

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.

Betjeningsvejledning	1-36
Bruksanvisning	37-71
Bruksanvisning	72-104
Käyttöohjeet	105-140

Indholdsfortegnelse

Hvad De bør være opmærksom på	4
Før installationen	4
Opstilling og tilslutning	5
Dette bør De være opmærksom på	6
Sikkerhedsanvisninger	6
Sikkerhedsanvisninger for mikrobølgefunktionen ..	8
Deres nye apparat	10
Betjeningsfeltet	10
Taster til mikrobølgeeffekter	10
Drejeknap	11
Betjeningtaster og indikatorfelt	11
Hovedafbryder on/off	12
Tilbehør	12
Før brug første gang	12
Indstille klokkeslættet	12
Rengør tilbehøret inden brug	13
Mikrobølgefunktionen	13
Fade og beholdere	13
Mikrobølge-effekterne	14
Sådan indstiller De	15
3-trins-funktion	16
Programautomatik	18
Sådan indstiller De	18
Memory	20
Gemme Memory	20
Starte Memory	21

Indholdsfortegnelse

Ændre signalets varighed	22
Pleje og rengøring	23
Rengøringsmidler	23
En fejl, hvad gør man?	24
Kundeservice	25
Tekniske data	26
Tabeller og tips	27
Optøning, opvarmning og tilberedning med mikrobølgefunktion	27
Tips om mikrobølgeovnen	32
Anvisninger om programautomatikken	33
Prøveretter iht. EN 60705	35

Hvad De bør være opmærksom på

Vigtige sikkerhedsanvisninger

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

Opbevar brugs- og monteringsanvisningen omhyggeligt. Hvis De giver apparatet videre til andre, skal De også vedlægge anvisningerne.

Før installationen

Miljøvenlig bortskaffelse



Pak apparatet ud af emballagen, og bortskaf emballagen på en miljømæssigt rigtig 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

Dette apparat er udelukkende beregnet til den private husholdning.

Følg den specielle monteringsvejledning.

Apparatet kan indbygges i et 60 cm bredt overskab (mindst 30 cm dybt og 85 cm over gulvet).

Apparatet er klart til at sluttes til strømmen via et stik, og den må udelukkende tilsluttes til en forskriftsmæssig installeret beskyttelsesstikkontakt. Sikringen skal have 10 ampere (L- eller B-automat). Netspændingen skal svare til spændingen, der er angivet på typeskiltet.

Flytning af en stikdåse eller udskiftning af ledning må udelukkende udføres af en faglært elektriker. Hvis afstanden til stikkontakten er for stor efter installationen, skal der forefindes en indretning, der gør det muligt at afbryde apparatet fra elnettet ved hjælp af en flerpolet afbryder med en kontaktafstand på min. 3 mm.

Der må ikke anvendes multistik eller forlængerledninger. Der eksisterer brandfare i tilfælde af overbelastning.

Dette bør De være opmærksom på

Sikkerheds- anvisninger



Dette apparat er udelukkende beregnet til brug i private husholdninger.
Anvend udelukkende apparatet til tilberedning af fødevarer.

Voksne eller børn må aldrig betjene apparatet alene, hvis

- de fysisk, sensorisk eller mentalt ikke er i stand til at betjene apparatet rigtigt og sikkert
- eller hvis de ikke er i besiddelse af den nødvendige viden eller erfaring til dette.

Børn og mikrobølgefunktionen



Børn må kun bruge mikrobølgefunktionen til tilberedning af madretter, når de er blevet instrueret i brugen af den. De skal kunne betjene apparatet korrekt. De skal være i stand til at forstå de faremomenter, der bliver gjort opmærksom på i brugsanvisningen.

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

Varmt tilberedningsrum

Vær forsigtig, når ovndøren åbnes. Der kan komme meget varm damp ud. Fare for forbrænding!
Hold altid børn på sikker afstand af apparatet.

Opbevar aldrig brændbare genstande i apparatet.
Brandfare!

Luk aldrig ovndøren op, hvis der er røg inde i apparatet. Fare for forbrænding! Sluk for apparatet.
Slå sikringen fra i sikringskabet.

Sæt aldrig tilslutningskabler for elektriske apparater i klemme døren i apparatet. Kablernes isolering kan smelte. Fare for kortslutning!

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.

Beskadiget ovndør eller dørtætning



Benyt aldrig mikrobølgefunktionen, hvis apparatets dør eller dørtætning er beskadiget. Der kan være risiko for, at der trænger mikrobølgeenergi ud af apparatet. Brug først mikrobølgefunktionen igen, når apparatet er blevet repareret.

Omgivelser



Beskyt apparatet mod kraftig varme og mod fugt. Fare for kortslutning!

Mangelfuld rengøring



Rengør jævnligt apparatet. Fjern altid alle rester af levnedsmidler. Ved mangelfuld rengøring kan overfladen blive ødelagt, og med tiden kan der dannes rusthuller i apparatet. Derved kan der trænge mikrobølgeenergi ud af apparatet!

Reparationer



Fagligt ukorrekte reparationer er farlige. Fare for elektrisk stød!
Kun serviceteknikere, der er uddannet af os, må udføre reparationer.

Slå sikringen fra i sikringsskabet, eller træk stikket ud af stikkontakten, hvis apparatet er defekt.
Kontakt kundeservice.

Forsøg aldrig at åbne kabinettet. Kabinettet beskytter mod, at der trænger mikrobølgeenergi ud af apparatet.

Apparatet arbejder med højspænding. Fare for elektrisk stød!

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

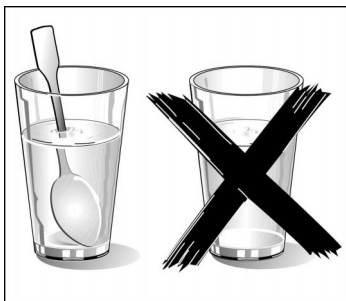


Opvarm aldrig madretter i varmholdningsemballage. Brandfare!

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 eller andre levnedsmidler 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. Også efter at der er slukket mikrobølgefunktionen, kan de springe på en eksplosionsagtig måde. Dette gælder også 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!

Deres nye apparat

Her lærer De det nye apparat at kende. Vi forklarer om betjeningsfeltet og betjeningsknapperne.

Betjeningsfeltet



Taster til mikrobølge-effekter

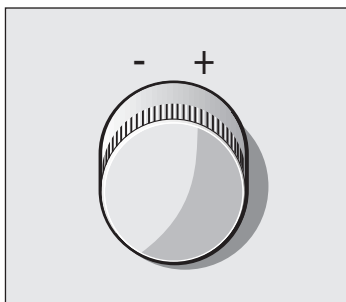
De indstiller den ønskede mikrobølgeeffekt med tasterne.

90 W	til optøning af sarte madvarer
180 W	til optøning og videre tilberedning
360 W	til tilberedning af kød og til opvarmning af sarte retter
600 W	til opvarmning og tilberedning af retter
900 W	til opvarmning af væsker

Drejeknap

Klokkeslæt, programnummer, tilberedningstid og vægt til programautomatikken indstilles med drejeknappen.

Drejeknappen kan forsænkes i alle positioner. Tryk på knappen for at få den til at gå i eller ud af hak. Drejeknappen kan drejes både til venstre og højre.



Områder

1 sec - 1.30 h	Mikrobølge-tilberedningstid Undtagelse: 900 W = 1 sec - 30 min.
Vægt	Alt efter program

Betjeningstaster og indikatorfelt

Tasten on/off Hovedafbryder	Mikrobølgeovnen tændes og slukkes med denne tast.
Tasten  Døråbner	Denne tast bruges til åbning af ovndøren.
Ur-tast 	Med denne tast indstilles klokkeslættet.
P-tasten	Med denne tast indstilles programautomatikken.
Tasten kg	Med denne tast indstilles vægten til programautomatikken.
Tasterne M1 og M2	Med disse taster vælges en memory-funktion.
Tasten  3-trins-funktion	Med denne funktion kan De udføre tre forskellige mikrobølgeindstillinger efter hinanden.
stop-tast	Med denne tast kan De afbryde mikrobølgefunktionen eller slette indstillingen.

start-tast

Med denne tast startes
mikrobølge-funktionen.

De kan se de indstillede værdier i indikatorfeltet.

Hovedafbryder on/off

Tænde

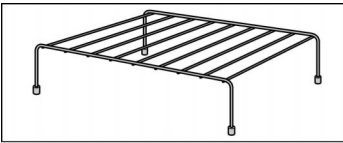
Mikrobølgeovnen tændes og slukkes med tasten "on/off".

Tryk på tasten "on/off".
I indikatoren lyser "on".

Slukke

Tryk på tasten "on/off".
Mikrobølgeovnen slukkes.

Tilbehør



Risten

Stil servicet på risten.

Før brug første gang

Indstille klokkeslættet

1. Tryk på tasten "on/off".
I indikatoren lyser "on".
2. Tryk på ur-tasten .
I indikatoren vises 12:00.
3. Indstil klokkeslættet med drejeknappen.
4. Bekræft med ur-tasten .

Skjule klokkeslættet

Tryk på ur-tasten , indtil ur-indikatoren bliver mørk.

Vise klokkeslættet igen

Tryk på ur-tasten , indtil 12:00 vises i indikatoren.

Foretag indstillingerne som beskrevet under punkt 3 og 4.

Tips

Mellem kl. 22:00 og kl. 6:00 lyser ur-indikatoren kun med halv lysstyrke.

Når klokkeslættet er skjult, bruger apparatet i "off"-modus kun meget lidt energi i standby-tilstand.

Rengør tilbehøret inden brug

Rengør tilbehøret grundigt med opvaskevand og en karklud, inden De bruger det.

Mikrobølgefunktionen

Her får De oplysninger om service, og De kan læse, hvordan De indstiller mikrobølgeovnen.

Tabeller og tips

I kapitlet Tabeller og tips kan De finde mange eksempler på optøning, opvarmning og tilberedning.

Fade og beholdere

Egnede fade og beholdere

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.

Uegnede fade og beholdere

Anvend aldrig fade og beholdere af metal.
Mikrobølger kan ikke trænge igennem metal.

OBS! Metal - f.eks. en ske i et glas - skal være placeret mindst 2 cm væk fra væggene i ovnrummet 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.

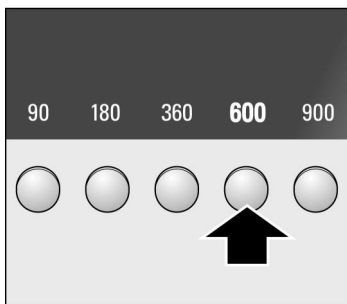
Mikrobølge-effekterne

Mikrobølge-effekt	egnet til
900 watt	Opvarmning af væsker
600 watt	Opvarmning og tilberedning af madretter
360 watt	Tilberedning af kød og opvarmning af sarte madvarer
180 watt	Optøning og videre tilberedning
90 watt	Optøning af sarte madvarer

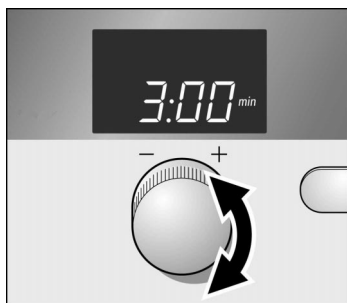
Sådan indstiller De

Eksempel:
Mikrobølgeeffekt 600 W,
3 minutter

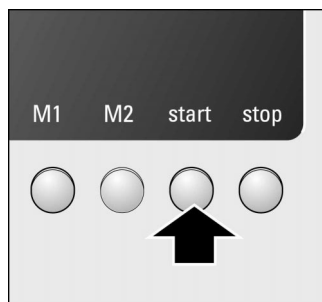
De kan maksimalt indstille mikrobølgeeffekten 900 W til 30 minutter. Ved alle andre effekter er det muligt at indstille en tilberedningstid på op til 90 minutter.



1. Tryk på tasten for den ønskede mikrobølgeeffekt.
I indikatoren vises 1:00 min.



2. Indstil tilberedningstiden med drejeknappen.



3. Tryk på start-tasten.
Tilberedningstiden tæller ned i indikatoren.

Tilberedningstiden er udløbet

Der lyder et signal. Apparatet slukkes. Klokkeslættet vises igen, når De trykker på stop-tasten eller åbner ovndøren.

Ændre tilberedningstiden

De kan altid ændre tilberedningstiden.

Afbryde

Luk ovndøren op. Mikrobølgefunktionen bliver afbrudt. Tryk på start-tasten igen, når De har lukket døren. Ovnfunktionen fortsætter.

Slette indstilling

Tryk på stop-tasten.

Tips

De kan også indstille tilberedningstiden først og mikrobølgeeffekten derefter.

Hvis De åbner ovndøren under brugen, fortsætter ventilatoren evt. med at køre.

3-trins-funktion

De kan indstille op til 3 mikrobølgeeffekter og -tider efter hinanden.

På den måde er det f.eks. let at tø madvarer op.

Anvend altid varmebestandigt service, der er egnet til brug med mikrobølgefunktion.

Eksempel:

- 1. 600 W / 2 minutter**
- 2. 180 W / 5 minutter**
- 3. 90 W / 10 minutter**

1. Tryk på $\overrightarrow{123}$ tasten.
I indikatoren vises 1.
2. Tryk på den ønskede mikrobølgeeffekt.
I indikatoren lyser den indstillede mikrobølgeeffekt, og der vises 1:00 min.
3. Indstil tilberedningstiden med drejeknappen.
4. Tryk på $\overrightarrow{123}$ tasten.
I indikatoren vises 2.
5. Tryk på den ønskede mikrobølgeeffekt.
I indikatoren lyser den indstillede mikrobølgeeffekt, og der vises 1:00 min.
6. Indstil tilberedningstiden med drejeknappen.
7. Tryk på $\overrightarrow{123}$ tasten.
I indikatoren vises 3.

8. Tryk på den ønskede mikrobølgeeffekt.
I indikatoren lyser den indstillede mikrobølgeeffekt, og der vises 1:00 min.
9. Indstil tilberedningstiden med drejeknappen.
10. Tryk på start-tasten.
I indikatoren vises den samlede tilberedningstid. Tilberedningstiden tælles nedad i indikatoren. Den aktive mikrobølgeeffekt lyser kraftigere.

Tilberedningstiden er udløbet

Der lyder et signal. Apparatet slukkes. Klokkeslættet vises igen, når De trykker på stop-tasten eller åbner ovndøren.

Afbryde

Luk ovndøren op. Mikrobølgefunktionen bliver afbrudt. Tryk på start-tasten igen, når De har lukket døren. Ovnfunktionen fortsætter.

Slette indstilling

Tryk på stop-tasten.

Tips

Det er ikke muligt at vælge den samme mikrobølgeeffekt to gange efter hinanden. Effekten 900 W kan kun vælges én gang.

De kan også indstille tilberedningstiden først og mikrobølgeeffekten derefter.

Ændre et trin inden start:

Tryk på tasten  indtil det ønskede trin vises, og indstil det ændrede trin.

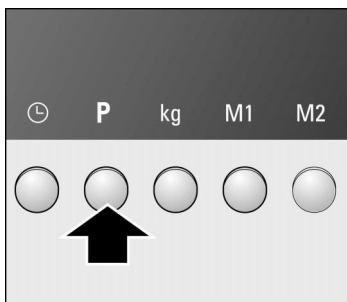
Hvis De åbner ovndøren under brugen, fortsætter ventilatoren evt. med at køre.

Programautomatik

Sådan indstiller De

Med programautomatikken kan De optø frosne madvarer og tilberede madretter hurtigt og problemfrit.

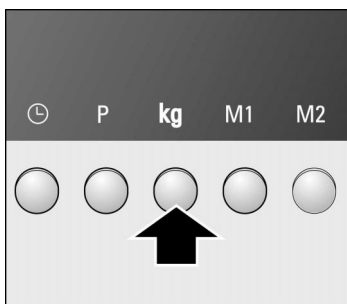
Eksempel:
P2, 1,0 kg



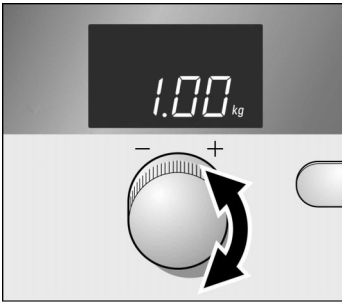
1. Tryk på "P"-tasten.
I indikatoren vises P1.



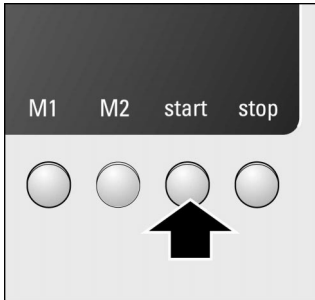
2. Vælg det ønskede program med drejeknappen.



3. Tryk på tasten "kg".
Den foreslåede værdi vises i indikatoren.



4. Indstil vægten med drejeknappen.



5. Tryk på start-tasten.

Tilberedningstiden tælles ned i indikatoren.

Tilberedningstiden er udløbet

Der lyder et signal. Apparatet slukkes. Luk ovndøren op, eller tryk på stop-tasten.

Afbryde

Luk ovndøren op. Tryk på start-tasten igen, når De har lukket døren. Ovnfunktionen fortsætter.

Slette

Tryk to gange på stop-tasten, eller luk ovndøren op, og tryk en gang på stop-tasten.

Tips

Tilberedningstiden kan ikke ændres.

Ved nogle programmer er det nødvendigt at røre rundt i retten eller at vende den. Der lyder et signal.

Hvis De åbner ovndøren under brugen, fortsætter ventilatoren evt. med at køre.

Hvis De trykker på tasten Program "P" eller på tasten for vægt $\frac{1}{2}$ under automatik-drift, vises det valgte programnummer hhv. vægten i ca. 3 sekunder.

Hvis kg blinker, efter at der er trykket på start-tasten, er der ikke blevet angivet en vægt. Indstil vægten, og tryk på start-tasten.

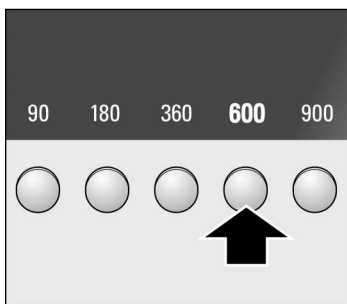
Memory

De kan sammensætte programmer med Memory. De kan gemme indstillingerne, som altid kan hentes frem igen.

Det kan betale sig at benytte Memory, hvis der skal bruges flere forskellige indstillinger til retten, eller hvis De ofte tilbereder den samme ret.

Gemme Memory

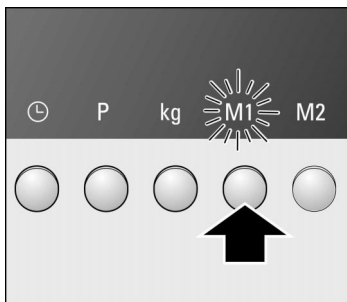
Eksempel:
600 W, M1, 4 minutter



1. Tryk på tasten for den ønskede mikrobølgeeffekt.
I indikatoren vises 1:00 min.



2. Indstil tilberedningstiden med drejeknappen.



3. Tryk på memory-tasten “M1” eller “M2”, indtil “M1” eller “M2” blinker, og der lyder et signal.

Indstillingen er gemt.
Klokkeslættet vises igen.

Ændre indhold på en hukommelsesplads

Vælg den pågældende hukommelsesplads, som skal ændres. De gamle indstillinger vises. Indstil igen.

Starte Memory

De kan let hente de gemte indstillinger for Deres ret.
Sæt retten ind i ovnen.

Eksempel:
600 W, M1, 4 minutter



1. Tryk på “M1” eller “M2”.

De gemte indstillinger vises i indikatoren.



2. Tryk på start-tasten.

Tilberedningstiden tælles ned i indikatoren.

Tilberedningstiden er udløbet

Der lyder et signal. Luk ovndøren op, eller tryk på stop-tasten.

Afbryde

Luk ovndøren op. Køleventilatoren fortsætter evt. med at løbe. Tryk på start-tasten igen, når De har lukket døren. Ovnfunktionen fortsætter.

Slette indstilling

Tryk to gange på stop-tasten, eller luk ovndøren op, og tryk en gang på stop-tasten.

Tips

Efter starten kan De ikke ændre hukommelsespladsen mere.

De kan kun ændre tilberedningstid efter starten.

De indstillede programmer er stadig gemt efter et strømsvigt.

Ændre signalets varighed

Når apparatet slukkes, lyder der et signal. De kan ændre signalets varighed.

Kort signalvarighed = S:5

Mellem signalvarighed = S:30 grundindstilling

Lang signalvarighed = S:50

Eksempel:
5 signaltoner

1. Tryk på tasten kg, indtil S:30 vises i indikatoren.
2. Vælg den ønskede signallængde med drejeknappen.
3. Tryk på tasten kg, indtil kg blinker i indikatoren, og der lyder et signal. Indstillingen er gemt, og klokkeslættet vises igen.

Pleje og rengøring



Brug aldrig højtryksrenser eller dampstråler. Fare for kortslutning!

Der må aldrig bruges ætsende eller skurende rengøringsmidler. Glasset i ovndøren må ikke rengøres med en metalskraber. Overfladen kan blive beskadiget, så glasset bliver ødelagt. Hvis et sådant rengøringsmiddel ved et uheld kommer på apparatets forside, skal det straks tørres af med vand.

Rengøringsmidler

Apparatets yderside	Opvaskevand, tør efter med en blød klud
med aluminiumsfront	Mildt rengøringsmiddel beregnet til glaser. Tør overfladerne af med lette, vandrette bevægelser med en blød vinduesklud eller en fnugfri mikrofiberklud
med front i rustfrit stål	Opvaskevand, tør efter med en blød klud Fjern straks pletter af kalk, fedt, jævning og æggehvite Der kan købes særlige rengøringsmidler til rustfrit stål hos kundeservice eller i specialforretninger.
Ovnrum	Varmt opvaskevand eller eddikevand, tør grundigt efter med en blød klud.
Ovntætning	Varmt opvaskevand
Glasrude i ovndør	Rengøringsmiddel til glas
Tilbehør	Læg tilbehøret i blød i varmt opvaskevand. Rengør det med en børste eller svamp.

En fejl, hvad gør man?

Hvis der opstår en fejl, kan dette ofte skyldes en bagatel. Inden De kontakter kundeservice, bør De selv undersøge følgende:

Fejl	Mulig årsag	Tips / afhjælpning
Apparatet fungerer ikke.	Stikket er ikke sat i stik-kontakten.	Sæt stikket i stikkontakten.
	Strømafbrydelse	Kontroller, om lampen i køkkenet fungerer.
	Sikring defekt	Kontroller, om apparatets sikring i sikringsskabet er i orden.
	Fejlbetjening	Slå apparatets sikring fra i sikringsskabet, og slå den til igen efter ca. 10 sekunder.
Apparatet er ikke i brug. I indikatoren vises en tilberedningstid.	Drejeknappen er blevet aktiveret ved et uheld.	Tryk på Stop-tasten.
	Der er ikke blevet trykket på start-tasten efter indstillingen.	Tryk på start-tasten, eller slet indstillingen med stop-tasten.
Mikrobølgeovnen tænder ikke.	Døren er ikke lukket rigtigt.	Kontroller, om der er klemt madrester eller fremmedlegemer fast i døren.
	Der er ikke blevet trykket på Start-tasten.	Tryk på start-tasten.
Maden bliver opvarmet langsommere end normalt.	Der er indstillet for lav mikrobølgeeffekt.	Vælg en højere mikrobølgeeffekt.
	Der er stillet en større mængde i ovnen end normalt.	Dobbelt mængde - næsten dobbelt så lang tid.
Apparatet slukker kort efter, at det er startet. I indikatoren vises fejlmeldingen "H95".	Døren er ikke lukket rigtigt.	Luk døren op igen, og luk den derefter korrekt. Kontakt kundeservice, hvis dette ikke hjælper.
I indikatoren vises fejlmeldingen "Er1".	Temperaturføleren virker ikke.	Kontakt kundeservice.

Fejl	Mulig årsag	Tips / afhjælpning
I indikatoren vises fejlmeddelelsen "Er11".	Tasterne er snavsede, eller mekanikken klemmer.	Tryk flere gange på tasten. Kontakt kundeservice, hvis dette ikke hjælper.
I indikatoren vises fejlmeddelelsen "Er4".	Ekstrem overophedning (evt. ild inde i ovnrummet). For høj mikrobølgeeffekt.	Luk ikke døren op, træk netstikket ud af kontakten, eller slå sikringen fra i sikringsskabet, og lad apparatet køle af.
I indikatoren vises fejlmeddelelsen "Er18".	Teknisk fejl.	Kontakt kundeservice.

Reparationer må udelukkende udføres af uddannede kundeservice-teknikere.

Hvis Deres apparat bliver repareret fagligt ukorrekt, kan det medføre alvorlig fare for Dem.

Kundeservice

Hvis Deres apparat skal repareres, står vores kundeservice til Deres rådighed. De finder adresse og telefonnummer på det nærmeste kundeservice-værksted i telefonbogen. De angivne kundeservice-centre giver Dem også gerne oplysninger om det nærmeste serviceværksted.

E-nummer og FD-nummer

Opgiv altid modelnummer (E-nr.) og fabriksnummer (FD-nr.) på Deres apparat, når De kontakter kundeservice. De finder typeskiltet med numrene i højre side, når De åbner apparatets dør. De kan notere informationerne for apparatet her, så De ikke skal lede efter dem, hvis der optræder en driftsforstyrrelse.

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

Kundeservice 📞

Tekniske data

Strømforsyning	230 V, 50 Hz
Samlet tilsluttet effekt	1220 W
Mikrobølge-effekt	900 W (IEC 60705)
Mikrobølge-frekvens	2450 MHz
Mål (HxBxD)	
- Apparat	38,2 x 59,4 x 31,9 cm
- Tilberedningsrum	22,0 x 35,0 x 27,0 cm
Vægt	16,2 kg
VDE-kontrolleret	ja
CE-mærke	ja

Apparatet opfylder bestemmelserne iht. 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.

Tabeller og tips

Her finder De et udvalg af retter og de optimale indstillinger til disse. De kan læse, hvilken mikrobølgeeffekt, der er bedst egnet til den pågældende ret, og hvilket tilbehør De skal anvende. De får mange tips om service og tilberedning, samt lidt råd og vejledning til de tilfælde, hvor noget alligevel ikke blev helt perfekt.

Optøning, opvarmning og tilberedning med mikrobølgefunktion

I de følgende tabeller angives mange muligheder og indstillingsværdier for mikrobølgefunktionen.

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

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

Det kan ske, at De ønsker at tilberede andre mængder end dem, der er angivet i tabellerne.

Tommelfingerregel:

Dobbelt mængde – næsten dobbelt så lang
tilberedningstid,
den halve mængde – den halve tilberedningstid.

Vend madretterne, eller rør rundt i dem flere gange. Kontroller også temperaturen.

Optøning

Sæt de frosne madvarer på ovnbunden i et fad uden låg.

Vend eller rør rundt i retten 1 - 2 gange under optøningen. Store stykker skal vendes flere gange.

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.

Lad de optøede levnedsmidler hvile yderligere ved stuetemperatur i 10 - 30 minutter, så temperaturen bliver udlignet. Ved fjerkræ kan De derpå tage indmaden ud.

	Mængde	Mikrobølgeeffekt,watt Tid,minutter	Tips
Kød fra okse, svin, kalv (med og uden ben)	800 g 1000 g 1500 g	180 W, 15 min. + 90 W, 15 - 25 min. 180 W, 20 min. + 90 W, 20 - 30 min. 180 W, 25 min. + 90 W, 25 - 35 min.	Vend flere gange.
Kød i stykker eller skiver fra okse, svin, kalv	200 g 500 g 800 g	180 W, 5 - 8 min. + 90 W, 5 - 10 min. 180 W, 8 - 11 min. + 90 W, 10 - 15 min. 180 W, 12 - 15 min. + 90 W, 15 - 20 min.	Når man vender delene, skal stykkerne skilles ad.
Hakkekød, blandet	200 g 500 g 800 g	180 W, 2 min. + 90 W, 5 - 10 min. 180 W, 6 min. + 90 W, 8 - 13 min. 180 W, 10 min. + 90 W, 15 - 20 min.	Dybfrys det muligt fladt. Vendes af og til og kæd, der allerede er tøet op, tages ud.
Fjerkræ henh. fjerkræsdele	600 g 1200 g	180 W, 8 min. + 90 W, 10 - 15 min. 180 W, 15 min. + 90 W, 20 - 25 min.	Vend flere gange.
Fisk filet, fiskekoteletts, skiver	400 g	180 W, 5 min. + 90 W, 10 - 15 min.	De optøede dele skilles ad fra hinanden.
Hele fisk	300 g 600 g	180 W, 3 min. + 90 W, 10 - 15 min. 180 W, 8 min. + 90 W, 15 - 25 min.	Vend indimellem.
Grøntsager, f.eks. ærter	300 g	180 W, 10 - 15 min.	
Frugt, f.eks. hindbær	300 g 500 g	180 W, 6 - 9 min. 180 W, 8 min. + 90 W, 5 - 10 min.	Der omrøres en gang imellem og de optøede dele skilles ad fra hinanden.
Smør	125 g 250 g	180 W, 1 min. + 90 W, 1 - 2 min. 180 W, 1 min. + 90 W, 2 - 4 min.	Emballagen fjernes helt.
Brød	500 g 1000 g	180 W, 8 min. + 90 W, 5 - 10 min. 180 W, 12 min. + 90 W, 10 - 20 min.	Vend indimellem.
Kage, tør f.eks. sandkage	500 g 750 g	90 W, 10 - 15 min. 180 W, 5 min. + 90 W, 10 - 15 min.	Når man vender kagen, skal stykkerne skilles ad. Kun til kage uden glasur, flødeskum eller creme.
Kage, saftig f.eks. frugtkage, kvarkkage	500 g 750 g	180 W, 5 min. + 90 W, 15 - 20 min. 180 W, 7 min. + 90 W, 15 - 20 min.	Kun til kage uden glasur eller overtræk.

Optøning, opvarmning eller tilberedning af dybfrosne retter

Stil fade og beholdere på bunden af ovnrummet.

Dæk altid madretterne til. Brug en tallerken eller specialfolie til mikrobølger, hvis De ikke har et låg, der passer til fadet eller beholderen.

Tag færdigretter ud af emballagen. Opvarmningen sker hurtigere og bliver jævner fordelt i fade og beholdere, der egner sig til mikrobølger. De enkelte komponenter i retterne kan blive opvarmet med forskellig hastighed.

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

Vend madretterne eller rør rundt i dem 2 - 3 gange.

Lad madretterne hvile i yderligere 2 - 5 minutter efter opvarmningen for at udligne temperaturen.

Madretternes egen smag bliver i stort omfang bevaret. Derfor kan der spares på både salt og krydderier.

	Mængde	Mikrobølgeeffekt, watt Tid, minutter	Tips
Menu, tallerkenret, færdigret 2-3 komponenter	300-400g	600 W, 8 - 13 min.	
Supper	400 g	600 W, 8 - 12 min.	
Sammenkogte retter	500 g	600 W, 10 - 15 min.	
Kød i sauce, f.eks. gullasch	500 g	600 W, 10 - 15 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.
Gratins, f.eks. lasagne, cannelloni	450 g	600 W, 10 - 15 min.	Stil servicet på risten.
Gemyse ris, nudler	250 g 500 g	600 W, 3 - 7 min. 600 W, 8 - 12 min.	Tilsæt en anelse væske.
Grøntsager, f.eks. ærter, broccoli, gulerødder	300 g 600 g	600 W, 7 - 11 min. 600 W, 14 - 17 min.	Kommes i en beholder, der er dækket til med vand i bunden.

	Mængde	Mikrobølgeeffekt, watt Tid, minutter	Tips
Flødespinat	450 g	600 W, 10 - 15 min.	Tilberedning uden tilsætning af vand.

Opvarmning af madretter

Stil fade og beholdere på bunden af ovnrummet.

Dæk altid madretterne til. Brug en tallerken eller specialfolie til mikrobølger, hvis De ikke har et låg, der passer til fadet eller beholderen.

Tag færdigretter ud af emballagen. Opvarmningen sker hurtigere og bliver jævner fordelt i fade og beholdere, der egner sig til mikrobølger. De enkelte komponenter i retterne kan bliver opvarmet med forskellig hastighed.



Placer altid en ske i beholderen ved opvarmning af væske for at undgå en forsinket kogning. Ved forsinket kogning bliver væsken opvarmet til kogetemperaturen, uden at de typiske dampbobler stiger op. Men ved den mindste rystelse af beholderen kan væsken pludselig koge voldsomt over eller sprøjte. Dette kan medføre tilskadekomst eller forbrændinger.

Vend madretterne, eller rør rundt i dem flere gange. Kontroller også temperaturen.

Lad efter opvarmningen madretterne hvile i yderligere 2 til 5 minutter for at udligne temperaturen.

	Mængde	Mikrobølgeeffekt, w Tid, minutter	Tips
Menu, tallerkenret, færdigret (2-3 komponenter)		600 W, 5 - 8 min.	
Drikkevarer	125 ml	900 W, ½ - 1 min.	Placer en ske i beholderen.
	200 ml	900 W, 1 - 2 min.	Overopvarm ikke drikkevarer med alkohol. Kontrollér af og til.
	500 ml	900 W, 3 - 4 min.	

	Mængde	Mikrobølgeeffekt, w Tid, minutter	Tips
Babymad f.eks. mælkeflaske	50 ml	360 W, ½ min.	Uden sut eller låg. Ryst altid godt igennem efter opvarmningen. Kontrollér under alle omstændigheder temperaturen.
	100 ml	360 W, ½ - 1 min.	
	200 ml	360 W, 1 - 2 min.	
Suppe, 1 kop 2 kopper	175 g	600 W, 1 - 2 min.	
	350 g	600 W, 2 - 3 min.	
Kød i sauce	500 g	600 W, 7 - 10 min.	Kødsiverne skilles ad fra hinanden.
Sammenkogt ret	400 g	600 W, 5 - 7 min.	
	800 g	600 W, 7 - 8 min.	
Grøntsager, 1 portion 2 portioner	150 g	600 W, 2 - 3 min.	
	300 g	600 W, 3 - 5 min.	

Tilberedning af madretter

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

Tilbered madretter i fad eller beholdere med låg. Rør rundt i madretten, eller vend den af og til.

Madretternes egen smag bliver i stort omfang bevaret. Derfor kan der spares på både salt og krydderier.

Lad efter tilberedningen madretterne hvile i yderligere 2 til 5 minutter for at udligne temperaturen.

Brug risten som underlag:

- ved retter, som kræver længere tilberedningstid end 20 minutter
- ved retter, som ikke behøver omrøring.

	Mængde	Mikrobølgeeffekt, w Tid, minutter	Tips
Kylling uden indmad, frisk	1200 g	600 W, 22 - 25 min.	Vendes efter halvdelen af tiden.
Fiskefilet, frisk	400 g	600 W, 7 - 12 min.	
Grøntsager, friske	250 g	600 W, 5 - 10 min.	Grøntsagerne skæres i lige store stykker. For hver 100 g grøntsager tilsættes der 1 - 2 skefuld vand.
	500 g	600 W, 10 - 15 min.	

	Mængde	Mikrobølgeeffekt, w Tid, minutter	Tips
Gemyse, f.eks. kartofler	250 g	600 W, 8 - 10 min.	Kartoflerne skæres i lige store stykker. Tilsæt 1-2 spsk. vand pr. 100 g, og rør rundt.
	500 g	600 W, 12 - 15 min.	
	750 g	600 W, 15 - 22 min.	
Ris	125 g	600 W, 4 - 6 + 180 W 14 - 16 min.	Tilsæt den dobbelte mængde væske.
	250 g	600 W, 6 - 8 + 180 W 14 - 16 min.	
Desserter, f.eks. budding (uden kogning), frugt, kompot	500 ml	600 W, 5 - 7 min.	Budding skal røres godt igennem med et piskeris 2 - 3 gange.
	500 g	600 W, 9 - 12 min.	

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 mørt 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.

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.

Anvisninger om program-automatikken

Tag fødevarerne ud af emballagen, og vej dem. Hvis De ikke kan angive vægten nøjagtigt, skal De runde op hhv. ned.

Placer madvaren i et fladt fad, der er egnet til brug i en mikrobølgeovn, f.eks. en glas- eller porcelænstallerken. Læg ikke låg på.

Sæt madvarerne ind i det kolde apparat.

Der findes en tabel over egnede fødevarer, det pågældende vægtområde og det krævede tilbehør efter disse anvisninger.

Det er ikke muligt at indstille en vægt, der ligger udenfor vægtområdet.

Ved mange af retterne lyder der et signal efter et stykke tid. Vend retten, eller rør rundt.

Optøning

Frys fødevarer ned så fladt som muligt og i passende portioner ved -18 °C, og opbevar dem ved samme temperatur.

Læg de frosne fødevarer på fladt service, f.eks. en glas- eller porcelænstallerken.

Lad fødevarerne tø op i yderligere 10 til 30 minutter efter optøningen for at udligne temperaturen.

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.

Læg først okse-, lamme- og svinekød med fedtsiden nedad på servicet.

Optø kun brød i den mængde, der er behov for. Det bliver hurtigt tørt og kedeligt.

Fjern hakket kød, der allerede er tøet op, når kødet bliver vendt.

Læg først helt fjerkræ med brystsiden nedad, og fjerkrædele med skindsiden nedad på servicet.

Kartofler

Hvide kartofler: skær kartoflerne ud i ensartede stykker. Tilsæt to spsk. vand og lidt salt pr. 100 g kartofler.

Pillekartofler: brug kartofler af samme størrelse. Vask kartoflerne, og stik huller i skrællen flere steder med en gaffel. Kom de fugtige kartofler i et fad uden at tilsætte vand.

Ris

Ris skummer kraftigt under tilberedningen. Anvend derfor et højt fad med låg. Indstil til nettovægten (uden væde).

Tilsæt to til to en halv gang så meget væske til risen.

Anvend ikke ris i kogeposer.

Grøntsager

Grøntsager, friske: skær grøntsagerne i ensartede stykker. Tilsæt 2 spsk. vand pr. 100 g.

Grøntsager, frosne: kun blancherede, ikke forkogte, grøntsager er egnede. Dybfrosne grøntsager med flødesovs er ikke egnede. Tilsæt 1 til 2 spsk. vand pr. 100 g. Tilsæt ikke vand til spinat og rødkål.

Hviletider

Nogle retter kræver yderligere hviletid i ovnrummet, når programmet er afsluttet.

Ret	Hviletid
Grøntsager	Ca. 5 minutter
Kartofler	Ca. 5 minutter Hæld først vandet fra.
Ris	5 til 10 minutter

Fødevarer	Program-nummer	Vægtområde	Service / tilbehør
Optøning			
Kød eller fjerkræ - Stege - Flade stykker kød - Hakket kød - Kylling, poulard, and	P1	0,2 - 2,0 kg	Fladt fad, uden låg.
Fisk Hel fisk, fiskefilet, fiskekotelet	P2	0,1 - 1,0 kg	Fladt fad, uden låg.

Fødevarer	Program-nummer	Vægtområde	Service / tilbehør
Brød og kager* Hele brød, runde eller aflange, brød i skiver, rørekage, gærkage, frugtkage	P3	0,2 - 1,5 kg	Fladt fad, uden låg.
Mærkning			
Kartofler Hvide kartofler, pillekartofler	P4	0,2 - 1,0 kg	Fad med låg.
Ris	P5	0,05 - 0,3 kg	Højt fad, med låg.
Grøntsager, friske Blomkål, broccoli, gulerødder, kålrabi, porrer, peberfrugter, squash	P6	0,15 - 1,0 kg	Fad med låg.
Grøntsager, frosne Blomkål, broccoli, gulerødder, kålrabi, rødkål, spinat	P7	0,15 - 1,0 kg	Fad med låg.
* Flødeskumskager, kager med creme, kager med glasur eller husblas er ikke egnede.			

Prøveretter iht. EN 60705

Mikrobølgeovnes kvalitet og funktion bliver testet ved hjælp af disse retter af afprøvningsinstitutter.

Tilberedning med mikrobølgefunktion, solo

Ret	Mikrobølgeeffekt W, tilberedningstid i minutter	Oplysninger
Æggemælk, 565 g	600 W, 8 min. + 180 W, 15-20 min.	Pyrex, 22 x 17 cm
Roulade, 475 g	600 W, 8-10 min.	Pyrex, Ø 22 cm
Forloren hare, 900 g	600 W, 25-30 min.	Firkantet Pyrex-form*, 28 cm lang
* Stil servicet på risten.		

**Optøning med
mikrobølgefunktion, solo**

Ret	Mikrobølgeeffekt W, tilberedningstid i minutter	Oplysning
Kød, 500 g	Program 1, 500 g eller 180 W, 6 min. + 90 W 9 min.	Pyrex nr. 218, Ø 24 cm

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

Hva du må ta hensyn til	40
Før montering	40
Oppstilling og tilkopling	40
Hva du må ta hensyn til	41
Sikkerhetsanvisninger	41
Sikkerhetsanvisninger ved bruk av mikrobølgefunksjonen	43
Ditt nye apparat	45
Betjeningsfelt	45
Taster for mikrobølgeeffektene	45
Bryter	46
Betjeningstaster og display	46
Hovedbryter on/off	47
Tilbehør	47
Før første gangs bruk	47
Still inn klokkeslettet	47
Rengjøring av tilbehøret før bruk	48
Mikrobølgefunksjonen	48
Utstyr	48
Mikrobølgeeffekter	49
Slik stiller du inn	49
3-trinnsdrift	51
Programautomatikk	52
Slik stiller du inn	52

Innholdsfortegnelse

Minne	54
Lagre minnet	55
Starte minnefunksjonene	56
Endre varighet på lydsignalet	57
Vedlikehold og rengjøring	58
Rengjøringsmidler	58
Det har oppstått en feil, hva kan du gjøre?	59
Kundeservice	60
Tekniske data	61
Tabeller og tips	62
Opptining, oppvarming og koking med mikrobølgefunksjon	62
Tips for mikrobølge	67
Veiledning til programautomatikk	68
Testretter iht. EN 60705	70

Hva du må ta hensyn til

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 bruks- og montasjeanvisningen. 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 tilkopping

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

Oppstilling og tilkopping

Dette apparatet er bare beregnet til bruk i private husholdninger.

Følg den særskilte monteringsveiledningen.

Apparatet kan bygges inn i et 60 cm bredt overskap (minst 30 cm dypt og 85 cm over gulvet).

Apparatet er klart til tilkopling 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. Dersom støpselet ikke er tilgjengelig etter montering, må det installeres en flerpolig skillebryter med en kontaktavstand på minst 3 mm.

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

Hva du må ta hensyn til

Sikkerhets- anvisninger



Dette apparatet er kun beregnet til bruk i private husholdninger.

Apparatet må utelukkende brukes til oppvarming og tilberedning av matvarer.

Apparatet må ikke uten oppsyn brukes av voksne og barn som

- psykisk, sensorisk eller mentalt ikke er i stand til å betjene apparatet
- ikke har den kunnskap og erfaring som kreves for å betjene apparatet på en riktig og sikker måte.

Barn og mikrobølgefunksjon



Barn kan kun bruke mikrobølgefunksjonen alene når de har fått opplæring i bruken. De må kunne betjene apparatet riktig. De må også forstå farene som det er redegjort for i bruksanvisningen.

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

Fare for forbrenning!

Varmt ovnsrom



Åpne ovnsdøren forsiktig. Varm damp kan strømme ut. Fare for forbrenning!

Barn må alltid holdes på god avstand fra disse.

Oppbevar aldri brennbare gjenstander i apparatet.
Fare for brann!

Åpne aldri døren hvis det oppstår røyk i apparatet.
Fare for forbrenning! Slå av apparatet. Slå av sikringen i sikringsskapet.

Kabler fra elektriske apparater må ikke komme i klem i ovnsdøren. Kabelisolasjonen kan smelte. Fare for kortslutning!

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

Alkohol fordampes 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.

Skadet apparatdør eller dørpakning



Mikrobølgefunksjonen må ikke brukes når apparatdøren eller dørpakningen er ødelagt. Det kan trenge ut mikrobølgeenergi. Mikrobølgefunksjonen kan først brukes når apparatet er reparert.

Omgivelser



Utsett ikke apparatet for kraftig varme eller fuktighet. Fare for kortslutning!

Mangelfull rengjøring



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

Reparasjon



Ukyndige reparasjoner er farlig. Fare for elektrisk støt! Reparasjoner må bare utføres av servicetekniker som har fått opplæring av oss.

Hvis apparatet er defekt, må du slå av sikringen i sikringsboksen eller trekke ut støpselet.
Ring kundeservice.

Kabinettet må aldri åpnes. Kabinettet beskytter mot utstrømming av mikrobølgeenergi.
Apparatet arbeider under høyspenning. Fare for støt!

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. Ovnene 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

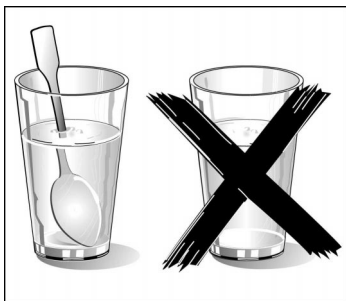


Varm aldri opp mat i termopakker. Fare for brann! Varm aldri opp matvarer i beholdere av plast, papir eller annet brennbart materiale uten oppsyn.

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 eller andre matvarer i lukkede kokekar. Eksplosjonsfare!

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, også etter at mikrobølgefunksjonen er avsluttet. 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 skinnet/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

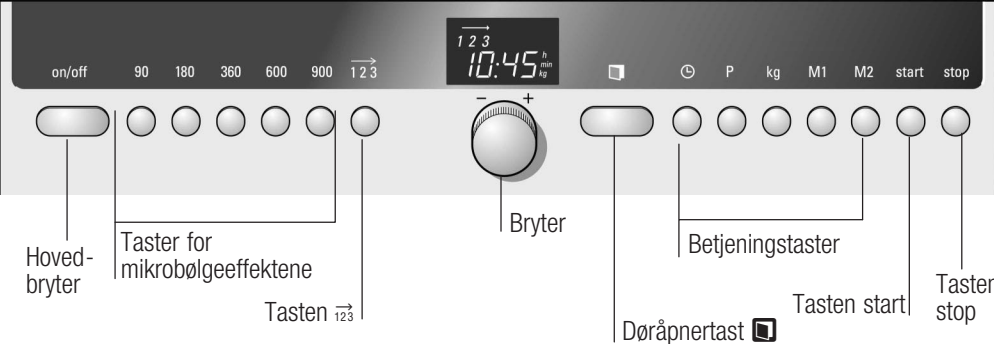


Varm aldri opp matolje alene med mikrobølgefunksjonen. Fare for brann!

Ditt nye apparat

Her kan du bli kjent med det nye apparatet ditt. Vi forklarer hvordan du bruker betjeningsfeltet med bryterne.

Betjeningsfelt



Taster for mikrobølgeeffektene

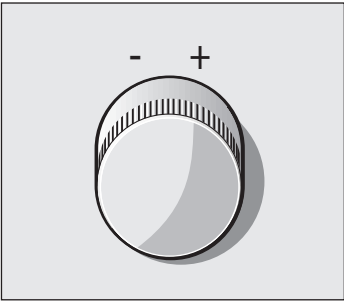
Du stiller inn ønsket mikrobølgeeffekt med tastene.

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

Bryter

Med bryteren stiller du inn klokkeslett, programnummer, tilberedningstid, og vekt for programautomatikken.

Bryteren er nedsenkbar i alle stillinger. Trykk på en bryter for å senke eller heve den. Bryteren kan dreies mot høyre eller mot venstre.



Områder	
1 sec - 1.30 h	Mikrobølgevarighet Unntak: 900 W = 1 s - 30 min.
Vekt	Avhengig av program

Betjeningstaster og display

Tasten <i>on/off</i> Hovedbryter	Med denne skrur du mikrobølgeovnen av og på.
Tasten  Døråpner	Med denne åpner du stekeovnsdøren.
Klokketast 	Med denne stiller du klokken.
Tasten P	Med denne stiller du inn programautomatikken.
Tasten kg	Med denne stiller du inn vekten for programautomatikken.
Tastene M1 og M2	Med disse velger du en minneinnstilling.
Tasten  3-trinnsdrift	Med denne kan du kjøre tre forskjellige mikrobølgeinnstillinger etter hverandre.
Tasten stop	Med denne stanser du bruken av mikrobølgefunksjonen eller sletter innstillingen.

Tasten start

Med denne starter du bruken av mikrobølgen.

I displayet vises de innstilte verdiene.

Hovedbryter on/off

Innkobling

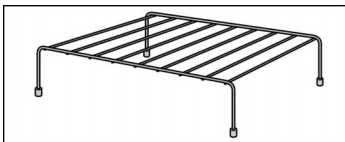
Med hovedbryteren "on/off" skrur du mikrobølgeovnen av og på.

Trykk inn tasten "on/off"
"on" lyser i displayet.

Utkobling

Trykk inn tasten "on/off"
Mikrobølgeovnen slår seg av.

Tilbehør



Rist

Bruk risten som underlag for kokekaret.

Før første gangs bruk

Still inn klokkeslettet

1. Trykk inn tasten "on/off"
"on" lyser i displayet.
2. Trykk på klokketasten .
- I displayet vises 12:00.
3. Still inn riktig klokkeslett med bryteren.
4. Bekreft med klokketasten .

Skjule klokkeslett

Trykk på tasten klokke  til klokke displayet blir mørkt.

Stille inn klokkeslett på nytt

Trykk på tasten klokke  til 12:00 vises i displayet.

Still inn som beskrevet i punkt 3 og 4.

Veiledning

Mellom kl. 22.00 og 06.00 lyser klokkedisplayet bare med halv styrke.

Når du har skjult klokkeslettet, går apparatet over i "off"-modus med en lavere standby-drift.

Rengjøring av tilbehøret før bruk

Før du tar tilbehøret i bruk, må du rengjøre det med såpevann og en oppvaskklut.

Mikrobølgefunksjonen

Her finner du informasjon om kokekar og kan lese hvordan du skal stille inn mikrobølgefunksjonen.

Tabeller og tips

I kapittelet "Tabeller og tips" finner du en rekke eksempler på opptining, oppvarming og steking.

Utstyr

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

Bruk aldri kokekar av metall.

Metall slipper ikke igjennom mikrobølgene.

Obs! Metall - f. eks. skjeen i glasset - må holdes minst 2 cm fra veggene i ovnsrommet 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.

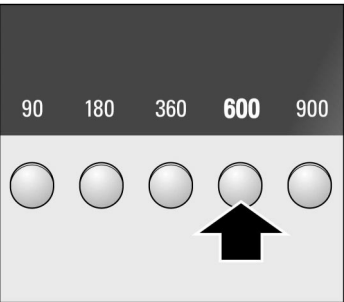
Mikrobølgeeffekter

Mikrobølgeeffekt	egnet for
900 watt	Oppvarming av væsker
600 watt	Oppvarming og koking av matvarer
360 watt	Koking av kjøtt og oppvarming av ømfintlige matvarer
180 watt	Opptining og viderekoking
90 watt	Opptining av ømfintlige matvarer

Slik stiller du inn

Eksempel:
Mikrobølgeeffekt 600 W,
3 minutter

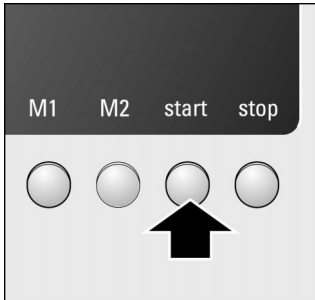
Mikrobølgeeffekten 900 watt kan stilles inn i maks. 30 minutter. For alle andre effekter er det mulig å stille inn en tilberedningstid på 90 minutter.



1. Trykk på tasten for ønsket mikrobølgeeffekt.
I displayet vises 01:00 minutter.



2. Still inn tilberedningstiden med bryteren.



3. Trykk på tasten start.

Tilberedningstiden telles ned og er synlig i displayet.

Tilberedningstiden er telt ned

Du hører et lydsignal. Apparatet slås av. Klokkeslettet vises på nytt hvis du trykker på tasten stop og åpner ovnsdøren.

Endre tilberedningstid

Du kan når som helst endre tilberedningstiden.

Stanse

Åpne ovnsdøren. Mikrobølgefunksjonen avbrytes. Etter at du har lukket døren, trykker du igjen på tasten start. Ovnsdriften fortsetter.

Slette innstillingen

Trykk på tasten stop.

Veiledning

Du kan også stille inn tilberedningstiden først og deretter mikrobølgeeffekten.

Dersom du i mellomtiden åpner ovnsdøren, kan viften fortsette å gå.

3-trinnsdrift

Du kan stille inn inntil 3 mikrobølgeeffekter og -tider etter hverandre.

På denne måten kan du f.eks. enkelt tine opp matvarer.

Bruk alltid kokekar som er egnet til mikrobølge.

Eksempel:

1. 600 W / 2 minutter
2. 180 W / 5 minutter
3. 90 W / 10 minutter

1. Trykk på tasten $\overrightarrow{123}$.
På displayet vises 1.
2. Trykk på ønsket mikrobølgeeffekt.
På displayet lyser den innstilte mikrobølgeeffekten og det vises 1:00 min.
3. Still inn tilberedningstiden med bryteren.
4. Trykk på tasten $\overrightarrow{123}$.
På displayet vises 2.
5. Trykk på ønsket mikrobølgeeffekt.
På displayet lyser den innstilte mikrobølgeeffekten og det vises 1:00 min.
6. Still inn tilberedningstiden med bryteren.
7. Trykk på tasten $\overrightarrow{123}$.
På displayet vises 3.
8. Trykk på ønsket mikrobølgeeffekt.
På displayet lyser den innstilte mikrobølgeeffekten og det vises 1:00 min.
9. Still inn tilberedningstiden med bryteren.
10. Trykk på tasten start.
På displayet vises den samlede tilberedningstiden. Denne telles ned. Den aktive mikrobølgeeffekten lyser skarpere.

Tilberedningstiden er telt ned

Du hører et lydsignal. Apparatet slås av. Klokkeslettet vises på nytt hvis du trykker på tasten stop og åpner ovnsdøren.

Midlertidig stans

Åpne ovnsdøren. Mikrobølgefunksjonen avbrytes. Etter at du har lukket døren, trykker du igjen på tasten start. Ovnsdriften fortsetter.

Slette innstillingen

Trykk på tasten stop.

Veiledning

Samme mikrobølgeeffekt kan ikke velges to ganger etter hverandre.

Effekten 900 W kan bare velges én gang.

Du kan også stille inn tilberedningstiden først og deretter mikrobølgeeffekten.

Endre et trinn før start:

Trykk på tasten $\rightarrow$ til trinnet vises og endre innstillingen.

Åpner du ovnsdøren underveis, kan viften fortsette å gå.

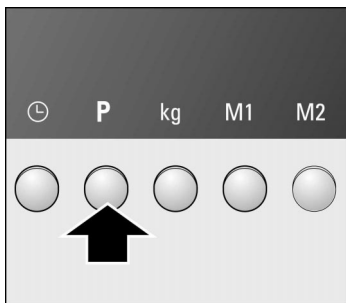
Programautomatikk

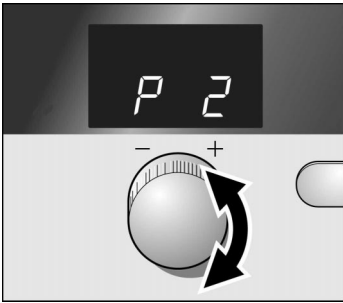
Slik stiller du inn

Eksempel:
P2, 1,0 kg

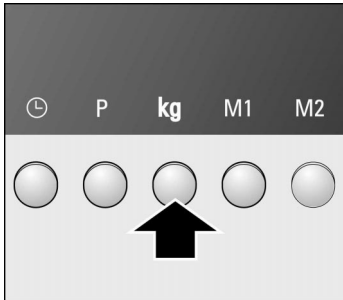
Med programautomatikken er det lett å tine opp matvarer, og du kan tilberede en rekke retter på en enkel og grei måte.

1. Trykk på tasten "P".
P1 vises i displayet.

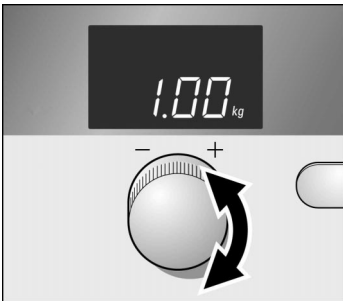




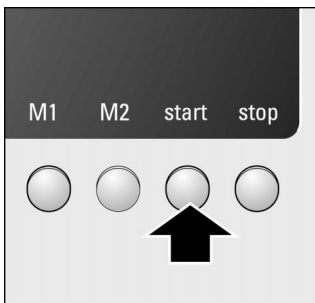
2. Velg ønsket program med bryteren.



3. Trykk på tasten "kg".
Vektforslag vises i displayet.



4. Still inn vekten med bryteren.



5. Trykk på tasten start.
Tilberedningstiden telles ned og er synlig i displayet.

Tilberedningstiden er telt ned

Du hører et lydsignal. Apparatet slås av. Åpne døren til ovnen eller trykk en gang på tasten stop.

Stanse

Åpne ovnsdøren. Etter at du har lukket døren, trykker du igjen på tasten start. Ovnsdriften fortsetter.

Slette

Trykk to ganger på tasten stop eller åpne døren og trykk en gang på tasten stop.

Veiledning

Tilberedningstiden kan ikke endres.

I noen programmer er det nødvendig å røre om eller vende maten. Du hører et lydsignal.

Dersom du i mellomtiden åpner ovnsdøren, kan viften fortsette å gå.

Dersom du under automatikkdriften trykker på programtasten "P" eller vekttasten $\square$, vises valgt programnummer i ca. 3 sekunder.

Blinker kg etter at du har trykket på tasten start, ble det ikke oppgitt noen vekt. Still inn vekt og trykk på tasten start.

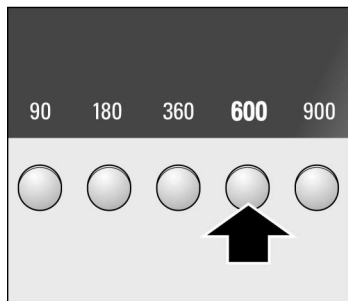
Minne

Med minnefunksjonen kan du sette sammen programmer. Du kan lagre innstillingene og hente disse opp igjen når som helst.

Minnefunksjonen er praktisk når du trenger flere forskjellige innstillinger for en rett, eller dersom du ofte tilbereder en bestemt rett.

Lagre minnet

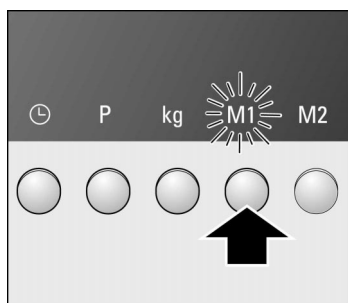
Eksempel:
600 W, M1, 4 minutter



1. Trykk på tasten for ønsket mikrobølgeeffekt.
I displayet vises 01:00 minutter.



2. Still inn tilberedningstid med bryteren.



3. Trykk på tasten minne "M1" eller "M2", til "M1" hhv. "M2" blinker og du hører et lydsignal.
Innstillingen er lagret.
Klokken vises igjen.

Stille inn en minneplass på nytt

Hvis du vil stille inn en minneplass på nytt, velger du minneplassen. De gamle innstillingene vises. Still inn på nytt.

Starte minnefunksjonene

Eksempel:
600 W, M1, 4 minutter

Det er enkelt å hente frem de lagrede innstillingene for rettene.

Sett retten inn i ovnsrommet.



1. Trykk på tasten "M1" hhv. "M2".

De lagrede innstillingene vises i displayet.



2. Trykk på tasten start.

Tilberedningstiden telles ned og er synlig i displayet.

Tilberedningstiden er telt ned

Du hører et lydsignal. Åpne døren til ovnen eller trykk en gang på tasten stop.

Stanse

Åpne ovnsdøren. Kjøleviften kan fortsette å gå. Etter at du har lukket døren, trykker du igjen på tasten start. Ovnsdriften fortsetter.

Slette innstillingen

Trykk to ganger på tasten stop eller åpne døren og trykk en gang på tasten stop.

Veiledning

Etter start kan du ikke lenger endre minneplassen.

Du kan endre tilberedningstid kun etter start.

De innstilte programmene forblir lagret, også etter et strømbryt.

Endre varighet på lydsignalet

Når stekeovnen slås av, hører du et lydsignal. Du kan forandre varigheten på lydsignalet.

Kort signalvarighet = S:5

Middels lang signalvarighet = S:30 Grunninnstilling

Lang signalvarighet = S:50

Eksempel:
5 signaltoner

1. Trykk på tasten kg til S:30 vises i displayet.
2. Velg ønsket signalvarighet med bryteren.
3. Trykk på tasten kg til kg blinker i displayet og du hører et lydsignal. Innstillingene er lagret, klokkeslettet vises fremdeles.

Vedlikehold og rengjøring



Ikke bruk høytrykksspyler eller dampstråle ved rengjøring! Fare for kortslutning!

Ikke bruk sterke eller skurende rengjøringsmidler. Metallskraper er ikke egnet til rengjøring av glasset på ovnsdøren. Overflaten kan skades og glasset kan ødelegges. Dersom et slikt middel skulle havne på fronten av komfyren, må det straks vaskes bort med vann.

Rengjøringsmidler

Utsiden av apparatet	Såpevann, ettertørk med en myk klut.
med aluminiumsfront	Mildt vinduspusemiddel. Tørk av med en myk vinduspuseklut eller en løfri mikrofiberklut. Tørk vannrett og uten å øve trykke mot flatene.
med front i rustfritt stål	Såpevann, ettertørk med en myk klut. Fjern kalk-, fett-, stivelses- og eggehvitflekker med en gang. Du får kjøpt spesielle rengjøringsmidler for rustfritt stål hos kundeservice eller hos din forhandler.
Ovnsrom	Bruk varmt såpevann eller eddikvann og tørk av med en myk klut etterpå.
Pakning	Varmt såpevann
Glassruter	Glassrens
Tilbehør	Bløtlegg i varmt såpevann. Rengjør med børste eller skuresvamp.

Det har oppstått en feil, hva kan du gjøre?

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

Feil	Mulig årsak	Råd/tiltak
Apparatet fungerer ikke.	Støpselet er ikke satt i.	Sett i støpselet.
	Strømbrydd	Kontroller om kjøkkenlampen fungerer.
	Sikringen er defekt	Se i sikringsskapet om sikringen til apparatet er i orden.
	Betjeningsfeil	Slå av sikringen for apparatet i sikringsskapet og slå den på igjen etter ca. 10 sekunder.
Apparatet er ikke i drift. På displayet vises gjenstående varighet.	Bryteren ble dreid rundt utilsiktet.	Trykk på tasten stop.
	Etter innstillingen ble det ikke trykket på tasten start.	Trykk på tasten start eller slett innstillingen ved hjelp av tasten stop.
Mikrobølgeovnen slår seg ikke på.	Døren er ikke helt lukket.	Kontroller om det har satt seg fast fremmedlegemer eller matrester i døråpningen.
	Tasten start ble ikke trykket inn.	Trykk på tasten start.
Maten blir langsommere varm enn før.	Det er valgt for lav mikrobølgeeffekt.	Velg en høyere mikrobølgeeffekt.
	Det er lagt inn en større mengde enn vanlig.	Dobbelt så stor mengde = nesten dobbelt så lang tid.
Apparatet slår seg av kort tid etter start. I displayet vises feilmeldingen "H95".	Døren er ikke lukket helt igjen.	Åpne døren igjen og lukk den ordentlig. Dersom dette ikke hjelper, må du ta kontakt med kundeservice.
I displayet vises feilmeldingen "Er1".	Temperaturløseren har falt ut.	Ring kundeservice.

Feil	Mulig årsak	Råd/tiltak
På displayet vises feilmeldingen "Er11".	Tastene er skitne eller klemt fast.	Trykk flere ganger på alle tastene. Dersom dette ikke hjelper, må du ta kontakt med kundeservice.
På displayet vises feilmeldingen "Er4".	Apparatet er ekstremt overopphetet (evt. brann i ovnsrommet). For høy mikrobølgeeffekt.	Ikke åpne døren. Trekk ut stikkontakten eller koble ut sikringen i sikringsskapet. La apparatet avkjøles.
På displayet vises feilmeldingen "Er18".	Teknisk feil	Ring kundeservice.

Reparasjon må bare utføres av en servicetekniker med spesiell opplæring.

Dersom apparatet repareres på ukyndig måte, kan det føre til alvorlig fare for deg.

Kundeservice

Dersom apparatet ditt må repareres, står vår kundeservice til disposisjon. Adresse og telefonnummer til nærmeste kundeservice finner du i telefonkatalogen. Også de oppgitte kundeservice-sentrene kan gi deg informasjon om nærmeste kundeserviceverksted.

E-nummer og FD-nummer

Oppgi alltid produktnummer (E-nr.) og produksjonsnummer (FD-nr.) på apparatet ditt overfor kundeservice. Typeskiltet med disse numrene ser du til høyre når du åpner ovnsdøren. For at du 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
-------	----

Kundeservice 📞

Tekniske data

Strømforsyning:	230 V, 50 Hz
Tilkoblet effekt	1220 W
Mikrobølgeeffekt	900 W (IEC 60705)
Mikrobølgefrequens	2450 MHz
Mål (H x B x D)	
- Apparat	38,2 x 59,4 x 31,9 cm
- Ovnsrom	22,0 x 35,0 x 27,0 cm
Vekt	16,2 kg
VDE-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.

Tabeller og tips

Her finner du et utvalg retter og de beste innstillingene til dem. Du kan lese nærmere om hvilken mikrobølgeeffekt som er best egnet for den retten du vil lage og hvilket tilbehør du bør bruke. Du får mange tips om utstyr og tilberedning og hjelp hvis noe likevel skulle gå galt.

Opptining, oppvarming og koking med mikrobølgefunksjon

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,
halve mengden – halve tiden.

Rør i eller snu matrettene 2-3 ganger. Kontroller temperaturen.

Opptining

Legg de frosne matvarene i et åpent kokekar i ovnbunnen.

Vend eller rør rundt i maten 1 - 2 ganger underveis. Store stykker bør vendes flere ganger.

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.

La den opptinte maten hvile i 10 - 30 minutter i romtemperatur, slik at temperaturen utjevnes. På fjærkre kan du deretter ta ut innmaten.

	Mengde	Mikrobølgeeffekt, watt Tid, minutter	Veiledning
Kjøtt i ett stykke av storfe, svin, kalv (med og uten ben)	800 g	180 W, 15 min. + 90 W, 15 - 25 min.	Vend flere ganger.
	1000 g	180 W, 20 min. + 90 W, 20 - 30 min.	
	1500 g	180 W, 25 min. + 90 W, 25 - 35 min.	
Kjøttstykker, eller skiver av storfe-, svine- eller kalvekjøtt	200 g	180 W, 5 - 8 min. + 90 W, 5 - 10 min.	Ta stykkene fra hverandre når de snus.
	500 g	180 W, 8 - 11 min. + 90 W, 10 - 15 min.	
	800 g	180 W, 12 - 15 min. + 90 W, 15 - 20 min.	
Kjøttdeig, blandet	200 g	180 W, 2 min. + 90 W, 5 - 10 min.	Fryses ned så flat som mulig. Snu flere ganger underveis og ta bort kjøtt som allerede er opptint.
	500 g	180 W, 8 min. + 90 W, 8 - 13 min.	
	800 g	180 W, 10 min. + 90 W, 15 - 20 min.	
Fjærkre/deler av fjærkre	600 g	180 W, 8 min. + 90 W, 10 - 15 min.	Vend flere ganger.
	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.
Hel fisk	300 g	180 W, 3 min. + 90 W, 10 - 15 min.	Snu innimellom.
	600 g	180 W, 8 min. + 90 W, 15 - 25 min.	
Grønnsaker, f. eks. erter	300 g	180 W, 10 - 15 min.	
Frukt, f. eks. bringebær	300 g	180 W, 6 - 9 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, 1 - 2 min.	Fjern emballasjen fullstendig
	250 g	180 W, 1 min. + 90 W, 2 - 4 min.	
Brød, helt	500 g	180 W, 8 min. + 90 W, 5 - 10 min.	Snu innimellom.
	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.	

	Mengde	Mikrobølgeeffekt, watt Tid, minutter	Veiledning
Kaker, saftige	500 g	180 W, 5 min. + 90 W, 15 - 20 min.	Bare egnet for kaker uten glasur eller gelatin.
f. eks. fruktkaker, ostekaker	750 g	180 W, 7 min. + 90 W, 15 - 20 min.	

Opptining, oppvarming eller steking av dypfrossen mat

Kokekaret må settes inn på bunnen av ovnen.

Dekk alltid til matvarene. Har du ikke et passende lokk til kokekaret, kan du bruke en tallerken eller mikrobølgefolie.

Ta ferdigrettene ut av emballasjen. De varmes opp raskere og jevnere dersom du bruker kokekar som er beregnet for mikrobølge.

Forskjellige ingredienser i retten kan varmes opp med forskjellig hastighet.

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

Rør i eller snu matrettene 2 - 3 ganger.

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

Smaken på hver rett bevares i stor grad. Derfor kan du gjerne være forsiktig med bruk av salt og krydder.

	Mengde	Mikrobølgeeffekt, watt Tid, minutter	Veiledning
Meny, porsjonsrett, ferdigrett, 2-3 komponenter	300-400g	600 W, 8 - 13 min.	
Supper	400 g	600 W, 8 - 12 min.	
Gryteretter	500 g	600 W, 10 - 15 min.	
Kjøtt med saus, f. eks. gulasj	500 g	600 W, 10 - 15 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.	Bruk risten som underlag for kokekaret.

	Mengde	Mikrobølgeeffekt, watt Tid, minutter	Veiledning
Tilbehør ris, pasta	250 g	600 W, 3 - 7 min.	Tilsett litt væske.
	500 g	600 W, 8 - 12 min.	
Grønnsaker, f. eks. erter, brokkoli, gulrøtter	300 g	600 W, 7 - 11 min.	Dekk bunnen av kokekaret med vann.
	600 g	600 W, 14 - 17 min.	
Spinatblanding	450 g	600 W, 10 - 15 min.	Kokes uten å tilsette vann.

Varme opp retter

Kokekaret må settes inn på bunnen av ovnen.

Dekk alltid til matvarene. Har du ikke et passende lokk til kokekaret, kan du bruke en tallerken eller mikrobølgefolie.

Ta ferdigrettene ut av emballasjen. De varmes opp raskere og jevnere dersom du bruker kokekar som er beregnet for mikrobølge. Forskjellige ingredienser i retten kan varmes opp med forskjellig hastighet.



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 væsken plutselig koke kraftig over eller sprute opp. Dette kan føre til skader og forbrenninger.

Rør i eller snu matrettene 2 - 3 ganger. Kontroller temperaturen.

La maten hvile etter oppvarming i ytterligere 2 - 5 minutter, for å oppnå best mulig temperaturutjevning.

	Mengde	Mikrobølgeeffekt, W Tid, minutter	Veiledning
Meny, porsjonsrett, ferdigrett (2-3 komponenter)		600 W, 5 - 8 min.	
Drikkevarer	125 ml	900 W, ½ - 1 min.	Legg en skje i kokekaret. Alkoholholdige drikker må ikke varmes for sterkt opp. Følg med underveis.
	200 ml	900 W, 1 - 2 min.	
	500 ml	900 W, 3 - 4 min.	

	Mengde	Mikrobølgeeffekt, W Tid, minutter	Veiledning
Babymat, f. eks. tåteflasker	50 ml	360 W, ½ min.	Uten smokk eller lokk. Husk alltid å riste godt etter oppvarming. Temperaturen må alltid kontrolleres!
	100 ml	360 W, ½ - 1 min.	
	200 ml	360 W, 1 - 2 min.	
Suppe, 1 kopp 2 kopper	175 g	600 W, 1 - 2 min.	
	350 g	600 W, 2 - 3 min.	
Kjøtt med saus	500 g	600 W, 7 - 10 min.	Skill kjøttskivene fra hverandre.
Gryterett	400 g	600 W, 5 - 7 min.	
	800 g	600 W, 7 - 8 min.	
Grønnsaker 1 porsjon 2 porsjoner	150 g	600 W, 2 - 3 min.	
	300 g	600 W, 3 - 5 min.	

Tilberede matretter

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

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

Smaken på hver rett bevares i stor grad. Derfor kan du gjerne være forsiktig med bruk av salt og krydder.

La maten hvile etter tilberedning i ytterligere 2 - 5 minutter for å oppnå best mulig temperaturutjevning.

Bruk risten som underlag:

- ved retter som trenger mer enn 30 minutters steketid
- ved retter som du ikke trenger å røre i underveis.

	Mengde	Mikrobølgeeffekt, W Tid, minutter	Veiledning
Kylling helt uten innmat, fersk	1200 g	600 W, 22 - 25 min.	Snus etter halvparten av tiden.
Fiskefilet, fersk	400 g	600 W, 7 - 12 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 500 g 750 g	600 W, 8 - 10 min. 600 W, 12 - 15 min. 600 W, 15 - 22 min.	Skjær potetene i like store deler. 1-2 ss vann per 100 g tilsettes, rør om.
Ris	125 g 250 g	600 W, 4 - 6 + 180 W 14 - 16 min. 600 W, 6 - 8 + 180 W 14 - 16 min.	Tilsett dobbel væskemengde.
Søte retter, f. eks. pudding (pulver)	500 ml	600 W, 5 - 7 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 = halvdelen 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.

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.
-------------------	--

Veiledning til programautomatikk

Fjern emballasjen og vei matvarene. Hvis du ikke kan angi den nøyaktige vekten, runder du den opp eller ned.

Legg matvarene i en flat form som egner seg til mikrobølge, f. eks en glass- eller porselenstallerken. Ikke legg lokk på.

Sett matvarene inn i den kalde ovnen.

En tabell med egnede matvarer, de aktuelle vektområdene og nødvendig tilbehør finner du i tilknytning til programveiledningen.

Det er ikke mulig å stille inn vektverdier utenom vektområdet.

Ved mange retter hører du et lydsignal etter en viss tid. Vend matvarene eller rør om.

Opptining

Frys ned og oppbevar matvarene ved -18 °C og i så flate porsjonspakker som mulig.

Legg de frosne matvarene på et flatt kokekar, f.eks. en glass- eller porselenstallerken.

Etter opptiningen må matvarene ettertine i 10-30 minutter for å få riktig temperaturutjevning.

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

Storfe-, lam- og svinekjøtt legges først med fettsiden ned i kokekaret.

Tin bare så mye brød du trenger om gangen. Det blir fort tørt.

Fjern kjøttdeig som alt er tint når du snur den.

Helt fjærkre legges først med brystsiden ned, stykker av fjærkre legges med skinnsiden først ned i kokekaret.

Poteter

Skelte poteter: skjær kjøttet i like store stykker. Tilsett to ss vann og litt salt per 100 g poteter.

Uskrelte kokepoteter: bruk poteter som er like i størrelsen. Vask og prikk dem. Legg de ennå fuktige potetene i et kokekar uten vann.

Ris

Ris skummer kraftig ved koking. Bruk derfor et høyt kokekar med lokk. Still inn bruttovekten (uten væske). Tilsett to til to og en halv ganger rismengden i væske.

Ikke bruk ferdigris i porsjonspakker.

Grønnsaker

Grønnsaker, friske: skjær i like store stykker. Tilsett 2 spiseskjeer vann per 100 g.

Grønnsaker, frosne: det er kun blancherte, ikke forvellede grønnsaker som egner seg. Frosne grønnsaker med fløtesaus egner seg ikke. Tilsett én til to ss vann per 100 g. Ikke tilsett vann ved tilberedning av spinat og rødkål.

Hviletider

Noen retter trenger i tillegg en hviletid i ovnsrommet etter at programmet er avsluttet.

Rett	Hviletid
Grønnsaker	ca. 5 minutter
Poteter	ca. 5 minutter. Hell først av vannet som er kommet til.
Ris	5 til 10 minutter

Matvarer	Program-nummer	Vektområde	Kokekar/tilbehør
Opptining			
Kjøtt og fjærkre - Steking - Flate kjøttstykker - Kjøttdeig - Kyllinger, broiler, and	P1	0,2 - 2,0 kg	Flatt kokekar uten lokk.
Fisk Hel fisk, fiskefilet, fiskekotelett	P2	0,1 - 1,0 kg	Flatt kokekar uten lokk.
Brød og kaker* Brød, helt, rundt eller avlangt, brød i skiver, formkake, gjærbakst fruktkaker	P3	0,2 - 1,5 kg	Flatt kokekar uten lokk.

Matvarer	Program-nummer	Vektområde	Kokekar/tilbehør
Koking			
Poteter Skrelte poteter, poteter med skall	P4	0,2 - 1,0 kg	Kokekar med lokk.
Ris	P5	0,05 - 0,3 kg	Høyt kokekar med lokk.
Grønnsaker, ferske Blomkål, brokkoli, gulrøtter, kålrot purre, paprika, zucchini	P6	0,15 - 1,0 kg	Kokekar med lokk.
Grønnsaker, frosne Blomkål, brokkoli, gulrøtter, kålrot, rødkål, spinat	P7	0,15 - 1,0 kg	Kokekar med lokk.
* Bløtkaker, kremkaker, kaker med gelétopp, glasur eller gelatin er ikke egnet.			

Testretter iht. EN 60705

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

Koking med kun mikrobølge

Rett	Mikrobølgeeffekt, W, Tilberedningstid i minutter	Veiledning
Eggedosis med melk, 565 g	600 W, 8 min + 180 W, 15-20 min.	Pyrex-form, 22 x 17 cm
Biskvi, 475 g	600 W, 8-10 min.	Pyrex-form, Ø 22 cm
Kjøttpudding, 900 g	600 W, 25-30 min.	Pyrex-brødform*, 28 cm lang
* Bruk risten som underlag for kokekaret.		

Opptining med kun mikrobølge

Rett	Mikrobølgeeffekt, W, Tilberedningstid i minutter	Veiledning
Kjøtt, 500 g	Program 1, 500 g eller 180 W, 6 min + 90 W 9 min.	Pyrex-form nr. 218, Ø 24 cm

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

Viktigt att veta	75
Före installationen	75
Uppställning och anslutning	75
Viktigt att veta	76
Säkerhetsanvisningar	76
Säkerhetsanvisningar för användning av mikrovågsugnen	78
Din nya apparat	80
Manöverpanelen	80
Knappar för mikrovågseffekterna	80
Vred	81
Funktionsknappar och display	81
Huvudbrytare ON/OFF	82
Tillbehör	82
Före första användningen	82
Ställa in tiden	82
Förrengöra tillbehör	83
Mikrovågsugnen	83
Kärl	83
Mikrovågseffekterna	84
Gör så här	84
3-stegsfunktion	86
Programautomatik	87
Gör så här	87

Innehållsförteckning

Memory	89
Spara i minnet	90
Aktivera minnet	91
Ändra signalens längd	92
Skötsel och rengöring	92
Rengöringsmedel	92
Råd vid störning	93
Kundtjänst	94
Tekniska data	95
Tabeller och tips	96
Upptining, uppvärmning och tillagning med mikrovågsugn	96
Tips om mikrovågsfunktionen	101
Anvisningar för programautomatik	101
Provrätter enligt EN 60705	104

Viktigt att veta

Viktiga säkerhetsanvisningar

Läs igenom den här bruksanvisningen noga. Det är viktigt för att du ska kunna använda hällen säkert och korrekt.

Förvara bruks- och monteringsanvisningen på ett säkert ställe. Lämna med bruksanvisningen om spisen byter ägare.

Före installationen

Miljövänlig avyttring



Packa upp spisen och avyttra förpackningen på ett miljövänligt sätt.

Denna enhet är märkt i enlighet med det 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.

Observera den speciella monteringsanvisningen.

Utrustningen kan byggas in i ett 60 cm brett överskåp (minst 30 cm djupt och 85 cm över golvet).

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

Flytt av vägguttag resp byte av anslutningsledning får endast utföras av behörig elektriker. Om stickkontakten inte går att nå efter det att den byggts in, måste frånskiljare användas. Använd en kontakt med en kontaktöppning på minst 3 mm och allpolig frånslagning.

Förgreningskontakt, grenuttag eller förlängningssladdar får inte användas. Brandfara föreligger vid överbelastning.

Viktigt att veta

Säkerhets- anvisningar



Apparaten är bara avsedd för hemanvändning. Apparaten får endast användas för tillagning av livsmedel.

Apparaten får inte användas på egen hand av vuxna och barn

- som fysiskt, sensoriskt eller mentalt inte klarar av det
- eller som saknar de kunskaper och den erfarenhet som krävs för att hantera apparaten på ett korrekt och säkert sätt.

Barn och mikrovågsugn

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

Håll barnen under uppsikt när de använder apparaten, så att de inte leker med den. Risk för brännskador!

Het ugn



Öppna ugnsluckan försiktigt. Det kan komma ut het ånga. Risk för brännskador!
Håll barn borta från apparaten.

Förvara aldrig brännbara föremål i apparaten.
Brandfara!

Öppna aldrig luckan om rök tränger ut. Risk för brännskador! Stäng genast av apparaten. Koppla ur säkringen i säkringslådan.

Se till att kablar till elektriska apparater aldrig kläms av den varma ugnsluckan. Kablarnas isolering kan smälta. Risk för kortslutning!

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

Alkoholen förångas vid hög temperatur.

Alkoholångorna kan antändas i enheten under vissa förutsättningar. Risk för brännskador!

Använd bara små mängder sprit och öppna luckan försiktigt.

Skadad lucka eller tättningslist



Använd aldrig mikrovågsugnen om luckan eller tättningslistan är skadad. Mikrovågsenergi kan avges.
Använd inte mikrovågsugnen igen förrän den har reparerats.

Omgivning



Utsätt aldrig apparaten för hög värme eller fukt. Risk för kortslutning!

Dålig rengöring



Gör rent enheten regelbundet. Ta alltid bort alla matrester. Dålig rengöring kan förstöra ytorna, så att enheten med tiden rostar sönder. Mikrovågsenergi kan tränga ut!

Reparationer



Icke fackmässiga reparationer är farliga. Risk för stötar!

Endast servicetekniker som utbildats av tillverkaren får utföra reparationer.

Om apparaten är defekt ska du koppla ifrån säkringen i säkringslådan eller dra ut nätkontakten ur vägguttaget.

Kontakta service.

Öppna aldrig höljet. Höljet skyddar så att energin från mikrovågorna inte tränger ut.
Produkten alstrar högspänning. Risk för stötar!

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. Uppvärmda 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

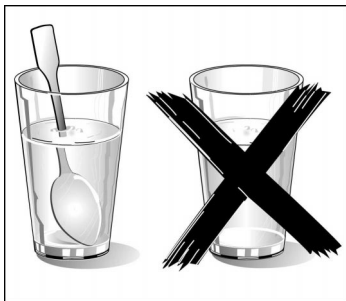
Värm aldrig maträtter i varmhållningsförpackningar.
Brandfara!

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 eller andra livsmedel i slutna 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 även efter att du har stängt av mikrovågsugnen. Det gäller även skaldjur. 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

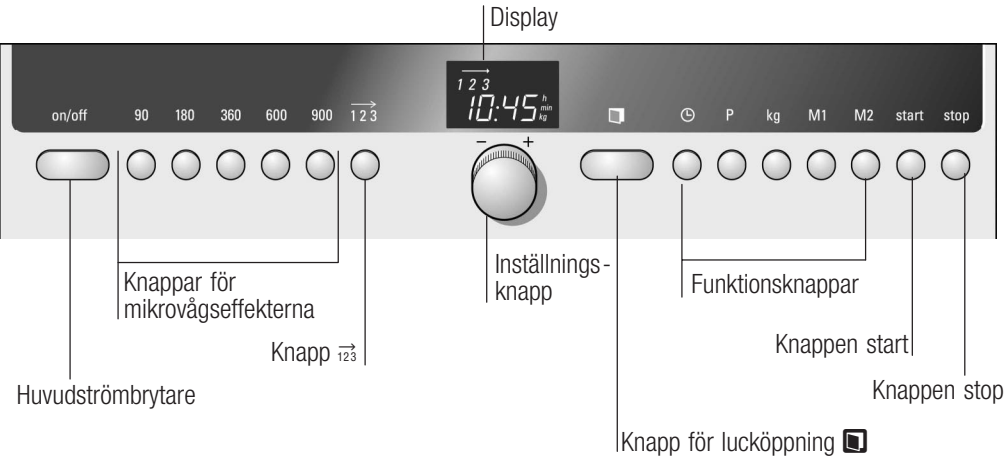


Värm aldrig upp enbart matolja i mikrovågsugnen. Brandfara!

Din nya apparat

I detta avsnitt lär du känna din nya apparat. Här beskrivs manöverpanelen och dess reglage.

Manöverpanelen



Knappar för mikrovågseffekterna

Med knapparna ställer du in önskad mikrovågseffekt.

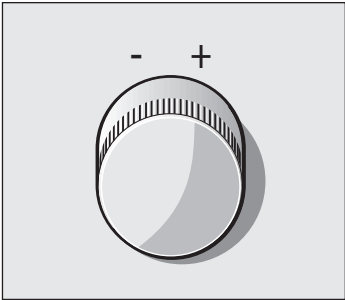
90 W	för att tina upp varmekänslig mat
180 W	för att tina upp och fortsätta tillagningen
360 W	för att tillaga kött och värma varmekänslig mat
600 W	för att värma upp och tillaga mat
900 W	för att värma vätskor

Vred

Med vredet ställer du in tid, programnummer, tillagningstid och vikt för programautomatiken.

Vredet går att trycka in i alla lägen.

Tryck på vredet, så får du upp eller in det. Vredet går att vrida åt höger eller vänster.



Intervall	
1 sek - 1,5 h	Tillagningstid i mikrovågsugn Undantag: 900 W = 1 sek - 30 min
Vikt	
beroende på program	

Funktionsknappar och display

Knappen on/off Huvudbrytare	Slår på och av mikrovågsugnen.
Knappen  Lucköppnare	Öppnar luckan till mikron.
Klockknappen 	Ställer in tiden.
P-knappen	Ställer in programautomatiken.
Kg-knappen	Ställer in vikten i programautomatiken.
M1- och M2-knapparna	Väljer en minnesfunktion.
Knappen  3-stegsfunktion	Gör att du kan köra upp till tre olika mikrovågsinställningar efter varandra.
Knappen stop	Stoppar mikrofunktionen resp. raderar inställningen.
Knappen start	Startar mikrofunktionen

Displayen visar de inställda värdena.

Huvudbrytare ON/OFF

Slå på

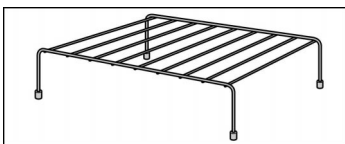
Huvudbrytaren "on/off" slår på och av mikrovågsugnen.

Tryck på "on/off"-knappen.
Displayen visar "on".

Slå av

Tryck på "on/off"-knappen.
Mikron stängs av.

Tillbehör



Galler

Ställ kärlet på gallret.

Före första användningen

Ställa in tiden

1. Tryck på "on/off"-knappen.
Displayen visar "on".
2. Tryck på klockknappen .
3. Ställ in tiden med vredet.
4. Bekräfta med klockknappen .

Slå av tidvisningen

Tryck på klockknappen  tills tidvisningen slocknar.

Ställa in tiden igen

Tryck på klockknappen  tills displayen visar 12:00.

Ställ in enligt beskrivningen under punkt 3 och 4.

Obs!

Mellan 22:00 och 06:00 lyser tidvisningen bara med halva ljusstyrkan.

Om du släckt ned tidvisningen, så är enheten i standby-läge när den är "off".

Förrengöra tillbehör

Innan tillbehöret används för första gången ska man rengöra det ordentligt med varmt vatten, diskmedel och en disktrasa.

Mikrovågsugnen

Här får du information om kärl och om hur du ställer in mikrovågsfunktionen.

Tabeller och tips

I kapitlet Tabeller och tips finns många exempel på upptining, uppvärmning och tillagning.

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

Använd aldrig kärl av metall.

Metall släpper inte igenom mikrovågor.

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 ljust. Om kärnen blir varm eller om gnistor bildas, tål inte kärnen mikrovågor.

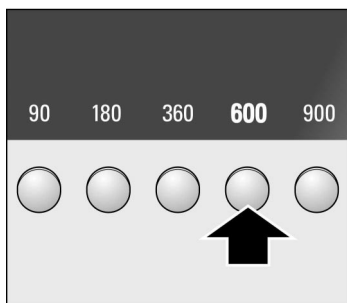
Mikrovågs-effekterna

Mikrovågseffekt	lämpligt för
900 W	Uppvärmning av vätskor
600 W	Uppvärmning och tillagning av mat
360 W	Tillagning av kött och uppvärmning av känslig mat
180 W	Upptining och fortsatt tillagning
90 W	Upptining av känslig mat

Gör så här

Mikroeffektläge 900 W går bara att ställa in maximalt 30 minuter. Alla andra effektlägen går att ställa in upp till 90 minuter.

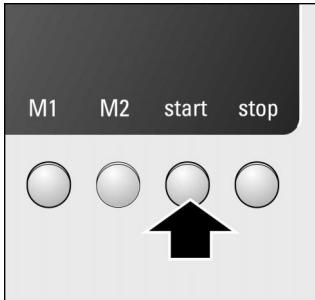
Exempel:
Mikroeffektläge 600 W,
3 minuter



1. Tryck på knappen för det effektläge du vill ha. Displayen visar 1:00 min.



2. Ställ in tillagningstiden med vredet.



3. Tryck på startknappen.

Tillagningstiden räknas ned på displayen.

Tillagningstiden har gått ut

Mikron ger signal. Ugnen stängs av. Tiden visas igen när du trycker på stoppknappen och öppnar luckan.

Ändra tillagningstiden

Du kan ändra tillagningstiden närsomhelst.

Avbryta

Öppna luckan. Mikron slår av. Tryck på startknappen igen när du stängt luckan. Mikron slår på igen.

Radera inställning

Tryck på stoppknappen.

Obs!

Du kan även ställa in tillagningstiden först och mikroeffektläget sedan.

Om du öppnar luckan vid tillagning, kan fläkten fortsätta att gå.

3-stegsfunktion

Du kan ställa in upp till 3 mikrovågseffekter och -tider efter varandra.

Det blir t.ex. smidigt att tina upp.

Använd bara eldfasta formar som tål mikrovågsugn.

Exempel:

1. 600 W / 2 minuter
2. 180 W / 5 minuter
3. 90 W / 10 minuter

1. Tryck på knappen $\vec{123}$.
Displayen visar 1.
2. Ställ in den mikrovågseffekt du vill ha.
Displayen visar inställd mikrovågseffekt och 1:00 min.
3. Ställ in tillagningstiden med vredet.
4. Tryck på knappen $\vec{123}$.
Displayen visar 2.
5. Ställ in den mikrovågseffekt du vill ha.
Displayen visar inställd mikrovågseffekt och 1:00 min.
6. Ställ in tillagningstiden med vredet.
7. Tryck på knappen $\vec{123}$.
Displayen visar 3.
8. Ställ in den mikrovågseffekt du vill ha.
Displayen visar inställd mikrovågseffekt och 1:00 min.
9. Ställ in tillagningstiden med vredet.
10. Tryck på startknappen.
Displayen visar den totala tillagningstiden. Den räknas ned baklänges. Den aktiva mikrovågseffekten lyser starkare.

Tillagningstiden har gått ut

Ugnen ger signal. Ugnen stängs av. Tiden visas igen när du trycker på stoppknappen och öppnar luckan.

Avbryta

Öppna ugnsluckan. Mikron slår av. Tryck på startknappen igen när du stängt luckan. Mikron slår på igen.

Radera inställning

Tryck på stoppknappen.

Obs!

Det går inte lägga in samma mikrovågseffekt två gånger i rad.

Det går bara välja effektläget 900 W en gång.

Du kan även ställa in tillagningstiden först och mikroeffektläget sedan.

Ändra ett steg före start:

Tryck på knappen  tills du får fram steget och ändra inställningen.

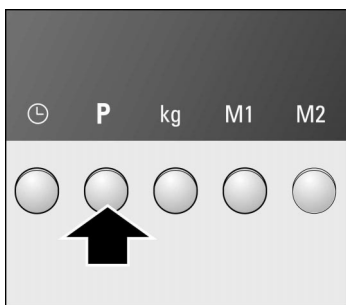
Om du öppnar luckan vid tillagning, kan fläkten fortsätta att gå.

Programautomatik

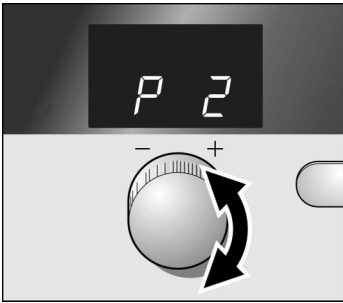
Gör så här

Programautomatiken gör det enkelt att tina upp livsmedel och tillaga många maträtter snabbt och smidigt.

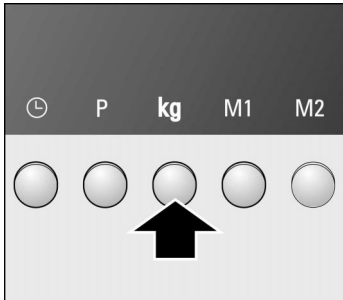
Exempel:
P2, 1,0 kg



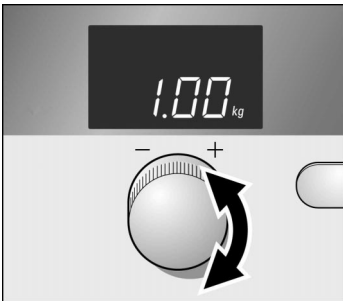
1. Tryck på P-knappen.
P1 visas på displayen.



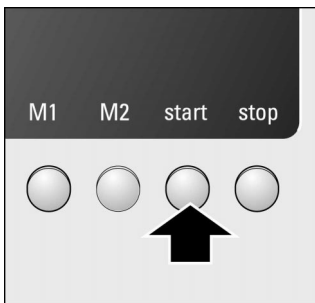
2. Ställ in det program du vill ha med vredet.



3. Tryck på kg-knappen.
Displayen ger förslag på vikten.



4. Ställ in vikten med vredet.



5. Tryck på startknappen.
Tillagningstiden räknas ned på displayen.

Tillagningstiden har gått ut	Mikron ger signal. Ugnen stängs av. Öppna luckan eller tryck på stoppknappen.
Avbryta	Öppna luckan. Tryck på startknappen igen när du stängt luckan. Mikron slår på igen.
Radera	Tryck två gånger på stoppknappen eller öppna luckan och tryck en gång på stoppknappen.
Obs!	Tillagningstiden går inte att ändra. Vissa program kräver att du rör om eller vänder maträtten. Mikron ger signal. Om du öppnar luckan vid tillagning, kan fläkten fortsätta att gå. Trycker du på programknappen P eller på vikt-knappen  vid automatläge, visas programnumret resp. vikten du valt under 3 sekunder. Blinkar kg när du trycker på startknappen, har du glömt att ange vikten. Ställ in vikten och tryck på startknappen.

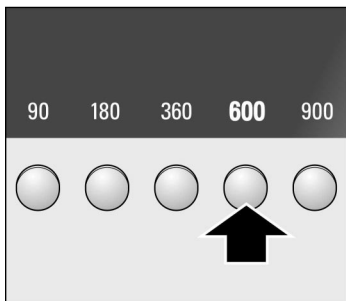
Memory

Med minnesfunktionen (Memory) kan du sätta ihop program. Du kan spara inställningarna och ta fram dem igen när du vill.

Minnet är praktiskt när du behöver flera olika inställningar eller om du lagar en viss maträtt ofta.

Spara i minnet

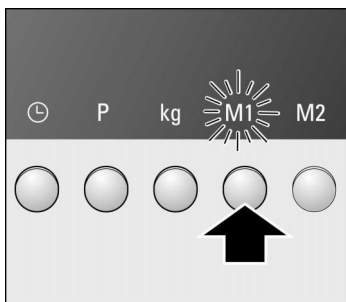
Exempel:
600 W, M1, 4 minuter



1. Tryck på knappen för det mikroeffektläge du vill ha.
Displayen visar 1:00 min.



2. Ställ in tillagningstiden med vredet.



3. Tryck på "M1"- eller "M2"-knappen tills "M1" resp. "M2" blinkar och mikron ger signal.
Inställningen är sparad.
Displayen visar tiden igen.

Lägga in nytt i minnet

Vill du lägga in nytt i minnet, välj minnesutrymme. De gamla inställningarna visas. Gör en ny inställning.

Aktivera minnet

Du får lätt fram de sparade inställningarna för maträtten igen.
Ställ in maträtten i ångkokaren.

Exempel:
600 W, M1, 4 minuter



1. Tryck på “M1”- resp. “M2”-knappen.
De sparade inställningarna visas på displayen.



2. Tryck på startknappen.
Tillagningstiden räknas ned på displayen.

Tillagningstiden har gått ut

Mikron ger signal. Öppna luckan eller tryck på stoppknappen.

Avbryta

Öppna luckan. Kylfläkten kan fortsätta att gå. Tryck på startknappen igen när du stängt luckan. Ugnen går igång igen.

Radera inställning

Tryck två gånger på stoppknappen eller öppna luckan och tryck en gång på stoppknappen.

Obs!

När ugnen gått igång kan du inte längre ändra minnet.

Tillagningstid går bara att ändra efter start.

Inställda program ligger kvar i minnet även efter strömbavbrott.

Ändra signalens längd

När ugnen stängs av hörs en signal. Du kan ändra signalens längd om du vill.

Kort signal = S:5
Medellång signal = S:30 grundinställning
Lång signal = S:50

Exempel:
5 signaltoner

1. Tryck på knappen kg tills displayen visar S:30.
2. Ställ in önskad signallängd med vredet.
3. Tryck på knappen kg tills indikeringen kg blinkar och en signal ljuder. Inställningen är nu sparad och klockan visas igen.

Skötsel och rengöring



Använd inte högtryckstvätt eller ångtvätt. Risk för kortslutning!

Använd aldrig starka eller nötande rengöringsmedel. Rengör inte ugnsglaset med metallskrapa. Det kan skada ytan och förstöra glasets. Får du sådana medel på fronten, torka genast bort det med fuktig trasa.

Rengöringsmedel

Apparatens utsida	Vatten och diskmedel, torka torrt med mjuk trasa.
med aluminiumfront	Milt fönsterputsmedel. Torka ytorna jämnt utan tryck med mjuk fönstertrasa eller luddfri mikrofiberduk.
med front i rostfritt stål	Vatten och diskmedel, torka torrt med mjuk trasa. Ta alltid bort kalk-, fett-, stärkelse- och proteinfläckor så fort som möjligt. Kundtjänst eller fackhandeln har specialmedel för rostfritt.
Ugnsutrymme	Varmt vatten och diskmedel eller ättikslösning, torka torrt med mjuk trasa.

Tätning	Varmt vatten och diskmedel
Luckans fönsterytor	Glasrengöring
Tillbehör	Blötlägg i varmt diskvatten. Rengör med diskborste eller -svamp.

Råd vid störning

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

Störning	Möjlig orsak	Anmärkning/åtgärd
Ugnen fungerar inte.	Stickkontakten har inte satts i.	Sätt i den.
	Strömavbrott	Kontrollera om kökslampan lyser.
	Defekt säkring	Kontrollera att apparatens säkring är hel.
	Felmanövrering	Koppla ur säkringen till apparaten i säkringslådan och koppla in den igen efter ca 10 sekunder.
Apparaten är inte i drift. En tillagningstid står på displayen.	Någon har kommit åt inställningsknappen av misstag.	Tryck på knappen stop.
	Knappen start trycktes inte in efter inställningen.	Tryck på knappen start eller radera inställningen med knappen stop.
Mikrovågorna kopplas inte till.	Luckan stängdes inte helt.	Kontrollera att det inte finns matrester runt ugnsluckan eller att något föremål kläms fast.
	Knappen start trycktes inte in.	Tryck på knappen start.
Det tar längre tid än vanligt för maten att bli varm.	Mikrovågseffekten ställdes in på ett för lågt värde.	Välj en högre mikrovågseffekt.
	Du har ställt in mer mat i ugnen än du brukar.	Dubbel mängd - nästan dubbelt så lång tid.

Störning	Möjlig orsak	Anmärkning/åtgärd
Enheten stängs av kort efter starten. Displayen visar felmeddelandet "H95".	Luckan är inte riktigt stängd.	Öppna luckan igen och stäng den ordentligt, kontakta service om detta inte hjälper.
Displayen visar felmeddelandet "Er1".	Temperatursensorn har gått sönder.	Kontakta service.
Displayen visar felmeddelandet "Er11".	Knapparna är smutsiga eller mekaniken kärvar.	Tryck på alla knappar flera gånger, kontakta service om detta inte hjälper.
Displayen visar felmeddelandet "Er4".	En extrem överhettning har uppstått (det brinner ev. inuti ugnen). För hög mikrovågseffekt.	Öppna inte luckan, dra ur kontakten eller koppla ifrån säkringen i säkringslådan, låt svalna.
Displayen visar felmeddelandet "Er18".	Tekniskt fel.	Kontakta service.

Reparationer får endast utföras av utbildade servicetekniker. Felaktigt utförda reparationer kan innebära stor fara för användaren.

Kundtjänst

Om apparaten måste repareras står vår service till din tjänst. I telefonkatalogen hittar du adress och telefonnummer till närmaste serviceverkstad. Kundtjänst kan också informera om vilken serviceverkstad som finns närmast dig.

E-nummer och FD-nummer

Vid service ska alltid produktnumret (E-nr) och tillverkningsnumret (FD-nr) för apparaten anges. Typskylten med numren ser du på höger sida när du öppnar luckan. Fyll i uppgifterna här redan nu så slipper du leta efter dem om det blir fel på apparaten.

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

Kundtjänst ☎

Tekniska data

Strömförsörjning	230 V, 50 Hz
Total effekt	1220 W
Mikrovågseffekt	900 W (IEC 60705)
Mikrovågsfrekvens	2450 MHz
Mått (HxBxD)	
- apparaten utvändigt	38,2 x 59,4 x 31,9 cm
- ugnsutrymmet	22,0 x 35,0 x 27,0 cm
Vikt	16,2 kg
VDE-kontrollerad	ja
CE-märkning	ja

Den här apparaten uppfyller normerna EN 55011 resp. CISPR 11.

Den är en produkt i grupp 2, klass B.

Grupp 2 betyder att mikrovågor bildas för uppvärmning av livsmedel.

Klass B innebär att apparaten är avsedd för användning i enskilda hushåll.

Tabeller och tips

Här hittar du ett urval rätter och de bästa inställningarna för dem. Du kan se vilken mikrovågseffekt som passar bäst för den maträtt du vill tillaga eller vilket tillbehör du bör använda. Du får många tips på kärl och tillredning, och hjälp till enklare felsökning och åtgärder, om något skulle bli fel någon gång.

Upptining, uppvärmning och tillagning med mikrovågsugn

I följande tabeller finns det många möjligheter och inställningsvärden för mikrovågsfunktionen.

Tidsangivelserna i tabellerna är riktvärden. De är beroende av kärlet samt livsmedlets kvalitet, temperatur och beskaffenhet.

I tabellerna anges ofta tider. Ställ först in den kortare tiden och förläng den om så behövs.

Det kan vara så att mängden livsmedel inte överensstämmer med mängden i tabellen.

För detta finns det en tumregel:

Dubbel mängd – nästan dubbelt så lång tillagningstid
halv mängd – halv tillagningstid.

Rör om eller vänd maträtterna flera gånger. Kontrollera temperaturen.

Upptining

Lägg det frysta livsmedlet i ett öppet kärl på ugnens botten.

Vänd eller rör om i maten 1 - 2 gånger under tiden. Stora bitar ska vändas flera gånger.

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.

Låt det upptinade livsmedlet vila i rumstemperatur i ytterligare 10 - 30 minuter, så att temperaturen jämnar ut sig. Om du tinar fågel kan du ta ut inkråmet.

	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, 15 - 25 min. 180 W, 20 min. + 90 W, 20 - 30 min. 180 W, 25 min. + 90 W, 25 - 35 min.	Vänd flera gånger.
Kött i bitar eller skivor av nöt, fläsk, kalv	200 g 500 g 800 g	180 W, 5 - 8 min. + 90 W, 5 - 10 min. 180 W, 8 - 11 min. + 90 W, 10 - 15 min. 180 W, 12 - 15 min. + 90 W, 15 - 20 min.	Skilj på bitarna samtidigt som du vänder maten.
Köttfärs och blandfärs	200 g 500 g 800 g	180 W, 2 min. + 90 W, 5 - 10 min. 180 W, 6 min. + 90 W, 8 - 13 min. 180 W, 10 min. + 90 W, 15 - 20 min.	Platta helst till färsen innan den fryses. 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.	Vänd flera gånger.
Fisk Filé, fiskkotletter, skivor	400 g	180 W, 5 min. + 90 W, 10 - 15 min.	Skilj på upptinade delar.
Hel fisk	300 g 600 g	180 W, 3 min. + 90 W, 10 - 15 min. 180 W, 8 min. + 90 W, 15 - 25 min.	Vänd med emellanåt.
Grönsaker, exempelvis ärtor	300 g	180 W, 10 - 15 min.	
Frukt, exempelvis hallon	300 g 500 g	180 W, 6 - 9 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, 1 - 2 min. 180 W, 1 min. + 90 W, 2 - 4 min.	Tag bort förpackningen helt
Bröd, helt	500 g 1000 g	180 W, 8 min. + 90 W, 5 - 10 min. 180 W, 12 min. + 90 W, 10 - 20 min.	Vänd med emellanåt.
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.

Tina upp, värma upp eller tillaga djupfrysta maträtter

Ställ kärlet på ugnens botten.

Täck alltid över maträtten. Om kärlet saknar passande lock kan en tallrik eller mikrovågsfolie användas.

Ta ut färdigrätter ur förpackningen. De värms upp snabbare och jämnare i kärl avsedda för mikrovågsugn.

Olika ingredienser i maträtten kan värmas upp olika snabbt.

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

Rör om eller vänd maträtterna 2 - 3 gånger.

Låt maten vila 2 - 5 minuter efter uppvärmningen så att temperaturen jämnar ut sig.

Maträtten förlorar mycket lite av sin smak. Du kan därför vara sparsam med salt och kryddor.

	Mängd	Mikrovågseffektläge, watt Tid, minuter	Anmärkning
Färdig maträtt med 2-3 komponenter	300-400g	600 W, 8 - 13 min.	
Soppor	400 g	600 W, 8 - 12 min.	
Gryträtter	500 g	600 W, 10 - 15 min.	
Kött i sås, exempelvis gulasch	500 g	600 W, 10 - 15 min.	Skilj på köttbitarna när du rör om.
Fisk, exempelvis filébitar	400 g	600 W, 10 - 15 min.	Tillsätt ev. vatten, citronsaft eller vin.
Gratänggrätter, exempelvis lasagne, cannelloni	450 g	600 W, 10 - 15 min.	Ställ kärlet på gallret.
Tillbehör ris, pasta	250 g 500 g	600 W, 3 - 7 min. 600 W, 8 - 12 min.	Tillsätt lite vätska.
Grönsaker, exempelvis ärtor, morötter, broccoli	300 g 600 g	600 W, 7 - 11 min. 600 W, 14 - 17 min.	Håll i vatten så att det täcker kärlets botten.
Stuvad spenat	450 g	600 W, 10 - 15 min.	Tillaga utan att tillsätta vatten.

Värma upp maträtter

Ställ kärlet på ugnens botten.

Täck alltid över maträtten. Om kärlet saknar passande lock kan en tallrik eller mikrovågsfolie användas.

Ta ut färdigrätter ur förpackningen. De värms upp snabbare och jämnare i kärl avsedda för mikrovågsugn. Olika ingredienser i maträtten kan värmas upp olika snabbt.



Ställ alltid en sked i koppen/muggen när du värmer vätska för att undvika att det plötsligt kokar över. Utan sked bildas inte de typiska ångbubblorna i en vätska som börjar koka. Även vid små vibrationer i kärlet kan vätskan plötsligt stänka eller koka över häftigt. Det kan leda till att du skadar eller bränner dig.

Rör om eller vänd maträtterna flera gånger. Kontrollera temperaturen.

Efter uppvärmning bör maträtten vila 2 till 5 minuter för att temperaturen ska jämnas ut.

	Mängd	Mikrovågseffektläge, W Tid, minuter	Anmärkning
Färdig maträtt (2-3 komponenter)		600 W, 5 - 8 min.	
Drycker	125 ml 200 ml 500 ml	900 W, ½ - 1 min. 900 W, 1 - 2 min. 900 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, ½ min. 360 W, ½ - 1 min. 360 W, 1 - 2 min.	Utan napp eller lock. Skaka alltid om ordentligt efter uppvärmning. Kontrollera alltid temperaturen!
Soppa, 1 kopp 2 koppar	175 g 350 g	600 W, 1 - 2 min. 600 W, 2 - 3 min.	
Kött i sås	500 g	600 W, 7 - 10 min.	Skilj på köttskivorna.
Gryträtter	400 g 800 g	600 W, 5 - 7 min. 600 W, 7 - 8 min.	
Grönsaker, 1 portion 2 portioner	150 g 300 g	600 W, 2 - 3 min. 600 W, 3 - 5 min.	

Tillaga maträtter

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

Tillaga maten i övertäckt kärl. Rör om eller vänd ibland.

Maten förlorar mycket lite av sin smak. Du kan därför vara sparsam med salt och kryddor.

Efter tillagning bör maträtten vila 2 till 5 minuter för att temperaturen ska jämnas ut.

- Använd gallret som underlag:
- för rätter som kräver mer än 20 minuters tillagning
 - för maträtter som inte behöver röras om.

	Mängd	Mikrovågseffektläge, W Tid, minuter	Anmärkning
Kyckling, helt utan inälvor, färsk	1200 g	600 W, 22 - 25 min.	Vänd efter halva tiden.
Fiskfilé, färsk	400 g	600 W, 7 - 12 min.	
Grönsaker, färska	250 g	600 W, 5 - 10 min.	Dela grönsakerna i jämnstora bitar. Tillsätt 1 - 2 msk vatten per 100 g grönsaker.
	500 g	600 W, 10 - 15 min.	
Tillbehör, exempelvis potatis	250 g	600 W, 8 - 10 min.	Dela potatisarna i jämnstora bitar. Tillsätt 1-2 msk vatten per 100 g, rör om.
	500 g	600 W, 12 - 15 min.	
	750 g	600 W, 15 - 22 min.	
Ris	125 g	600 W, 4 - 6 + 180 W 14 - 16 min.	Tillsätt dubbla mängden vätska.
	250 g	600 W, 6 - 8 + 180 W 14 - 16 min.	
Efterrätter, exempelvis pudding, frukt, kompott	500 ml	600 W, 5 - 7 min.	Rör om ordentligt i puddingen med en visp 2 - 3 gånger.
	500 g	600 W, 9 - 12 min.	

Tips om mikrovågsfunktionen

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.

Obs!

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

Anvisningar för programautomatik

Ta ut livsmedlet ur förpackningen och väg det. Ange ungefärlig vikt om du inte kan ange den exakta vikten.

Placera livsmedlet i ett lågt tillagningskärl som är lämpat för mikrovågsugn, exempelvis en glas- eller porslinsallrik, och täck inte med lock.

Ställ in maten i den kalla ugnen.

En tabell med lämpliga livsmedel och resp. viktområde samt de tillbehör som behövs, finns i anslutning till anmärkningen.

Du kan inte ställa in vikter utanför viktområdet.

För många maträtter hörs en signal efter en stund. Vänd maten eller rör om.

Upptining

Frys in och lagra livsmedlet platt och i så exakta portioner som möjligt vid -18 °C.

Lägg det djupfrysta livsmedlet i ett lågt kärl, t ex en glas- eller porslinsallrik.

Efter upptiningen av livsmedlet ska du låta det tina ytterligare 10 till 30 minuter för att temperaturen ska jämnas ut.

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

Lägg nöt-, lamm- och fläskkött först med fettsidan nedåt i kärlet.

Tina endast upp den mängd bröd som går åt. Det håller sig inte färskt annars.

Ta bort redan upptinad köttfärs efter vändningen.

Lägg hel fågel först med bröstsidan ner i kärlet, bitar av fågel med skinnsidan ner i kärlet.

Potatis

Skalad potatis: skär i lika stora bitar. Tillsätt två matskedar vatten och lite salt per 100 gram potatis.

Oskalad potatis: använd lika stora potatisar. Skölj och nagga potatisen flera gånger i skalet. Lägg den blöta potatisen i ett kärl utan vatten.

Ris

Ris skummar kraftigt vid tillagningen. Använd därför ett högt kärl med lock. Ställ in bruttovikten (utan vätska).

Tillsätt två till två och en halv del vätska till en del ris.

Använd inte ris i kokpåse.

Grönsaker

Grönsaker, färska: skär grönsakerna i lika stora bitar. Tillsätt 2 matskedar vatten per 100 gram.

Grönsaker, frysta: endast förvållda, ej förtillagade grönsaker är lämpliga. Programmet är inte lämpligt för djupfrysta, stuvade grönsaker. Tillsätt en till två matskedar vatten per 100 gram. Tillsätt inget vatten till spenat och rödkål.

Vilotider

En del maträtter behöver ytterligare vilotid i ugnen efter programslutet.

Maträtt	Vilotider
Grönsaker	Ca 5 minuter
Potatis	ca 5 minuter. Håll dessförinnan av det återstående vattnet.
Ris	5 - 10 minuter

Livsmedel	Program-nummer	Viktområde	Kärl/tillbehör
Upptining			
Kött och fågel - Ugnsstekning - Tunna köttstycken - Köttfärs - Kyckling, anka	P1	0,2 - 2,0 kg	Lågt kärl utan lock.
Fisk Hel fisk, fiskfilé, fiskkotlett	P2	0,1-1,0 kg	Lågt kärl utan lock.
Bröd och bakverk* Bröd, hela, runda eller avlånga, bröd i skivor, sockerkaka, vetebröd, fruktkaka	P3	0,2-1,5 kg	Lågt kärl utan lock.
Tillagning			
Potatis Skalad potatis, skalpotatis	P4	0,2-1,0 kg	Kärl med lock.
Ris	P5	0,05-0,3 kg	Högt kärl med lock.
Färska grönsaker Blomkål, broccoli, morötter, kålrabbi, purjolök, paprika, zucchini	P6	0,15-1,0 kg	Kärl med lock.
Frysta grönsaker Blomkål, broccoli, morötter, kålrabbi, rödkål, spenat	P7	0,15-1,0 kg	Kärl med lock.
* Ej lämpligt för gräddtårter, krämtårter, kakor med glasyr eller gelatin.			

Provrätter enligt EN 60705

Testinstitut använder sig av dessa rätter vid sina tester av mikrovågsugns kvaliteten och funktion.

Tillagning enbart med mikrovågor

Maträtt	Mikrovågseffekt W, tillagningstid i minuter	Anmärkning
Äggstanning, 565 g	600 W, 8 min. + 180 W, 15-20 min.	Pyrex, 22 x 17 cm
Sockerkaka, 475 g	600 W, 8-10 min	Pyrex, Ø 22 cm
Köttfärslimpa, 900 g	600 W, 25-30 min	Pyrex avlång form*, 28 cm lång
* Ställ kärlet på gallret.		

Upptining med enbart mikrovågor

Maträtt	Mikrovågseffekt W, tillagningstid i minuter	Anmärkning
Kött, 500 g	Program 1, 500 g eller 180 W, 6 min. + 90 W 9 min.	Pyrex nr 218, Ø 24 cm

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

Mitä on otettava huomioon	108
Ennen asennusta	108
Sijoitus ja liitäntä	108
Mitä on otettava huomioon	109
Turvallisuusohjeet	109
Turvallisuusohjeita mikroaaltouunin käytöstä	111
Uusi laitteesi	113
Ohjauspaneeli	113
Painikkeet mikrotehoja varten	113
Valitsin	114
Käyttöpainikkeet ja näyttöalue	114
Pääkytkin on/off	115
Varusteet	115
Ennen ensimmäistä käyttöä	115
Säädä kellonaika	115
Varusteiden esipuhdistus	116
Mikro	116
Astia	116
Mikroaaltotehot	117
Toimi näin	117
3-tehoalueen käyttö	119
Ohjelma-automatiikka	120
Toimi näin	120
Memory	122
Tallenna muisti	123
Käynnistä memory	124

Sisällysluettelo

Merkkiäänen keston muuttaminen	125
Hoito ja puhdistus	125
Puhdistusaine	125
Ohjeita toimintahäiriöiden varalle	126
Huoltopalvelu	127
Tekniset tiedot	128
Taulukot ja vihjeet	129
Sulatus, kuumentaminen ja kypsennys mikrossa ..	129
Ohjeita mikron käytöstä	134
Huomautuksia ohjelmaautomaatiikasta	134
Testatut ruoat EN 60705 mukaan	137

Mitä on otettava huomioon

Tärkeitä turvallisuusohjeita

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

Säilytä käyttö- ja asennusohjeet huolella. Jos annat laitteen eteenpäin, anna ohjeet laitteen mukana.

Ennen asennusta

Ympäristöystävällinen jätehuolto



Pura laite 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.

Huomioi erilliset käyttöohjeet.

Kone voidaan asentaa 60 cm leveään yläkaappiin (vähintään 30 cm syvä ja 85 cm lattiasta).

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. Jos pistokkeeseen ei pääse enää käsiksi asennuksen jälkeen, on liitäntäpaikassa käytettävä moninapaista erotinta, jonka kosketusetäisyys on vähintään 3 mm.

Jakorasioita, pistokerimaa ja jatkojohtoja ei saa käyttää. Systemin ylikuormituksesta saattaa aiheutua tulipalo.

Mitä on otettava huomioon

Turvallisuusohjeet



Tämä laite on tarkoitettu ainoastaan yksityisille kotitalouksille.

Käytä laitetta ainoastaan elintarvikkeiden valmistukseen.

Aikuiset ja lapset eivät saa käyttää laitetta ilman valvontaa,

- jos he fyysisistä tai henkisistä syistä eivät kykene käyttämään laitetta oikein ja turvallisesti
- tai jos heiltä puuttuvat tiedot ja taidot laitteen oikeasta ja turvallista käytöstä.

Lapset ja mikro



Lapset voivat laittaa ruokaa mikro sololla vasta kun he ovat oppineet käyttämään sitä. Heidän täytyy osata käyttää laitetta oikein. Heidän täytyy ymmärtää vaarat, joihin käyttöohjeissa viitataan.

Lapsia on valvottava laitteen käytössä, jotta he eivät leiki laitteella.

Palovamman vaara!

Kuuma kypsymistila



Avaa laitteen luukku varovasti. Uunista saattaa poistua kuumaa höyryä. Palovamman vaara! Pidä lapset poissa laitteen luota.

Älä säilytä helpostisyttyviä esineitä laitteessa. Palovaara!

Älä avaa laitteen luukkua, jos laitteesta tulee savua. Palovamman vaara! Sammuta laite. Kytke sulake sulakerasiassa päältä.

Varo, ettei sähkölaitteiden liitäntäjohto puristu kuuman laitteen luukun väliin. Johdon eristys voi sulaa. Oikosulun vaara!

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

Alkoholi höyrystyy korkeassa lämpötilassa.

Epäedullisissa olosuhteissa alkoholihöyryt voivat syttyä palamaan laitteen sisällä. Palovamman vaara! Käytä vain pieniä määriä väkevää alkoholia ja avaa laitteen luukku varovasti.

Vahingoittunut laitteen luukku tai luukun tiiviste



Älä käytä mikroa, jos laitteen luukku tai luukun tiiviste on vahingoittunut. Mikroaaltoenergiaa voi päästä ulos. Käytä mikroa vasta, kun laite on korjattu.

Ympäristö



Älä pane laitetta alttiiksi korkealle kuumuudelle tai kosteudelle. Oikosulun vaara!

Puutteellinen puhdistus



Puhdista laite säännöllisesti. Poista aina kaikki elintarvikeliikenteet. Puutteellisen puhdistuksen takia pinta saattaa vahingoittua ja laite ruostua ajan kuluessa. Mikroaaltoenergiaa vuotaa ulos!

Korjaukset



Epäasianmukaiset korjaukset ovat vaarallisia. Sähköiskun vaara!

Korjaukset on sallittu vain kouluttamallemme huoltopalvelun teknikolle.

Jos laite on rikki, sammuta sulake sulakekotelosta tai vedä verkkopistoke irti. Soita huoltopalveluun.

Älä avaa kuorta. Kuori estää mikroaaltoenergian pääsyn laitteen ulkopuolelle. Laitteessa on korkea jännite. Sähköisku!

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. Laite 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



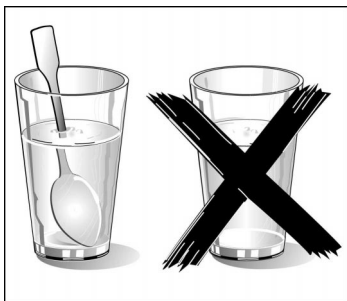
Älä lämmitä ruokia lämpimänäpitolappauksissa. Palovaara!

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 viivästynyttä 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 kuumentaessasi lusikka astiaan. Siten vältät viivästyneen kiehumisen.

Älä kuumenna juomia tai muita elintarvikkeita umpinaisissa astioissa. Räjähdysvaara!

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 saattavat räjähtää myös vasta mikroaaltoenergialla kuumentamisen jälkeen. 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!

Uusi laitteesi

Opit tuntemaan uuden laitteesi. Selvitämme ohjauspaneelin ja kytkimien toiminnan.

Ohjauspaneeli



Painikkeet mikrotehoja varten

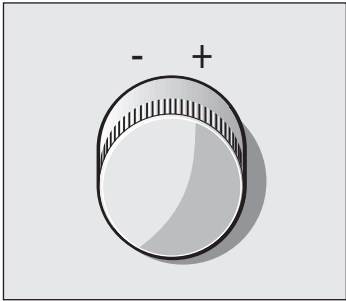
Painikkeilla voit säätää halutun mikrotehon.

90 W	herkkien ruokien sulatukseen
180 W	sulatukseen ja jatkokypsentämiseen
360 W	lihan kypsentämiseen ja herkkien ruokien lämmittämiseen
600 W	ruokien kuumentamiseen ja kypsentämiseen
900 W	nesteiden kuumentamiseen

Valitsin

Valitsimella voit asettaa ohjelma-automaatiikan kellonajan, ohjelman numeron, kypsytysajan ja painon.

Valitsin voidaan laskea alas kaikissa asennoissa. Paina katkaisijan kahvasta lukitsemiseksi ja avaamiseksi. Valitsinta voidaan kääntää oikealle tai vasemmalle.



Alueet	
1 sec - 1.30 h	Mikron kypsymisaika poikkeus: 900 W = 1 sec - 30 min
Paino	aina ohjelman mukaan

Käyttöpainikkeet ja näyttöalue

Painike on/off Pääkytkin	Sillä kytket mikroaaltolaitteen päälle ja päältä.
Painike  Luukun avaaja	Sillä avaat laitteen luukun.
Liesikellon painike 	Sillä voit asettaa kellonajan.
Painike P	Sillä voit asettaa ohjelma-automaatiikan.
Painike kg	Sillä voit asettaa painon ohjelma-automaatiikkaa varten.
Painikkeet M1 ja M2	Sillä valitset memory- käytön.
Painike  3-vaiheen käyttö	Sillä voit antaa kuluu jopa kolme eri mikroasetusta peräkkäin.
stop-painike	Sillä pysäytät mikroaaltotoiminnan tai poistat asetuksen.
start-painike	Sillä käynnistät mikroaaltotoiminnan.

Näyttöalueella näet säädetyt arvot.

Pääkytkin on/off

Päällekytkentä

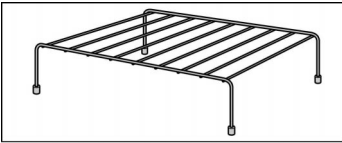
Pääkytkimellä "on/off" kytket mikroaaltolaitteen päälle ja päältä.

Paina "on/off"-painiketta.
Näytössä näkyy "on".

Päältäkytkentä

Paina "on/off"-painiketta.
Mikroaaltolaite kytkeytyy päältä.

Varusteet



Ritilä

Käytä ritilää asetuspintana astialle.

Ennen ensimmäistä käyttöä

Säädä kellonaika

1. Paina "on/off"-painiketta.
Näytössä näkyy "on".
2. Paina liesikellon painikkeesta ⌚.
Näytössä näkyy 12:00.
3. Aseta kellonaika valitsimella.
4. Paina liesikellon painikkeesta ⌚.

Kellonaika pois näytöstä

Paina liesikellon painikkeesta ⌚ kunnes kellon näyttö on pimeä.

Kellonajan uudelleenasetus

Paina liesikellon painikkeesta ⌚ kunnes näytössä näkyy 12:00.

Tee asetukset kohtien 3 ja 4 mukaan.

Huomautuksia

Kello 22:00 ja 06:00 välillä kellon näyttö näkyy vain puolikirkkaana.

Jos kellonaika on pois näytöstä, laite käy ”off”-tilassa pienemmällä stand by-käytöllä.

Varusteiden esipuhdistus

Ennen kuin käytät varusteita, puhdistane ne kunnolla saippuavedellä ja pesurätillä.

Mikro

Tässä saat tietoa astioista ja voit lukea kuinka mikroa säädetään.

Taulukot ja vihjeet

Luvussa Taulukot ja vihjeet on paljon esimerkkejä sulatuksesta, kuumentamisesta ja kypsennyksestä.

Astia

Sopiva astia

Sopivia astioita ovat lämpöäkestävät lasi-, lasikeramiikka-, posliini-, keramiikka-astiat tai lämpötilankestävät muoviasiat. 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

Älä käytä metalliastioita.
Metallista mikroaallot eivät pääse läpi.

Huomio! Metallin, esim. lusikka lasissa, täytyy olla vähintään 2 cm kypsymistilan seinistä ja luukun sisäpinnasta. 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.

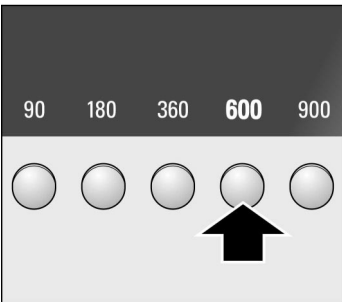
Mikroaaltotehot

Mikroaaltoteho	sopii
900 W	nesteiden lämmittämiseen
600 W	ruoan kuumentamiseen ja kypsentämiseen
360 W	lihan kypsentämiseen ja herkkien ruokien lämmittämiseen
180 W	sulatus ja edelleenkypsennys
90 W	herkkien ruokien sulatus

Toimi näin

Mikroaaltotehon 900 wattia voit säätää korkeintaan 30 minuutiksi. Kaikissa muissa tehoissa jopa 90 minuuttia on mahdollista.

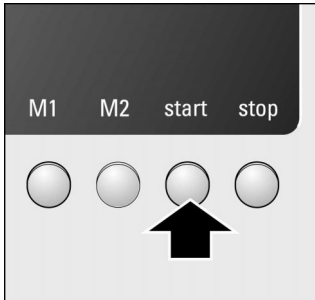
Esimerkki:
Mikroaaltoteho 600 W,
3 minuuttia



1. Paina halutun mikroaaltotehon painiketta.
Näytössä näkyy 1:00 min.



2. Aseta kypsymisaika valitsimella.



3. Paina start-painiketta.
Aika kuluu näytössä.

Kypsymisaika on mennyt umpeen

Kuulet äänimerkin. Laite sammuu. Kellonaika tulee taas näkyviin, kun painat stop-painikkeesta ja avaat laitteen luukun.

Kypsymisajan muuttaminen

Voit muuttaa kypsymisaikaa milloin tahansa.

Laitteen pysäyttäminen

Avaa laitteen luukku. Mikrotoiminta keskeytyy. Paina taas start-painikkeesta luukun sulkemisen jälkeen. Laite käy taas.

Asetuksen poistaminen

Paina stop-painiketta.

Huomautuksia

Voit myös asettaa ensin kypsymisajan ja sitten mikroaaltotehon.

Jos avaat laitteen luukun välillä, puhallin käy edelleen.

3-tehoalueen käyttö

Voit asettaa jopa 3 mikroaaltotehoa ja -aikaa peräkkäin.

Siten esim. sulattaminen on helppoa.

Käytä aina mikroaaltouuniin sopivia lämmönkestäviä astioita.

Esimerkki:

1. 600 W / 2 minuuttia

2. 180 W / 5 minuuttia

3. 90 W / 10 minuuttia

1. Paina painiketta $\overrightarrow{123}$.
Näytössä näkyy 1.
2. Paina haluamaasi mikroaaltotehoa.
Näytössä palaa säädetty mikroaaltoteho ja 1:00 min tulee näkyviin.
3. Aseta kypsyymisaika valitsimella.
4. Paina painiketta $\overrightarrow{123}$.
Näytössä näkyy 2.
5. Paina haluamaasi mikroaaltotehoa. Näytössä palaa säädetty mikroaaltoteho ja 1:00 min tulee näkyviin.
6. Aseta kypsyymisaika valitsimella.
7. Paina painiketta $\overrightarrow{123}$.
Näytössä näkyy 3.
8. Paina haluamaasi mikroaaltotehoa. Näytössä palaa säädetty mikroaaltoteho ja 1:00 min tulee näkyviin.
9. Aseta kypsyymisaika valitsimella.
10. Paina start-painiketta.
Näytössä näkyy kokonaiskypsyymisaika. Se käy taaksepäin. Aktiivinen mikroaaltoteho palaa kirkkaana.

Kypsyymisaika on kulunut umpeen

Kuulet äänimerkin. Laite kytkeytyy päältä. Kellonaika tulee taas näkyviin, kun painat stop-painiketta ja avaat laitteen luukun.

Pysäyttäminen

Avaa laitteen luukku. Mikrotoiminta keskeytyy. Paina sulkemisen jälkeen uudelleen start-painiketta. Laite käy taas.

Asetuksen poistaminen

Paina stop-painiketta.

Ohje

Samaa mikroaaltotehoa ei voida valita kahta kertaa peräkkäin.

Tehon 900 W voit valita vain kerran.

Voit myös säätää ensin kypsymisajan ja sitten mikroaaltotehon.

Tehoalueen muuttaminen ennen käynnistystä:

Paina painiketta  niin monta kertaa kunnes tehoalue tulee näkyviin ja muuta asetusta.

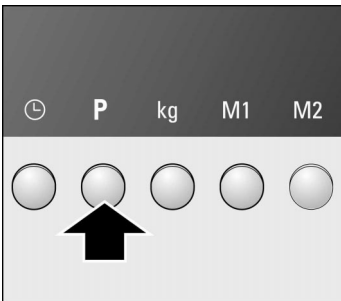
Jos avaat laitteen luukun välillä, puhallin käy edelleen.

Ohjelma-automaatiikka

Toimi näin

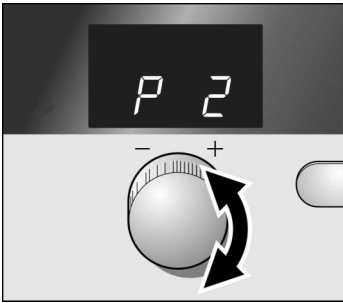
Ohjelma-automaatiikalla voit sulattaa helposti elintarvikkeita ja valmistaa monia ruokia nopeasti ja ongelmitta.

Esimerkki:
P2, 1,0 kg

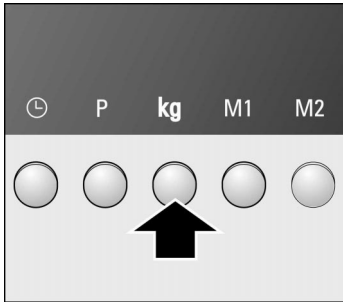


1. Paina painiketta "P".

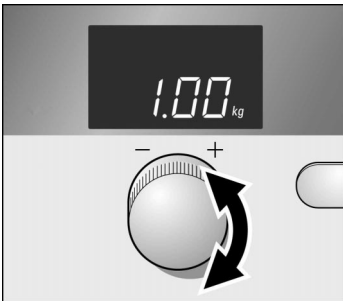
P1 näkyy näytössä.



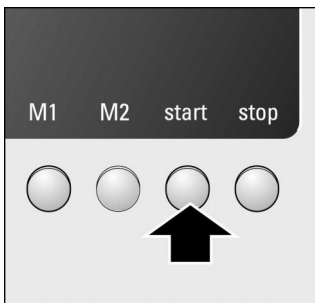
2. Valitse haluamasi ohjelma valitsimella.



3. Paina painiketta "kg".
Ehdotusarvo näkyy näytössä.



4. Säädä paino valitsimella.



5. Paina start-painiketta.
Aika kuluu näytössä.

Kypsymisaika on mennyt umpeen

Kuulet äänimerkin. Laite sammuu. Avaa laitteen luukku tai paina stop-painiketta.

Laitteen pysäyttäminen

Avaa laitteen luukku. Paina taas start-painikkeesta luukun sulkemisen jälkeen. Laite käy taas.

Asetusten poisto

Paina stop-painiketta kaksi kertaa tai avaa laitteen luukku ja paina stop-painiketta kerran.

Huomautuksia

Kypsymisaikaa ei voi muuttaa.

Joissakin ohjelmissa ruoan sekoittaminen tai kääntäminen on tarpeellista. Kuulet äänimerkin.

Jos avaat laitteen luukun välillä, puhallin käy edelleen.

Jos painat automaattikäytön ajan ohjelman painikkeesta "P" tai painon painikkeesta $\bar{\Delta}$ valitun ohjelman numero tai paino näkyy näytössä n. 3 sekunnin ajan.

Jos painike kg vilkkuu käynnistyksen jälkeen, painoa ei ole syötetty. Säädä paino ja paina start-painiketta.

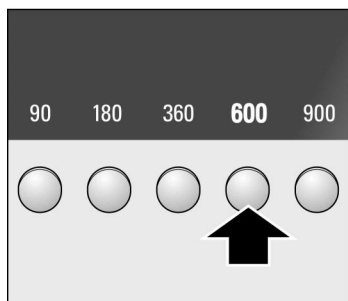
Memory

Memorylla voit yhdistää ongelmia. Voit tallentaa säädöt ja käyttää niitä taas milloin tahansa.

Memory on järkevää silloin, kun ruokasi tarvitsee useita eri säätöjä tai jos valmistat ruokaa erittäin usein.

Tallenna muisti

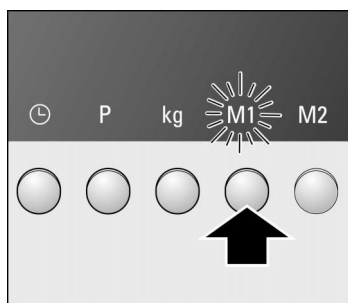
Esimerkki:
600 W, M1, 4 minuuttia



1. Paina halutun mikroaaltotehon painiketta.
Näytössä näkyy 1:00 min.



2. Aseta kypsymisaika valitsimella.



3. Paina Memory-painiketta "M1" tai "M2" kunnes
"M1" tai "M2" vilkkuu ja kuulet äänimerkin.
Asetus on tallennettu.
Kellonaika tulee taas näkyviin.

Muistipaikan uudelleenasetus

Jos haluat asettaa muistipaikan uudelleen, valitse muistipaikka. Vanhat asetukset tulevat näkyviin. Säädä uudelleen.

Käynnistä memory

Esimerkki:
600 W, M1, 4 minuuttia



Ruoallesi tallennettujen asetusten uudelleen käyttö on aivan helppoa.

Aseta ruoka kypsymistilaan.

1. Paina painiketta “M1” tai “M2”.

Tallennetut asetukset näkyvät näytössä.



2. Paina start-painiketta.

Aika kuluu näytössä.

Kypsymisaika on mennyt umpeen

Kuulet äänimerkin. Avaa laitteen luukku tai paina stop-painiketta.

Laitteen pysäyttäminen

Avaa laitteen luukku. Puhallin voi käydä edelleen. Paina taas start-painikkeesta luukun sulkemisen jälkeen. Laite käy taas.

Asetuksen poistaminen

Paina stop-painiketta kaksi kertaa tai avaa laitteen luukku ja paina stop-painiketta kerran.

Huomautuksia

Käynnistyksen jälkeen et voi enää muuttaa muistipaikkaa.

Säädetyt ohjelmat jäävät muistiin sähkökatkoksen jälkeen.

Merkkiäänen keston muuttaminen

Kun laite sammuu, kuulet äänimerkin. Äänimerkin kesto voidaan muuttaa.

Merkkiäänen kesto lyhyt = S:5

Merkkiäänen kesto normaali = S:30 perusasetus

Merkkiäänen kesto pitkä = S:50

Esimerkki:
5 äänimerkkiä

- 1 Paina painikkeesta kg, kunnes näytössä näkyy S:30.
2. Valitse haluamasi merkkiäänen kesto valitsimella.
- 3 Paina painiketta kg kunnes näytössä vilkkuu kg ja kuulet äänimerkin. Asetus on tallennettu, kellonaika näkyy edelleen.

Hoito ja puhdistus



Älä käytä painepesuria tai höyrysuihkulaitetta. Oikosulun vaara!

Älä käytä voimakkaita tai hankaavia puhdistusaineita. Laitteen luukun lasin puhdistamiseen ei saa käyttää metallisia lastoja tai hankaustyynyjä. Pinta saattaa muutoin vaurioitua tai lasi rikkoutua. Jos tällaista ainetta pääsee etupaneeliin, pyyhi se heti vedellä pois.

Puhdistusaine

Laiteen ulkopuoli

alumiinietupaneelilla

pesuliuos, kuivaa pehmeällä rätillä
miedolla ikkunanpesuaineella. Pyyhi pehmeällä
ikkunapyyhkeellä tai nukattomalla mikrokuituliinalla
vaakasuoraan painamatta pintaa

teräsetupaneelilla

pesuliuos, kuivaa pehmeällä rätillä
poista kalkki-, rasva-, tärkki- ja munanvalkuaistahrat heti
Asiakaspalvelussa tai erikoisliikkeessä on saatavana erityisiä
teräksenpuhdistusaineita.

Kypsymistila	Kuuma pesuvesi tai etikkavesi, kuivaa pehmeällä rätillä.
Tiiviste	kuuma pesuvesi
Luukun pinnat	käytä lasipuhdistusainetta
Varusteet	liuota varusteet kuumassa huuhteluvedessä. Puhdista harjalla tai pesusienellä.

Ohjeita toimintahäiriöiden varalle

Jos toimintahäiriöitä esiintyy, kyseessä on yleensä pikkujuttu. Ennen kuin soitat asiakaspalveluun, ota seuraavat ohjeet huomioon:

Häiriö	Mahdollinen syy	Ohje/toimenpide
Laite ei toimi.	Pistoke ei ole seinässä.	Pistä se seinään.
	Sähkökatkos	Tarkista, toimiiko keittiön valo.
	Sulake rikki	Tarkasta sulakelaatikosta, onko laitteen sulake kunnossa.
	Virheellinen käyttö	Sammuta laitteen sulake sulakekotelossa ja kytke se taas päälle n. 10 sekunnin kuluttua.
Laite ei ole käynnissä. Näytössä on ruoan kypsymisaika.	Valitsinta manipuloitiin tahattomasti.	Paina stop painiketta.
	Asetusten jälkeen ei painettu start.	Paina painiketta start tai poista asetus painikkeella stop.
Mikroaaltouuni ei käynnisty.	Luukua ei suljettu kunnolla.	Tarkista, onko luukun väliin jäänyt ruoantähteitä.
	Painiketta start ei painettu.	Paina painiketta start.
Ruoka lämpenee hitaammin kuin tavallisesti.	Liian pieni mikroaaltoteho säädettiin.	Valitse suurempi mikroaaltoteho.
	Laitteeseen laitettiin tavallista suurempi määrä.	Kaksinkertainen määrä - melkein kaksinkertainen aika.

Häiriö	Mahdollinen syy	Ohje/toimenpide
Leite kytkeytyy heti käynnistyksen jälkeen pois päältä. Näytössä näkyy virheilmoitus "H95".	Luukku ei ole kunnolla kiinni.	Avaa luukku uudelleen ja sulje se kunnolla, jos tämä ei auta, ota yhteyttä huoltopalveluun.
Näytössä näkyy virheilmoitus "Er1".	Lämpötila-anturissa on vika.	Soita huoltopalveluun.
Näytössä näkyy virheilmoitus "Er11".	Painikkeet ovat likaisia tai mekaniikka jumissa.	Paina kaikkia painikkeita useamman kerran, jos tämä ei auta, ota yhteyttä huoltopalveluun.
Näytössä näkyy virheilmoitus "Er4".	Äärimmäinen ylikuumentuminen (mahd. tulipalo sisätilassa). Liian korkea mikroaaltoteho.	Älä avaa luukkua, vedä verkkopistoke irti tai kytke sulake päältä sulakerasiassa, anna jäähtyä.
Näytössä näkyy virheilmoitus "Er18".	Tekninen vika.	Soita huoltopalveluun.

Anna vain koulutetun huoltopalvelun teknikon suorittaa korjauksia.

Jos laitetta korjataan asiattomasti, se voi johtaa vaarallisiin tilanteisiin.

Huoltopalvelu

Jos laitteesi vaatii korjausta, huoltopalvelumme auttaa sinua. Sinua lähellä olevan huoltopalvelun osoitteen ja puhelinnumron löydät puhelinluettelosta. Mainitut huoltopalvelukeskukset ilmoittavat myös mielellään sinulle lähimmän huoltopalvelupisteen.

E-numero ja FD-numero

Ilmoita huoltopalveluun aina laitteesi valmistenumero (E-nro) ja valmistusnumero (FD-nro). Tyypikilpi numeroineen löytyy oikealta, kun avaat laitteen luukun. Jotta sinun ei tarvitsisi häiriötapauksessa etsiä laitteesi numeroita, merkitse ne tähän jo nyt.

E-nro	FD-nro
Huoltopalvelu 📞	

Tekniset tiedot

Virtalähde	230 V, 50 Hz
Kokonaisliittäntäarvo	1220 W
Mikroaaltoteho	900 W (IEC 60705)
Mikroaaltojen taajuus	2450 MHz
Mitat (KxLxS)	
- laite	38,2 x 59,4 x 31,9 cm
- kypsymistila	22,0 x 35,0 x 27,0 cm
Paino	16,2 kg
VDE-tarkastettu	kyllä
CE-merkki	kyllä

Tämä laite vastaa standardeja EN 55011 tai CISPR 11.

Se on ryhmän 2, luokan B tuote.

Ryhmä 2 tarkoittaa sitä, että mikroaaltoja käytetään elintarvikkeiden lämmittämiseen.

Luokka B merkitsee sitä, että laite sopii yksityisille kotitalouksille.

Taulukot ja vihjeet

Tässä luettelo ruoista ja niiden optimaalisista säädöistä. Voit lukea, mikä mikroaaltoteho sopii parhaiten ruoallesi tai mitä varusteista sinun tulisi käyttää. Saat paljon vihjeitä astioista ja ruoan valmistamisesta ja apuvihjeitä, jos jotain menee vinoon.

Sulatus, kuumentaminen ja kypsennys mikrossa

Seuraavista taulukoista löytyy useita mahdollisuuksia ja säätöarvoja mikroaalloille.

Taulukoiden ajat ovat ohjearvoja. Ne riippuvat astiasta, elintarvikkeen laadusta, lämpötilasta ja ominaisuuksista.

Taulukoissa on mainittu yleisimmät aika-alueet. Aseta ensin lyhin aika ja pidennä sitä tarvittaessa.

Jos sinulla on eri määrä kuin taulukoissa mainittu. Silloin pätee seuraava nyrkkisääntö:

Kaksinkertainen määrä – melkein kaksinkertainen
kypsymisaika,
puolet määrästä – puolet kypsymisajasta

Ruokaa tulisi sekoittaa tai kääntää useita kertoja. Tar-
kasta lämpötila.

Sulatus

Laita pakasteruoka avoimessa astiassa
kypsennystilan pohjalle.

Käännä tai sekoita ruokaa 1 - 2 kertaa. Isot palat tulisi
kääntää useamman kerran.

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

Anna sulaneen ruoan olla vielä 10 - 30 minuuttia
huoneenlämmössä lämpötilan tasaantumiseksi.
Linnuista voit silloin ottaa sisälmykset ulos.

	Määrä	Mikroaaltoteho, W Toiminta-aika, minuu-teissa	Huomautuksia
Liha, kiinteä pala, nauta, sika, vasikka (luinen tai luuton)	800 g 1000 g 1500 g	180 W, 15 min. + 90 W, 15 - 25 min. 180 W, 20 min. + 90 W, 20 - 30 min. 180 W, 25 min. + 90 W, 25 - 35 min.	Käännä useamman kerran.
Liha, palasina tai siivuina, nauta, sika, vasikka	200 g 500 g 800 g	180 W, 5 - 8 min. + 90 W, 5 - 10 min. 180 W, 8 - 11 min. + 90 W, 10 - 15 min. 180 W, 12 - 15 min. + 90 W, 15 - 20 min.	Irroita osat toisistaan, kun käännät pakasteen.
Jauheliha, sikanauta	200 g 500 g 800 g	180 W, 2 min. + 90 W, 5 - 10 min. 180 W, 6 min. + 90 W, 8 - 13 min. 180 W, 10 min. + 90 W, 15 - 20 min.	Purista palat latteiksi, ennen kuin pakastat ne. Käännä pakaste useita kertoja sulatuksen aikana ja poista sulaneet lihat.
Linnut tai linnunpalat	600 g 1200 g	180 W, 8 min. + 90 W, 10 - 15 min. 180 W, 15 min. + 90 W, 20 - 25 min.	Käännä useamman kerran.
Kala, Filee, kalapihvi, siivut	400 g	180 W, 5 min. + 90 W, 10 - 15 min.	Irroita sulaneet osat toisistaan.
Kala kokonaisena	300 g 600 g	180 W, 3 min. + 90 W, 10 - 15 min. 180 W, 8 min. + 90 W, 15 - 25 min.	Käännä välillä.
Vihannekset, esim. herneet	300 g	180 W, 10 - 15 min.	
Hedelmät, esim. vadelma	300 g 500 g	180 W, 6 - 9 min. 180 W, 8 min. + 90 W, 5 - 10 min.	Sekoita välillä varovasti ja irroita sulaneet osat toisistaan.
Voi	125 g 250 g	180 W, 1 min. + 90 W, 1 - 2 min. 180 W, 1 min. + 90 W, 2 - 4 min.	Poista pakkaus kokonaan
Leipä, kokonainen	500 g 1000 g	180 W, 8 min. + 90 W, 5 - 10 min. 180 W, 12 min. + 90 W, 10 - 20 min.	Käännä välillä.
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.

Pakasteruokien sulatus, kuumennus tai kypsennys

Laita astia kypsennystilan pohjalle.

Peitä ruoka aina. Jos sinulla ei ole astiaan sopivaa
kantta, käytä lautasta tai mikrouunikelmua.

Ota valmisruoka pakkauksestaan. Se lämpiää nopeammin ja tasaisemmin mikrouuniin tarkoitettussa astiassa.

Eri elintarvikkeet voivat lämmitä eri aikoihin.

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

Ruokaa tulisi sekoittaa tai kääntää 2 - 3 kertaa.

Anna ruoan lämpötilan tasaantua kuumentamisen jälkeen vielä 2 - 5 minuuttia.

Ruoan maku säilyy suurelta osin. Voit käyttää varovasti suolaa ja mausteita.

	Määrä	Mikroaaltoteho, W Toiminta-aika, minuuteissa	Huomautuksia
Menu, lautasruoka, valmisruoka 2-3 komponenttia	300-400g	600 W, 8 - 13 min.	
Keitot	400 g	600 W, 8 - 12 min.	
Muhennokset	500 g	600 W, 10 - 15 min.	
Liha kastikkeessa, esim. palapaisti	500 g	600 W, 10 - 15 min.	Irroita lihanpalat toisistaan, kun sekoitat kastiketta.
Kala, esim. filee	400 g	600 W, 10 - 15 min.	Lisää tarvittaessa vettä, sitruunamehua tai viiniä.
Laatikat, esim. lasagne, cannelloni	450 g	600 W, 10 - 15 min.	Käytä ritilää asetuspintana astialle.
Lisukkeet, Riisi, makaroni	250 g 500 g	600 W, 3 - 7 min. 600 W, 8 - 12 min.	Lisää hieman nestettä.
Vihannekset, esim. herneet, parsakaali, porkkanat	300 g 600 g	600 W, 7 - 11 min. 600 W, 14 - 17 min.	Lisää astiaan niin paljon vettä, että pohja peittyy.
Kermapinaatti	450 g	600 W, 10 - 15 min.	Kypsennä ilman vettä.

Ruoan kuumentaminen

Laita astia kypsennystilan pohjalle.

Peitä ruoka aina. Jos sinulla ei ole astiaan sopivaa kantta, käytä lautasta tai mikrouunikelmua.

Ota valmisruoka pakkauksestaan. Se lämpiää nopeammin ja tasaisemmin mikrouuniin tarkoitettussa astiassa. Eri elintarvikkeet voivat lämmitä eri aikoihin.



Laita nesteitä kuumennettaessa aina lusikka astiaan viivästyneen kiehumisen välttämiseksi. Kiehumisen viivästymisessä saavutetaan kiehumislämpötila ilman että nesteessä näkyy tyypillisiä höyrykuplia. Jo astian pienikin tärinä voi aiheuttaa sen, että neste kiehuu voimakkaasti yli tai roiskuu. Se voi aiheuttaa palo- tai muita vammoja.

Ruokaa tulisi sekoittaa tai kääntää useita kertoja. Tarkasta lämpötila.

Anna ruoan lämpötilan tasaantua kuumentamisen jälkeen vielä 2 - 5 minuuttia.

	Määrä	Mikroaaltoteho, W Toiminta-aika, minuiteissa	Huomautuksia
Menu, lautasruoka, valmisruoka 2-3 komponenttia		600 W, 5 - 8 min.	
Juomat	125 ml 200 ml 500 ml	900 W, ½ - 1 min. 900 W, 1 - 2 min. 900 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, ½ min. 360 W, ½ - 1 min. 360 W, 1 - 2 min.	Ilman kantta ja tuttiesaa. Ravista hyvin kuumentamisen jälkeen. Tarkista ehdottomasti lämpötila!
Keitto, 1 kupillinen 2 kupillista	175 g 350 g	600 W, 1 - 2 min. 600 W, 2 - 3 min.	
Liha kastikkeessa	500 g	600 W, 7 - 10 min.	Irroita lihasiivut toisistaan.
Muhennos	400 g 800 g	600 W, 5 - 7 min. 600 W, 7 - 8 min.	
Vihannekset, 1 annos 2 annosta	150 g 300 g	600 W, 2 - 3 min. 600 W, 3 - 5 min.	

Ruoan kypsentyminen

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

Kypsennä ruoka suljetussa astiassa. Sekoita tai käännä välillä.

Ruoan maku säilyy suurelta osin. Voit käyttää varovasti suolaa ja mausteita.

Anna ruoan lämpötilan tasaantua kypsennyksen jälkeen vielä 2 - 5 minuuttia.

Käytä rutilää asetuspintana:

- ruoissa, jotka tarvitsevat yli 20 minuutin kypsytysajan
- ruoissa, joita ei tarvitse sekoittaa.

	Määrä	Mikroaaltoteho, W Toiminta-aika, minuiteissa	Huomautuksia
Broileri, kokonainen, ilman sisäelimiä, tuore	1200 g	600 W, 22 - 25 min.	Käännä, kun puolet ajasta on kulunut.
Kalafilee, tuore	400 g	600 W, 7 - 12 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, 12 - 15 min. 600 W, 15 - 22 min.	Leikkaa perunat samankokoisiksi palasiksi. Lisää 100 g kohti 1-2 rkl vettä, sekoita.
Riisi	125 g 250 g	600 W, 4 - 6 + 180 W 14 - 16 min. 600 W, 6 - 8 + 180 W 14 - 16 min.	Lisää kaksinkertainen vesimäärä.
Makeat ruoat, esim. vanukas (instantti), hedelmät, kiisseli	500 ml 500 g	600 W, 5 - 7 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.

Huomautus

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

Huomautuksia ohjelma-automatiikasta

Ota ruoka pakkauksesta ja punnitse se. Jos et voi antaa tarkkaa painoa, pyöristä ylös- tai alaspäin.

Laita ruoka mikroon sopivaan matalaan astiaan, esim. lasi- tai posliinilautaselle, älä peitä.

Laita ruoka kylmään uuniin.

Taulukko sopivista elintarvikkeista, kyseiset painoalueet ja tarvittavat varusteet löytyvät ohjeiden liitteenä.

Painon säätäminen painoalueen ulkopuolella ei ole mahdollista.

Useiden ruokalajien yhteydessä kuulet äänimerkin jonkun ajan kuluttua. Käännä ruoka tai sekoita sitä

Sulatus

Pakasta elintarvikkeet mahdollisimman litteinä ja annoksina -18 °C:ssa ja säilytä niitä yhtä kylmässä.

Laita pakastettu elintarvike matalaan astiaan, esim. lasi- tai posliinilautaselle.

Elintarvikkeen sulettua anna sen jälkisulaa vielä 10 - 30 minuuttia lämpötilan tasaantumiseksi.

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

Laita naudan,- lampaan- ja sianliha ensin rasvapuoli alaspäin astiaan.

Sulata leipää vain tarvittava määrä. Se kuivuu nopeasti.

Poista jo sulanut jauheliha kääntämisen yhteydessä.

Laita kokonaiset linnut ensin rintapuoli alaspäin, linnun palat nahkapuoli alaspäin astiaan.

Perunat

Kuoritut perunat leikkaa saman kokoisiksi paloiksi. Lisää 100 g perunoita kohti kaksi ruokalusikallista vettä ja vähän suolaa.

kuoriperunat, pitkäjyv. riisi: käytä samankokoisia perunoita. Pese ne ja pistele kuoreen reikiä. Laita kosteat perunat astiaan ilman vettä.

Riisi

Riisi kuohuu voimakkaasti kypsennettäessä. Käytä siitä syystä korkeaa kannellista astiaa. Säädä raakapaino (ilman nestettä).

Lisää kaksi- kaksi ja puolikertainen määrä nestettä riisin joukkoon.

Älä käytä keittopussiriisiä.

Vihannekset

Vihannekset, tuore: leikkaa saman kokoisiksi paloiksi. Lisää 100 g kohti 2 ruokalusikallista vettä.

Vihannekset, pakaste: sopivia ovat suolavedessä kiehautetut, esikypsentämättömät vihannekset. Pakastevihannekset kermakastikkeessa eivät ole sopivia. Lisää 1 - 2 ruokalusikallista vettä 100 g kohti. Älä lisää vettä pinaatin ja punakaalin kanssa.

Vetäytymisajat

Jotkut ruokalajit tarvitsevat ohjelman päätyttyä imetymisaikaa kypsymistilassa.

Ruokalaji	Vetäytymisaika
Vihannekset	n. 5 minuuttia
Perunat	n. 5 minuuttia. Kaada syntynyt vesi pois.
Riisi	5 - 10 minuuttia

Elintarvike	Ohjelman numero	Painoalue	Astia/varuste
Sulatus			
Liha ja lintu - paisti - litteät lihan palat - jauheliha - broileri, kananpoika, ankka	P1	0,2 - 2,0 kg	matala astia ilman kantta
Kala kokonainen kala, kalafilee, kalapihvi	P2	0,1 - 1,0 kg	matala astia ilman kantta
Leipä ja kakut* leipä, kokonainen, pyöreä tai pitkänomainen, leipä viipaleina, kuivakakut, hiivakakut, juustokakut	P3	0,2 - 1,5 kg	matala astia ilman kantta
Kypsentäminen			
Perunat kuoritut perunat, kuoriperunat	P4	0,2 - 1,0 kg	kannellinen astia
Riisi	P5	0,05 - 0,3 kg	korkea kannellinen astia
Tuoreet vihannekset kukkakaali, parsakaali, porkkanat, kyssäkaali, sipuli, paprika, kesäkurpitsa	P6	0,15 - 1,0 kg	kannellinen astia

Elintarvike	Ohjelman numero	Painoalue	Astia/varuste
Pakastevihannekset kukkakaali, parsakaali, porkkanat, kyssäkaali, punakaali, pinaatti	P7	0,15 - 1,0 kg	kannellinen astia
* Kermakakut, kreemikakut, kuorrutetut kakut (sokerikuorrute tai liivate) ovat sopimattomia.			

Testatut ruoat EN 60705 mukaan

Mikroaaltolaitteiden laatu ja toiminto on tarkastettu tarkastuslaitoksella näiden ruokien perusteella.

Kypsennys mikrolla solo

Ruokalaji	Mikroaaltoteho W, Kypsymisaika minuuteissa	Ohje
Munamaito, 565 g	600 W, 8 min. + 180 W, 15-20 min.	Pyrex, 22 x 17 cm
Keksi, 475 g	600 W, 8 - 10 min.	Pyrex, Ø 22 cm
Lihamureke, 900 g	600 W, 25 - 30 min.	Pyrex-pitkänomainen vuoka*, 28 cm pitkä

* Käytä ritilää asetuspintana astialle.

Sulatus mikrolla solo

Ruokalaji	Mikroaaltoteho W, Kypsymisaika minuuteissa	Ohje
Liha, 500 g	Ohjelma 1, 500 g tai 180 W, 6 min. + 90 W 9 min.	Pyrex nro. 218, Ø 24 cm

This image shows a blank sheet of white paper with horizontal ruling lines. The lines are evenly spaced and run across the width of the page. There are no margins, text, or other markings on the paper.

This image shows a single sheet of white paper with horizontal ruling lines. The lines are evenly spaced and run across the width of the page. There are no margins, text, or other markings on the paper.

This image shows a single sheet of white paper with horizontal ruling lines. The lines are evenly spaced and run across the width of the page. There are no margins, text, or other markings on the paper.