleista mikroaallot pääsevät läpi.

Voit käyttää myös tarjoiluastioita. Siten sinun ei tarvitse vaihtaa ruokaa astiasta toiseen. Käytä kulta- ja hopeakoristeisia astioita vain, jos valmistaja takaa, että ne sopivat mikroaaltouuniin.

### Sopimaton astia

Metalliaastiat ovat sopimattomia. Metallista mikroaallot eivät pääse läpi. Ruoka jää suljetussa metalliaastiassa kylmäksi.

Huomio! Metallia, esim. lusikka lasissa, täytyy olla vähintään 2 cm päässä uunin seinistä ja luukun sisäpuolelta. Kipinät voivat rikkoa luukun lasin.

### Astiatesti

Älä laita mikroa päälle ilman ruokaa. Poikkeuksena on seuraava astiatesti.

Jos et ole varma, sopiiko astiasi mikroon, suorita seuraava testi:

Laita tyhjä astia ½ - 1 minuutiksi täydellä teholla laitteeseen. Tarkasta lämpötila välillä. Astian pitäisi olla kylmä tai ruumiinlämpöinen. Jos se kuumenee tai siitä lähtee kipinöitä, se ei ole sopiva.

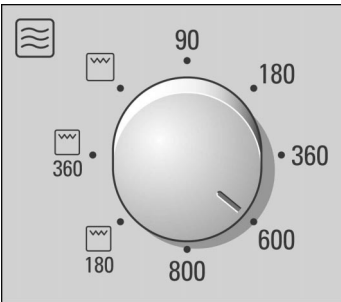
# Mikroaaltotehot

## Mikroaaltotehot

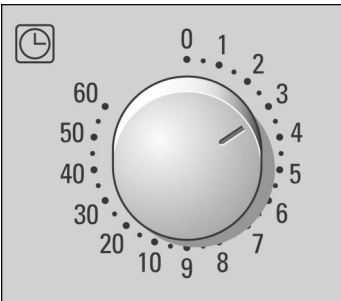
800 wattia	Nesteiden kuumentamiseen.
600 wattia	Ruokien kuumentamiseen ja kypsentämiseen.
360 wattia	Lihan kypsentämiseen ja arkojen ruokien lämmittämiseen.
180 wattia	Pakasteiden sulattamiseen ja kypsentämiseen.
90 wattia	Arkojen pakasteruokien sulattamiseen.

## Toimi näin:

Esimerkki:  
Mikroaaltoteho 600 W,  
3 minuuttia



1. Säädä tehovalitsin haluttuun mikroaaltotehoon.



2. Säädä kypsyisaika aikakytimestä. Mikäli haluttu kypsyisaika on 2 minuuttia lyhyempi, on aikakytin väännettävä ensin 2 minuutin rajan yli ja sen jälkeen taaksepäin haluttuun aikaan.

Mikroaaltouuni käy nyt säädetyn ajan verran. Kypsymisajan päätyttyä kuuluu äänimerkki.

## Kypsymisajan muuttaminen

Voit muuttaa kypsymisajan milloin tahansa.

## Ennenaikainen lopetus

Mikroaaltouuni kytkeytyy pois päältä, kun asetat aikakytkimen asentoon "0".

## Huomautuksia

Jos avaat uuniluukun käytön aikana, mikroaaltouunin toiminta keskeytyy ja säädetty aika pysähtyy. Kun suljet luukun, mikron käynti jatkuu.

Mikäli taulukoista löytyy kaksi mikroaaltotehoa ja kypsymisaikaa koskevaa arvoa, on ensin säädettävä ensimmäinen arvo ja toinen vasta äänimerkin jälkeen.

---

# Taulukot ja ohjeet

---

## Huomautuksia taulukoista

Seuraavista taulukoista löytyy mikroaaltouunin eri käyttömahdollisuudet ja säätöarvot.

Taulukoissa annetut ajat ovat ohjearvoja. Ne riippuvat käytetyistä astioista sekä elintavikkeiden laadusta, lämpötilasta ja lajista.

Taulukoissa on usein annettu kypsymisajan aikavälit. Aloita lyhyemmällä kypsymisajalla ja pidennä sitä tarpeen mukaan.

Käyttämäsi määrät eivät välttämättä vastaa taulukoissa annettuja.

Nyrkkisäätonä pätee:

kaksinkertainen määrä - lähes kaksinkertainen kypsymisaika,  
puolet määrästä - puolet kypsymisajasta.

Aseta astiat aina pyörivälle lautaselle.

---

## Sulattaminen

Aseta pakasteet avoimessa astiassa pyörivälle lautaselle.



Lihaa, lintua tai kalaa sulatettaessa muodostuu nestettä. Poista se kääntämisen yhteydessä, äläkä missään tapauksessa käytä sitä tai annan sen koskettaa muita elintarvikkeita.

Käännä tai sekoita pakasteita välillä 1-2 kertaa. Isoja paloja tulee kääntää useita kertoja.

Anna sulaneen palan olla vielä noin 10 - 20 minuuttia huoneenlämmössä, jotta lämpö tasaantuisi. Jos sulatettavana on lintu, voit nyt poistaa siitä sisäelimet. Lihan käsittelyä voidaan jatkaa, vaikka se olisi sisältä vielä hieman jäänyt.

	<b>Määrä</b>	<b>Mikroaaltoteho,W Toiminta-aika,minuuteissa</b>	<b>Huomautuksia</b>
Liha, kiinteä pala, nauta, sika, vasikka (luinen tai luuton)	800 g	180 W, 15 min. + 90 W, 10 - 20 min.	
	1000 g	180 W, 20 min. + 90 W, 15 - 25 min.	
	1500 g	180 W, 30 min. + 90 W, 20 - 30 min.	
Liha, palasina tai siivuina, nauta, sika, vasikka	200 g	180 W, 2 min. + 90 W, 4 - 6 min.	Irraita osat toisistaan, kun käännät pakasteen.
	500 g	180 W, 5 min. + 90 W, 5 - 10 min.	
	800 g	180 W, 8 min. + 90 W, 10 - 15 min.	
Jauheliha, sikanauta	200 g	90 W, 10 min.	Purista palat latteiksi, ennen kuin pakastat ne. Käännä pakaste useita kertoja sulatuksen aikana ja poista sulaneet lihat.
	500 g	180 W, 5 min. + 90 W, 10 - 15 min.	
	800 g	180 W, 8 min. + 90 W, 10 - 20 min.	
Linnut tai linnunpalat	600 g	180 W, 8 min. + 90 W, 10 - 15 min.	
	1200 g	180 W, 15 min. + 90 W, 20 - 25 min.	
Kala, Filee, kalapihvi, siivut	400 g	180 W, 5 min. + 90 W, 10 - 15 min.	Irraita sulaneet osat toisistaan.
Kala kokonaisena	300 g	180 W, 3 min. + 90 W, 10 - 15 min.	Peitä herkkimät osat alumiinifoliolla.
	600 g	180 W, 8 min. + 90 W, 20 - 30 min.	
Vihannekset, esim. herneet	300 g	180 W, 10 - 15 min.	
Hedelmät, esim. vadelma	300 g	180 W, 7 - 10 min.	Sekoita välillä varovasti ja irroita sulaneet osat toisistaan.
	500 g	180 W, 8 min. + 90 W, 5 - 10 min.	
Voi	125 g	180 W, 1 min. + 90 W, 2 - 3 min.	Poista pakkaus kokonaan
	250 g	180 W, 1 min. + 90 W, 3 - 4 min.	
Leipä, kokonainen	500 g	180 W, 6 min. + 90 W, 5 - 10 min.	
	1000 g	180 W, 12 min. + 90 W, 10 - 20 min.	

	Määrä	Mikroaaltoteho, W Toiminta-aika, minuiteissa	Huomautuksia
Kakku, kuivana esim. vuokakakku	500 g 750 g	90 W, 10 - 15 min. 180 W, 5 min. + 90 W, 10 - 15 min.	Irroita kakunpalat toisistaan, kun käännät ne. Kakut ilman kuorrutusta, kermavaahtoa ja kreemiä.
Kakku, mehukas, esim. hedelmäkakku, rahkakakku	500 g 750 g	180 W, 5 min. + 90 W, 15 - 20 min. 180 W, 7 min. + 90 W, 15 - 20 min.	Kakut ilman kuorrutusta ja hyytelöä.

## Pakasteiden sulattaminen, kuumentaminen ja kypsentaminen

Ota valmisruoat pois pakkauksesta.

Mikroaaltouunikäyttöön tarkoitetuissa astioissa ruoat lämpenevät nopeammin ja tasaisemmin. Ruoan eri komponenttien lämpenemisnopeudet voivat poiketa toisistaan.

Matalien ruokien kypsymisaika on lyhyempi kuin korkeiden. Jaa ruoat mahdollisimman tasaisesti astiaan. Älä aseta elintarvikkeita päällekkäin.

Ruoat on aina peitettävä. Mikäli sinulla ei ole sopivaa kantta astialle, voit käyttää lautasta tai mikroaaltouunikäyttöön soveltuvaa erikoisfoliota.

Sekoita ja käännä ruokia välillä 2 - 3 kertaa.

Anna sulaneen palan seistä vielä noin 2 - 5 minuuttia, jotta lämpö tasaantuisi.

Ruokien oma maku säilyy ennallaan. Tämän takia ei tarvitse käyttää paljon suolaa tai mausteita.

	Määrä	Mikroaaltoteho, W Toiminta-aika, minuiteissa	Huomautuksia
Menu, lautasruoka, valmisruoka 2-3 komponenttia	300-400g	600 W, 8 - 11 min.	
Keitot	400 g	600 W, 8 - 10 min.	
Muhennokset	500 g	600 W, 10 - 13 min.	
Liha kastikkeessa, esim. palapaisti	500 g	600 W, 12 - 17 min.	Irroita lihanpalat toisistaan, kun sekoitat kastiketta.

	Määrä	Mikroaaltoteho, W Toiminta-aika, minuuteissa	Huomautuksia
Kala, esim. filee	400 g	600 W, 10 - 15 min.	Lisää tarvittaessa vettä, sitruunamehua tai viiniä.
Laatikot, esim. lasagne, cannelloni	450 g	600 W, 10 - 15 min.	
Lisukkeet, Riisi, makaroni	250 g 500 g	600 W, 3 - 5 min. 600 W, 8 - 10 min.	Lisää hieman nestettä.
Vihannekset, esim. herneet, parsakaali, porkkanat	300 g 600 g	600 W, 8 - 10 min. 600 W, 14 - 17 min.	Lisää astiaan niin paljon vettä, että pohja peittyy.
Kermapinaatti	450 g	600 W, 11 - 16 min.	Kypsennä ilman vettä.

## Ruokien kuumentaminen

Ota valmisruoat pois pakkauksesta.

Mikroaaltouunikäyttöön tarkoitetuissa astioissa ruoat lämpenevät nopeammin ja tasaisemmin. Ruoan eri komponenttien lämpenemisnopeudet voivat poiketa toisistaan.



Kun lämmität nesteitä, laita astiaan aina kahvilusikka, jotta kiehuminen ei pääse vivästymään. Viivästynyt kiehuminen tarkoittaa, että kaasukuplia ei synny, vaikka nesteen kiehumispiste on saavutettu. Jos astiaan kohdistuu pienintäkin tärinää, voi kuuma neste yhtäkkiä kiehua yli tai räiskyä. Seurauksena voi olla loukaantumisia tai palovammoja.

Ruoat on aina peitettävä. Mikäli sinulla ei ole sopivaa kantta astialle, voit käyttää lautasta tai mikroaaltouunikäyttöön soveltuvaa erikoisfoliota.

Sekoita ja käännä ruokia kuumentamisen aikana useita kertoja. Tarkista lämpötila.

Anna lämmitettyjen ruokien seistä vielä noin 2 - 5 minuuttia, jotta lämpö tasaantuisi.

	Määrä	Mikroaaltoteho, W Toiminta-aika, minuuteissa	Huomautuksia
Menu, lautasruoka, valmisruoka 2-3 komponenttia	300 - 400 g	600 W, 10 - 15 min.	
Juomat	150 ml 300 ml 500 ml	800 W, 1 - 2 min. 800 W, 2 - 3 min. 800 W, 3 - 4 min.	Laita lusikka astiaan. Älä kuumenna alkoholipitoisia juomia liikaa. Tarkista välillä.
Vauvanruoka, esim. tuttipullo	50 ml 100 ml 200 ml	360 W, n. ½ min. 360 W, n. 1 min. 360 W, n. 1½ min.	Ilman kantta ja tuttiesaa. Ravista hyvin kuumentamisen jälkeen. Tarkista ehdottomasti lämpötila!
Keitto, 1 kupillinen 2 kupillista	200 g 400 g	600 W, 2 - 3 min. 600 W, 4 - 5 min.	
Liha kastikkeessa	500 g	600 W, 8 - 11 min.	Irroita lihasiivut toisistaan.
Muhennos	400 g 800 g	600 W, 6 - 8 min. 600 W, 8 - 11 min.	
Vihannekset, 1 annos 2 annosta	150 g 300 g	600 W, 2 - 3 min. 600 W, 3 - 5 min.	Lisää hieman nestettä.

## Ruokien kypsentyminen

Matala ruoka lämpiää nopeammin kuin korkea. Levitä siksi ruoka mahdollisimman litteästi astiaan.

Kypsennä ruokia kannellisissa astioissa. Sekoita tai käännä ruokia välillä.

Ruokien oma maku säilyy ennallaan. Tämän takia ei tarvitse käyttää paljon suolaa tai mausteita.

Matalien ruokien kypsymisaika on lyhyempi kuin korkeiden. Jaa ruoat mahdollisimman tasaisesti astiaan. Älä laita elintarvikkeita päällekkäin, mikäli mahdollista.

Anna kypsennettyjen ruokien seistä vielä noin 2 - 5 minuuttia, jotta lämpö tasaantuisi.

	<b>Määrä</b>	<b>Mikroaaltoteho, W Toiminta-aika, minuiteissa</b>	<b>Huomautuksia</b>
Broileri, kokonainen, ilman sisäelimiä, tuore	1200 g	600 W, 25 - 30 min.	Käännä, kun puolet ajasta on kulunut.
Kalafilee, tuore	400 g	600 W, 5 - 10 min.	
Vihannekset, tuore	250 g 500 g	600 W, 5 - 10 min. 600 W, 10 - 15 min.	Leikkaa vihannekset samankokoisiksi palasiksi. Lisää 1 - 2 rkl. vettä 100 g vihanneksia kohti.
Lisukkeet, esim. peruna	250 g 500 g 750 g	600 W, 8 - 10 min. 600 W, 11 - 14 min. 600 W, 15 - 22 min.	Leikkaa perunat samankokoisiksi palasiksi. Täytä astiaan vettä siten, että vedenpinta on 1 cm korkeudella, sekoita. Lisää kaksinkertainen vesimäärä.
Riisi	125 g 250 g	600 W, 5 - 7 + 180 W 12 - 15 min. 600 W, 6 - 8 + 180 W 15 - 18 min.	Lisää kaksinkertainen vesimäärä.
Makeat ruoat, esim. vanukas (instantti), hedelmät, kiisseli	500 ml 500 g	600 W, 6 - 8 min. 600 W, 9 - 12 min.	Sekoita vanukasta aika ajoin vispilällä 2 - 3 kertaa.

## Ohjeita mikron käytöstä

### Valmistetuille ruokamäärille ei löydy säätöohjeita.

Voit pidentää tai lyhentää kypsymisaikaa seuraavan nyrkkisäännön mukaan:  
kaksinkertainen määrä = melkein kaksinkertainen aika  
puolet määrästä = puolet ajasta

### Ruoka on liian kuivaa.

Aseta seuraavalla kerralla lyhyempi kypsymisaika tai valitse alhaisempi mikroaaltoteho. Peitä ruoka ja lisää enemmän nestettä.

### Ruoka ei ole vielä sulanut, kuumaa tai kypsää kun aika on mennyt umpeen.

Aseta pitempi aika. Suuremmat määrät ja korkeammat ruokalajit vaativat enemmän aikaa.

**Kun aika on mennyt umpeen, ruoka on reunoilta liian kuumaa, mutta keskeltä se ei ole vielä valmista.**

Sekoita välillä ja valitse seuraavalla kerralla alempi teho ja pitempi kypsymisaika.

**Sulatuksen jälkeen lintu tai liha on päältä kypsää, mutta keskeltä vielä jäässä.**

Valitse seuraavalla kerralla alhaisempi mikroaaltoteho. Suuria määriä sulatettaessa, käännä elintarvikkeita useamman kerran.

Lihaa, lintua tai kalaa sulatettaessa muodostuu nestettä. Poista se kääntämisen yhteydessä, äläkä missään tapauksessa käytä sitä tai annan sen koskettaa muita elintarvikkeita.

## Huomautus

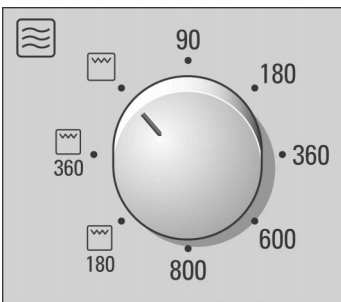
Luukun lasille, sisäseinämille ja pohjalle voi muodostua kondenssivettä. Tämä on normaalia, eikä vaikuta mikroaaltouunin toimintaan. Pyyhi kondenssivesi pois kypsennyksen päätyttyä.

# Grillaus

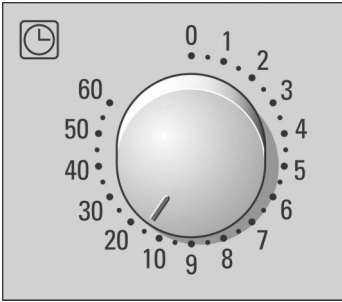
Tehokas grilli huolehtii tehokkaasta pintalämmöstä ja elintarvike ruskistuu tasaisesti.

## Toimi näin

Esimerkki:  
Grilli ☐, 15 minuuttia.



**1.** Aseta tehonvalitsin kohtaan ☐.



2. Säädä aikakytkimellä 15 minuuttia.

**Kypsymisaika on kulunut umpeen**

Kuulet äänimerkin. Laite sammuu.

**Korjaaminen**

Voit korjata asetettua kypsymisaikaa milloin tahansa.

**Laitteen pysäyttäminen**

Avaa laitteen luukku. Luukun sulkemisen jälkeen säädetty kypsymisaika kuluu taas.

**Asetusten poisto**

Käännä aikakytkin nollaan. Säädä uudelleen.

## Grillaustaulukko

Grillaa aina luukun ollessa kiinni, esikuumennus ei ole tarpeellista.

Kaikki annetut arvot ovat ohjearvoja, jotka vaihtelevat elintarvikkeiden laadun mukaan.

Aseta grilliritilä pyörivälle lautaselle.

	Määrä	Varusteet	Aikaminuuteissa
Paahtoleivän esipaahtaminen	2 - 4 viipaletta	Ritilä	1. puoli: n. 2 - 4 min. 2. puoli: n. 2 - 3 min.
Paahtoleivän kuorruttaminen	2 - 4 viipaletta	Ritilä	Päällysteestä riippuen: n. 5 -7 min.
Keittojen kuorruttaminen, esim. sipulikeitto	2 - 4 lautasellista	Pyörivä lautanen	15 - 20 min.

# Mikron ja grillin yhteiskäyttö

Grilli ja mikro ovat yhtäaikaan käytössä.


Seuraavat yhdistelmät ovat mahdollisia:

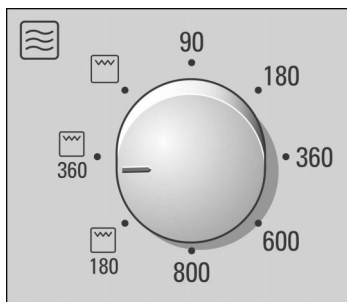
grilli + 180 W

grilli + 360 W

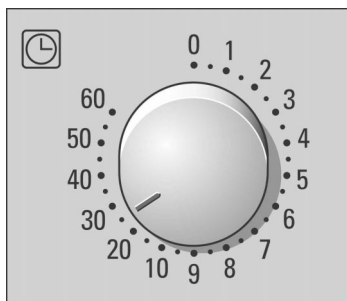
## Toimi näin

Esimerkki:

 360, 25 minuuttia.



1. Säädä tehonvalitsimella  360.



2. Säädä aika aikakytkimellä.

Kun aika on mennyt umpeen, kuulet äänimerkin.

## Ohje

Jos avaat laitteen luukun käytön aikana, mikrokäyttö keskeytyy ja säädetty aika pysähtyy. Luukun sulkemisen jälkeen mikro toimii taas.

Jos ruoka tarvitsee yli 60 minuuttia, säädä loppuaika äänimerkin jälkeen.



## Grillin ja mikron yhdistelmä

Laita astia aina pyörivälle alustalle, älä peitä ruokaa.

Käytä paistamiseen korkeaa vuokaa. Kypsymistila pysyy puhtaampana.

Käytä laatikoille ja paistoksille suurta, matalaa astiaa. Kapeassa, korkeassa astiassa valmistus kestää kauemmin ja ruoasta tulee tummempaa päältä.

Tarkista, sopiiko astia kypsymistilaan. Se ei saa olla liian suuri, pyörivän alustan täytyy pystyä pyörimään.

Säädä aina suurin mahdollinen kypsymisaika. Tarkasta ruoka lyhyemmän annetun ajan jälkeen.

Anna lihan vetäytyä ennen leikkaamista 5 - 10 minuuttia. Lihaneste jakautuu tasaisesti eikä valu ulos leikatessa.

Laatikat ja paistokset annetaan jälkikypsyä sammutetussa laitteessa vielä 5 minuutin ajan.

	<b>Määrä</b>	<b>Mikroaaltoteho, W kypsymisaika minuuteissa</b>	<b>Varusteet</b>	<b>Ohje</b>
Sianlihapaisti, esim. niskapala	n. 750 g	360 W + grilli 40 - 50 min.	Pyörivä lautanen	Käännä 1 - 2 kertaa.
Lihamureke	n. 750 g	360 W + grilli 25 - 35 min.	Pyörivä lautanen	Kork. 6 cm korkea.
Broilerinpalat, pienet, esim. broilerinkoipi tai -siipi	n. 800 g	360 W + grilli 25 -35 min.	Astia ritilällä	Laita nahkapuoli ylöspäin. Älä käännä.
Broilerinsiipi, marinoitu, pakaste	n. 800 g	360 W + grilli 15 -25 min.	Astia ritilällä	Älä käännä.
Makaronilaatikko (esikypsennetyistä aineksista)	n. 1000 g	360 W + grilli 25 -35 min.	Pyörivä lautanen	Ripottele juustoa päälle. Kork. 5 cm korkea.
Perunagratiini (raaoista perunoista)	n. 1000 g	360 W + grilli 30 -40 min.	Pyörivä lautanen	Kork. 4 cm korkea.
Kala, kuorutettu	n 400 g	360 W + grilli 20 -25 min.	Pyörivä lautanen	Sulata pakastekala ensin.
Rahkapiirakka	n. 1000 g	360 W + grilli 30 -35 min.	Pyörivä lautanen	Kork. 5 cm korkea.
Vihannesvartaat	4 - 5 kpl	180 W + grilli 15 -20 min.	Ritilä	Käytä puutikkuja.
Kalavartaat	4 - 5 kpl	180 W + grilli 10 -15 min.	Ritilä	Käytä puutikkuja.

	Määrä	Mikroaaltoteho, W kypsymisaika minuuteissa	Varusteet	Ohje
Pekoniviipaleet	n. 8 viipaletta	180 W + grilli 10 -15 min.	Ritilä	

## Testatut ruoat EN 60705 mukaan

Mikroaaltolaitteiden laatu ja toiminto on tarkastettu tarkastuslaitoksella näiden ruokien perusteella.

### Kypsennys mikroaaltouunissa

Ruokalaji	Mikroaaltoteho W, kypsymisaika minuuteissa	Huomautus
Munamaito, 565 g	180 W, 25 - 30 min + 90 W, 20 - 25 min	Pyrex-vuoka 20 x 17 cm, asetä pyörivälle lautaselle
Sokerikakku	600 W, 8 - 10 min	Pyrex-vuoka Ø 22 cm, asetä pyörivälle lautaselle
Lihamureke	600 W, 20 - 25 min	Pyrex-vuoka, asetä pyörivälle lautaselle

### Sulatus mikroaaltouunissa

Ruokalaji	Mikroaaltoteho W, kypsymisaika minuuteissa	Huomautus
Liha	180 W, 5 - 7 min + 90 W, 10 - 15 min	Pyrex-vuoka Ø 22 cm, asetä pyörivälle lautaselle

### Kypsennys mikron yhdistelmällä

Ruokalaji	Mikroaaltoteho W, kypsymisaika minuuteissa	Huomautus
Perunagratiini	Grilli +360 W, 35-40	Pyrex-vuoka Ø 22 cm, asetä pyörivälle lautaselle

---

# Hoito ja puhdistus



Oikosulun vaara!

Älä käytä painepesuria tai höyrysuihkua.



Sähköiskun vaara!

Älä upota laitetta veteen tai puhdista sitä vesisuihkun alla.



Palovamman vaara!

Älä puhdista laitetta heti pois päältä kytkemisen jälkeen. Anna laitteen jäähtyä.

Älä käytä voimakkaita tai hankaavia puhdistusaineita. Pinta voi vaurioitua. Jos sellaista ainetta pääsee etupaneeliin, pyyhi se heti vedellä pois.

metallista puhdistuslastaa laitteen luukun lasin puhdistamiseen.

metallista puhdistuslastaa tiivisteiden puhdistamiseen.

kovia hankaustyynyjä tai puhdistussieniä.

Huuhtelee uudet sieniliinat huolellisesti ennen käyttöä.

---

## Puhdistusaine

Irrota ennen puhdistusta verkkopistoke tai kytke sulake sulakerasiassa pois päältä.

Puhdista laitteen ulkopinta ja kypsennystila kostealla liinalla ja miedolla puhdistusaineella. Kuivaa puhtaalla liinalla.

---

### Laiteen ulkopuoli

#### teräsetupaneelilla

Poista kalkki-, rasva-, tärkkelys- ja valkuaistahrat välittömästi.

Anna kaikkien osien ja ulkopinnan kuivua hyvin ennen kuin käytät laitetta.

Huoltopalvelusta tai erikoisliikkeestä on saatavana erityisiä teräksenpuhdistusaineita.

Älä käytä puhdistukseen metallista puhdistuslastaa.

---

### Kypsennystila

Anna sisäpintojen kuivua kunnolla.

<b>Syvennys kypsennystilassa</b>	Kosteaa liina, vettä ei saa päästä pyörivän lautasen käyttölaitteen kautta laitteen sisäosiin.
<b>Pyörivä lautanen ja rullarengas</b>	Astianpesuaineliuos. Varmista, että pyörivä lautanen lukkiutuu kunnolla, kun laitat sen takaisin paikalleen.
<b>Ritilä</b>	Kuuma astianpesuaineliuos. Teräksen puhdistusaine tai astianpesukone.
<b>Luukun pinnat</b>	Lasinpesuaine Älä käytä puhdistukseen metallista puhdistuslastaa.
<b>Tiiviste</b>	Astianpesuaineliuos, kuivaa pehmeällä liinalla. Älä käytä puhdistukseen metallista puhdistuslastaa.

## Ohjeita toimintahäiriöiden varalle

Jos laitteeseen tulee häiriö, on kyseessä usein vain pikkuseikka. Ennen kuin soitat huoltoon, tarkista ensin, onko seuraavista ohjeista apua:

<b>Häiriö</b>	<b>Mahdollinen syy</b>	<b>Huomautuksia/toimenpide</b>
Laite ei toimi.	Pistoke ei ole pistorasiassa.	Aseta pistoke pistorasiaan.
	Sähkökatko.	Tarkista, toimiiko keittiön valo.
Mikroaaltouuni ei käynnisty.	Luukku ei ole kokonaan kiinni.	Tarkista, onko luukun väliin jäänyt ruoantähteitä.
	Aikakytintä ei ole säädetty.	Sääädä sopiva kypsymisaika aikakytimestä.
Ruoka lämpenee hitaammin kuin tavallisesti.	Mikroaaltoteho on säädetty liian pieneksi.	Valitse korkeampi teho.
	Ruokamäärä on tavallista suurempi.	Kaksinkertainen määrä - lähes kaksinkertainen aika.
	Ruoka on tavallista kylmempää.	Sekoita tai käännä ruoka välillä.

Häiriö	Mahdollinen syy	Huomautuksia/toimenpide
Pyörivä lautanen aiheuttaa raapivan tai hankaavan äänen.	Pyörivän lautasen käyttömekanismi on likaantunut tai sinne on joutunut vieras esine.	Kannatinteline ja kypsennystilan syvennys puhdistetaan

**Korjaukset saa tehdä ainoastaan koulutetut huoltoteknikot.** Ammattitaidottomasti tehdyistä korjauksista saattaa aiheutua vakavia vahinkoja.

## Huoltopalvelu

Jos laitteesi tarvitsee korjausta, käänny huoltopalvelumme puoleen. Lähimmän huoltopisteen osoitteen ja puhelinnumeron löydät puhelinluettelosta. Voit myös soittaa keskushuoltopisteeseen, kun haluat tietää, missä on sinua lähimpänä oleva huoltopiste.

### E-numero ja FD-numero

Ilmoita huoltohenkilöille aina laitteesi tuotenumero (E-nro) ja valmistusnumero (FD-nro). Numerot on merkitty tyyppikilpeen, jonka näet oikealla puolella, kun avaat kypsymistilan luukun. Jotta sinun ei tarvitsisi häiriötapauksessa etsiä laitteesi numeroita, merkitse ne tähän jo nyt.

E-nro	FD-nro
Huoltopalvelu 📞	

## Tekniset tiedot

Sähköliitäntä	AC220-230 V, 50 Hz
Sähköliitännän kokonaisarvo	1270 W
Mikroaaltoteho	800 W
Grilli	1000 W
Taajuus	2450 MHz
Mitat (K x L x S)	
- laite	28,0x46,2x32,0 cm
- kypsymistila	19,4x29,0x30,0 cm
Paino	13,5 kg
TÜV-tarkastettu	kyllä
CE-merkki	kyllä

Tämä laite vastaa standardeja EN 55011 tai CISPR 11.

Se on ryhmän 2, luokka B tuote.

Ryhmä 2 tarkoittaa sitä, että mikroaalloja käytetään elintarvikkeiden lämmittämiseen.

Luokka B merkitsee sitä, että laite sopii yksityisiin kotitalouksiin.



