

SIEMENS

For at det skal være lige så dejligt at lave maden som at spise den

er det en god ide at læse denne brugsvejledning igennem. På den måde bliver De i stand til at udnytte alle mikrobølgeovnens 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 ganske let.

I tabellerne findes mange gængse madretter samt indstillingsværdier. Alt er testet af i vores prøvekøkken.

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

Den udførlige indholdsfortegnelse gør det let og hurtigt at finde rundt i brugsanvisningen.

Og nu ønsker vi: Velbekomme.

Brugsanvisning	2 – 44
Käyttöohje	45 – 87
Bruksveiledning	88 – 131
Bruksanvisning	132 – 172

Indholdsfortegnelse

Sikkerhedsanvisninger	4
Før indbygning	4
Anvisninger om sikkerhed	4
Anvisninger vedr. mikrobølgefunktionen	6
Årsager til skader	9
Deres nye apparat	10
Betjeningsfelt	10
Taster og display	11
Tilbehør	12
Ovnrum	12
Tænde og slukke for apparatet	13
Inden den første ibrugtagning	13
Indstille klokkeslæt	13
Opvarme ovnrummet	14
Rense tilbehør	14
Mikrobølgefunktionen	15
Tips vedrørende fade og beholdere	15
Mikrobølgeeffekter	16
Indstille mikrobølgefunktion	16
1,2,3-Seriedrift	17
Indstille seriedrift	17
Grilning	19
Indstille grill	19
MikroKombi-funktion	20
Indstille MikroKombi	20

Indholdsfortegnelse

Programautomatik	21
Indstille program	21
Anvisninger om program-automatikken	23
Memory	26
Gemme indstillinger i Memory	27
Starte Memory	27
Ændre grundindstillinger	28
Grundindstillinger	28
Pleje og rengøring	29
Rengøringsmidler	30
En fejl, hvad gør man?	31
Kundeservice	33
Tekniske data	34
Miljøvenlig bortskaffelse	35
Aftestet i vores prøvekøkken	35
Optøning, opvarmning og tilberedning med mikrobølgefunktion	36
Tips om mikrobølgeovnen	40
Grilltabel	41
Grill i kombination med mikrobølgefunktion	42
Prøveretter iht. EN 60705	44

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 indbygning

Transportskader

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

Elektrisk tilslutning

Apparatet må udelukkende tilsluttes af en autoriseret fagmand. De har ikke krav på garantiydelse ved skader, der er forårsaget af forkert tilslutning.



Fare for elektrisk stød!

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

Opstilling og tilslutning

Følg venligst den særlige monteringsvejledning.

Anvisninger om sikkerhed

Dette apparat er udelukkende beregnet til brug i private husholdninger. Anvend udelukkende apparatet til tilberedning af madvarer og drikkevarer.

Hverken voksne eller børn må betjene apparatet uden opsigt, hvis

- de fysisk eller mentalt ikke er i stand til dette, eller

- hvis de ikke er i besiddelse af den nødvendige viden eller erfaring til at betjene apparatet rigtigt og sikkert.

Lad aldrig børn lege med apparatet.

Varmt ovnrum

Fare for forbrænding!

Rør aldrig ved varme overflader på apparater, der anvendes til opvarmning og madlavning. Rør aldrig ved fladerne indvendig i apparatet eller ved varmelegemerne, når de er varme. Vær forsigtig, når døren til apparatet åbnes. Der kan komme meget varm damp ud. Hold altid små børn på sikker afstand.

Brandfare!

Opbevar aldrig brændbare genstande i ovnrummet.

Luk aldrig apparatets dør op, hvis der er røg inde det. Sluk for apparatet. Træk netstikket ud af kontakten, eller slå sikringen fra i sikringsskabet.

Fare for kortslutning!

Pas på, at tilslutningskabler til elektriske apparater ikke kommer i klemme døren. Kablernes isolering kan smelte.

Fare for forbrænding!

Tilbered aldrig retter med en stor andel af drikkevarer med højt alkoholindhold. Alkoholdampe kan antændes inde i ovnrummet. Anvend kun små mængder drikkevarer med højt alkoholindhold, og vær forsigtig, når apparatets dør åbnes.

Varmt tilbehør

Fare for forbrænding!

Tag aldrig tilbehør ud af apparatet uden at bruge grydelapper.

Beskadiget ovndør eller dørtætning

Fare for alvorlige sundhedsskader!

Benyt aldrig apparatet, hvis døren eller dørtætningen er beskadiget. Der kan trænge mikrobølgeenergi ud. Brug først apparatet igen, når det er blevet repareret.

Overflader med rusthuller

Fare for alvorlige sundhedsskader!

Ved mangelfuld rengøring kan der med tiden dannes rusthuller i apparatets overflade. Der kan trænge mikrobølgeenergi ud. Rengør apparatet med regelmæssige mellemrum.

Åbent kabinet

Fare for elektrisk stød!

Fjern aldrig apparatets kabinet. Apparatet arbejder med højspænding.

Fare for alvorlige sundhedsskader!

Fjern aldrig apparatets kabinet. Kabinettet beskytter mod, at der trænger mikrobølgeenergi ud af apparatet.

Meget varme eller fugtige omgivelser

Fare for kortslutning!

Beskyt apparatet mod ekstrem varme og mod fugt.

Fagligt ukorrekte reparationer

Fare for elektrisk stød!

Fagligt ukorrekte reparationer er farlige.

Kun serviceteknikere, der er uddannet af os, må udføre reparationer og udskifte beskadigede tilslutningsledninger.

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

Slå sikringen fra i sikringskabet, eller træk netstikket ud af kontakten, hvis apparatet er defekt. Kontakt kundeservice.

Anvisninger vedr. mikrobølgefunktionen

Tilberedning af levnedsmidler

Brandfare!

Anvend kun mikrobølgefunktionen til tilberedning af fødevarer, som er egnet til det. Enhver anden brug kan være farlig og medføre skader.

F.eks. kan der selv efter flere timer gå ild i opvarmede hjemmesko eller puder med fyld af korn.

Fade og beholdere

Fare for personskade!

Service af porcelæn og keramik kan have små huller i håndtag og låg. Under disse huller er der små hulrum. Hvis der er trængt fugt ind i disse hulrum, kan servicet springe.

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

Fare for forbrænding!

Varme madretter kan opvarme servicet kraftigt. Brug derfor altid grydelapper til at tage service eller tilbehør ud af ovnrummet.

Mikrobølgeeffekt og -tid

Brandfare!

Indstil aldrig til for høj mikrobølgeeffekt eller for lang tid. Levnedsmidlerne kan blive antændt og beskadige apparatet. Følg anvisningerne i denne brugsanvisning.

Emballage

Brandfare!

Opvarm aldrig madretter i varmholdningsemballage.

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

Fare for forbrænding!

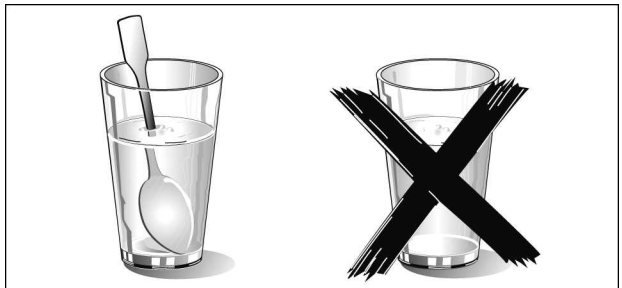
Hvis fødevarer er indpakket lufttæt, kan emballagen springe under opvarmning. Følg anvisningerne på emballagen. Brug altid grydelapper, når retterne tages ud.

Drikkevarer

Fare for skoldning!

Når drikkevarer bliver opvarmet, kan der opstå en forsinket kogning. Det betyder, at væsken bliver opvarmet til kogepunktet, uden at der som normalt dannes dampbobler. Men ved den mindste rystelse af beholderen kan den kogende væske pludselig koge voldsomt over eller sprøjte.

Placer altid en ske i beholderen ved opvarmning af væsker. På den måde undgår De forsinket kogning.



Eksplodingsfare!
Opvarm aldrig drikkevarer eller andre levnedsmidler i tæt lukkede beholdere.

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

Babymad

Fare for forbrænding!
Opvarm aldrig babymad i tæt lukkede beholdere.
Fjern altid låg eller sut.
Efter opvarmningen skal babymaden omrøres eller omrystes godt. Således bliver varmen fordelt jævnt.
Kontroller temperaturen, inden barnet får maden at spise.

Fødevarer med skal, skind eller skræl

Fare for forbrænding!
Æg må ikke opvarmes i skallen. Hårdkogte æg må aldrig opvarmes. De kan springe eksplosionsagtigt, også efter at der er slukket for mikrobølgefunktionen. Det samme gælder for skaldyr og krebs.
Ved spejlæg og æg i glas skal der først stikkes hul i æggeblommen.

Madvarer med fast skal, skind eller skræl, som f.eks. æbler, tomater, kartofler og pølser, kan springe. Prik hul i skallen, skindet eller skrællen inden opvarmningen.

Tørring af fødevarer

Brandfare!
Mikrobølgeovnen må aldrig bruges til tørring af fødevarer.

Fødevarer med lavt vandindhold

Brandfare!
Optø eller opvarm ikke fødevarer med lavt vandindhold, som f.eks. brød, ved for høj effekt eller for længe.

Spiseolie

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

Årsager til skader

Vand i det varme ovnrum

Hæld aldrig vand ind i ovnrummet, når det er varmt. Der opstår vanddamp. Keramik-bundpladen kan blive beskadiget pga. den store temperaturforskel.

Afkøling med åben dør

Lad altid apparatet køle af med lukket dør. Sæt ikke noget i klemme i døren. Selv om døren kun er åben med en lille spalte, kan fronterne på de tilstødende køkkenelementer med tiden blive beskadiget.

Stærkt tilsmudset dørtætning

Hvis tætningen er stærkt tilsmudset, kan apparatets dør ikke lukkes korrekt under brug. Forsiderne på de tilstødende skabselementer kan blive beskadiget. Hold altid dørtætningen ren.

Mikrobølgefunktion uden fødevarer

Tænd kun for mikrobølgefunktionen, når der er fødevarer i ovnen. Uden fødevarer kan apparatet blive overbelastet. En undtagelse herfra er en kort afprøvning af service (se *Tips vedr. fade og beholdere*).

Deres nye apparat

Her lærer De Deres nye apparat at kende. Betjeningsfeltet og de enkelte betjeningsknapper bliver forklaret. Der er oplysninger om ovnrummet og om tilbehøret.

Betjeningsfelt

Her vises en oversigt over betjeningsfeltet. Alt efter apparattype kan der være afvigelse i de enkelte detaljer.



Drejeknap

Drejeknappen kan forsænkes. Tryk på drejeknappen for at få den til at gå i eller ud af hak.

Taster og display

De kan indstille diverse ekstrafunktioner med tasterne. I displayet kan De se de indstillede værdier.

Symbol	Tastens funktion
on/off	Tænde og slukke for apparatet
90	Valg af mikrobølgeeffekt, 90 watt
180	Valg af mikrobølgeeffekt, 180 watt
360	Valg af mikrobølgeeffekt, 360 watt
600	Valg af mikrobølgeeffekt, 600 watt
900	Valg af mikrobølgeeffekt, 900 watt
 123	Valg af seriedrift
	Valg af grill
	Åbne apparatets dør
	Åbne og lukke menuen Tidsfunktioner
P	Valg af program
kg	Valg af vægt
M1 / M2	Valg af Memory
start	Start af drift
stop	Standse drift

Tips

Pilen ► foran det pågældende symbol angiver den tidsfunktion, der er aktiv i displayet.

Undtagelse: Ved klokkeslæt lyser symbolet  kun, når det bliver ændret.

Lampen inde i ovnrummet lyser, når apparatet startes.

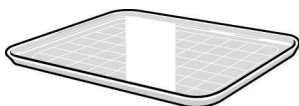
Tilbehør

Apparatet er udstyret med følgende tilbehør:



Risten

bruges som underlag for fade og forme, eller til grilning og gratinering.



Glaspanden

bruges til at beskytte mod stænk, når De griller fødevarer direkte på risten. Placer hertil risten i glaspanden. De kan også anvende glaspanden som fad, når mikrobølgefunktionen er i brug.

Varer fra kundeservice

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

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

Ovnrum

Køleventilator

Apparatet er udstyret med en køleventilator. Ventilatoren kan køre videre, selv om der allerede er slukket for apparatet.

Bemærk

Ved brug af mikrobølgefunktionen forbliver ovnrummet koldt. Alligevel aktiveres køleventilatoren. Den kan køre videre, også når brugen af mikrobølgefunktionen er afsluttet.

Der kan opstå kondensvand på vinduet i ovndøren, på væggene indvendig og på bunden. Dette er normalt og har ingen indflydelse på mikrobølgernes funktion. Tør kondensvandet af efter tilberedningen.

Tænde og slukke for apparatet

Tænde

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

Tryk på tasten **on/off**.

Vælg den ønskede ovnfunktion.

- Tasten 90, 180, 360, 600 eller 900 W for en mikrobølgeeffekt
- Tasten $\vec{123}$ = serierift
- Tasten $\sim$ = grill
- Tasterne **P** og **kg** = programautomatik
- Tasten **M1** eller **M2** = Memory-program

De kan se i de enkelte kapitler, hvordan indstillingerne foretages.

Slukke

Tryk på tasten **on/off**.

Apparatet bliver slukket, og uret vises i displayet.

Inden den første ibrugtagning

Her findes alle oplysninger om, hvad De skal gøre, inden De tilbereder retter i mikrobølgeovnen for første gang.

Læs først kapitlet *Sikkerhedsanvisninger*.

Indstille klokkeslæt

Efter tilslutningen blinker der tre nuller.

Symbolerne **▶** **⌚** lyser i displayet.

Indstil klokkeslættet.

1. Indstil det korrekte klokkeslæt med drejeknappen.
2. Tryk på tasten **⌚**.

Skjule klokkeslæt

De kan skjule klokkeslættet. I så fald er det kun synligt, når ovnen er i brug. Se vedr. dette i kapitlet *Ændre grundindstillinger*.

Tips

De kan slukke for urdisplayet, hvis De vil reducere apparatets energiforbrug i stand-by tilstand. Se mere om dette i kapitlet *Ændre grundindstillinger*.

Opvarme ovnrummet

De kan fjerne lugten af ny ovn ved at opvarme det tomme, lukkede ovnrum.

Pas på, at der ikke befinder sig rester af emballage i ovnen.

Opvarm ovnrummet i 10 minutter med grillen  på trin III.

1. Tryk på tasten on/off.
2. Tryk på tasten  1 gang.
Grill , 10:00 min og symbolerne ►|◄ vises i displayet.
3. Tryk på tasten start.
Driften starter.

Når tiden er gået, lyder der et signal. Tryk på tasten stop, eller luk ovndøren op.

Rense tilbehør

Rengør tilbehøret grundigt i varmt opvaskevand og en blød opvaskesvamp, inden De bruger det første gang.

Mikrobølgefunktionen

Mikrobølger bliver omdannet til varme i fødevarer. Mikrobølgefunktionen kan bruges solo, dvs. alene eller i kombination med grillen. Der findes oplysninger om servicet, og om hvordan mikrobølgeovnen indstilles.

Tips

I kapitlet *Testet i vores prøvekøkken* kan De finde mange eksempler på optøning, opvarmning og tilberedning med mikrobølgefunktionen.

Tips vedrørende 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

Beholdere af metal uegnede. Mikrobølger kan ikke trænge igennem metal. Madvarer i metalfade med låg forbliver kolde.

Pas på! Metal - f.eks. en ske i et glas - skal befinde sig mindst 2 cm væk fra ovnens vægge 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.

Mikrobølgeeffekter

De indstiller den ønskede mikrobølgeeffekt med tasterne.

90 W	til optøning af sarte madvarer
180 W	til optøning og færdigtilberedning
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

Når De trykker på en tast, lyser den valgte effekt.

Tips

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.

Indstille mikrobølgefunktion

Eksempel: Mikrobølgeeffekt 360 W, tilberedningstid 17 minutter.

1. Tryk på tasten on/off.
Apparatet er klar til brug.
2. Tryk på tasten for den ønskede mikrobølgeeffekt.
Indikatoren over effekten lyser, og der bliver vist en foreslået tilberedningstid.
3. Indstil tilberedningstiden med drejeknappen.
4. Tryk på tasten start.
Driften starter. Tilberedningstiden tælles ned i displayet.

Tilberedningstiden er udløbet

Der lyder et signal. Mikrobølgefunktionen er afsluttet. Sluk for apparatet med tasten *on/off*. De kan slette signaltonen forinden med tasten ☹.

Åbne apparatets dør under driften

Driften bliver afbrudt. Tryk på tasten *start*, når døren er lukket igen. Driften fortsætter.

Ændre tilberedningstiden

Dette er altid muligt. Indstil en anden tilberedningstid med drejeknappen.

Ændre mikrobølgeeffekt

Tryk på tasten for den ønskede mikrobølgeeffekt. Indstil tilberedningstiden med drejeknappen, og start apparatet igen.

Afbryde drift

Tryk 2 gange på tasten *stop*, og sluk for apparatet med tasten *on/off*.

Tips

Når apparatet tændes med tasten *on/off*, vises den højeste mikrobølgeeffekt altid som en foreslået værdi i displayet.

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

1,2,3-Seriedrift

Med Seriedrift kan De indstille op til tre mikrobølgeeffekter og -tider efter hinanden, og derpå starte. De kan også aktivere grillen sammen med mikrobølgeeffekterne.

Fade og beholdere

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

Indstille seriedrift

1. Tryk på tasten *on/off*.
Apparatet er klar til brug.

2. Tryk på tasten $\overrightarrow{123}$.
Tallet $\overrightarrow{1}$ for den første sekvens i seriedriften vises i displayet.
3. Indstil den første mikrobølgeeffekt og varighed.
4. Tryk på tasten $\overrightarrow{123}$.
Tallet $\overrightarrow{2}$ for den anden sekvens i seriedriften vises.
5. Indstil den anden mikrobølgeeffekt og varighed.
6. Tryk på tasten $\overrightarrow{123}$.
Tallet $\overrightarrow{3}$ for den tredje sekvens i seriedriften vises.
7. Indstil den tredje mikrobølgeeffekt og varighed.
8. Tryk på tasten start.

Driften starter. Den samlede tilberedningstid og symbolet $\overrightarrow{1}$ for den første sekvens i seriedriften vises i displayet.

Tilberedningstiden er udløbet

Der lyder et signal. Seriedriften er afsluttet. De kan slette signaltonen forinden med tasten $\ominus$.

Ændre indstilling

Det er kun muligt at foretage ændringer, inden ovnen startes. Tryk på tasten $\overrightarrow{123}$ så mange gange, at nummeret på den ønskede sekvens i seriedriften vises. Foretag en ændring af indstillingen.

Åbne apparatets dør under driften

Driften bliver afbrudt. Tryk på tasten start igen, når døren er lukket. Driften fortsætter.

Standse drift

Tryk på tasten stop. Driften bliver afbrudt. Tryk på tasten start, og driften fortsætter.

Afbryde drift

Tryk 2 gange på tasten stop, og sluk for apparatet med tasten on/off.

Tips

De kan også kombinere grillen med seriedrift. Indstil først seriedriften.

Grilning

Indstille grill

Der er følgende grilltrin til rådighed:

Grill	Trin III	⚡ kraftig	Tryk 1 gang på tasten ⚡
Grill	Trin II	⚡ mellem	Tryk 2 gange på tasten ⚡
Grill	Trin I	⚡ svag	Tryk 3 gange på tasten ⚡

Eksempel: Grill, mellem, trin III, 15 minutter

1. Tryk på tasten on/off.
Apparatet er klar til brug.
2. Tryk 2 gange på tasten grill ⚡.
Grill, trin II ⚡ og 10:00 minutter vises i displayet.



Tryk på tasten grill ⚡ igen for at indstille et andet grilltrin.

3. Indstil tilberedningstiden med drejeknappen.



- Tryk på tasten start.
Den indstillede tilberedningstid ►|→| tæller ned i displayet.

Tilberedningstiden er udløbet

Der lyder et signal.
I displayet vises 0:00. Tryk på tasten stop, og sluk for apparatet med tasten on/off. De kan slette signaltonen forinden med tasten ☹.

Ændre indstilling

De kan altid ændre grilltrinnet. Tryk bagefter på tasten start igen.

Standse drift

Luk apparatets dør op. Grilningen bliver afbrudt.
Tryk på tasten start igen, når De har lukket døren.
Driften fortsætter.

Slette indstilling

Tryk 2 gange på tasten stop, og sluk for apparatet med tasten on/off.

Tips

Hvis De åbner apparatets dør under driften, fortsætter ventilatoren evt. med at køre.

MikroKombi-funktion

Her er grillen i brug samtidig med mikrobølge-funktionen. Retterne bliver hurtigere færdige pga. mikrobølgerne, men de bliver alligevel lækkert brunet.

De kan aktivere alle mikrobølgeeffekter.
Undtagelse: 900 og 600 watt.

Indstille MikroKombi

Eksempel: mikrobølgefunktion 360 W, 17 minutter og grill, trin I.

- Tryk på tasten on/off.
Apparatet er klar til brug.
- Tryk på tasten for den ønskede mikrobølgeeffekt.
Der vises en foreslået tilberedningstid.

3. Indstil tilberedningstiden med drejeknappen.
4. Tryk 3 gange på tasten .
Symbolerne  og  lyser i displayet.
5. Tryk på tasten start.
Driften starter. Tilberedningstiden tælles ned i displayet.

Tilberedningstiden er udløbet

Der lyder et signal. Kombifunktionen er afsluttet. De kan slette signaltonen forinden med tasten .

Ændre indstillinger

De kan altid ændre grilltrin eller tilberedningstid. Tryk derefter på tasten start, og driften fortsætter.

Afbryde drift

Tryk 2 gange på tasten stop, og sluk for apparatet med tasten on/off.

Åbne apparatets dør under driften

Driften bliver afbrudt. Tryk igen på tasten start, når døren er blevet lukket, og driften fortsætter.

Standse drift

Tryk på tasten stop. Driften bliver afbrudt. Tryk på tasten start, og driften fortsætter.

Tips

De kan også indstille grillen først, og derefter mikrobølgeeffekt og tilberedningstid.

Hvis De åbner apparatets dør under driften, fortsætter ventilatoren evt. med at køre.

Programautomatik

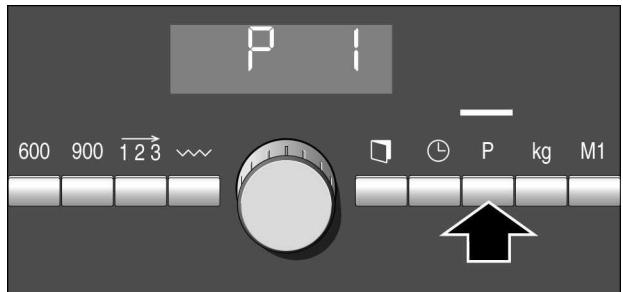
Med programautomatikken er det ganske let at tilberede madretter. Man vælger programmet, og angiver rettens vægt. Programautomatikken sørger for den optimale indstilling. De kan vælge mellem 10 programmer.

Indstille program

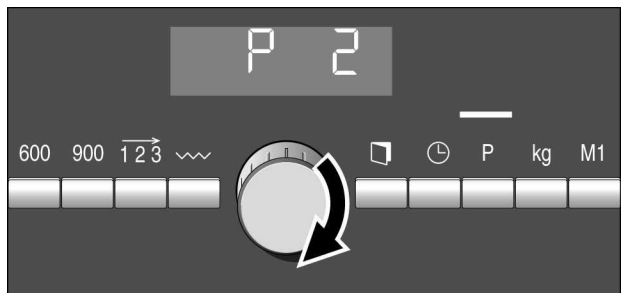
Når De har valgt et program, skal De indstille på følgende måde.

Det viste eksempel: Program 2 med en vægt på 1 kg.

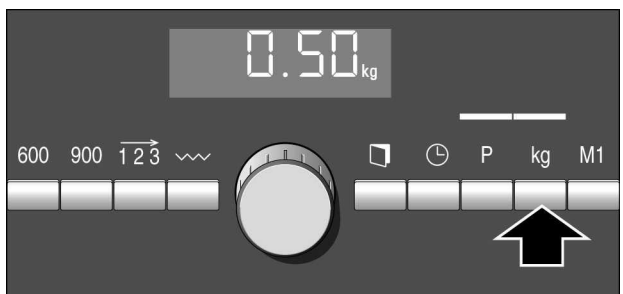
1. Tryk på tasten on/off.
Apparatet er klar til brug.
2. Tryk på tasten P.
I displayet vises det første programnummer.



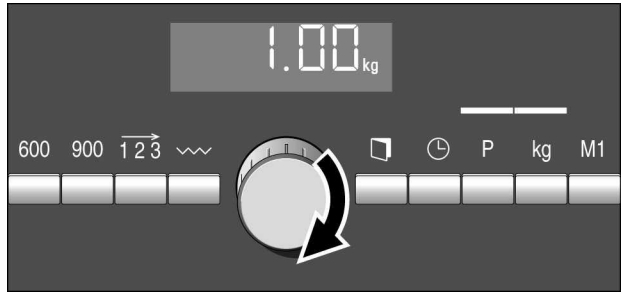
3. Vælg det ønskede programnummer med drejeknappen.



4. Tryk på tasten kg.
I displayet vises en foreslået vægt på 0,50 kg.



5. Indstil vægten med drejeknappen.



6. Tryk på tasten start.

Programmet starter. Tilberedningstiden I→J tælles ned i displayet.

Programmet er afsluttet

Der lyder et signal. Programmet er afsluttet, apparatet varmer ikke mere.

Sluk for apparatet med tasten on/off, eller indstil igen. De kan slette signaltonen forinden med tasten ☹.

Afbryde program

Tryk 2 gange på tasten stop, eller sluk for apparatet med tasten on/off.

Ændre program

Efter start kan programnummer og vægt ikke længere ændres.

Ændre tilberedningstid

Tilberedningstiden kan ikke ændres ved programautomatikken.

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.

Brug altid service, der egner sig til mikrobølger, f.eks. service af glas, keramik eller glaspanden til programmerne. Følg anvisningerne om tilbehør i programtabellen.

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 brystsidens 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.

Ovnbagte kartofler

Brug kartofler af samme størrelse.

Vask kartoflerne, og stik huller i skrællen flere steder med en gaffel.

Læg de fugtige kartofler på risten.

Halve kyllinger

Læg de halve kyllinger på risten med skindet opad. Placer risten i glaspenden, så fedt og kødsaft bliver opsamlet.

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

Vær opmærksom på signalerne, der angiver, at De skal vende hhv. røre rundt i maden.

Madvarer	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.

Madvarer	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.
Tilberedning			
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.
Ovnbagte kartofler Vægt pr. kartoffel ca. 200 g - 250 g	P8	0,2 - 1,5 kg	Rist
Gratiner, frosne, f.eks. lasagne	P9	0,3 - 1,0 kg	
Kyllinger, halve	P10	0,5 - 1,8 kg	Glasbradepande og rist.
* Flødeskumskager, kager med creme, kager med glasur eller husblas er ikke egnede.			

Memory

Med Memory kan De gemme indstillingerne til Deres livret, og hente dem frem igen når som helst. Der er to hukommelsespladser til rådighed, **“M1”** og **“M2”**.

Det er praktisk at anvende Memory til retter, som De tilbereder ofte.

Gemme indstillinger i Memory

Gemme en anden indstilling

1. Tryk på tasten **on/off**.
Apparatet er klar til brug.
2. Tryk på tasten for den ønskede mikrobølgeeffekt.
Indikatoren over effekten lyser, og der bliver vist en foreslået tilberedningstid.
3. Indstil tilberedningstiden med drejeknappen.
4. Tryk på tasten **M1** eller **M2**, der lyder et signal.

Indstillingen er nu gemt og kan startes med det samme.

Indstil igen, og gem. De gamle indstillinger bliver overskrevet.

Tips

De kan også gemme grillfunktionen, MikroKombi-funktionen og Seriedrift i Memory.

De indstillede programmer er stadig gemt efter et strømsvigt.

Starte Memory

De kan altid starte apparatet med de gemte indstillinger for Deres ret.

1. Tryk på tasten **on/off**.
Apparatet er klar til brug.
2. Tryk på tasten **M1** eller **M2**.
De gemte indstillinger bliver vist.
3. Tryk på tasten **start**.
Memory starter. Tilberedningstiden **I→I** tælles ned i displayet.

Tips

Efter starten kan De ikke ændre hukommelsespladsen mere.

- Tilberedningstid er udløbet

Der lyder et signal. Memory er afsluttet.
Sluk for apparatet med tasten on/off, eller indstil igen.
De kan afbryde signalet med det samme med tasten ☹.
- Afbryde

Tryk på tasten stop, eller luk apparatets dør op.
Driften bliver afbrudt. Tryk på tasten start, når døren er lukket. Driften fortsætter.

Ændre grundindstillinger

Apparatet har forskellige grundindstillinger, som når som helst kan ændres.

Grundindstillinger

I tabellen findes alle grundindstillinger samt de mulige ændringer.

Grundindstilling	Valgmuligheder	Forklaring
 Urdisplay 1 = til	Urdisplay 2 = fra	Visning af klokkeslæt
 Signal-længde 2 = mellem = 2 minutter	1 = kort = 10 sekunder 3 = langt = 5 minutter	Signal efter udløb af tilberedningstid
 Tastelyd: 1 = til	Tastelyd: 2 = fra	Bekræftelseslyd ved tryk på en tast
 Tidsforsinkelse 2 = mellem = 5 sekunder	1 = kort = 2 sekunder 3 = lang = 10 sekunder	Tidsforsinkelse mellem de enkelte trin efter en indstilling

- Forudsætning: Apparatet er slukket.
- Tryk på tasten ☹ i nogle sekunder.
I displayet vises den første grundindstilling.
 - Foretag ændring af grundindstillingen med drejeknappen.

3. Bekræft med tasten .
I displayet vises den næste grundindstilling.
De kan gennemgå alle grundindstillingerne med tasten  og foretage ændringer med drejeknappen.
4. Tryk til slut på tasten  i nogle sekunder.
Alle ændringer er gemt.
De kan når som helst ændre indstillingerne igen.

Pleje og rengøring

Med omhyggelig pleje og rengøring kan De bevare Deres mikrobølgeapparat smukt og intakt i lang tid. Her bliver beskrevet, hvordan apparatet skal plejes og rengøres rigtigt.



Fare for kortslutning!
Anvend aldrig højtryks- eller dampstrålerenser.



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

Tips

Der er små farveforskelle på apparatets front, som skyldes de forskellige materialer som glas, kunststof eller metal.

Skygger på ovnglasset, der virker som striber, er lysreflekser fra ovnlampen.

De kan nemt fjerne ubehagelig lugt, som f.eks. opstår efter tilberedning af fisk. Hæld et par dråber citronsaft i en kop vand. Sæt en ske i koppen for at undgå forsinket kogning. Opvarm vandet i 1 til 2 minutter ved maksimal mikrobølgeeffekt.

Rengøringsmidler

Overhold anvisningerne i tabellen, så de forskellige overflader ikke bliver beskadiget pga. forkerte rengøringsmidler.

Anvend

- ikke aggressive eller skurende rengøringsmidler,
- ikke metal- eller glasskrabere til rengøring af glasset i apparatets dør,
- ikke metal- eller glasskrabere til rengøring af dørtætningen,
- ikke hårde skure- eller rengøringssvampe.

Vask nye rengøringssvampe grundigt ud inden brug.

Område

Rengøringsmiddel

Apparatets front

Varmt opvaskevand:
Rengør med en opvaskesvamp, og tør efter med en blød klud.
Anvend ikke metal- eller glasskrabere til rengøring.

Rustfrit stål

Varmt opvaskevand:
Rengør med en opvaskesvamp, og tør efter med en blød klud.
Fjern pletter af kalk, fedt, jævnning og æggehvide med det samme. Der kan danne sig korrosion under sådanne pletter.
Der kan købes særlige rengøringsmidler til rustfrit stål hos kundeservice eller i specialforretninger.

Ovnrør

Varmt opvaskevand eller eddikevand:
Rengør med en opvaskesvamp, og tør efter med en blød klud.
Ved kraftig tilsmudsning:
Anvend kun ovnrens i en kold ovn.

Ovnrør af rustfrit stål

Anvend ikke ovnrens eller andre aggressive ovnrengøringsmidler eller skurende midler. Alle former for skure- eller grydesvampe er også uegnet. Disse midler ridser overfladen.

Sørg for, at de indvendige flader er helt tørre.

Ovnglassene i ovndøren

Glasrengøringsmiddel:
Brug en opvaskesvamp til rengøringen.
Anvend ikke metal- eller glasskrabere til rengøring.

Område	Rengøringsmiddel
Dørtætning Må ikke fjernes!	Varmt opvaskevand: Rengør med en opvaskesvamp. Der må ikke skures på ovntætningen. Anvend ikke metal- eller glasskrabere til rengøring.
Tilbehør	Varmt opvaskevand: Læg tilbehøret i blød, og rengør med en opvaskesvamp eller -børste.

En fejl, hvad gør man?

Hvis der opstår en fejl, er årsagen ofte en bagatel. Se følgende anvisninger igennem, inden De kontakter kundeservice:

Hvis det skulle ske, at en ret ikke lykkes helt som forventet, kan De prøve at læse kapitlet *Testet i vores prøvekokken*. Der findes mange tips og anvisninger om tilberedningen.

Fejl	Mulig årsag	Afhjælpning / tips
Apparatet fungerer ikke.	Netstikket er ikke sat i kontakten.	Stik netstikket i stikkontakten.
	Strømafbrydelse.	Kontroller, om lampen i køkkenet fungerer.
	Sikring defekt.	Kontroller, om apparatets sikring i sikringsskabet er i orden.
	Fejlbetjening.	Slå sikringen i sikringsskabet fra. Tænd igen efter ca. 10 sekunder.
Apparatet er ikke gået i gang. I displayet vises en tilberedningstid.	Der er ikke blevet trykket på tasten start efter indstillingen.	Tryk på tasten start, eller sluk for apparatet.

Fejl	Mulig årsag	Afhjælpning / tips
Mikrobølgefunktionen starter ikke.	Døren er ikke lukket rigtigt.	Kontroller, at der ikke er madrester eller fremmedlegemer i klemme i døren.
	Der er ikke blevet trykket på tasten start.	Tryk på tasten start.
Maden bliver opvarmet langsommere end normalt.	Der er indstillet for lav mikrobølgeeffekt.	Vælg en kraftigere mikrobølgeeffekt.
	Der er stillet en større mængde i ovnen end normalt.	Dobbelt mængde - næsten dobbelt så lang tid.
Der lyder et signal. Kolon i displayet blinker.	Apparatet befinder sig i demomodus.	1. Tryk på tasten . 2. Tryk på tasten P i 3 sekunder. Demomodus er deaktiveret.
Apparatet slukker kort efter, at det er startet. I displayet vises fejlmeddelelsen "H95".	Døren er ikke lukket rigtigt.	Luk døren op igen og luk den. Kontakt kundeservice, hvis dette ikke hjælper.
I displayet vises fejlmeddelelsen "E723".	Døren er ikke lukket rigtigt.	Sluk og tænd for apparatet igen med tasten  .
I displayet vises fejlmeddelelsen "Er1".	Temperatursensoren er defekt.	Kontakt kundeservice.
I displayet vises fejlmeddelelsen "Er11". "Tasten sidder fast"	Tasterne er snavsede, eller mekanikken klemmer.	Tryk flere gange på alle tasterne. Rengør tasterne med en tør klud. Luk apparatets dør op, og luk den igen. Kontakt kundeservice, hvis dette ikke hjælper.
I displayet vises fejlmeddelelsen "Er4".	Ekstrem overophedning (evt. ild inde i ovnrummet). For høj mikrobølgeeffekt.	Luk ikke døren op, men træk netstikket ud af kontakten, eller slå sikringen fra i sikringsskabet, og lad apparatet køle af.
I displayet vises fejlmeddelelsen "Er18".	Teknisk fejl.	Kontakt kundeservice.



Fare for elektrisk stød!

Fagligt ukorrekte reparationer er farlige. Kun serviceteknikere, der er uddannet af os, må udføre reparationer.

Kundeservice

Hvis Deres apparat skal repareres, står vores kundeservice til Deres rådighed. De kan finde adressen og telefonnummer til det nærmeste serviceværksted i telefonbogen. De kan også få oplyst det nærmeste serviceværksted hos de angivne kundeservicecentre.

E-nummer og FD-nummer

Når De kontakter vores serviceafdeling, skal De opgive apparatets E-nummer og FD-nummer. De finder typeskiltet med numrene i højre side, når De åbner apparatets dør.

Det er en god ide at skrive apparatets data og telefonnummeret til kundeservice her, så det er let at finde oplysningerne frem, hvis det skulle blive nødvendigt.

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

Kundeservice 📞

Vær opmærksom på, at det også indenfor garantiperioden ikke er gratis at få besøg af en tekniker fra kundeservice, hvis det viser sig, at apparatet er blevet betjent forkert.

Tekniske data

Strømforsyning	220-240 V, 50 Hz
Maksimal samlet tilsluttet effekt	1990 W
Mikrobølge-effekt	900 W (IEC 60705)
Mikrobølge-frekvens	2450 MHz
Grill	1300 W
Afsikring	minimum 10 A
Mål (HxBxD)	
- Apparat	38,2 x 59,4 x 31,9 cm
- Ovnrum	22,0 x 35,0 x 27,0 cm
VDE-kontrolleret	ja
CE-mærke	ja

Apparatet opfylder bestemmelserne iht. til standard EN 55011 hhv. CISPR 11.

Det er et produkt i gruppe 2, klasse B.

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

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

Miljøvenlig bortskaffelse



Emballagen skal bortskaffes korrekt iht. miljøbeskyttelsesreglerne.

Dette apparat er klassificeret iht. det europæiske direktiv 2002/96/EF om genvinding og bortskaffelse af 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 hele EU.

Aftestet i vores prøvekøkken

Her finder De et udvalg af retter og de optimale indstillinger til disse. Der er også angivet, hvilken ovnfunktion, temperatur eller mikrobølgeeffekt, der er bedst egnet til den pågældende ret. Der findes oplysninger om velegnet tilbehør. Der er tips om fade og beholdere samt om tilberedningen.

Tips

Angivelserne i tabellen gælder altid for isætning i en kold og tom ovn. Forvarm kun, hvis det er angivet i tabellerne.

Tag inden anvendelsen alt det tilbehør ud af ovnrummet, som der ikke er brug for.

Tidsangivelserne i tabellerne er retningsgivende værdier. De afhænger af fødevarernes kvalitet og beskaffenhed.

Anvend det leverede tilbehør. Der kan fås ekstra tilbehør i specialbutikker eller hos kundeservice.

Brug altid grydelapper, når De tager varmt tilbehør eller fade ud af ovnen.

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. Tømmelfingerregel:

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	800 g	180 W, 15 min. + 90 W, 15 - 25 min.	Vend flere gange.
fra okse, svin, kalv	1000 g	180 W, 20 min. + 90 W, 20 - 30 min.	
(med og uden ben)	1500 g	180 W, 25 min. + 90 W, 25 - 35 min.	

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

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 bliver 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.	
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.
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 200 ml 500 ml	900 W, ½ - 1 min. 900 W, 1 - 2 min. 900 W, 3 - 4 min.	Placer en ske i beholderen. Overopvarm ikke drikkevarer med alkohol. Kontrollér af og til.
Babymad f.eks. mælkeflaske	50 ml 100 ml 200 ml	360 W, ½ min. 360 W, ½ - 1 min. 360 W, 1 - 2 min.	Uden sut eller låg. Ryst altid godt igennem efter opvarmningen. Kontrollér under alle omstændigheder temperaturen.
Suppe, 1 kop 2 kopper	175 g 350 g	600 W, 1 - 2 min. 600 W, 2 - 3 min.	
Kød i sauce	500 g	600 W, 7 - 10 min.	Kødsiverne skilles ad fra hinanden.
Sammenkogt ret	400 g 800 g	600 W, 5 - 7 min. 600 W, 7 - 8 min.	
Grøntsager, 1 portion 2 portioner	150 g 300 g	600 W, 2 - 3 min. 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 fade 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.

	Mængde	Mikrobølgeeffekt, W tilberedningstid i minutter	Tips
Kylling uden indmad, hel, fersk	1200 g	600 W, 25-30 min.	Vend efter halvdelen af tiden.
Fiskefilet, fersk	400 g	600 W, 7-12 min.	
Grøntsager, friske	250 g 500 g	600 W, 5-10 min. 600 W, 10-15 min.	Skær grøntsagerne ud i ensartede stykker. Tilsæt 1-2 spsk. vand pr. 100 g grøntsager.
Tilbehør, f.eks. Kartofler	250 g 500 g 750 g	600 W, 8-10 min. 600 W, 10-15 min. 600 W, 15-22 min.	Skær kartoflerne ud i ensartede stykker. Tilsæt 1-2 spsk. vand pr. 100 g, og rør rundt.
Ris	125 g 250 g	600 W, 4-6 + 180 W 14-16 min. 600 W, 6-8 + 180 W 14-16 min.	Tilsæt den dobbelte mængde væske.
Desserter, f.eks. Budding (pulver)	500 ml	600 W, 5-7 min.	Fad uden låg. Rør buddingen godt igennem med et piskeris 2-3 gange.
Frugt, kompot	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.

Grilltabel

Grill altid på risten med lukket ovndør, og forvarm ikke.

Alle angivne værdier er vejledende værdier, som kan variere afhængigt af levnedsmidlernes beskaffenhed.

Skyl kødet i koldt vand, og dup det tørt med køkkenrulle.

Kød skal først saltes efter grilningen.

Placer risten i glaspenden, så kødsaften bliver opsamlet.

Vend grillstykkerne med en grilltang. Hvis De stikker i kødet med en gaffel, løber saften ud, og det bliver tørt.

Mørkerødt kød, f.eks. oksekød, bruner hurtigere end kalve- eller svinekød. Bliv ikke irriteret over dette. Grillstykker af lyst kød eller fiskefilet er ofte blot lyse-brune udenpå, men er alligevel gennemstegt og saftige indvendig.

	Mængde	Vægt	Grilltrin	Tid i minutter	Tips
Nakkekoteletter	3 - 4 stk.	à ca. 120 g	kraftig	1. side: ca. 15 minutter 2. side: ca. 10-15 minutter	1 - 2 cm tyk
Grillpølser	4 - 6 stk.	à ca. 150 g	kraftig	1. side: ca. 5 - 10 minutter 2. side: ca. 7 - 12 minutter	

	Mængde	Vægt	Grilltrin	Tid i minutter	Tips
Fiskekoteletter	2 - 3 stk.	à ca. 150 g	kraftig	1. side: ca. 10 minutter 2. side: ca. 8 - 12 minutter	Smør først risten med olie.
Fisk, hel f.eks. foreller	2 - 3 stk.	à ca. 150 g	mellem	1. side: ca. 10 minutter 2. side: ca. 10 - 15 minutter	Smør først risten med olie.
Toastbrød forristes	2 - 6 skiver		kraftig	1. side: ca. 3 - 4 minutter 2. side: ca. 3 - 4 minutter	
Toast, gratineret	2 - 6 skiver		mellem eller kraftig	Alt efter fyld: ca. 5 - 9 minutter	

Indstil tiden for den første side med drejeknappen. Vend grillstykkerne, og indstil tiden for den anden side.

Grill i kombination med mikrobølgefunktion

Brug et højt stegefad til stegning. På den måde bliver ovnrummet ikke så snavset.

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

Kontroller, at der er plads til fadet eller formen i ovnrummet. De må ikke være for store.

Indstil altid til den længste tilberedningstid. Kontroller madretten, når den korte af de angivne tilberedningstider er gået.

Lad kødet hvile ca. 5 - 10 minutter, inden det skæres ud. På den måde bliver kødsaften jævnt fordelt og løber ikke ud, når kødet skæres ud.

Gratiner skal stå yderligere i 5 minutter til eftertilberedning, efter at der er slukket for apparatet.

Stil servicet på risten.

	Mængde vægt	Mikrobølgeeffekt, watt	Grilltrin	Tilberedningstid i minutter	Tips
Flæskesteg, f.eks. nakkestykket	ca. 750 g	360 W	svag	35-40 min.	Vend efter ca. 15 minutter.

	Mængde vægt	Mikrobølgeeffekt, watt	Grilltrin	Tilbered- ningstid i minutter	Tips
Forloren hare maks. 7 cm høj	ca. 750 g	360 W	mellem	ca. 25 min.	
Kyllinger, halve	ca. 1200 g	360 W	kraftig	40 min.	
Kyllingestykker, f.eks. kvarte kyllinger	ca. 800 g	360 W	mellem	20-25 min.	Lægges med skindet opad. Vend ikke.
Andebryst	ca. 800 g	180 W	kraftig	25-30 min.	Lægges med skindet opad. Vend ikke.
Pastataerte (af fortilberedte ingredienser)	ca. 1000 g	360 W	svag	25-30 min.	Drys med ost.
Kartoffelgratin (af rå kartofler) maks. 3 cm høj	ca. 1000 g	360 W	mellem	ca. 35 min.	
Fisk, gratineret	ca. 500 g	360 W	kraftig	15 min.	Tø dybfrossen fisk op forinden.
Kvarkgratin maks. 5 cm høj	ca. 1000 g	360 W	svag	20-25 min.	

Prøveretter iht. EN 60705

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

Tilberedning med mikrobølgefunktion, solo

Ret	Mikrobølgeeffekt W, tilberedningstid i minutter	Tips
Æggemælk, 1.000 g	600 W, 11-12 min. + 180 W, 8-10 min.	Pyrexform
Roulade, 475 g	600 W, 7-9 min.	Pyrex, Ø 22 cm
Forloren hare, 900 g	600 W, 25-30 min.	Firkantet Pyrexform*, 28 cm lang

* Brug risten til at stille servicet på.

Optøning med mikrobølgefunktion, solo

Ret	Mikrobølgeeffekt W, tilberedningstid i minutter	Tips
Kød, 500 g	Program 1, 500 g eller 180 W, 8 min. + 90 W 7-10 min.	Pyrex, Ø 24 cm

Tilberedning med mikrobølgefunktion og grill

Ret	Mikrobølgeeffekt W, grilltrin tilberedningstid i minutter	Tips
Kartoffelgratin, 1.100 g	360 W, + grilltrin II, 25-30 min.	Rund Pyrexform, Ø 22 cm
Kager	-	Kan ikke anbefales
Kyllinger, halve ca. 1.100 g	360 W + grilltrin III, ca. 40-45 min.	Rist, glasbradepande

SIEMENS

Jotta ruoanvalmistus olisi yhtä hauskaa kuinsyöminen,

lue nämä käyttöohjeet. Silloin hyödyt mikroaaltouunisi kaikista teknisistä hienouksista.

Saat tärkeitä tietoja turvallisuudesta. Opit tuntemaan laitteesi yksittäiset osat. Näytämme vaihe vaiheelta kuinka teet säätöjä. Se on erittäin helppoa.

Taulukoista löydät monia käyttökelpoisia ruokia ja säätöarvoja. Kaikki on testattu koekeittiössämme.

Jos häiriöitä esiintyy - tästä löydät tietoja, kuinka voit itse korjata pienet häiriöt.

Yksityiskohtainen sisällysluettelo auttaa Sinua löytämään nopeasti etsimäsi.

Ja nyt hyvää ruokahalua.

Sisällysluettelo

Turvallisuusohjeet	48
Ennen asennusta	48
Turvallisuusohjeita	48
Mikroaaltoja koskevia ohjeita	50
Vahinkojen syyt	52
Uusi laitteesi	53
Ohjauspaneeli	53
Valitsimet ja näyttö	54
Varusteet	55
Uunin sisätila	55
Laitteen kytkeminen päälle ja pois päältä	56
Ennen ensimmäistä käyttöä	56
Kellonajan asetus	56
Uunin lämmittäminen	57
Varusteiden puhdistus	57
Mikroaaltouuni	57
Ohjeita astioista	58
Mikroaalto-tehot	58
Mikroaaltokäytön säätäminen	59
1,2,3-sarjakäyttö	60
Sarjakäytön säätäminen	60
Grillaus	61
Grillin säätäminen	61
MikroKombi-käyttö	63
MikroKombitoiminnon säätäminen	63

Sisällysluettelo

Ohjelma-automatiikka	64
Ohjelman säätäminen	64
Huomautuksia ohjelmaautomatiikasta	66
Muistitoiminto Memory	69
Asetusten tallentaminen muistiin	69
Muistitoiminnon käynnistäminen	70
Perusasetusten muutos	71
Perusasetukset	71
Hoito ja puhdistus	72
Puhdistusaine	72
Ohjeita toimintahäiriöiden varalle	74
Huoltopalvelu	76
Tekniset tiedot	77
Ympäristöystävällinen hävittäminen	78
Testattu koekeittiössämme	78
Sulatus, kuumentaminen ja kypsennys mikrossa ..	79
Ohjeita mikron käytöstä	83
Grillaustaulukko	84
Grillin ja mikron yhdistelmä	85
Testiruoat normin EN 60705 mukaan	86

Turvallisuusohjeet

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

Kuljetusvauriot

Tarkasta laite, kun olet purkanut sen pakkauksesta. Jos laitteessa on kuljetusvaurioita, älä kytke laitetta käyttöön.

Sähköliitäntä

Laitteen saa liittää vain valtuutettu asentaja. Takuu ei kata virheellisestä liitännästä johtuvia vaurioita.

Sijoitus ja liitäntä

Noudata asennusohjeita.

Turvallisuusohjeita

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

Aikuiset ja lapset eivät saa käyttää laitetta ilman valvontaa,

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

Älä anna lasten leikkiä laitteella.

Uunin kuuma sisätila

Palovamman vaara!

Älä kosketa lämmitys- tai keittolaitteiden kuumia ulkopintoja. Älä kosketa uunin kuumia sisäpintoja ja lämmityselementtejä. Avaa uuninluukku varovasti.

Ulos saattaa päästä kuumaa höyryä. Pidä pikkulapset poissa laitteen luota.

Palovaara!
Älä säilytä helposti palavia esineitä uunissa.

Älä avaa laitteen luukkua, jos laitteesta tulee savua.
Kytke laite pois päältä. Irrota verkkopistoke tai kytke sulakerasiassa oleva sulake pois päältä.

Oikosulun vaara!
Varo, että sähkölaitteiden liitäntäjohdot eivät jää puristukseen kuumaan uuninluukkuun. Johdon eristys voi sulaa.

Palovamman vaara!
Älä valmista ruokia, joissa on runsaasti väkevää alkoholia. Alkoholihöyryt voivat syttyä uunissa. Käytä vain pieniä määriä väkevää alkoholia ja avaa laitteen luukku varovasti.

Kuumat varusteet

Palovamman vaara!
Älä poista kuumaa varustetta laitteesta ilman patalappua.

Vaurioitunut laitteen luukku tai luukun tiiviste

Vakavien terveystahinkojen vaara!
Älä käytä laitetta, jos laitteen luukku tai luukun tiiviste on vaurioitunut. Mikroaaltoenergiaa voi päästä ulos. Käytä laitetta vasta, kun se on korjattu.

Läpi ruostuneet ulkopinnat

Vakavien terveystahinkojen vaara!
Puutteellinen puhdistus voi ajan mittaan aiheuttaa laitteen ulkopinnan ruostumisen. Mikroaaltoenergiaa voi päästä ulos. Puhdista laite säännöllisesti.

Avoin ulkokuori

Sähköiskun vaara!
Älä poista ulkokuorta. Laitteessa on korkeajännitettä.
Vakavien terveystahinkojen vaara!
Älä poista ulkokuorta. Kuori estää mikroaaltoenergian pääsyn ulos.

Kuuma tai kostea ympäristö

Oikosulun vaara!
Älä altista laitetta voimakkaalle kuumuudelle tai kosteudelle.

Epäasianmukaiset korjaukset

Sähköiskun vaara!

Epäasianmukaiset korjaukset ovat vaarallisia. Vain koulutukseemme osallistunut huoltopalvelun teknikko saa tehdä korjauksia ja vaihtaa vaurioituneita liitäntäjohtoja.

Älä avaa kuorta. Laitteessa on korkeajännitettä. Kuori estää mikroaaltoenergian pääsyn ulos.

Jos laite on viallinen, kytke sulake sulakerasiassa pois päältä tai irrota verkkopistoke. Soita huoltopalveluun.

Mikroaaltoja koskevia ohjeita

Elintarvikkeiden valmistus

Palovaara!

Käytä mikroaaltouunia vain ruoaksi tarkoitettujen elintarvikkeiden käsittelyyn. Muu käyttö voi olla vaarallista ja aiheuttaa vahinkoja.

Esimerkiksi lämmitetyt tohvelit, jyvä- tai viljatyyntyt voivat syttyä palamaan vielä tuntien kuluttua.

Astia

Loukkaantumisvaara!

Posliinisten ja keraamisten astioiden kahvoissa ja kansissa voi olla pieniä reikiä. Näiden reikien takana on ontto tila. Onttoon tilaan päässyt kosteus voi aiheuttaa astian halkeamisen.

Älä käytä astioita, jotka eivät sovi mikrokäyttöön.

Palovamman vaara!

Kuumat ruoat voivat kuumentaa astian. Ota astia tai varusteet uunista aina patalapuilla.

Mikroaaltoteho ja -aika

Palovaara!

Älä säädä liian korkeaa mikroaaltotehoa tai liian pitkää aikaa. Elintarvikkeet voivat syttyä palamaan ja vaurioittaa laitetta. Noudata tämän käyttöohjeen ohjeita.

Pakkaukset

Palovaara!

Älä lämmitä ruokia lämpimänäpito-pakkauksissa.

Älä lämmitä elintarvikkeita muovi-, paperi- tai muissa helposti palavissa astioissa ilman valvontaa.

Palovamman vaara!

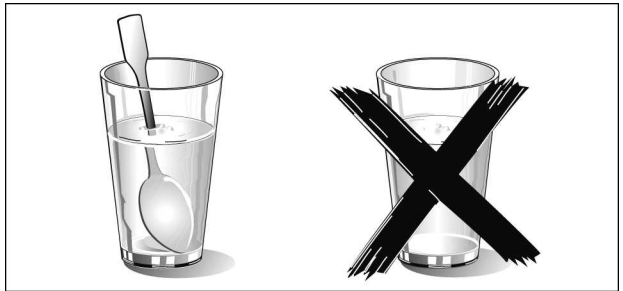
Ilmatiiviisti pakattujen elintarvikkeiden pakkaus voi haljeta. Noudata pakkauksessa olevia ohjeita. Ota ruoka aina ulos patalapuilla.

Juomat

Palovamman vaara!

Nesteitä kuumennettaessa voi esiintyä viivästynyttä kiehumista. Se tarkoittaa, että kiehumislämpötila saavutetaan ilman, että nesteessä näkyy tyypillisiä höyrykuplia. Jo astian pienikin värinä voi aiheuttaa sen, että kuuma neste kiehuu yhtäkkiä voimakkaasti yli ja roiskuu.

Kun kuumennat nesteitä, laita aina lusikka astiaan. Siten vältät viivästyneen kiehumisen.



Räjähdysvaara!

Älä kuumenna juomia tai muita elintarvikkeita tiiviisti suljetuissa astioissa.

Älä kuumenna alkoholijuomia liian kuumaksi.

Vauvanruoka

Palovamman vaara!

Älä lämmitä vauvanruokia suljetuissa astioissa. Poista aina kansi tai tutti.

Sekoita tai ravista kunnolla lämmittämisen jälkeen.

Siten lämpö jakautuu tasaisesti.

Tarkasta lämpötila ennen kuin annat ruokaa lapselle.

Kuorelliset elintarvikkeet

Palovamman vaara!

Älä kypsennä munia kuorineen. Älä lämmitä kovaksikeitettyjä munia. Ne voivat haljeta mikrokäytössä räjähdysmäisesti. Sama koskee myös kuorellisia äyriäisiä.

Paistettujen munien ja lasissa hyödytettyjen munien keltuainen on ensin rikottava.

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

Elintarvikkeiden kuivaus

Palovaara!

Älä kuivaa elintarvikkeita mikrossa.

Elintarvikkeet, joissa on niukasti nestettä

Palovaara!

Älä sulata tai lämmitä elintarvikkeita, joissa on niukasti vettä, kuten esim. leipää liian suurella teholla tai liian pitää aikaa.

Ruokaöljy

Palovaara!

Älä lämmitä pelkkää ruokaöljyä mikrossa.

Vahinkojen syyt

Vettä kuumassa uunissa

Älä kaada koskaan vettä kuumaan uuniin. Siitä muodostuu vesihöyryä. Lämmönvaihtelu voi aiheuttaa vaurioita keramiikkapohjaan.

Jäähtyminen laitteen luukku avoimena

Anna uunin jäähtyä luukku suljettuna. Älä laita mitään laitteen luukun väliin. Vaikka luukku on vain raollaan, viereiset kalusteet voivat ajan myötä vaurioitua.

Hyvin likainen tiiviste

Jos tiiviste on hyvin likainen, laitteen luukku ei sulkeudu käytössä enää kunnolla. Viereiset kalusteet voivat vahingoittua. Pidä tiiviste puhtaana.

Mikron käyttö ilman elintarvikkeita

Kytke mikro päälle vain, kun uunissa on elintarvikkeita. Laite voi ylikuormittua ilman elintarvikkeita.

Poikkeuksena on hetkellinen astiatesti (*katso astioita koskevia ohjeita*).

Uusi laitteesi

Tässä tutustut uuteen laitteeseesi. Selostamme Sinulle ohjauspaneelin ja yksittäiset käyttöelementit. Saat tietoja uunista ja lisävarusteista.

Ohjauspaneeli

Tässä näet yleiskuvan ohjauspaneelistä. Yksityiskohdat saattavat poiketa laitemalleittain.



Kiertovalitsin

Kiertovalitsin on sisäänpainettava. Lukitse ja vapauta valitsin painamalla sitä.

Valitsimet ja näyttö

Valitsimilla asetet erilaiset lisätoiminnot. Näytössä näkyvät asetetut arvot.

Symboli	Valitsimen toiminto
on/off	Laitteen kytkeminen päälle ja pois päältä
90	Mikroaaltotehon 90 W valinta
180	Mikroaaltotehon 180 W valinta
360	Mikroaaltotehon 360 W valinta
600	Mikroaaltotehon 600 W valinta
900	Mikroaaltotehon 900 W valinta
 123	Sarjakäytön valinta
	Grillin valinta
	Laitteen luukun avaaminen
	Aikatoiminnot-valikon avaaminen ja sulkeminen
P	Ohjelman valinta
kg	Painon valinta
M1 / M2	Muistin valinta
start	Toiminnon käynnistäminen
stop	Toiminnon pysäyttäminen

Huomautuksia

Näytössä aktiivisena olevan aikatoiminnon tunnistat nuolesta ► kyseisen symbolin edessä.

Poikkeus: Kun kyseessä on kellonaika, symboli  palaa vain, kun muutat aikaa.

Kun käynnistät laitteen, uunitilassa oleva lamppu syttyy.

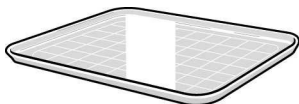
Varusteet

Laitteessasi on seuraavat varusteet:



Ritilä

asetuspintana astioille tai grillaukseen ja kuorrutukseen.



Lasipannu

Se toimii roiskesuojana, kun grillaat ruokaa suoraan ritilällä. Laita ritilä lasipannuun.

Lasipannua voidaan käyttää mikrokäytössä myös astiana.

Uunin sisätila

Jäähdytyspuhallin

Laitteessa on jäähdytyspuhallin. Puhallin voi käydä edelleen, vaikka laite on jo kytketty pois päältä.

Huomautuksia

Mikrokäytössä uunin sisätila on kylmä.

Jäähdytyspuhallin kytkeytyy siitä huolimatta päälle. Se voi käydä edelleen, vaikka mikrokäyttö on jo päättynyt.

Luukun lasiin, sisäseiniin ja pohjalle voi muodostua kondenssivettä. Se on normaalia, eikä se vaikuta mikroaaltojen toimintaan. Pyyhi kondenssivesi kypsennyksen jälkeen pois.

Laitteen kytkeminen päälle ja pois päältä

Mikroaaltouuni kytketään päälle ja pois päältä valitsimella on/off.

Kytkeminen päälle

Paina valitsinta on/off.
Valitse haluamasi toiminto.

- Valitsin 90, 180, 360, 600 tai 900 W mikroaaltotehoa varten
- Valitsin $\vec{123}$ = Sarjakäyttö
- Valitsin $\sim$ = Grill
- Valitsimet **P** ja **kg** = Ohjelma-automaatiikka
- Valitsin **M1** tai **M2** = Muistitoiminto

Säätöohjeet löydät kyseisistä luvuista.

Kytkeminen pois päältä

Paina valitsinta on/off.
Laite kytkeytyy pois päältä, näyttöön ilmestyy kello.

Ennen ensimmäistä käyttöä

Seuraavassa kerromme toimenpiteet, jotka Sinun on tehtävä ennen kuin valmistat ensimmäisen kerran ruokaa mikroaaltouunissasi.
Lue ensin luku *Turvallisuusohjeet*.

Kellonajan asetus

Kun laite on liitetty sähköverkkoon, näytössä vilkkuu kolme nollaa. Symbolit ►⌚ palavat näytössä.
Aseta kellonaika.

1. Aseta senhetkinen kellonaika kiertovalitsimella.
2. Paina valitsinta ⌚.

Kellonajan poistaminen näytöstä

Voit poistaa kellonajan näytöstä. Silloin kellonaika näkyy vain, kun uuni on käytössä. Katso tätä varten ohjeet luvusta *Perusasetusten muuttaminen*.

Huomautus

Voit laskea laitteesi valmiustilakulutusta kytkemällä kellonajan pois näytöstä. Katso tätä varten ohjeet luvusta *Perusasetusten muuttaminen*.

Uunin lämmittäminen

Poista uutuuden haju kuumentamalla tyhjää, suljettua uunia.

Varmista, että uuniin ei ole jäänyt pakkausmateriaalia.

Kuumenna uunitilaa 10 minuuttia grillin  teholla III.

1. Paina valitsinta on/off.
2. Paina valitsinta  yhden kerran.
Grilli , 10:00 min ja symbolit ►I→I ilmestyvät näyttöön.
3. Paina start-painiketta.
Toiminto käynnistyy.

Kun aika on mennyt umpeen, kuulet äänimerkin. Paina stop-painiketta tai avaa laitteen luukku.

Varusteiden puhdistus

Puhdista varusteet ennen ensimmäistä käyttöä huolellisesti kuumalla astianpesuaineliuksella ja pehmeällä talousliinalla.

Mikroaaltouuni

Mikroaallot muuttuvat elintarvikkeissa lämmöksi. Mikroaaltouunia voidaan käyttää solona eli yksin tai yhdessä grillin kanssa. Saat tietoa astioista ja mikroaaltouunin säätämisestä.

Huomautus

Luvusta *Testattu koekeittiössämme* löydät esimerkkejä sulatuksesta, kuumennuksesta ja kypsennyksestä mikroaaltojen avulla.

Ohjeita astioista

Sopiva astia

Sopivia astioita ovat kuumuutta kestävät lasi-, lasikeramiikka-, posliini- ja keramiikka-astiat tai lämmönkestävät muoviasiat. Näistä materiaaleista mikroaallot pääsevät läpi.

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

Sopimaton astia

Metalliasiat ovat sopimattomia. Mikroaallot eivät läpäise metallia. Suljetussa metalliasiaassa oleva ruoka jää kylmäksi.

Huomio! Metallin, esim. lusikka lasissa, pitää olla vähintään 2 cm päässä uunin seinistä ja luukun sisäpinnalta. Kipinät voivat rikkoa luukun sisälasin.

Astiatesti

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

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

Laita tyhjä astia ½ - 1 minuutiksi täydelle teholle säädettyyn laitteeseen. Tarkasta lämpötila välillä. Astian pitäisi olla kylmä tai kädenlämpöinen. Jos se kuumenee tai siitä lähtee kipinöitä, se ei ole sopiva.

Mikroaalto-tehot

Valitsimilla voit säätää haluamasi mikroaaltotehon.

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

Kun painat valitsinta, valittu teho palaa näytössä.

Huomautus

Mikroaaltotehon 900 wattia voit säätää korkeintaan 30 minuutiksi. Kaikissa muissa tehoissa jopa 90 minuutin toiminta-aika on mahdollinen.

Mikroaaltokäytön säätäminen

Esimerkki: Mikroaaltoteho 360 W, kesto 17 minuuttia.

1. Paina valitsinta **on/off**.
Laite on käyttövalmis.
2. Paina halutun mikroaaltotehon valitsinta.
Tehon yläpuolella oleva näyttö palaa ja näytössä näkyy ehdotettu toiminta-aika.
3. Aseta toiminta-aika kiertovalitsimella.
4. Paina start-painiketta.
Toiminto käynnistyy. Ajan kuluminen näkyy näytössä.

Toiminta-aika on kulunut loppuun

Kuulet äänimerkin. Mikroaaltokäyttö on päättynyt. Kytke laite pois päältä valitsimella **on/off**. Voit sammuttaa äänimerkin aikaisemmin valitsimella .

Laitteen luukun avaaminen välillä

Toiminto pysähtyy. Kun olet sulkenut luukun, paina start-painiketta. Toiminto jatkuu.

Toiminta-ajan muuttaminen

Tämän voit tehdä milloin tahansa. Muuta toiminta-aika kiertovalitsimella.

Mikroaaltotehon muuttaminen

Paina uuden mikroaaltotehon valitsinta. Aseta toiminta-aika kiertovalitsimella ja käynnistä uudelleen.

Toiminnon keskeyttäminen

Paina stop-painiketta kaksi kertaa ja kytke laite pois päältä valitsimella **on/off**.

Huomautuksia

Kun kytket laitteen päälle valitsimella *on/off*, näyttöön ilmestyy ehdotuksena aina suurin mikroaaltoteho.

Jos avaat laitteen luukun välillä, puhallin käy edelleen.

1,2,3-sarjakäyttö

Sarjakäytössä voit asettaa jopa kolme eri mikroaaltotehoa ja -aikaa peräkkäin ja käynnistää sitten laitteen.

Voit kytkeä käyttöön myös grillin mikroaaltotehojen yhteydessä.

Astia

Käytä aina mikroaaltouuniin sopivia lämmönkestäviä astioita.

Sarjakäytön säätäminen

1. Paina valitsinta *on/off*.
Laitte on käyttövalmis.
2. Paina valitsinta $\vec{123}$.
Näyttöön ilmestyy $\vec{1}$ sarjakäytön ensimmäistä toimintoa varten.
3. Aseta ensimmäinen mikroaaltoteho ja toiminta-aika.
4. Paina valitsinta $\vec{123}$.
Näyttöön ilmestyy $\vec{2}$ sarjakäytön toista toimintoa varten.
5. Aseta toinen mikroaaltoteho ja toiminta-aika.
6. Paina valitsinta $\vec{123}$.
Näyttöön ilmestyy $\vec{3}$ sarjakäytön kolmatta toimintoa varten.
7. Aseta kolmas mikroaaltoteho ja toiminta-aika.
8. Paina start-painiketta.

Toiminta-aika on kulunut loppuun

Toiminto käynnistyy. Kokonaistoiminta-aika ja sarjakäytön ensimmäistä toimintoa kuvaava symboli $\vec{1}$ ilmestyvät näyttöön.

Säädön muuttaminen

Kuulet äänimerkin. Sarjakäyttö on päättynyt. Voit sammuttaa äänimerkin aikaisemmin valitsimella $\odot$.

Laitteen luukun avaaminen välillä

Muutos on mahdollista vain ennen käynnistystä. Paina valitsinta $\vec{123}$ niin monta kertaa, että näyttöön ilmestyy sarjakäytön numero. Muuta asetusta.

Toiminnon pysäyttäminen

Toiminto pysähtyy. Kun olet sulkenut luukun, paina uudelleen start-painiketta. Toiminto jatkuu.

Toiminnon keskeyttäminen

Paina stop-painiketta. Toiminto pysähtyy. Paina start-painiketta, toiminto jatkuu.

Paina stop-painiketta kaksi kertaa ja kytke laite pois päältä valitsimella on/off.

Huomautus

Voit yhdistää sarjakäyttöön myös grillin. Aseta ensin sarjatoiminto.

Grillaus

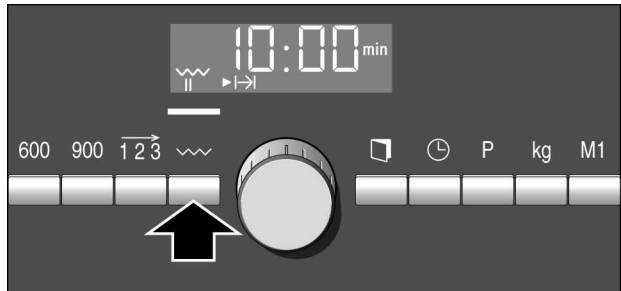
Grillin säätäminen

Seuraavat grillaustehot ovat käytössäsi:

Grilli	Tehoalue III	$\sim\sim$ täysi teho	Paina valitsinta $\sim\sim$ 1 kerran
Grilli	Tehoalue II	$\sim\sim$ keskiteho	Paina valitsinta $\sim\sim$ 2 kertaa
Grilli	Tehoalue I	$\sim$ pieni teho	Paina valitsinta $\sim\sim$ 3 kertaa

Esimerkki: Grilli keskiteho, teho III, 15 minuuttia

1. Paina valitsinta on/off.
Laite on käyttövalmis.
2. Paina valitsinta grilli  kaksi kertaa.
Grilli, teho II  ja 10:00 minuuttia ilmestyvät näyttöön.



Säädä toinen grilliteho painamalla uudelleen valitsinta grilli .

3. Aseta toiminta-aika kiertovalitsimella.



4. Paina start-painiketta.
Asetettu toiminta-aika  kuluu näytössä.

Toiminta-aika on kulunut loppuun

Kuulet äänimerkin.

Näytössä näkyy 0:00. Paina stop-painiketta ja kytke laite pois päältä valitsimella on/off. Voit sammuttaa äänimerkin aikaisemmin valitsimella .

Säädön muuttaminen

Voit muuttaa grillitehoa milloin tahansa. Paina sen jälkeen taas start-painiketta.

Toiminnon pysäyttäminen

Avaa laitteen luukku. Grillaus keskeytyy. Paina taas start-painiketta luukun sulkemisen jälkeen. Toiminto jatkuu.

Asetuksen poistaminen

Paina stop-painiketta kaksi kertaa ja kytke laite pois päältä valitsimella on/off.

Huomautus

Jos avaat laitteen luukun välillä, puhallin käy edelleen.

MikroKombi-käyttö

Grilli ja mikro ovat yhtä aikaa käytössä. Ruokasi valmistuu mikroaaltojen ansiosta nopeammin ja ruskistuu silti kauniisti.

Voit kytkeä käyttöön kaikki mikroaaltotehot. Poikkeus: 900 ja 600 W.

MikroKombi-toiminnon säätäminen

Esimerkki: Mikroaalto 360 W, 17 minuuttia ja grilli teho I.

1. Paina valitsinta on/off.
Laite on käyttövalmis.
2. Paina halutun mikroaaltotehon valitsinta.
Ehdotettu toiminta-aika ilmestyy näyttöön.
3. Aseta toiminta-aika kiertovalitsimella.
4. Paina valitsinta  kolme kertaa.
Symbolit  ja  palavat näytössä.
5. Paina start-painiketta.
Toiminto käynnistyy. Ajan kuluminen näkyy näytössä.

Toiminta-aika on kulunut loppuun

Kuulet äänimerkin. Yhdistelmäkäyttö on päättynyt. Voit sammuttaa äänimerkin aikaisemmin valitsimella .

Säätöjen muuttaminen

Voit muuttaa grillitehoa tai toiminta-aikaa milloin tahansa. Paina sen jälkeen start-painiketta, toiminto jatkuu.

Toiminnon keskeyttäminen

Paina stop-painiketta kaksi kertaa ja kytke laite pois päältä valitsimella on/off.

Laitteen luukun avaaminen välillä

Toiminto pysähtyy. Kun olet sulkenut luukun, paina uudelleen start-painiketta, toiminto jatkuu.

Toiminnon pysäyttäminen

Paina stop-painiketta. Toiminto pysähtyy. Paina start-painiketta, toiminto jatkuu.

Huomautuksia

Voit myös asettaa ensin grillin ja sitten mikroaaltotehon ja toiminta-ajan.

Jos avaat laitteen luukun välillä, puhallin käy edelleen.

Ohjelma-automatiikka

Ohjelma-automatiikan avulla voit valmistaa ruokia vaivattomasti. Valitset ohjelman ja syötät ruoan painon. Ohjelma-automatiikka huolehtii optimaalisesta asetuksesta. Valittavanasi on 10 ohjelmaa.

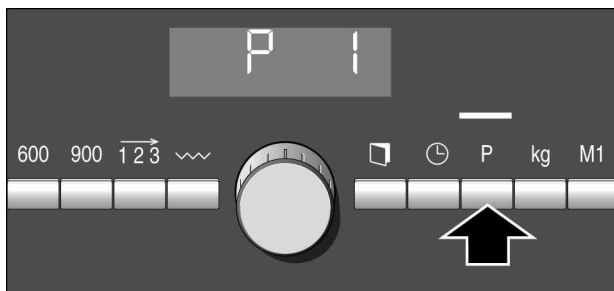
Ohjelman säätäminen

Kun olet valinnut ohjelman, tee asetukset seuraavasti.

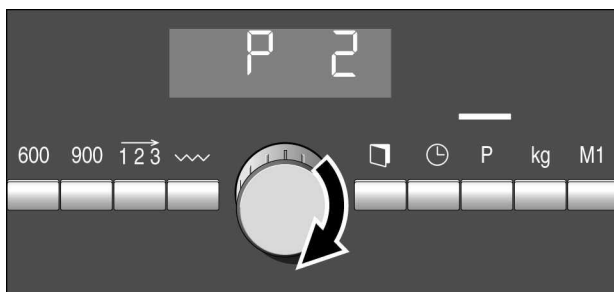
Esimerkkikuva: Ohjelma 2, paino 1 kg.

1. Paina valitsinta on/off.
Laite on käyttövalmis.

2. Paina valitsinta P.
Näyttöön ilmestyy ensimmäinen ohjelman numero.



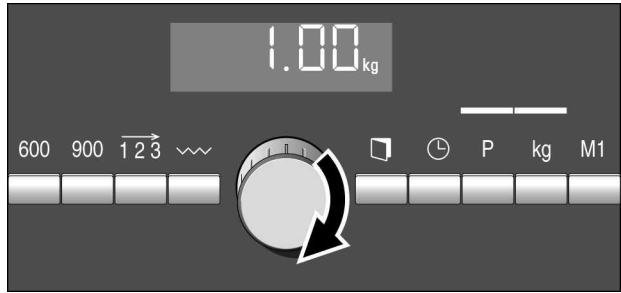
3. Valitse ohjelman numero kiertovalitsimella.



4. Paina valitsinta kg.
Näyttöön ilmestyy painoehdotus 0,50 kg.



5. Säädä paino kiertovalitsimella.



6. Paina start-painiketta.

Ohjelma käynnistyy. Toiminta-aika  kuluu näytössä.

Ohjelma on päättynyt

Kuulet äänimerkin. Ohjelma on päättynyt, laite lakkaa kuumenemasta.

Kytke laite pois päältä valitsimella on/off tai tee uusi asetus. Voit sammuttaa äänimerkin aikaisemmin valitsimella .

Ohjelman keskeyttäminen

Paina stop-painiketta kaksi kertaa tai kytke laite pois päältä valitsimella on/off.

Ohjelman muuttaminen

Kun ohjelma on käynnistynyt, ohjelman numeroa ja asetettua painoa ei voi enää muuttaa.

Toiminta-ajan muuttaminen

Ohjelma-automaatiikan yhteydessä et voi muuttaa toiminta-aikaa.

Huomautuksia ohjelma-automaatiikasta

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

Käytä ohjelmissa aina mikroon sopivia astioita, esim. lasi- tai keramiikka-astioita tai lasipannua. Noudata varustevihjeitä ohjelmataulukossa.

Laita ruoka kylmään uuniin.

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

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 jälkisolaa 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 raaka-paino (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.

Uuniperunat

Käytä samankokoisia perunoita.
Pese ne ja pistele kuoreen reikiä.
Laita kosteat perunat rutilälle.

Broilerin puolikkaat

Laita broilerin puolikkaat nahkapuoli ylöspäin rutilälle. Valuvan rasvan tai lihanesteen keräämiseksi, laita rutilä lasipannulle.

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

Noudata sekoittamisesta ja kääntämisestä muistuttavia äänimerkkejä.

Elintarvike	Ohjelman numero	Paino	Astia/varuste
Sulatus			
Liha ja lintu - paisti - ohuet lihanpalat - jauheliha - broileri, kana, 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 kakku* Leipä, kokonainen, pyöreä ja pitkänmallinen, leipä viipaleina, sokerikakku, hiivataikinakakku, hedelmäkakku	P3	0,2 - 1,5 kg	Matala astia ilman kantta.

Elintarvike	Ohjelman numero	Paino	Astia/varuste
Kypsennys			
Perunat Kuoritut perunat, kuoriperunat	P4	0,2 - 1,0 kg	Kannellinen astia.
Riisi	P5	0,05 - 0,3 kg	Korkea kannellinen astia.
Vihannekset, tuoreet Kukkakaali, parsakaali, porkkanat, kyssäkaali, purjo, paprika, kesäkurpitsa	P6	0,15 - 1,0 kg	Kannellinen astia.
Vihannekset, pakastetut Kukkakaali, parsakaali, porkkanat, kyssäkaali, punakaali, pinaatti	P7	0,15 - 1,0 kg	Kannellinen astia.
Uuniperunat Perunoiden koko à n. 200 g - 250 g	P8	0,2 - 1,5 kg	Ritilä
Paistos, pakastettu, esim. lasagne	P9	0,3 - 1,0 kg	
Broileri, puolikas	P10	0,5 - 1,8 kg	Lasinen uunipannu ja ritilä.
* Kermakakut, kreemikakut tai kakut, joissa on kuorrute tai päällysteessä liivatetta, eivät ole sopivia.			

Muistitoiminto Memory

Muistitoiminnolla voit tallentaa mieliruokasi asetukset ja hakea ne muistista milloin tahansa. Käytettävissäsi on kaksi muistipaikkaa **“M1”** ja **“M2”**.

Muistitoiminnon käyttö on kätevää, kun valmistat tietyn ruoan erityisen usein.

Asetusten tallentaminen muistiin

1. Paina valitsinta on/off.
Laite on käyttövalmis.

Toisen asetuksen tallentaminen

2. Paina halutun mikroaaltotehon valitsinta. Tehon yläpuolella oleva näyttö palaa ja näytössä näkyy ehdotettu toiminta-aika.
3. Aseta toiminta-aika kiertovalitsimella.
4. Paina valitsinta **M1** tai **M2**, kuulet äänimerkin.

Asetus on tallennettu, ja voit käynnistää sen koska tahansa.

Tee uusi asetus ja tallenna. Vanhat asetukset korvataan uusilla.

Huomautuksia

Voit tallentaa myös grillin, MikroKombi-yhdistelmäkäytön ja sarjakäytön.

Asetetut ohjelmat pysyvät tallennettuina myös sähkökatkon aikana.

Muistitoiminnon käynnistäminen

Voit käynnistää ruoallesi tallennetut asetukset koska tahansa.

1. Paina valitsinta *on/off*.
Laite on käyttövalmis.
2. Paina valitsinta **M1** tai **M2**.
Tallennetut asetukset näkyvät näytössä.
3. Paina start-painiketta.
Muistitoiminto käynnistyy. Toiminta-ajan I→I kuluminen näkyy näytössä.

Huomautus

Käynnistykseen jälkeen et voi enää muuttaa muistipaikkaa.

Toiminta-aika on kulunut loppuun

Kuulet äänimerkin. Muistitoiminto on päättynyt. Kytke laite pois päältä valitsimella *on/off* tai tee uusi asetus. Voit sammuttaa äänimerkin aikaisemmin valitsimella .

Pysäyttäminen

Paina stop-painiketta tai avaa laitteen luukku. Toiminto pysähtyy. Paina luukun sulkemisen jälkeen start-painiketta. Toiminto jatkuu.

Perusasetusten muutos

Laitteessasi on erilaisia perusasetuksia, jotka voit muuttaa milloin tahansa.

Perusasetukset

Taulukosta löydät kaikki perusasetukset ja muutosmahdollisuudet.

Perusasetus	Mahdollisuudet	Selostus
$\text{C } 1$ Kellonäyttö 1 = päälle	Kellonäyttö 2 = pois	Kellonajan näyttö
$\text{C } 2$ Äänimerkin kesto 2 = keskimääräinen = 2 minuuttia	1 = lyhyt = 10 sekuntia 3 = pitkä = 5 minuuttia	Äänimerkki toiminta-ajan päättymisen jälkeen
$\text{C } 3$ Valitsinääni: 1 = päälle	Valitsinääni: 2 = pois	Vahvistusääni valitsinta painettaessa
$\text{C } 4$ Odotusaika 2 = keskimääräinen = 5 sekuntia	1 = lyhyt = 2 sekuntia 3 = pitkä = 10 sekuntia	Odotusaika eri vaiheiden välillä, säädön jälkeen

Edellytys: laite on kytketty pois päältä.

1. Paina valitsinta $\ominus$ muutaman sekunnin ajan.
Näyttöön ilmestyy ensimmäinen perusasetus.
2. Muuta perusasetusta kiertovalitsimella.
3. Vahvista valitsimella $\ominus$.
Näyttöön ilmestyy seuraava perusasetus. Voit käydä läpi kaikki perusasetukset valitsimella $\ominus$ ja tehdä muutokset kiertovalitsimella.
4. Pidä lopuksi valitsin $\ominus$ painettuna muutaman sekunnin ajan.

Kaikki asetukset on otettu käyttöön.

Voit muuttaa asetuksiasi milloin tahansa.

Hoito ja puhdistus

Mikroaaltouunisi pysyy kauan kauniina ja ehjänä, jos hoidat ja puhdistat sitä huolellisesti. Neuvomme seuraavassa, kuinka hoidat ja puhdistat laitettasi oikealla tavalla.



Oikosulun vaara!

Älä käytä painepesuria tai höyrysuihkua.



Palovamman vaara!

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

Huomautuksia

Laiteen etupuolella esiintyy pieniä värjeroja eri materiaalien kuten lasin, muovin tai metallin takia.

Luukun lasissa olevat, valumajälkiä muistuttavat varjot ovat heijastumia uunilampun valosta.

Epämiellyttävät hajut esim. kalan valmistuksen jälkeen voit poistaa helposti. Laita pari pisaraa sitruunanmehua kupilliseen vettä. Laita lusikka astiaan viivästyneen kiehumisen välttämiseksi. Kuumenna vettä 1 - 2 minuuttia suurimmalla mahdollisella mikroaaltoteholla.

Puhdistusaine

Jotta eri pinnat eivät vahingoitu vääristä puhdistusaineista, noudata taulukon ohjeita. Älä käytä

- voimakkaita tai hankaavia puhdistusaineita,
- metallista puhdistuslastaa laitteen luukun lasin puhdistamiseen.
- metallista puhdistuslastaa luukun tiivisteen puhdistamiseen.
- kovia hankaustyynejä tai puhdistussieniä,

Huuhtelee uudet sieniliinat huolellisesti ennen käyttöä.

Alue	Puhdistusaine
Laitteen etusivu	Kuuma astianpesuaineliuos: Puhdista talousliinalla ja kuivaa pehmeällä liinalla. Älä käytä puhdistukseen metallista puhdistuslastaa.
Teräs	Kuuma astianpesuaineliuos: Puhdista talousliinalla ja kuivaa pehmeällä liinalla. Poista kalkki-, rasva-, tärkkelys- ja valkuaistahrat välittömästi. Tahrojen alle voi muodostua korroosioita. Asiakaspalvelusta tai erikoisliikkeistä on saatavana erityisiä ruostumattoman teräksen puhdistusaineita.
Uunitila	Kuuma astianpesuaineliuos tai etikkavesi: Puhdista talousliinalla ja kuivaa pehmeällä liinalla. Pinttynyt lika: Uninpuhdistusaine, käytä vain kylmässä uunissa.
Teräksinen uunitila	Älä käytä uunin puhdistussuihketta tai muita voimakkaita uuninpuhdistusaineita tai hankausaineita. Hankautyynyt, karkeat sienet ja teräsvilla eivät myöskään sovi. Ne naarmuttavat pintaa. Anna sisäpintojen kuivua kunnolla.
Luukun pinnat	Lasinpesuaine: Puhdista talousliinalla. Älä käytä puhdistukseen metallista puhdistuslastaa.
Luukun tiiviste Älä poista!	Kuuma astianpesuaineliuos: Puhdista talousliinalla, älä hankaa. Älä käytä puhdistukseen metallista puhdistuslastaa.
Varusteet	Kuuma astianpesuaineliuos: Liota ja puhdista talousliinalla tai harjalla.

Ohjeita toimintahäiriöiden varalle

Jos toimintahäiriötä esiintyy, kyseessä on yleensä pikkujuttu. Ennen kuin soitat huoltopalveluun, ota seuraavat ohjeet huomioon.

Jos ruoka ei joskus onnistu parhaalla mahdollisella tavalla, tutustu lukuun *Testattu koekeittiössämme*. Sieltä löydät monia vihjeitä ja ohjeita ruoanvalmistukseen.

Häiriö	Mahdollinen syy	Aputoimenpide/ohjeet
Laite ei toimi.	Pistoke ei ole pistorasiassa.	Liitä pistoke.
	Sähkökatkos	Tarkista, toimiiko keittiön valo.
	Sulake palanut	Tarkista sulakerasiasta, onko laitteen sulake kunnossa.
	Virheellinen käyttö	Kytke sulake sulakerasiassa pois päältä. Kytke se jälleen päälle noin 10 sekunnin kuluttua.
Laite ei ole käynnissä. Näytössä on toiminta-aika.	Asetusten jälkeen ei painettu start-valitsinta.	Paina start-valitsinta tai kytke laite pois päältä.
Mikroaaltouuni ei käynnisty.	Luukkua ei suljettu kunnolla.	Tarkasta, onko luukun väliin jäänyt ruoantähteitä tai joku esine.
	Start-valitsinta ei painettu.	Paina start-valitsinta.
Ruoka lämpenee hitaammin kuin aikaisemmin.	Liian pieni mikroaaltoteho säädetty.	Valitse suurempi mikroaaltoteho.
	Laitteeseen laitettiin tavallista suurempi määrä.	Kaksinkertainen määrä - melkein kaksinkertainen aika.
	Laite on esittelytilassa.	1. Paina valitsinta $\vec{123}$. 2. Pidä valitsin P painettuna 3 sekunnin ajan. Esittelytila on kytketty päältä.
Laite kytkeytyy pois päältä pian käynnistuksen jälkeen. Näytössä näkyy virheilmoitus "H95".	Luukkua ei suljettu kunnolla.	Avaa luukku ja sulje se kunnolla. Jos tämä ei auta, ota yhteyttä huoltopalveluun.

Häiriö	Mahdollinen syy	Aputoimenpide/ohjeet
Näytössä näkyy virheilmoitus "E723".	Luukkua ei suljettu kunnolla.	Kytke laite pois päältä ja uudelleen päälle valitsimella  .
Näytössä näkyy virheilmoitus "Er1".	Lämpötilatunnistin on viallinen.	Soita huoltopalveluun.
Näytössä näkyy virheilmoitus "Er11". "Valitsin jumittunut"	Valitsimet ovat likaisia tai mekaniikka on jumissa.	Paina kaikkia valitsimia useita kertoja. Puhdista valitsimet kuivalla liinalla. Avaa ja sulje laitteen luukku. Jos tämä ei auta, ota yhteys 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.



Sähköiskun vaara!

Epäasianmukaiset korjaukset ovat vaarallisia.

Korjaukset saa suorittaa vain tarpeellisen koulutuksen saanut huoltoteknikko.

Huoltopalvelu

Jos laitteesi täytyy korjata, käänny huoltopalvelumme puoleen. Lähimmän huoltopalvelun puhelinnumeron ja osoitteen löydät puhelinluettelosta. Myös mainituista huoltopalvelukeskuksista saat tiedon lähimmästä huoltopalvelusta.

Mallinumero ja sarjanumero

Kun otat yhteyttä huoltoon, ilmoita laitteesi mallinumero (E-numero) ja sarjanumero (FD-numero). Tyypikilpi numeroineen löytyy oikealta, kun avaat laitteen luukun. Jotta löydät tiedot tarvittaessa helposti, voit kirjoittaa laitteesi tiedot ja huoltopalvelun puhelinnumeron tähän.

E-nro	FD-nro
-------	--------

Huoltopalvelu 📞

Ota huomioon, että huoltoneuvojan käynti käyttövirheen takia aiheuttaa Sinulle kustannuksia myös takuuaikana.

Tekniset tiedot

Virtalähde	220-240 V, 50 Hz
Suurin kokonaisliitântäteho	1990 W
Mikroaaltoteho	900 W (IEC 60705)
Mikroaaltojen taajuus	2450 MHz
Grilli	1300 W
Sulake	vähintään 10 A
Mitat (KxLxS)	
- laite	38,2 x 59,4 x 31,9 cm
- uunitila	22,0 x 35,0 x 27,0 cm
VDE-tarkastettu	kyllä
CE-merkki	kyllä

Tämä laite vastaa normia EN 55011 ja CISPR 11.
Kyseessä on ryhmään 2, luokkaan B kuuluva tuote.

Ryhmä 2 tarkoittaa, että mikroaaltoja käytetään elintarvikkeiden lämmittämiseen.

Luokka B kertoo, että laite sopii yksityisille kotitalouksille.

Ympäristöystävällinen hävittäminen



Hävitä pakkaus ympäristöystävällisesti.

Tämä laite on merkitty käytettyjä sähkö- ja elektroniikkalaitteita (waste electrical and electronic equipment - WEEE) koskevan eurooppalaisen direktiivin 2002/96/EY mukaisesti.

Direktiivi määrittelee EU-maita koskevat säädökset käytöstä poistettujen laitteiden palautusoikeudesta ja kierrätyksestä.

Testattu koekeittiössämme

Tästä löydät valikoiman ruokia ja niiden parhaat mahdolliset säädöt. Opastamme Sinua valitsemaan ruokaasi parhaiten sopivan uunitoiminnon, lämpötilan tai mikroaaltotehon. Saat tietoa sopivista varusteista. Saat myös astioita ja valmistusta koskevia vihjeitä.

Huomautuksia

Taulukossa olevat arvot pätevät, kun ruoka asetetaan kylmään ja tyhjään uuniin. Esilämmitä vain, kun taulukossa kehoitetaan niin tekemään. Poista ennen käyttöä uunista kaikki varusteet, joita et tarvitse.

Taulukoiden ajat ovat ohjearvoja. Ne riippuvat elintarvikkeiden laadusta ja ominaisuuksista.

Käytä laitteen mukana toimitettuja varusteita. Varusteita on saatavana lisävarusteena erikoisliikkeistä tai huoltopalvelusta.

Käytä aina patalappua, kun otat kuuman varusteen tai astian uunista.

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	180 W, 15 min. + 90 W, 15 - 25 min.	Käännä useamman kerran.
	1000 g	180 W, 20 min. + 90 W, 20 - 30 min.	
	1500 g	180 W, 25 min. + 90 W, 25 - 35 min.	
Liha, palasina tai siivuina, nauta, sika, vasikka	200 g	180 W, 5 - 8 min. + 90 W, 5 - 10 min.	Iirroita osat toisistaan, kun käännät pakasteen.
	500 g	180 W, 8 - 11 min. + 90 W, 10 - 15 min.	
	800 g	180 W, 12 - 15 min. + 90 W, 15 - 20 min.	

	Määrä	Mikroaaltoteho, W Toiminta-aika, minuuteissa	Huomautuksia
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 tarkoitetussa 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.	
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 viivästyksessä 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, minuuteissa	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.

	Määrä	Mikroaaltoteho, W Kesto minuutteina	Huomautuksia
Kokonainen broileri, tuore, ilman sisäelimiä	1200 g	600 W, 25-30 min	Käännä, kun puolet ajasta on kulunut.
Kalafilee, tuore	400 g	600 W, 7-12 min	
Vihannekset, tuoreet	250 g 500 g	600 W, 5-10 min 600 W, 10-15 min	Leikkaa vihannekset samankokoisiksi paloiksi. Lisää 1-2 rkl vettä 100 g:aa vihanneksia kohden.
Lisukkeet, esim. Perunat	250 g 500 g 750 g	600 W, 8-10 min 600 W, 10-15 min 600 W, 15-22 min	Leikkaa perunat samankokoisiksi paloiksi. Lisää 1-2 rkl vettä 100 g:aa kohden, 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 määrä nestettä
Jälkiruoat, esim. Vanukas (jauheesta)	500 ml	600 W, 5-7 min.	Avoin astia. Sekoita vanukasta välillä 2-3 kertaa vispilällä.
Hedelmät, hilloke	500 g	600 W, 9-12 min.	

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 alaisempi mikroaaltoteho. Suuria määriä sulatettaessa, käännä elintarvikkeita useamman kerran.

Grillaustaulukko

Grillaa aina rutilällä suljetussa kypsymistilassa äläkä esilämmitä.

Kaikki mainitut arvot ovat ohjearvoja, jotka voivat vaihdella elintarvikkeiden ominaisuuksien mukaan.

Huuhtelee liha kylmällä vedellä ja kuivaa se talouspaperilla.

Suolaa liha vasta grillauksen jälkeen.

Aseta rutilä lasipannun päälle lihanesteen keräämiseksi.

Käännä grillipalat grillipihveillä. Jos pistät lihaa haarukalla, se menettää nestettä ja kuivuu.

Tumma liha esim. naudanliha ruskistuu nopeammin kuin vaalea vasikan- tai sianliha. Älä anna sen ärsyttää sinua. Vaalealihaiset grillipalat tai kalafileet ovat usein pinnalta vain vaaleanruskeita, sisältä kuitenkin kypsiä ja mehukkaita.

	Määrä	Paino	Grilliteho	Aika minuutteina	Huomautuksia
Talouskyljykset	3 - 4 kpl	à n. 120 g	Täysi teho	1. puoli: n. 15 minuuttia 2. puoli: n. 10 - 15 minuuttia	1 - 2 cm paksut
Grillimakkarat	4 - 6 kpl	à n. 150 g	Täysi teho	1. puoli: n. 5 - 10 minuuttia 2. puoli: n. 7 - 12 minuuttia	
Kalapihvi	2 - 3 kpl	à n. 150 g	Täysi teho	1. puoli: n. 10 minuuttia 2. puoli: n. 8 - 12 minuuttia	Voitele rutilä ensin öljyllä.
Kala, kokonainen esim. purotaimenet	2 - 3 kpl	à n. 150 g	Keskiteho	1. puoli: n. 10 minuuttia 2. puoli: n. 10 - 15 minuuttia	Voitele rutilä ensin öljyllä.
Paahtoleivän esipahtaminen	2 - 6 viipaletta		Täysi teho	1. puoli: n. 3 - 4 minuuttia 2. puoli: n. 3 - 4 minuuttia	

	Määrä	Paino	Grilliteho	Aika minuutteina	Huomautuksia
Paahtoleivän kuorruttaminen	2 - 6 viipaletta		Keskiteho tai täysi teho	Täytteestä riippuen: n. 5 - 9 minuuttia	
Aseta kiertosäätimellä ensimmäinen aika. Käännä grillipalat ja aseta sitten aika 2. puolelle.					

Grillin ja mikron yhdistelmä

- ▶ Käytä paisteille korkeaa vuokaa. Kypsymistila pysyy puhtaampana.
- ▶ Käytä laatikoille ja gratiineille suurta, matalaa astiaa. Kapeassa, korkeassa astiassa ruoka tarvitsee enemmän aikaa se tummuu pinnalta.
- ▶ Tarkasta, sopiiko astia kypsymistilaan. Se ei saa olla liian suuri.
- ▶ Säädä aina suurin mahdollinen kypsymisaika. Tarkasta ruoka lyhyemmän mainitun ajan jälkeen.
- ▶ Anna lihan imeytyä vielä 5 - 10 minuuttia ennen leikkaamista. Lihaneste jakautuu tasaisesti eikä valu ulos leikattaessa.
- ▶ Laatikoita ja gratiineja tulisi jälkikypsentää sammutetussa laitteessa vielä 5 minuuttia.
- ▶ Käytä ritilää asetuspintana astialle.

	Määrä paino	Mikroaalto-teho, W	Grilliteho	Kesto minuutteina	Huomautuksia
Porsaanpaisti, esim. niskapala	n. 750 g	360 W	Pieni teho	35-40 min	Käännä n. 15 minuutin kuluttua.
Lihamureke max. 7 cm korkea	n. 750 g	360 W	Keskiteho	n. 25 min	
Broileri, puolikas	n. 1200 g	360 W	Täysi teho	40 min	
Broilerinpalat, esim. broilerin neljännekset	n. 800 g	360 W	Keskiteho	20-25 min	Laita nahkapuoli ylöspäin. Älä käännä.
Ankanrinta	n. 800 g	180 W	Täysi teho	25-30 min	Laita nahkapuoli ylöspäin. Älä käännä.
Makaronilaatikko (esikypsennetyistä aineksista)	n. 1000 g	360 W	Pieni teho	25-30 min	Ripottele pinnalle juustoa.

	Määrä paino	Mikroaalto-teho, W	Grilliteho	Kesto minuutteina	Huomautuksia
Perunagradiini (raa'oista perunoista) max. 3 cm korkea	n. 1000 g	360 W	Keskiteho	n. 35 min	
Kala, kuorutettu	n. 500 g	360 W	Täysi teho	15 min	Sulata pakastettu kala ensin.
Rahkapaistos max. 5 cm korkea	n. 1000 g	360 W	Pieni teho	20-25 min	

Testiruoat normin EN 60705 mukaan

Tarkastuslaitokset tarkastavat mikroaaltolaitteiden laadun ja toiminnan näiden ruokalajien perusteella.

Kypsennys yksin mikrolla

Ruokalaji	Mikroaaltoteho W, kesto minuutteina	Huomautuksia
Munamaito, 1000 g	600 W, 11-12 min + 180 W, 8-10 min	Pyrex-vuoka
Kakkupohja, 475 g	600 W, 7-9 min	Pyrex, Ø 22 cm
Lihamureke, 900 g	600 W, 25-30 min	Pitkänomainen pyrex-vuoka*, 28 cm pitkä

* Käytä astian alustana ritilää.

Sulatus yksin mikrolla

Ruokalaji	Mikroaaltoteho W, kesto minuutteina	Huomautuksia
Liha, 500 g	Ohjelma 1, 500 g tai 180 W, 8 min + 90 W 7-10 min	Pyrex, Ø 24 cm

Kypsennys mikrolla ja grillillä

Ruokalaji	Mikroaaltoteho W, grilliteho, kesto minuutteina	Huomautuksia
Perunagratiini, 1100 g	360 W, + grilliteho II, 25-30 min	Pyöreä pyrex-vuoka, Ø 22 cm
Kakku	-	Ei suositella
Broileri, puolikas n. 1100 g	360 W + grilliteho III, n. 40-45 min	Ritilä, lasinen uunipannu

SIEMENS

Det skal være like morsomt å tilberede maten som å spise den.

Derfor bør du lese denne bruksanvisningen. Da kan du da dra nytte av alle de tekniske fordelene til den nye mikrobølgeovnen din.

Her finner du viktig informasjon om sikkerheten. Du blir nærmere kjent med de enkelte delene på din nye ovn. 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, finner du opplysninger om hvordan du selv kan utbedre mindre feil.

Den utførlige innholdsfortegnelsen gjør det lett å finne frem i bruksanvisningen.

Nå gjenstår det bare å ønske vel bekomme!

Innholdsfortegnelse

Sikkerhetsanvisninger	91
Før montering	91
Veiledning om sikkerhet	91
Veiledning om mikrobølge	93
Årsaker til skader	96
Ditt nye apparat	97
Betjeningsfelt	97
Taster og indikasjoner	98
Tilbehør	99
Ovnsrom	99
Slå apparatet av og på	100
Før første gangs bruk	100
Stille inn klokkeslett	100
Varme opp ovnsrommet	101
Rengjøring av tilbehør	101
Mikrobølgefunksjonen	101
Tips om kokekar	102
Mikrobølgeeffekter	102
Innstilling av mikrobølge	103
1, 2, 3 - sekvensdrift	104
Stille inn sekvensdriften	104
Grilling	105
Innstilling av grill	105
MikroKombi-drift	107
Stille inn MikroKombi	107

Innholdsfortegnelse

Programautomatikk	108
Stille inn program	108
Veiledning til programautomatikk	110
Minne	113
Lagre innstillinger i minnefunksjonen	113
Starte minnefunksjonen	114
Endring av grunninnstillingene	114
Grunninnstillinger	115
Vedlikehold og rengjøring	115
Rengjøringsmidler	116
Det har oppstått en feil, hva kan du gjøre?	118
Kundeservice	120
Tekniske data	121
Miljøvennlig håndtering	122
Testet for deg i vårt prøvekjøkken	122
Opptining, oppvarming og koking med mikrobølgefunksjon	123
Tips for mikrobølge	127
Grilltabell	128
Grill og mikrobølge i kombinasjon	129
Testretter iht. EN 60705	131

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 monteringsanvisningen. Hvis du gir apparatet videre til andre, må disse anvisningene følge med.

Før montering

Transportskader

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

Elektrisk tilkobling

Apparatet må bare tilkobles av en godkjent fagperson. Ved skader som oppstår på grunn av feil tilkobling bortfaller alle garantikrav.

Oppstilling og tilkobling

Følg den særskilte monteringsveiledningen.

Veiledning om sikkerhet

Dette apparatet er kun beregnet til bruk i private husholdninger. Apparatet må utelukkende brukes til oppvarming av matvarer og drikkevarer.

Apparatet må ikke brukes uten oppsyn av voksne og barn som

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

Ikke la barn leke med apparatet.

Varmt ovnsrom

Fare for forbrenning!

Varmer flater på kokeapparater må aldri berøres. Den varme innsiden av ovnsrommet og varmeelementene må aldri berøres. Åpne døren til ovnsrommet forsiktig. Det kan slippes ut varm damp. Hold små barn på trygg avstand.

Brannfare!

Oppbevar aldri brennbare gjenstander i apparatet.

Åpne aldri døren til apparatet hvis det oppstår røyk i apparatet. Slå av apparatet. Trekk ut støpselet eller koble ut den aktuelle sikringen i sikringsskapet.

Fare for kortslutning!

Kabler fra elektriske apparater må ikke komme i klem i døren på et varmt apparat. Kabelisolasjonen kan smelte.

Fare for forbrenning!

Tilbered aldri retter med store mengder drikkevarer med høyt alkoholinnhold. Alkohol dampen kan eksplodere i ovnsrommet. Bruk kun små mengder av drikkevarer med høyt alkoholinnhold, og åpne døren til ovnsrommet forsiktig.

Varmt tilbehør

Fare for forbrenning!

Ta aldri varmt tilbehør ut av apparatet uten å bruke grytekluter.

Skadet ovnsdør eller dørpakning

Fare for alvorlige helseskader!

Apparatet må ikke brukes når døren til ovnsrommet eller dørpakningen er ødelagt. Mikrobølgeenergi kan trenge ut. Apparatet må først brukes etter at det er reparert.

Gjennomrustede overflater

Fare for alvorlige helseskader!

Ved mangelfull rengjøring kan rust trenge gjennom apparatets overflate etter en viss tid. Mikrobølgeenergi kan trenge ut. Rengjør apparatet regelmessig.

Åpent kabinett

Fare for elektrisk støt!

Kabinettet må aldri fjernes. Apparatet arbeider under høyspenning.

Fare for alvorlige helseskader!
Kabinettet må aldri fjernes. Kabinettet hindrer mikrobølgeenergi i å strømme ut.

Varme eller fuktige omgivelser

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

Ukyndige reparasjoner

Fare for elektrisk støt!
Ukyndige reparasjoner er farlig. Reparasjoner og skifte av skadde tilkoblingsledninger må kun utføres av servicetekniker som har fått opplæring av oss.

Kabinettet må aldri åpnes. Apparatet arbeider under høyspenning. Kabinettet beskytter mot utstrømming av mikrobølgeenergi.

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

Veiledning om mikrobølge

Tilberedning av matvarer

Brannfare!
Mikrobølge må brukes utelukkende til tilberedning av matvarer som er egnet til fortæring. Andre bruksmåter kan være farlige og føre til skader.
Blant annet kan oppvarming av tøfler eller varmeputer med korn- eller krydderinnhold føre til at putene antennes, også flere timer etter oppvarming.

Utstyr

Fare for personskader!
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 kokekaret sprekker.

Bruk aldri kokekar som ikke er egnet for mikrobølgeovner.

Fare for forbrenning!
Varme retter kan gjøre at kokekaret blir varmt. Bruk alltid grytekluter når du tar kokekar eller tilbehør ut av ovnsrommet.

Mikrobølgeeffekt og -tid

Brannfare!

Still aldri inn en for høy mikrobølgeeffekt eller for lang mikrobølgetid. Matvarene kan antennes og skade apparatet. Følg anvisningene i bruksanvisningen.

Emballasje

Brannfare!

Varm aldri opp mat i termopakker.

Varm aldri opp matvarer i beholdere av plast, papir eller annet brennbart materiale uten oppsyn.

Fare for forbrenning!

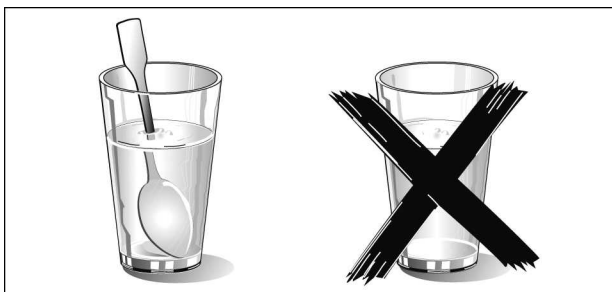
Emballasje som er lufttett, kan sprekke. Følg anvisningene på emballasjen. Bruk alltid grytekluter når du tar ut rettene.

Drikkevarer

Fare for forbrenning!

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 og sprute opp.

Legg alltid en skje i kokekaret ved oppvarming av væsker. Dermed unngår du forsinket koking.



Eksplisjonsfare!

Varm aldri opp drikker eller andre matvarer i lukkede kokekar.

Alkoholholdige drikker må ikke varmes for kraftig.

Barnemat

Fare for forbrenning!
Varm ikke opp barnemat i lukkede kokekar. Ta alltid av lokket eller smokken.
Rør godt rundt i barnematen eller rist den etter oppvarmingen. På den måten blir varmen jevnt fordelt. Kontroller temperaturen før du gir maten til barnet.

Matvarer med skinn eller skall

Fare for forbrenning!
Kok aldri egg med skallet på. Varm aldri opp hardkokte egg. De kan sprekke på en eksplosjonsartet måte, også etter at mikrobølgefunksjonen er avsluttet. Dette gjelder også for skalldyr/skjell.
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 eller pølser, kan skallet/skinnet sprekke. Stikk hull på skallet/skinnet før oppvarming.

Tørking av matvarer

Brannfare!
Tørk aldri matvarer med mikrobølgefunksjonen.

Matvarer som inneholder lite fuktighet

Brannfare!
Tin aldri opp eller varm matvarer med lavt vanninnhold, som f.eks. brød, med for høy effekt eller for lenge.

Matolje

Brannfare!
Varm aldri opp matolje alene med mikrobølgefunksjonen.

Årsaker til skader

Vann i varmt ovnsrom

Hell aldri vann inn i det varme ovnsrommet. Det vil da oppstå vanndamp. Temperaturendringen kan føre til skader på keramikkbunnplaten.

Avkjøle med åpen ovnsdør

Hold alltid døren stengt når ovnsrommet avkjøles. Ikke klem noe i apparatdøren. Selv om døren bare står på gløtt, kan elementfronter som står i nærheten, bli skadet over tid.

Svært tilsmusset tetning

Hvis tetningen er svært skitten, går ikke apparatdøren ordentlig igjen. Elementfronter i området rundt kan bli skadet. Hold alltid tetningen ren.

Mikrobølgefunksjonsdrift uten matvarer

Ikke slå på mikrobølgefunksjonen dersom det ikke er matvarer i ovnsrommet. Uten matvarer kan apparatet bli overbelastet. Et unntak fra denne regelen er kortvarige tester av kokekar (*se veiledning om kokekar*).

Ditt nye apparat

Her kan du bli kjent med det nye apparatet ditt. Vi forklarer hvordan du bruker betjeningsfeltet og de enkelte betjeningselementene. Du får informasjon om ovnsrommet og tilbehøret.

Betjeningsfelt

Her ser du en oversikt over betjeningsfeltet. Det kan forekomme differanser mellom de ulike apparattypene.



Dreieknapp

Dreieknappen er nedsenkbar. Trykk på dreieknappen for å senke eller heve den.

Taster og indikasjoner

Du bruker tastene til å stille inn forskjellige tilleggs-funksjoner. I indikasjonsfeltet kan du lese av de innstilte verdiene.

Symbol	Tastens funksjon
on/off	Slå apparatet av og på
90	Valg av mikrobølgeeffekt 90 watt
180	Valg av mikrobølgeeffekt 180 watt
360	Valg av mikrobølgeeffekt 360 watt
600	Valg av mikrobølgeeffekt 600 watt
900	Valg av mikrobølgeeffekt 900 watt
 123	Valg av sekvensdrift
	Valg av grill
	Åpning av apparatdøren
	Åpning og lukking av menyen Tidsfunksjoner
P	Valg av program
kg	Valg av vekt
M1 / M2	Valg av minne
start	Start av drift
stop	Stans av driften

Veiledning

Hvilken tidsfunksjon som er aktiv i indikasjonen, ser du på pilen ► foran det tilhørende symbolet. Unntak: Symbolet  lyser ved klokkeslettet kun når du endrer det.

Når du starter, lyser lampen i ovnsrommet.

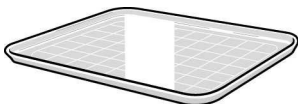
Tilbehør

Apparatet er utstyrt med følgende tilbehør:



Rist

Som underlag for kokekar eller til grilling og gratinering.



Glasspanne

Den beskytter mot sprut når du griller matvarene rett på risten. Plasser risten i glasspannen.

Glasspannen kan også brukes som kokekar ved mikrobølgefunksjonen.

Ovnsrom

Kjølevifte

Apparatet er utstyrt med en kjølevifte. Kjøleviften kan fortsette å være i drift selv om apparatet er slått av.

Tips

Ovnsrommet forblir kaldt når mikrobølgefunksjonen er aktiv. Kjøleviften slår seg likevel på. Den kan fortsette å gå også når mikrobølgefunksjonen er avsluttet.

Det kan oppstå kondens på vinduet i døren, på innvendige vegger og på bunnen.

Mikrobølgefunksjonen blir ikke påvirket av dette. Tørk bort kondensvannet etter at du er ferdig med matlagingen.

Slå apparatet av og på

Innkobling

Slå av og på mikrobølgeovnen med tasten on/off.

Trykk på tasten on/off.

Velg ønsket driftstype.

- Tasten 90, 180, 360, 600 eller 900 W = mikrobølgeeffekt
- Tasten $\vec{123}$ = sekvensdrift
- Tasten $\sim$ = grill
- Tasten **P** og **kg** = programautomatikk
- Tasten **M1** eller **M2** = minneprogram

I de følgende kapitlene kan du lese om hvordan du stiller inn.

Utkobling

Trykk på tasten on/off.

Apparatet slås av, og klokken vises i indikasjonen.

Før første gangs bruk

Her finner du informasjon om hva du må gjøre før du bruker mikrobølgeovnen for første gang.

Les først kapittelet *Sikkerhetsanvisninger*.

Stille inn klokkeslett

Etter tilkobling blinker det tre nuller. Symbolene ►🕒 lyser i indikasjonen.

Still inn klokkeslettet.

1. Still inn riktig klokkeslett med dreieknappen.
2. Trykk på tasten 🕒.

Skjul klokken

Du kan skjule visning av klokken. Dermed er den bare synlig når stekeovnen er i bruk. Du kan lese mer om dette i kapittelet *Endring av grunninnstillinger*.

Veiledning

For å redusere apparatets standby-forbruk kan du skjule klokkeslettet. Du kan lese mer om dette i kapittelet *Endring av grunninnstillinger*.

Varme opp ovnsrommet

Du kan kvitte deg med lukten av "ny ovn" ved å varme opp ovnen. Ovnrommet må være lukket og tomt.

Påse at det ikke er noen emballasjerester i ovnsrommet.

Varm opp ovnsrommet i 10 minutter med grillen  trinn III.

1. Trykk på tasten on/off.
2. Trykk 1 gang på tasten .
Grill , 10:00 min og symbolet → vises i indikasjonen.
3. Trykk på tasten start.
Driften starter.

Når tiden er utløpt, hører du et lydsignal. Trykk på tasten stop eller åpne ovnsdøren.

Rengjøring av tilbehør

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

Mikrobølgefunksjonen

I matvarer blir mikrobølger omdannet til varme. Mikrobølgen kan brukes alene eller i kombinasjon med grillen. Her finner du informasjon om kokekar, og du kan lese om hvordan du skal stille inn mikrobølgefunksjonen.

Veiledning

I kapittelet *Testet for deg i vårt prøvekjøkken* finner du eksempler på opptining, oppvarming og steking med mikrobølgefunksjonen.

Tips om kokekar

Egnede kokekar

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

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

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

Uegnede kokekar

Kokekar av metall er ikke egnet.

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

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

Test av kokekar

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

Det eneste unntaket er kokekar-testen nedenfor.

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

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

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

Mikrobølgeeffekter

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 væske

Hvis du trykker på en tast, lyser den valgte effekten.

Veiledning:

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

Innstilling av mikrobølge

Eksempel: Mikrobølgeeffekt 360 W, varighet 17 minutter.

1. Trykk på tasten **on/off**.
Apparatet er klart til bruk.
2. Trykk på tasten for ønsket mikrobølgeeffekt.
Indikasjonen over effekten lyser, og en foreslått varighet vises.
3. Still inn varigheten med dreieknappen.
4. Trykk på tasten **start**.
Driften starter. Varigheten telles ned synlig.

Varigheten er telt ned

Du hører et lydsignal. Mikrobølgedriften er avsluttet. Slå av apparatet med tasten **on/off**. Du kan slette signalet med tasten **⏻** før tiden er ute.

Åpne apparatdøren i mellomtiden

Driften stanses. Etter at døren er lukket, trykker du på start-tasten. Ovnsdriften fortsetter.

Endre varighet

Dette kan gjøres når som helst. Endre varigheten med dreieknappen.

Endre mikrobølgeeffekten

Trykk på tasten for ny mikrobølgeeffekt. Still inn varigheten med dreieknappen og start på nytt.

Avbryte driften

Trykk to ganger på stop-tasten og slå av apparatet med tasten on/off.

Veiledning

Hvis du slår på apparatet med tasten on/off, lyser alltid høyeste mikrobølgeeffekt i indikasjonen som et forslag.

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

1, 2, 3 - sekvensdrift

Ved sekvensdrift kan du stille inn inntil tre forskjellige mikrobølgeeffekter og -tider etter hverandre og deretter slå apparatet på.

Du kan også koble grillen til mikrobølgeeffektene.

Utstyr

Bruk bare ildfaste kokekar som er egnet til mikrobølge.

Stille inn sekvensdriften

1. Trykk på tasten on/off.
Apparatet er klart til bruk.
2. Trykk på tasten $\vec{123}$.
 $\vec{1}$ for den første sekvensdriften vises i indikasjonen.
3. Still inn første mikrobølgeeffekt og varighet.
4. Trykk på tasten $\vec{123}$.
 $\vec{2}$ for den andre sekvensdriften vises.
5. Still inn andre mikrobølgeeffekt og varighet.
6. Trykk på tasten $\vec{123}$.
 $\vec{3}$ for den tredje sekvensdriften vises.
7. Still inn tredje mikrobølgeeffekt og varighet.
8. Trykk på tasten start.

Driften starter. Samlet varighet og symbolet $\rightarrow$ for den første sekvensdriften vises i indikasjonen.

Varigheten er telt ned

Du hører et lydsignal. Sekvensdriften er avsluttet. Du kan slette signalet med tasten $\ominus$ før tiden er ute.

Endre innstilling

Endringer er kun mulig før start. Trykk på tasten $\rightarrow$ til nummeret for sekvensdriften vises. Endre innstillingen.

Åpne apparatdøren i mellomtiden

Driften stanses. Etter at døren er lukket, trykker du på start-tasten. Ovnsdriften fortsetter.

Stanse driften

Trykk på tasten stop. Driften stanses. Trykk på start-tasten, driften fortsetter.

Avbryte driften

Trykk to ganger på stop-tasten og slå av apparatet med tasten on/off.

Veiledning

Du kan også kombinere grillen med sekvensdriften. Still først inn sekvensdriften.

Grilling

Innstilling av grill

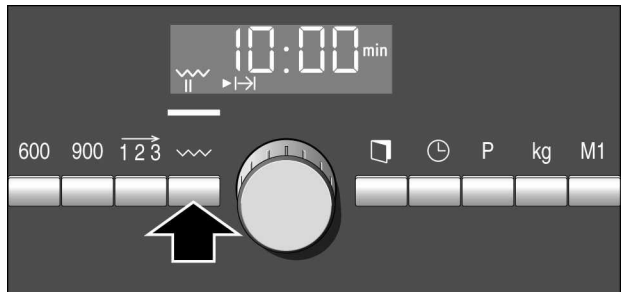
Du kan velge mellom følgende grilltrinn:

Grilling	Trinn III	$\sim$ sterkt	Trykk på tasten $\sim$ 1 gang
Grilling	Trinn II	$\sim$ middels	Trykk på tasten $\sim$ 2 ganger
Grilling	Trinn I	$\sim$ svakt	Trykk på tasten $\sim$ 3 ganger

Eksempel: Grilling middels, trinn III, 15 minutter

1. Trykk på tasten on/off.
Apparatet er klart til bruk.

2. Trykk to ganger på grill-tasten .
Grill, trinn II  og 10:00 minutter vises i indikasjonen.



Hvis du vil stille inn et annet grilltrinn, trykker du på grill-tasten  en gang til.

3. Still inn varigheten med dreieknappen.



4. Trykk på starttasten.
Den innstilte varigheten  telles synlig ned.

Varigheten er telt ned

Du hører et lydsignal.
I displayet vises 0:00. Trykk på stopptasten og slå av apparatet med tasten on/off. Du kan slette signalet med tasten  før tiden er ute.

Endre innstilling

Du kan når som helst endre grilltrinn. Trykk deretter på starttasten igjen.

Stanse driften

Åpne ovnsdøren. Grillingen avbrytes. Etter at du har lukket døren, trykker du igjen på starttasten. Ovnsdriften fortsetter.

Slette innstillingen

Trykk to ganger på stopptasten og slå av apparatet med tasten **on/off**.

Veiledning

Åpner du ovnsdøren underveis, kan viften fortsette å gå.

MikroKombi-drift

Her brukes grillen sammen med mikrobølge. Retten blir ferdig ved bruk av mikrobølgefunksjonen, men blir likevel fin og brun.

Du kan slå på alle mikrobølgeeffekter.
Unntak: 900 og 600 watt.

Stille inn MikroKombi

Eksempel: Mikrobølge 360 W, 17 minutter og Grill, trinn I.

1. Trykk på tasten **on/off**.
Apparatet er klart til bruk.
2. Trykk på tasten for ønsket mikrobølgeeffekt.
En foreslått varighet vises.
3. Still inn varigheten med dreieknappen.
4. Trykk på tasten  3 ganger.
Symbolene  og  lyser i indikasjonen.
5. Trykk på tasten start.
Driften starter. Varigheten telles ned synlig.

Varigheten er telt ned

Du hører et lydsignal. Kombidriften er avsluttet. Du kan slette signalet med tasten  før tiden er ute.

Endre innstillinger

Du kan når som helst endre grilltrinn eller varighet. Trykk deretter på start-tasten, driften fortsetter.

Avbryte driften

Trykk to ganger på stop-tasten og slå av apparatet med tasten **on/off**.

Åpne apparatdøren i mellomtiden

Driften stanses. Trykk en gang til på tasten etter at døren er lukket, driften fortsetter.

Stanse driften

Trykk på tasten stop. Driften stanses. Trykk på start-tasten, driften fortsetter.

Veiledning

Du kan også stille inn grillen først og deretter mikrobølgeeffekten og varigheten.

Åpner du ovnsdøren underveis, kan viften fortsette å gå.

Programautomatikk

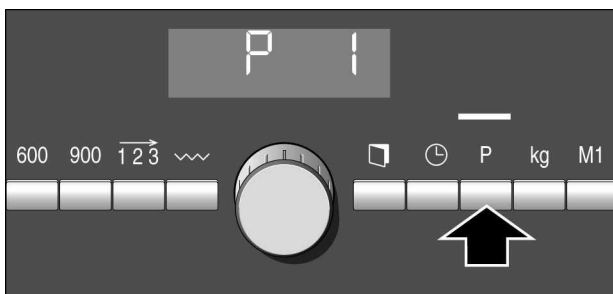
Med programautomatikken kan du enkelt tilberede retter. Du velger program og angir vekten på matvarene. Programautomatikken overtar de optimale innstillingene. Du kan velge blant 10 programmer.

Stille inn program

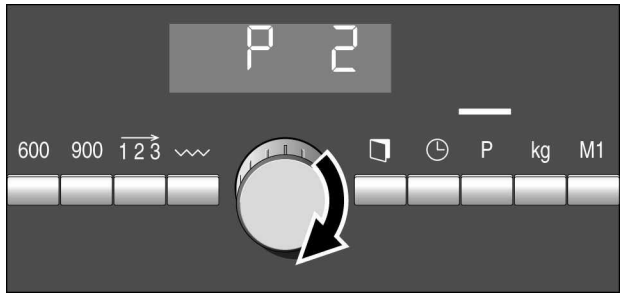
Velg et program, og still deretter inn på følgende måte.

Eksempel vist på bilde: Program 2 med 1 kg vekt.

1. Trykk på tasten on/off.
Apparatet er klart til bruk.
2. Trykk på tasten P.
I displayet vises det første programnummeret.



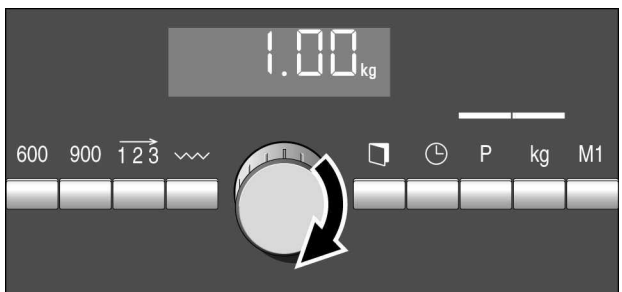
3. Velg ønsket programnummer med dreieknappen.



4. Trykk på tasten kg.
I displayet foreslås en vekt på 0,50 kg.



5. Still inn vekten med dreieknappen.



6. Trykk på starttasten.
Programmet starter. Varigheten I→I telles synlig ned i indikasjonen.

Programmet er avsluttet

Du hører et lydsignal. Programmet er avsluttet, apparatet varmer ikke lenger.
Slå av apparatet med tasten on/off eller still det inn på nytt. Du kan slette signalet med tasten ⊖ før tiden er ute.

Avbryte programmet

Trykk to ganger på stopptasten eller slå av apparatet med tasten on/off.

Endre program

Etter start kan du ikke lenger endre programnummeret og vekten.

Endre varighet

Ved programautomatikk kan du ikke endre varigheten.

Veiledning til programautomatikk

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

Bruk alltid bare kokekar som er egnet til mikrobølge, for eksempel kokekar av glass, keramikk eller glassspanne. Ta også hensyn til veiledningen for tilbehøret i programtabellen.

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 porselénstallerken.

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

Skrelte 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 forvlede 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.

Bakt potet

Bruk poteter som er like i størrelsen.

Vask og prikk dem.

Legg de fuktige potetene på risten.

Halve kyllinger

Legg halve kyllinger med skinnsiden opp på risten.

For at det dryppende fett eller kjøttsaften skal kunne samles opp, setter du risten i glasspannen.

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

Ta hensyn til signalene for omrøring og vending.

Matvarer	Program-nummer	Vektområde	Kokekar/tilbehør
Opptining			
Kjøtt og fjærkre - Stek - 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.
Tilberedning			
Poteter Skelte 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, kålot, purre, paprika, squash	P6	0,15-1,0 kg	Kokekar med lokk.
Grønnsaker, frosne Blomkål, brokkoli, gulrøtter, kålot, rødkål, spinat	P7	0,15-1,0 kg	Kokekar med lokk.

Matvarer	Program-nummer	Vektområde	Kokekar/tilbehør
Bakt potet Vekt per potet ca. 200-250 g	P8	0,2-1,5 kg	Rist
Gratenger, frosne, f.eks. lasagne	P9	0,3-1,0 kg	
Kylling, halv	P10	0,5-1,8 kg	Glasspanne og rist.
* Bløtkaker, kremkaker, kaker med gelétopp, glasur eller gelatin er ikke egnet.			

Minne

Med minnefunksjonen kan du lagre innstillingen for favorittretten din og hente den opp igjen når som helst. Du har to minneplasser til rådighet: **“M1”** og **“M2”**.

Det er praktisk å bruke minnefunksjonen når du tilbereder en rett ofte.

Lagre innstillinger i minnefunksjonen

1. Trykk på tasten on/off.
Apparatet er klart til bruk.
2. Trykk på tasten for ønsket mikrobølgeeffekt.
Indikasjonen over effekten lyser, og en foreslått varighet vises.
3. Still inn varigheten med dreieknappen.
4. Trykk på tasten **M1** eller **M2**. Du hører et lydsignal.

Innstillingen er lagret og kan startes når som helst.

Lagre en annen innstilling

Still inn og lagre på nytt. De gamle innstillingene blir overskrevet.

Veiledning

Du kan også lagre funksjonene Grill, MikroKombi-drift og sekvensdrift.

De innstilte programmene forblir lagret, også etter et strømbrudd.

Starte minnefunksjonen

Du kan når som helst starte innstillingene som er lagret for retten.

1. Trykk på tasten **on/off**.
Apparatet er klart til bruk.
2. Trykk på tasten **M1** eller **M2**.
De lagrede innstillingene vises.
3. Trykk på tasten **start**.
Minnefunksjonen starter. Varigheten **I→I** telles ned og er synlig i indikasjonen.

Veiledning

Etter start kan du ikke lenger endre minneplassen.

Varigheten er telt ned

Du hører et lydsignal. Minnefunksjonen er avsluttet. Slå av apparatet med tasten **on/off** eller still det inn på nytt. Du kan slette signaltonen med tasten **⏸** før tiden er ute.

Stanse

Trykk på stop-tasten og åpne døren til apparatet. Driften stanses. Etter at døren er lukket, trykker du på starttasten. Ovnsdriften fortsetter.

Endring av grunninnstillingene

Apparatet har forskjellige grunninnstillinger, som du til enhver tid kan endre.

Grunninnstillinger

I tabellen finner du alle grunninnstillingene og mulighetene til å endre dem.

Grunninnstilling	Alternativer	Forklaring
C 1 Klokkedisplay 1 = på	Klokkedisplay 2 = av	Visning av klokkeslett
C 2 Signaltonevarighet 2 = middels = 2 minutter	1 = kort = 10 sekunder 3 = lang = 5 minutter	Signal etter at en varighet er utløpt
C 3 Tastelyd: 1 = på	Tastelyd: 2 = av	Lyd som kommer hver gang du trykker på en tast
C 4 Ventetid 2 = middels = 5 sekunder	1 = kort = 2 sekunder 3 = lang = 10 sekunder	Ventetid mellom enkelte trinn etter en innstilling.

Forutsetning: Apparatet er slått av.

1. Trykk på tasten $\ominus$ i noen sekunder.
I displayet vises den første grunninnstillingen.
2. Endre grunninnstillingen med dreieknappen.
3. Bekreft med tasten $\ominus$.
Neste grunninnstilling vises i displayet. Du kan gå gjennom alle grunninnstillingene med tasten $\ominus$ og foreta endringer med dreieknappen.
4. Trykk til slutt på tasten $\ominus$ i noen sekunder.

Alle innstillingene tas i bruk.

Du kan når som helst endre innstillingene igjen.

Vedlikehold og rengjøring

Mikrobølgeovnen din holder seg pen og intakt lenge når du vedlikeholder og rengjør den grundig. Her finner du beskrivelse av hvordan du skal vedlikeholde og rengjøre apparatet riktig.



Fare for kortslutning!

Ikke bruke høytrykksspyler eller dampstråle ved rengjøring.



Fare for forbrenning!

Rengjøringen skal ikke foretas med en gang apparatet er slått av. La apparatet avkjøles først.

Veiledning

Små fargeforskjeller på forsiden av apparatet kan skyldes ulike materialer, som glass, plast eller metall.

Skygger på glassruten, som ser ut som vannspor, er en refleks fra stekeovnslampen.

Ubehagelig lukt, for eksempel etter tilberedning av fisk, kan du bli kvitt på en enkel måte. Tilsett et par dråper sitronsaft i en kopp med vann. Legg en teskje i kokekaret for å unngå forsinket koking. Varm opp vannet i 1-2 minutter på høyeste mikrobølgeeffekt.

Rengjøringsmidler

For at de ulike overflatene ikke skal skades som følge av bruk av feil rengjøringsmidler, må du følge anvisningene i tabellen.

Ikke bruk

- sterke eller skurende rengjøringsmidler
- metall- eller glasskrape til rengjøring av glasset på ovnsdøren
- metall- eller glasskrape til rengjøring av dørtetningen
- harde skureputer eller pussesvamper.

Vask nye svamper grundig før bruk.

Område

Fronten på apparatet

Rengjøringsmidler

Varmt såpevann:

Rengjør med en oppvaskklut og tørk av med en myk klut.

Bruk ikke metall- eller glasskrape til rengjøring.

Område	Rengjøringsmidler
Rustfritt stål	Varmt såpevann: Rengjør med en oppvaskklut og tørk av med en myk klut. Fjern kalk-, fett-, stivelses- og proteinflekker med en gang. Under slike flekker kan det danne seg korrosjon. Du får kjøpt spesielle rengjøringsmidler for rustfritt stål hos kundeservice eller i faghandelen.
Ovnsrom	Varmt såpevann eller eddikvann: Rengjør med en oppvaskklut og tørk av med en myk klut. Hvis det er svært skittent: Ovnsrens, må kun brukes i kaldt ovnsrom.
Ovnsrom i rustfritt stål	Ikke bruk stekeovnspray, etsende rengjøringsmidler eller skuremidler. Bruk heller ikke stålull, svamper med ru overflate eller gryteskrubber. Disse midlene lager riper i overflaten. La de innvendige flatene tørke godt.
Glassruter	Glassrens: Rengjør med en oppvaskklut. Bruk ikke metall- eller glasskrape til rengjøring.
Dørpakning Må ikke fjernes!	Varmt såpevann: Rengjør med en oppvaskklut, ikke bruk skuremidler. Bruk ikke metall- eller glasskrape til rengjøring.
Tilbehør	Varmt såpevann: Bløtlegg og rengjør med en oppvaskklut eller børste.

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:

Dersom en rett ikke skulle bli helt vellykket, kan du se etter i kapittelet *Testet for deg i vårt prøvekjøkken*. Der finner du mange tips og råd om matlaging.

Feil	Mulig årsak	Tiltak/råd
Apparatet fungerer ikke.	Støpselet er ikke satt i.	Sett i støpselet.
	Strømbrudd.	Kontroller om kjøkkenlampen fungerer.
	Sikringen er defekt.	Se i sikringsskapet om sikringen til apparatet er i orden.
	Betjeningsfeil.	Slå av / skru ut sikringen i sikringsskapet. Slå på apparatet igjen etter ca. 10 sekunder.
Apparatet er ikke i drift. På displayet vises gjenstående varighet.	Etter innstillingen ble det ikke trykket på tasten start.	Trykk på starttasten eller slå av apparatet.
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.

Feil	Mulig årsak	Tiltak/råd
Du hører et lydsignal. Kolonet i klokkeslettet blinker.	Apparatet er i demomodus.	1. Trykk på tasten $\overrightarrow{123}$. 2. Hold tasten P inne i 3 sekunder. Demomodus er deaktivert.
Apparatet slår seg av kort tid etter start. I displayet vises feilmeldingen "H95".	Døren er ikke helt lukket.	Åpne døren og lukk den på nytt. Hvis det ikke hjelper, må du ta kontakt med kundeservice.
I displayet vises feilmeldingen "E723".	Døren er ikke helt lukket.	Slå av og på apparatet med tasten  .
I displayet vises feilmeldingen "Er1".	Det er feil på temperaturføleren.	Ta kontakt med kundeservice.
I displayet vises feilmeldingen "Er11". "Tast fastklemt"	Tastene er skitne eller klemt fast.	Trykk flere ganger på alle tastene. Rengjør tastene med en tørr klut. Åpne og lukk apparatdøren. Hvis det ikke hjelper, må du kontakte kundeservice.
I displayet vises feilmeldingen "Er4".	Apparatet er ekstremt overopphetet (evt. brann i ovnsrommet). For høy mikrobølgeeffekt.	Ikke åpne døren. Trekk ut støpselet eller koble ut sikringen i sikringsskapet. La apparatet avkjøles.
I displayet vises feilmeldingen "Er18".	Teknisk feil.	Ta kontakt med kundeservice.



Fare for elektrisk støt!

Ukyndige reparasjoner er farlig. Reparasjoner må bare utføres av servicetekniker som har fått opplæring av oss.

Kundeservice

Hvis apparatet ditt må repareres, står kundeservice til disposisjon. Telefonnummer og adresse til nærmeste kundeservice finner du i telefonkatalogen. De oppgitte kundeservicesentrene gir deg også gjerne opplysninger om ditt nærmeste serviceverksted.

E-nummer og FD-nummer

Når du tar kontakt med kundeservice, må du alltid oppgi produktnummer (E-nr.) og produksjonsnummer (FD-nr.) for apparatet ditt.

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 du trenger dem, bør du med én gang skrive opp informasjonen om apparatet og telefonnummeret til kundeservice.

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

Kundeservice 
--

Vær klar over at det vil påløpe kostnader ved besøk av servicetekniker på grunn av feilbetjening også under garantitiden.

Tekniske data

Strømforsyning	220-240 V, 50 Hz
Maks. tilkoblet effekt	1990 W
Mikrobølgeeffekt	900 W (IEC 60705)
Mikrobølgefrekvens	2450 MHz
Grilling	1300 W
Sikring	min. 10 A
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
VDE-godkjent	Ja
CE-merking	Ja

Dette apparatet er utformet i samsvar 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.

Miljøvennlig håndtering



Kvitt deg med emballasjen på en miljøvennlig måte.

Dette apparatet er merket i samsvar med det europeiske direktivet 2002/96/EF for elektro- og elektronikkavfall (waste electrical and electronic equipment - WEEE).

Direktivet gir rammeforskrifter for hvordan gammelt utstyr skal samles inn og gjenvinnes.

Testet for deg i vårt prøvekjøkken

Her finner du et utvalg retter og de beste innstillingene til dem. Vi viser deg hvilken varmetype, temperatur eller mikrobølgeeffekt som er best egnet til den retten du vil lage. Du får informasjon om passende tilbehør. Du får tips om utstyr og tilberedning.

Veiledning

Tabellen gjelder alltid for innsetting i kaldt og tomt ovnsrom. Du skal bare forhåndsvarme ovnen når det er oppgitt i tabellen.

Alt tilbehør du ikke trenger, skal tas ut av ovnen før bruk.

Tidsangivelsene i tabellene er veiledende. De avhenger av kvalitet og beskaffenhet på matvarene.

Bruk tilbehøret som følger med. Du kan få ekstra tilbehør i spesialbutikker eller hos kundeservice.

Bruk alltid grytekluter når du tar varmt tilbehør eller kokekar ut av ovnsrommet.

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	800 g	180 W, 15 min. + 90 W, 15 - 25 min.	Vend flere ganger.
av storfe, svin, kalv	1000 g	180 W, 20 min. + 90 W, 20 - 30 min.	
(med og uten ben)	1500 g	180 W, 25 min. + 90 W, 25 - 35 min.	
Kjøttstykker, eller	200 g	180 W, 5 - 8 min. + 90 W, 5 - 10 min.	Ta stykkene fra hverandre når de snus.
skiver av storfe-,	500 g	180 W, 8 - 11 min. + 90 W, 10 - 15 min.	
svine- eller kalvekjøtt	800 g	180 W, 12 - 15 min. + 90 W, 15 - 20 min.	

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

Opptining, oppvarming eller 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.	
Tilbehør ris, pasta	250 g 500 g	600 W, 3 - 7 min. 600 W, 8 - 12 min.	Tilsett litt væske.
Grønnsaker, f. eks. erter, brokkoli, gulrøtter	300 g 600 g	600 W, 7 - 11 min. 600 W, 14 - 17 min.	Dekk bunnen av kokekaret med vann.
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 200 ml 500 ml	900 W, ½ - 1 min. 900 W, 1 - 2 min. 900 W, 3 - 4 min.	Legg en skje i kokekaret. Alkoholholdige drikker må ikke varmes for sterkt opp. Følg med underveis.
Babymat, f. eks. tåteflasker	50 ml 100 ml 200 ml	360 W, ½ min. 360 W, ½ - 1 min. 360 W, 1 - 2 min.	Uten smokk eller lokk. Husk alltid å riste godt etter oppvarming. Temperaturen må alltid kontrolleres!
Suppe, 1 kopp 2 kopper	175 g 350 g	600 W, 1 - 2 min. 600 W, 2 - 3 min.	
Kjøtt med saus	500 g	600 W, 7 - 10 min.	Skil kjøttskivene fra hverandre.
Gryterett	400 g 800 g	600 W, 5 - 7 min. 600 W, 7 - 8 min.	
Grønnsaker 1 porsjon 2 porsjoner	150 g 300 g	600 W, 2 - 3 min. 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.

	Mengde	Mikrobølgeeffekt i W, varighet i minutter	Veiledning
Hel, fersk kylling uten innmat	1200 g	600 W, 25-30 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 stykker. Tilsett 1-2 ss vann per 100 g grønnsaker.
	500 g	600 W, 10-15 min	
Tilbehør, f.eks. Poteter	250 g	600 W, 8-10 min	Kutt potetene i like store stykker. Tilsett 1-2 ss vann per 100 g, rør om.
	500 g	600 W, 10-15 min	
	750 g	600 W, 15-22 min	
Ris	125 g	600 W, 4-6 + 180 W 14-16 min	Tilsett dobbel væskemengde.
	250 g	600 W, 6-8 + 180 W 14-16 min	
Desserter, f.eks. Pudding (instant)	500 ml	600 W, 5-7 min	Kokekar uten lokk. Rør godt rundt i puddingen med vispen 2-3 ganger.
Frukt, kompott	500 g	600 W, 9-12 min	

Tips for mikrobølge

Du finner ingen innstillingsinformasjon for mengden du vil tilberede.	Koketiden kan forlenges eller forkortes etter følgende enkle regel: Dobbel mengde = nesten dobbelt så lang tid Halv mengde = halvparten av tiden
---	--

Maten er blitt for tørr.	Still inn en kortere tilberedningstid neste gang, eller velg en lavere mikrobølgeeffekt. Dekk maten til og hell på mere væske.
Maten er når tiden utløper ikke skikkelig opptint, varm eller kokt.	Innstill en lengre tid. Større mengder og høyere retter krever lengre koketid.
Når koketiden er ferdig, er maten for varm langs kanten, men ennå ikke ferdig i midten.	Rør om av og til og velg neste gang et lavere trinn og en lengre koketid.
Etter opptiningen er fjærkre eller kjøtt mørt på utsiden, men ikke helt tint inni.	Velg en lavere mikrobølgeeffekt neste gang. Hvis det er større mengder som skal tines opp, må maten snus flere ganger underveis.

Grilltabell

Grill alltid på rist med lukket ovnsdør. Ikke varm ovnen på forhånd.

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

Skyll kjøttskivene i kaldt vann og tørk dem med kjøkkenpapir.

Ikke tilsett salt før etter grillingen.

For at kjøttsaften skal kunne samles opp, setter du risten i glasspannen.

Snu grillstykkene med en grilltang. Hvis du stikker med en gaffel i kjøttet, mister det væske og blir tørt.

Mykt kjøtt, f.eks. storfekjøtt, brunes fortere enn lyst kjøtt fra kalv eller svin. Ikke la deg irritere. Grillstykker fra lyst kjøtt og fiskefileter er ofte bare lysebrune på utsiden, men er likevel møre og saftige inni.

	Mengde	Vekt	Grilltrinn	Tid i minutter	Veiledning
Nakketeletter	3-4 stykker	à ca. 120 g	Sterk	1. side: ca. 15 minutter 2. side: ca. 10-15 minutter	1-2 cm tykk
Grillpølser	4-6 stykker	à ca. 150 g	Sterk	1. side: ca. 5-10 minutter 2. side: ca. 7-12 minutter	
Fiskekotelett	2-3 stykker	à ca. 150 g	Sterk	1. side: ca. 10 minutter 2. side: ca. 8-12 minutter	Smør risten med fett på forhånd.

	Mengde	Vekt	Grilltrinn	Tid i minutter	Veiledning
Fisk, hel f.eks. ørret	2-3 stykker	à ca. 150 g	Middels	1. side: ca. 10 minutter 2. side: ca. 10-15 minutter	Smør risten med fett på forhånd.
Toast, forhåndsriste	2-6 skiver		Sterk	1. side: ca. 3-4 minutter 2. side: ca. 3-4 minutter	
Toast, gratinert	2-6 skiver		Middels eller sterk	Avhengig av fyll: ca. 5-9 minutter	
Still inn den første tiden med bryteren. Snu grillstykkene og still inn tiden for den andre siden.					

Grill og mikrobølge i kombinasjon

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

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

Kontroller om kokekaret passer inn i ovnsrommet. Det må ikke være for stort.

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

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

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

Bruk risten som underlag for kokekaret.

	Mengde vekt	Mikrobølgeeffekti watt	Grilltrinn	Varighet i minutter	Veiledning
Svinestek, f.eks. nakkestykke	ca. 750 g	360 W	Svak	35-40 min	Snu etter ca. 15 minutter.
Kjøttpudding maks. 7 cm høy	ca. 750 g	360 W	Middels	ca. 25 min	
Kylling, delt i to	ca. 1200 g	360 W	Sterk	40 min	
Kylling i deler, f.eks. delt i fire	ca. 800 g	360 W	Middels	20-25 min	Legges med skinnside opp. Skal ikke snus.
Andebryst	ca. 800 g	180 W	Sterk	25-30 min	Legges med skinnside opp. Skal ikke snus.

	Mengde vekt	Mikrobølgeeffekt i watt	Grilltrinn	Varighet i minutter	Veiledning
Lasagne (med forhåndskokte ingredienser)	ca. 1000 g	360 W	Svak	25-30 min	Strø ost over.
Potetgrateng (av rå poteter) maks. 3 cm høy	ca. 1000 g	360 W	Middels	ca. 35 min	
Fisk, gratinert	ca. 500 g	360 W	Sterk	15 min	Dypfrossen fisk må først tines opp.
Kesamsufflé maks. 5 cm høy	ca. 1000 g	360 W	Svak	20-25 min	

Testretter iht. EN 60705

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

Tilberedning med kun mikrobølge

Rett	Mikrobølgeeffekt i W, varighet i minutter	Veiledning
Eggedosis med melk, 1000 g	600 W, 11-12 min + 180 W, 8-10 min	Pyrex-form
Sukkerbrød, 475 g	600 W, 7-9 min	Pyrex-form, diam. 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 i W, varighet i minutter	Veiledning
Kjøtt, 500 g	Program 1, 500 g eller 180 W, 8 min + 90 W 7-10 min	Pyrex-form, diam. 24 cm

Tilberedning med mikrobølge og grill

Rett	Mikrobølgeeffekt, W, grilltrinn, varighet i minutter	Veiledning
Potetgrateng, 1100 g	360 W + grilltrinn II, 25-35 min	Rund pyrex-form, diam. 22 cm
Kaker	-	Anbefales ikke
Kylling, delt i to ca. 1100 g	360 W + grilltrinn III, ca 40-45 min	Rist, glasspanne

SIEMENS

För att du ska få ut mesta möjliga vid matlagningen

Läs igenom den här bruksanvisningen. Då kan du utnyttja enhetens alla tekniska fördelar.

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

I tabellerna hittar du många vanliga maträtter och inställningsvärden. 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

Säkerhetsanvisningar	135
Före installation	135
Säkerhetsanvisningar	135
Anvisningar om mikrovågsugn	137
Skadeorsaker	139
Din nya enhet	140
Kontroller	140
Knappar och displayer	141
Tillbehör	142
Ugnsutrymme	142
Slår på och av enheten	142
Före första användning	143
Ställa in tiden	143
Värm upp ugnen	143
Rengöra tillbehör	144
Mikrovågsugnen	144
Om kärl och formar	144
Mikro-effekter	145
Ställa in mikron	146
1,2,3-följddrift	147
Ställa in tillval	147
Grilla	148
Ställa in grillen	148
MikroKombi-funktionen	150
Ställa in MikroKombi	150

Innehållsförteckning

Programautomatik	151
Ställa in program	151
Anvisningar för programautomatik	153
Memory	156
Spara inställningar i minnet	156
Aktivera minnet	156
Ändra grundinställningarna	157
Grundinställningar	157
Skötsel och rengöring	158
Rengöringsmedel	159
Åtgärder vid fel	160
Kundtjänst	162
Tekniska data	163
Återvinning	164
Testat i vårt provkök	164
Upptining, uppvärmning och tillagning med mikrovågsugn	165
Tips om mikrovågsfunktionen	169
Grilltabell	170
Kombinerad tillagning med grill och mikrovågor ...	171
Provrätter enligt EN 60705	172

Säkerhetsanvisningar

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

Förvara bruks- och monteringsanvisningen på ett säkert ställe. Skicka med bruksanvisningen om du säljer spisen.

Före installation

Transportskador

Kontrollera att spisen inte har några transportskador när du packar upp den. Använd inte spisen om den har transportskador.

Elanslutning

Det är bara behörig elektriker som får göra anslutningen. Vid skador på grund av felanslutning gäller inte garantin.

Uppställning och anslutning

Följ den särskilda monteringsanvisningen.

Säkerhetsanvisningar

Enheten är bara avsedd för hemmabruk. Enheten får endast användas för tillagning av mat och dryck.

Mikrovågsugnen får inte utan uppsikt användas av vuxna och barn

- om de fysiskt eller mentalt inte har förmåga
- eller om de saknar kunskap och erfarenhet för hantera enheten på ett korrekt och säkert sätt.

Låt aldrig barn leka med mikrovågsugnen.

Het ugn

Risk för brännskador!

Vidrör aldrig de varma ytorna på uppvärmnings- och tillagningskärn. Vidrör aldrig de varma ytorna i tillagningsutrymmet eller värmeelementen. Öppna luckan försiktigt. Varm ånga kan tränga ut. Håll små barn på avstånd.

Brandfara!

Förvara inte brännbara föremål i tillagningsutrymmet.

Öppna aldrig luckan om det har bildats rök i enheten. Stäng genast av enheten. Dra ur kontakten eller koppla från säkringen i säkringslådan.

Risk för kortslutning!

Se till att anslutningskablar till elektriska enheter inte kläms av den varma ugnsluckan. Kablarnas isolering kan smälta.

Risk för brännskador!

Tillaga aldrig maträtter med stora mängder högprocentiga alkoholhaltiga drycker. Alkoholångor kan antändas i tillagningsutrymmet. Använd endast små mängder högprocentiga drycker och öppna luckan försiktigt.

Varma tillbehör

Risk för brännskador!

Ta aldrig ut det varma tillbehöret ur enheten utan grytlappar.

Skadad lucka eller tätningslist

Risk för allvarliga hälsoskador!

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

Rostiga ytor

Risk för allvarliga hälsoskador!

Vid bristfällig rengöring kan ytan på enheten rosta med tiden. Mikrovågsenergi kan avges. Rengör mikrovågsugnen regelbundet.

Öppet höljet

Risk för stötar!

Ta aldrig bort höljet. Produkten arbetar med högspänning.

Risk för allvarliga hälsoskador!

Ta aldrig bort höljet. Det hindrar mikrovågsenergi från att tränga ut.

Varm eller fuktig omgivning

Risk för kortslutning!

Utsätt aldrig mikrovågsugnen för hög värme eller fukt.

Ikke fackmässiga reparationer

Risk för stötar!

Reparationer som inte är fackmässigt utförda är farliga. Endast servicetekniker som utbildats av tillverkaren får utföra reparationer och byta anslutningskabel.

Öppna aldrig höljet. Produkten arbetar med högspänning. Höljet skyddar så att energin från mikrovågorna inte tränger ut.

Om enheten är defekt ska du koppla ifrån säkringen i säkringsskåpet eller dra ut nätkontakten ur vägguttaget. Kontakta service.

Anvisningar om mikrovågsugn

Tillagning av livsmedel

Brandfara!

Använd mikrovågsugnen endast för att tillaga livsmedel som är lämpliga för förtäring. Annan användning kan vara farlig och leda till skador. Exempelvis kan uppvärmda tofflor, värmekuddar med spannmål eller dylikt antändas.

Kärl

Skaderisk!

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

Använd aldrig kärl som inte är avsedda för mikrovågsugn.

Risk för brännskador!

Varma maträtter kan göra att kärlet blir varmt. Använd alltid grytlappar när du tar ut kärl och tillhör utrymmet.

Mikrovågseffekt och -tid

Brandfara!

Ställ aldrig in en för hög mikrovågseffekt eller en för lång tid. Livsmedlen kan antändas och skada mikrovågsugnen. Följ anvisningarna i den här bruksanvisningen.

Förpackningar

Brandfara!

Värm aldrig maträtter i varmhållningsförpackningar.

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

Risk för brännskador!

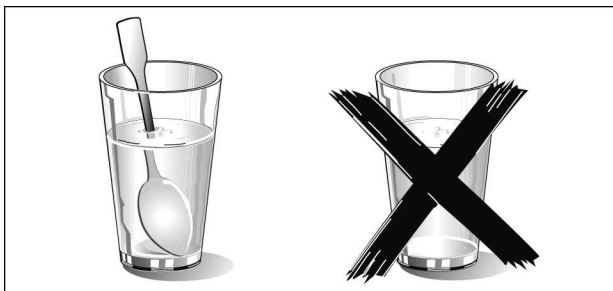
Förpackningen till vakuumpförpackade livsmedel kan explodera. Följ anvisningarna på förpackningen. Använd alltid grytlappar när du tar ut maten.

Drycker

Risk för skållning!

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 och koka över häftigt.

Sätt alltid en sked i kärlet när du värmer vätskor. Då undviker du att det kokar över.



Explosionsrisk!

Värm aldrig drycker eller andra livsmedel i tillslutna kärl.

Värm inte alkoholhaltiga drycker på för hög effekt.

Barnmat

Risk för brännskador!

Värm aldrig barnmat i tillslutna kärl. Ta alltid bort locket eller nappen.

Skaka eller rör om ordentligt efter uppvärmningen. Så blir temperaturen jämnt fördelad.

Kontrollera alltid temperaturen innan barnet får maten.

Livsmedel med skal eller skinn

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

Skal och skinn på t.ex. äpplen, tomater, potatis och korv kan spricka. Stick hål i skalet eller skinnet före uppvärmningen.

Torka livsmedel

Brandfara!
Torka aldrig livsmedel i mikrovågsugnen.

Livsmedel med låg vattenhalt

Brandfara!
Livsmedel med låg vattenhalt, t.ex. bröd, får aldrig tinas upp eller värmas med för hög effekt eller under för lång tid.

Matolja

Brandfara!
Värm aldrig upp enbart matolja i mikrovågsugnen.

Skadeorsaker

Vatten i varm ugn

Håll aldrig vatten i varm ugn. Det bildas vattenånga. Temperaturskillnaden kan ge skador på keramikbotten.

Låta enheten svalna med öppen lucka

Låt ugnen svalna med stängd lucka. Se till så att ingenting fastnar i luckan. Även om luckan bara är öppen lite, så kan fronterna runt om få skador med tiden.

Väldigt smutsig tätning

Om lucktätningen är väldigt smutsig, går ugnsluckan inte stänga ordentligt vid användning. Fronterna runt om kan få skador. Håll tätningen ren.

Köra mikrofunktionen utan mat

Starta aldrig mikron utan mat i ugnen. Kör du enheten tom, så kan den bli överbelastad. Enda undantaget är korta formtest (*se råd om formar*).

Din nya enhet

I detta avsnitt lär du känna din nya enhet. Vi förklarar manöverfältet och de enskilda manöverelementen. Du får information om tillagningsutrymmet och om tillbehören.

Kontroller

Här är en översikt över kontrollerna. Det kan förekomma avvikelser beroende på typen av enhet.



Vred

Vredet är av popout-typ. Tryck till på vredet, så fjädrar det in eller ut.

Knappar och displayer

Knapparna ställer in olika tillvalsfunktioner. Displayen visar inställningsvärdena.

Symbol	Knappfunktion
on/off	Slår på och av enheten
90	Ställer in mikroeffekt 90 W
180	Ställer in mikroeffekt 180 W
360	Ställer in mikroeffekt 360 W
600	Ställer in mikroeffekt 600 W
900	Ställer in mikroeffekt 900 W
 123	Väljer tillval
	Väljer grilläge
	Öppnar ugnsluckan
	Öppnar och stänger tidsfunktionen
P	Väljer program
kg	Ställer in vikt
M1 / M2	Väljer minne
start	Slår på funktionen
stopp	Slå av funktionen

Obs!

Pilen framför ► symbolen indikerar vilken tidsfunktion som är aktiv på displayen.
Undantag: När klockan är på, så lyser bara symbolen ⌚ vid ändringar.
Lampan lyser i ugnsutrymmet när du slår på.

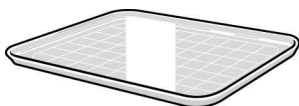
Tillbehör

Enheten är utrustad med följande tillbehör:



Galler

För uppställning av kärl eller för grillning eller gratinering.



Glasform

Fungerar som stänkskydd när du grillar direkt på gallret. Då ställer du gallret i glasformen.

Glasformen kan även användas som kärl vid mikrovågstillredning.

Ugnsutrymme

Kylfläkt

Enheten är utrustad med en kylfläkt. Fläkten kan fortsätta att gå, även när ugnen redan är frångkopplad.

Obs!

Vid mikrovågsfunktion förblir tillagningsutrymmet kallt. Kylfläkten startas i alla fall. Den kan fortsätta att gå även när mikrovågsfunktionen är avslutad.

På ugnsfönstret, innerväggarna och botten kan det bildas kondensvatten. Detta är normalt och påverkar inte mikrovågsfunktionen. Torka ur kondensvattnet efter att ugnen använts.

Slår på och av enheten

on/off-knappen slår på och av mikron.

Koppla på

Tryck på knappen on/off.

Välj den funktion du vill ha.

- Ställ in mikroeffekt med 90, 180, 360, 600 eller 900 W-knappen
- $\vec{123}$ -knappen = tillvalsfunktion

- -knappen = grill
- P- och kg-knapparna = programautomatik
- **M1**- eller **M2**-knapparna = sparade program

Du kan läsa hur du ställer in funktionerna i respektive kapitel.

Slå av

Tryck på knappen on/off.

Enheten slår av, displayen visar klockan.

Före första användning

Här få du veta vad du behöver göra innan du lagar mat i mikron för första gången.

Läs först kapitlet *Säkerhetsanvisningar*.

Ställa in tiden

Tre nollor blinkar på displayen vid anslutning.

► -symbolerna lyser på displayen.

Ställ in klockan på rätt tid

1. Ställ klockan med vredet.
2. Tryck på -knappen.

Koppla bort klockan

Det går att koppla bort klockan. Då syns den bara när ugnen är på. Läs mer i kapitlet *Ändra grundinställningar*.

Obs!

Vill du sänka standbyförbrukningen, så kan du slå av klockan. Läs mer i kapitlet *Ändra grundinställningar*.

Värm upp ugnen

Värm upp ugnen tom och stängd, så får du bort lukten av ny ugn.

Se till så att det inte finns kvar några förpackningsrester i ugnsutrymmet.

Värm upp ugnsutrymmet i 10 minuter med grilläge 3 .

1. Tryck på knappen on/off.
2. Tryck 1 gång på -knappen.
Displayen visar Grill iii, 10:00 min.
och ►I→I-symbolerna.
3. Tryck på startknappen.
Ugnen startar.

När tiden har löpt ut ljuder en signal. Tryck på knappen stop eller öppna luckan.

Rengöra tillbehör

Innan du använder tillbehöret för första gången, rengör det ordentligt med varmvatten, diskmedel och mjuk trasa.

Mikrovågsugnen

I livsmedel förvandlas mikrovågor till värme. Mikrovågsfunktionen kan användas separat eller i kombination med grillen. Du får information om kärl och om hur du ställer in mikrovågsfunktionen.

Obs!

I kapitlet *Testat i vårt provkök* finns exempel på upptining, uppvärmning och tillagning med mikrovågsfunktion.

Om kärl och formar

Lämpliga kärl

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

Du kan även använda serveringskär!l. Då slipper du lägga över maten sedan.

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

Olämpliga kär!l

Metallkär!l är olämpliga.

Metall släpper inte igenom mikrovågor. I tillslutna metallkär!l blir maten inte varm.

Varning! 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 kär!l

Starta aldrig mikrovågsfunktionen om ugnen är tom. Det enda undantaget är följande test av lämpliga kär!l.

Gör det här testet om du är osäker på om ett visst kär!l är lämpligt för mikrovågsanvändning. Ställ in det tomma kär!let i ugnen under maximal effekt i ½ till 1 minut. Kontrollera temperaturen emellanåt. Kär!len ska vara kalla eller ljumna. Om kär!len blir varma eller om gnistor bildas, tål inte kär!len mikrovågor.

Mikro-effekter

Ställ in den mikroeffekt du vill ha med knapparna.

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

När du trycker på en knapp, så lyser effekten du valt.

Obs!

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

Ställa in mikron

Exempel: Mikroeffekt 360 W, tid 17 minuter.

1. Tryck på knappen **on/off**.
Enheten är klar att använda.
2. Tryck på knappen för önskad mikrovågseffekt.
Effektindikeringen lyser och du får upp en förslagstid.
3. Ställ in tillagningstiden med vredet.
4. Tryck på startknappen.
Ugnen startar. Tiden räknas ner på displayen.

Tillagningstiden har gått ut

Mikron ger signal. Mikron slår av. Slå av enheten med **on/off**-knappen. Du kan slå av signalen tidigare med **⏸**-knappen.

Öppna luckan då och då

Ugnsfunktionen pausar. Tryck på startknappen när du stängt luckan. Ugnen går igång igen.

Ändra tillagningstiden

Det kan du göra närsomhelst. Ändra tillagningstiden med vredet.

Ändra mikroeffekten

Tryck på knappen för nya mikroeffekten. Ställ in tillagningstiden med vredet och slå på igen.

Slå av ugnsfunktionen

Tryck 2 gånger på stoppknappen och slå av enheten med **on/off**-knappen.

Obs!

Slår du på enheten med **on/off**-knappen, får du alltid upp högsta mikroeffekten som förslag på displayen.

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

1,2,3-följddrift

Vid följd drift kan du ställa in upp till tre olika mikrovågseffekter och -tider efter varandra och sedan starta. Du kan även slå på Grill när du mikrar.

Kärl

Använd bara eldfasta kärl som tål mikrovågsugn.

Ställa in tillval

1. Tryck på knappen on/off.
Enheten är klar att använda.
2. Tryck på $\overrightarrow{123}$ -knappen.
Du får upp $\overrightarrow{1}$ för första tillvalet på displayen.
3. Ställ in första mikroeffekten och tiden.
4. Tryck på $\overrightarrow{123}$ -knappen.
Du får upp $\overrightarrow{2}$ för andra tillvalet på displayen.
5. Ställ in andra mikroeffekten och tiden.
6. Tryck på $\overrightarrow{123}$ -knappen.
Du får upp $\overrightarrow{3}$ för tredje tillvalet på displayen.
7. Ställ in tredje mikroeffekten och tiden.
8. Tryck på startknappen.

Ugnen startar. Du får upp total tillagningstid och $\overrightarrow{1}$ -symbolen för första tillvalet på displayen.

Tillagningstiden har gått ut

Mikron ger signal. Tillvalsfunktionen slår av. Du kan slå av signalen tidigare med $\ominus$ -knappen.

Ändra inställning

Du kan bara ändra före start. Tryck på $\overrightarrow{123}$ -knappen tills du får upp numret för tillvalet. Ändra inställning

Öppna luckan då och då

Ugnsfunktionen pausar. Tryck på startknappen när du stängt luckan. Ugnen går igång igen.

Slå av funktionen

Tryck på stoppknappen. Ugnsfunktionen pausar. Tryck på startknappen, ugnen går igång.

Slå av ugnsfunktionen

Tryck 2 gånger på stoppknappen och slå av enheten med on/off-knappen.

Obs!

Du kan även kombinera grillfunktionen med tillval. Ställ in tillvalet först.

Grilla

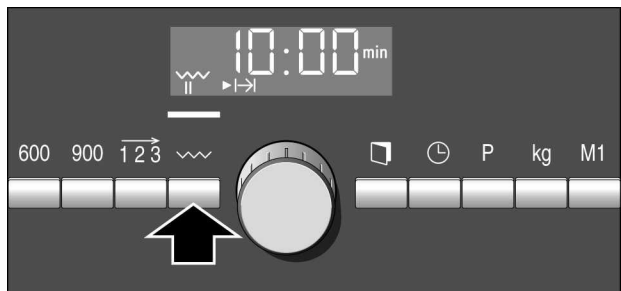
Ställa in grillen

Välj mellan följande grillägen:

Grill	Läge III	⚡ kraftig	Tryck 1 gång på ⚡-knappen
Grill	Läge II	⚡ medel	Tryck 2 gånger på ⚡-knappen
Grill	Läge I	⚡ svag	Tryck 3 gånger på ⚡-knappen

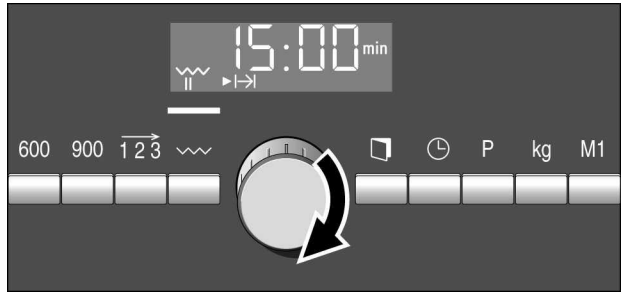
Exempel: Gril medel, läge III, 15 minuter

1. Tryck på on/off-knappen.
Enheten är klar att använda.
2. Tryck 2 gånger på grillknappen ⚡.
Du får upp grill, läge II ⚡ och 10:00 minuter på displayen.



Vill du ändra grilläge, tryck på grillknappen ⚡ igen.

3. Ställ in tillagningstiden med vredet.



4. Tryck på startknappen.

Inställd tillagningstid ►►► räknar ned på displayen.

Tillagningstiden har gått ut

Enheten ger signal.

Displayen visar 0:00. Tryck på stoppknappen och slå av enheten med on/off-knappen. Du kan slå av signalen tidigare med ⊖-knappen.

Ändra inställning

Du kan ändra grilläge när som helst. Tryck sedan på startknappen igen.

Slå av funktionen

Öppna luckan. Grillen slår av. Tryck på startknappen igen när du stängt luckan. Funktionen går igång igen.

Radera inställning

Tryck 2 gånger på stoppknappen och slå av enheten med on/off-knappen.

Obs!

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

MikroKombi-funktionen

Då är grillen igång samtidigt som mikron. Maten blir klar snabbare tack vare mikron men får ändå bra färg.

Du kan slå på alla mikroeffektlägen.

Undantag: 900 och 600 W.

Ställa in MikroKombi

Exempel: Mikroeffekt 360 W, 17 minuter och grilläge I.

1. Tryck på knappen **on/off**.
Enheten är klar att använda.
2. Tryck på knappen för önskad mikrovågseffekt.
Du får upp en förslagstid.
3. Ställ in tillagningstiden med vredet.
4. Tryck 3 gånger på **☼**-knappen.
☼ och **▶I→I**-symbolerna lyser på displayen.
5. Tryck på startknappen.
Ugnen startar. Tiden räknas ner på displayen.

Tillagningstiden har gått ut

Mikron ger signal. Kombifunktionen slår av. Du kan slå av signalen tidigare med **⊖**-knappen.

Ändra inställningar

Du kan ändra grilläge och tillagningstid närsomhelst.
Tryck på startknappen igen, ugnen går igång.

Slå av ugnsfunktionen

Tryck 2 gånger på stoppknappen och slå av enheten med **on/off**-knappen.

Öppna luckan då och då

Ugnsfunktionen pausar. Tryck på startknappen när du stängt luckan, så går ugnen igång igen.

Slå av funktionen

Tryck på stoppknappen. Ugnsfunktionen pausar.
Tryck på startknappen, ugnen går igång.

Obs!

Du kan även ställa in grillen först och mikroeffektläget sedan.

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

Programautomatik

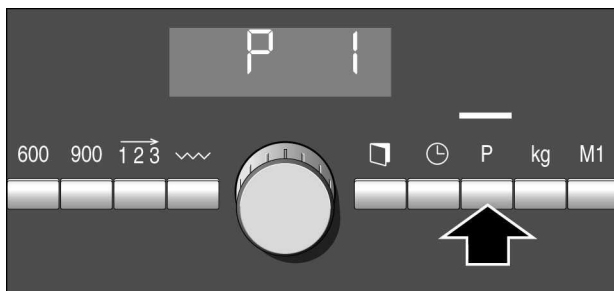
Med programautomatiken kan du enkelt tillaga maträtter. Du väljer program och anger maträttens vikt. Programautomatiken hämtar den optimala inställningen. Du kan välja mellan 10 program.

Ställa in program

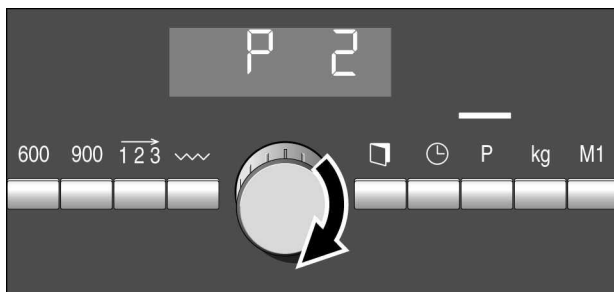
Så här ställer du in programmet du valt.

Exempel i bilden: Program 2 med 1 kg.

1. Tryck på on/off-knappen.
Enheten är klar att använda.
2. Tryck på P-knappen.
Du får upp första programnumret på displayen.



3. Välj programnummer med vredet.



4. Tryck på kg-knappen.
Displayen ger viktförslaget 0,50 kg.



5. Ställ in vikten med vredet.



6. Tryck på startknappen.
Programmet startar. Tillagningstiden $\text{I} \rightarrow \text{I}$ räknar ned på displayen.

Programmet är klart

Enheten ger signal. Programmet är klart, enheten slår av uppvärmningen.

Slå av enheten med on/off-knappen eller ställ in igen. Du kan slå av signalen tidigare med $\ominus$ -knappen.

Slå av program

Tryck 2 gånger på stoppknappen eller slå av enheten med on/off-knappen.

Ändra program

Du kan inte ändra programnummer och vikt efter start.

Ändra tillagningstiden

Vid programautomatik kan du inte ändra tillagningstiden.

Anvisningar för programautomatik

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

Använd alltid kärl avsedda för mikrovågor, t ex av glas eller keramik eller använd glasformen. Observera de anvisningar om tillbehör som finns i programtabellen.

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 djupfrysade livsmedlet i ett lågt kärl, t ex en glas- eller porslinslång.

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.

Bakpotatis

Använd lika stora potatisar.
Skölj och nagga potatisen flera gånger i skalet.
Lägg de något fuktiga potatisarna på gallret.

Kycklinghalvor

Lägg kycklinghalvor med skinnsidan uppåt på gallret. Ställ gallret i glasformen för att fånga upp droppande fett och köttsaft.

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

Följ signalerna om att du ska röra om eller vända.

Livsmedel	Programnummer	Viktintervall	Form/tillbehör
Upptining			

Livsmedel	Programnummer	Viktintervall	Form/tillbehör
Kött och fågel - ugnsstekning - tunna köttstycken - köttfärs - kyckling, gödkyckling, anka	P1	0,2 - 2,0 kg	Låg form utan lock.
Fisk hel fisk, fiskfilé, fiskkotlett	P2	0,1 - 1,0 kg	Låg form utan lock.
Bröd och kakor* bröd, hela, runda eller limpor, brödsivor, sockerkaka, vetebröd, fruktkaka	P3	0,2 - 1,5 kg	Låg form utan lock.
Tillagning			
Potatis skalad potatis, skalpotatis	P4	0,2 - 1,0 kg	Form med lock.
Ris	P5	0,05 - 0,3 kg	Hög form med lock
Färska grönsaker blomkål, broccoli, morötter, kålrabbi, purjolök, paprika, zucchini	P6	0,15 - 1,0 kg	Form med lock.
Frysta grönsaker blomkål, broccoli, morötter, kålrabbi, rödkål, spenat	P7	0,15 - 1,0 kg	Form med lock.
Bakpotatis vikt per potatis ca 200 g - 250 g	P8	0,2 - 1,5 kg	Galler
Frusen gratäng, t.ex. lasagne	P9	0,3 - 1,0 kg	
Kycklinghalvor	P10	0,5 - 1,8 kg	Glasform och galler.
* Passar inte för gräddtårter, fyllda bakverk, kakor med glasyr eller gelatin.			

Memory

Med Memory-funktionen kan du spara inställningen för din älsklingsrätt och sedan hämta den när du vill. Det finns två minnen "**M1**" och "**M2**".

Memory är en praktisk funktion när du lagar en viss rätt ofta.

Spara inställningar i minnet

1. Tryck på **on/off**-knappen.
Enheten är klar att använda.
2. Tryck på knappen för den mikroeffekt du vill ha.
Effektindikeringen lyser och du får upp en förslagstid.
3. Ställ in tillagningstiden med vredet.
4. Tryck på **M1**- eller **M2**-knappen, du får signal.

Inställningen är sparad och går att starta närsomhelst.

Ställ in igen och spara. De gamla inställningarna skrivs över.

Obs!

Det går även att spara grilläge, MikroKombi-funktion och tillval.

Inställda program ligger kvar i minnet även efter strömbavbrott.

Spara ytterligare inställningar

Aktivera minnet

Du kan starta sparade inställningar för maträtten närsomhelst.

1. Tryck på **on/off**-knappen.
Enheten är klar att använda.
2. Tryck på **M1**- eller **M2**-knappen.
Du får upp de sparade inställningarna.

- Tryck på startknappen.
Memory startar. Tillagningstiden $I \rightarrow I$ räknar ned på displayen.

Obs!

När ugnen gått igång kan du inte längre ändra minnet.

Tillagningstiden har gått ut

Enheten ger signal. Memory-funktionen slår av.
Slå av enheten med on/off-knappen eller ställ in igen.
Du kan slå av ljudsignalen tidigare med 🔔 -knappen.

Avbryta

Tryck på stoppknappen eller öppna luckan.
Ugnsfunktionen pausar. Tryck på startknappen när du stängt luckan. Funktionen går igång igen.

Ändra grundinställningarna

Enheten har olika grundinställningar som du när som helst kan ändra.

Grundinställningar

I tabellen hittar du alla grundinställningar och vilka ändringar som går att göra.

Grundinställning	Alternativ	Beskrivning
$\text{C } I$ Klockdisplay I = på	Klockdisplay Z = av	Tidvisning
$\text{C } 2$ Ljudsignal, längd Z = medel = 2 minuter	I = kort = 10 sekunder Z = lång = 5 minuter	Signal när en tillagningstid löpt ut
$\text{C } 3$ Knappton: I = på	Knappton: Z = av	Kvitteringston vid knapptryck
$\text{C } 4$ Väntetid Z = medel = 5 sekunder	I = kort = 2 sekunder Z = lång = 10 sekunder	Väntetid mellan olika steg vid inställning

Förutsättning: Enheten är avstängd.

1. Tryck på knappen  i några sekunder.
På displayen ser du den första grundinställningen.
2. Ändra grundinställningen med vredet.
3. Tryck på  för att bekräfta.
Displayen visar nu nästa grundinställning. Med knappen  stegar du dig igenom alla grundinställningar och med vredet ändrar du dem.
4. Tryck till slut på -knappen i några sekunder.

Alla ändringar är införda.

Du kan ändra dina inställningar närsomhelst.

Skötsel och rengöring

Mikrovågsugnen håller sig fin och intakt om du sköter och rengör den ordentligt. Här beskriver vi hur du på rätt sätt sköter och rengör enheten.



Risk för kortslutning!
Använd aldrig högtryckstvätt eller ångtvätt.



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

Obs!

Små färgskillnader på produktens front förekommer på grund av olika material, såsom glas, plast eller metall.

Skuggor på glasskivan, som ser ut som ränder, är ljusreflexer från ugnslampan.

Oangenäm lukt, t.ex. efter tillagning av fisk kan tas bort på ett enkelt sätt. Droppa ett par droppar pressad citron i en kopp vatten. Sätt en sked i kärlet, för att förhindra att vätskan kokar upp i efterhand. Värm upp vattnet under 1 - 2 minuter med maximal mikrovågseffekt.

Rengöringsmedel

Följ anvisningarna i tabellen så att de olika ytorna inte blir skadade av olämpliga rengöringsmedel.

Använd

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

Skölj ur nya disktrasor noga innan du använder dem.

Yta	Rengöringsmedel
Enhetens front	Varmvatten och diskmedel: Rengör med disktrasa och torka av med mjuk trasa.
Rostfritt stål	Använd inte metall- eller glasskrapa vid rengöring. Varmvatten och diskmedel: Rengör med disktrasa och torka av med mjuk trasa. Ta bort kalk-, fett-, stärkelse- och proteinfläckor direkt. Sådana fläckar kan ge korrosion. Service eller din återförsäljare har specialmedel för rostfritt.
Ugnsutrymme	Varmvatten och diskmedel eller ättikslösning: Rengör med disktrasa och torka av med mjuk trasa. Om det är jättesmutsig: Använd bara ugnsrengöring i kall ugn.
Rostfri ugn	Använd inte ugnsspray eller andra aggressiva ugnrengöringsmedel eller skurmedel. Skursvampar, hårda svampar och skurbollar är inte heller bra. De repar ytan. Torka torrt invändigt.
Luckor	Fönsterputs: Rengör med disktrasa. Använd inte metall- eller glasskrapa vid rengöring.
Ta inte bort lucktätningen!	Varmvatten och diskmedel: Rengör med disktrasa, skrubba inte. Använd inte metall- eller glasskrapa vid rengöring.

Yta	Rengöringsmedel
Tillbehör	Varmvatten och diskmedel: Blötlägg och rengör med disktrasa eller borste.

Åtgärder vid fel

Om ett fel uppstår är det oftast bara en småsak som behöver åtgärdas. Kontrollera följande innan du kontaktar service

Om en maträtt inte blir perfekt tillagad, se kapitlet *Testat i vårt provkök*. Där finns massor med matlagningstips och -anvisningar.

Fel	Möjlig orsak	Åtgärd/anmärkning
Enheten fungerar inte.	Kontakten sitter inte i.	Sätt i kontakten.
	Strömavbrott.	Kontrollera om kökslampan lyser.
	Trasig säkring.	Kontrollera att den aktuella säkringen i elskåpet inte har löst ut.
	Användarfel.	Ta ur säkringen / bryt strömmen i elskåpet. Slå på strömmen igen efter ca 10 sekunder.
Enheten är inte i drift. En tillagningstid står på displayen.	Du har inte tryckt på startknappen efter inställningen.	Tryck på startknappen eller stäng av enheten.
Mikrofunktionen startar inte.	Luckan stängdes inte helt.	Kontrollera om det finns matrester runt ugnsluckan eller om något föremål har klämts fast.
	Du har inte tryckt på startknappen.	Tryck på startknappen.

Fel	Möjlig orsak	Åtgärd/anmärkning
Det tar längre tid än vanligt för maten att bli varm.	Mikroeffekten ställdes in på ett för lågt värde.	Välj en högre mikroeffekt.
	Du har ställt in mer mat i ugnen än du brukar.	Dubbel mängd - nästan dubbelt så lång tid.
Mikron ger signal. Kolonet blinkar på displayen.	Enheten är i demoläge.	- Tryck på knappen $\overrightarrow{123}$. - Håll knappen P intryckt i 3 sekunder. Demoläget inaktiveras.
Enheten slår av strax efter start. Displayen visar felmeddelandet "H95".	Luckan stängdes inte ordentligt.	Öppna luckan igen och stäng den ordentligt. Kontakta service om det inte hjälper.
Displayen visar felmeddelandet "E723".	Luckan stängdes inte ordentligt.	Stäng av enheten och slå på den igen med knappen  .
Displayen visar felmeddelandet "Er1".	Fel på temperaturgivaren.	Kontakta service.
Displayen visar felmeddelandet "Er11". "Knappen fastnar"	Knapparna är smutsiga eller mekaniken kärvar.	Tryck flera gånger på varje knapp. Rengör knapparna med en torr trasa. Öppna luckan och stäng den igen. Om detta inte hjälper, kontakta kundtjänst.
Displayen visar felmeddelandet "Er4".	En extrem överhettning har uppstått (det brinner ev. inuti ugnen). För hög mikrovågseffekt.	Öppna inte luckan utan dra ur kontakten eller bryt strömmen i elskåpet, låt svalna.
Displayen visar felmeddelandet "Er18".	Tekniskt fel.	Kontakta service.



Risk för stötar!

Reparationer som inte är fackmässigt utförda är farliga. Endast servicetekniker som utbildats av tillverkaren får utföra reparationer.

Kundtjänst

Om din spis måste repareras står vår service till din tjänst. Adress och telefonnummer till närmaste kundtjänst finns i telefonkatalogen. Kundtjänst kan också informera om vilken serviceverkstad som finns närmast dig.

E-nummer och FD-nummer

Ange produktens E-nummer och FD-nummer vid kontakt med kundtjänst.

Typskylten med numren ser du på höger sida när du öppnar luckan.

För att du ska slippa leta länge vid en störning, kan det vara bra att skriva upp numren här på en gång.

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

Kundtjänst 📞

Tänk på att serviceteknikerns besök inte är gratis vid felanvändning ens under garantitiden.

Tekniska data

Strömmatning	220-240 V, 50 Hz
Max. totaleffekt	1 990 W
Mikroeffekt	900 W (IEC 60705)
Mikrovågsfrekvens	2 450 MHz
Grill	1 300 W
Avsäkring	min. 10 A
Mått (HxBxD)	
- yttermått	38,2 x 59,4 x 31,9 cm
- ugnsutrymme	22,0 x 35,0 x 27,0 cm
VDE-provad	ja
CE-märkt	ja

Enheten uppfyller standarderna EN 55011 resp. CISPR 11.

Den tillhör produktgrupp 2, klass B.

Grupp 2 betyder att den värmer livsmedel med mikrovågor.

Klass B innebär att enheten är avsedd för hemanvändning.

Återvinning



Avyttra förpackningen på ett miljövänligt sätt.

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

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

Testat i vårt provkök

Här hittar du fler olika rätter och de bästa inställningarna för dem. Vi visar vilken ugnsfunktion, temperatur eller mikroeffekt som passar maträtten bäst. Du får info om passande tillbehör. Du får tips om formar och tillagning.

Obs!

Tabellvärdena gäller alltid vid insättning i kall och tom ugn. Förvärm bara om det anges i tabellen. Ta ut de tillbehör du inte behöver ur ugnsutrymmet före användning.

Tiderna i tabellerna är riktvärden. De beror på livsmedlets kvalitet och typ.

Använd de medföljande tillbehören. Övriga tillbehör går att beställa som extratillbehör hos din återförsäljare eller service.

Använd grytlappar när du tar ut varma tillbehör eller formar ur ugnsutrymmet.

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	180 W, 15 min. + 90 W, 15 - 25 min.	Vänd flera gånger.
	1000 g	180 W, 20 min. + 90 W, 20 - 30 min.	
	1500 g	180 W, 25 min. + 90 W, 25 - 35 min.	
Kött i bitar eller skivor av nöt, fläsk, kalv	200 g	180 W, 5 - 8 min. + 90 W, 5 - 10 min.	Skilj på bitarna samtidigt som du vänder maten.
	500 g	180 W, 8 - 11 min. + 90 W, 10 - 15 min.	
	800 g	180 W, 12 - 15 min. + 90 W, 15 - 20 min.	

	Mängd	Mikrovågseffektläge, watt Tid, minuter	Anvisningar
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 mikro- vågsugn.

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.
Gratängrätter, exempelvis lasagne, cannelloni	450 g	600 W, 10 - 15 min.	
Tillbehör ris, pasta	250 g	600 W, 3 - 7 min.	Tillsätt lite vätska.
	500 g	600 W, 8 - 12 min.	
Grönsaker, exempelvis ärtor, morötter, broccoli	300 g	600 W, 7 - 11 min.	Håll i vatten så att det täcker kärlets botten.
	600 g	600 W, 14 - 17 min.	
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 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.

	Mängd	Mikroeffekt, W Tillagningstid i minuter	Obs!
Hel färsk kyckling utan inkräm	1,2 kg	600 W, 25-30 min.	Vänd efter halva tiden.

	Mängd	Mikroeffekt, W Tillagningstid i minuter	Obs!
Fiskfilé, färsk	400 g	600 W, 7-12 min.	
Grönsaker, färska	250 g 500 g	600 W, 5-10 min. 600 W, 10-15 min.	Skär grönsakerna i lika stora bitar. Tillsätt 1-2 msk vatten per 100 g grönsaker.
Tillbehör, t.ex. potatis	250 g 500 g 750 g	600 W, 8-10 min. 600 W, 10-15 min. 600 W, 15-22 min.	Skär potatisarna i lika stora bitar. Tillsätt 1-2 msk vatten per 100 g, rör om.
ris	125 g 250 g	600 W, 4-6 + 180 W 14-16 min. 600 W, 6-8 + 180 W 14-16 min.	Tillsätt dubbel mängd vätska.
Söta efterrätter, t.ex. pudding (mix)	5 dl	600 W, 5-7 min.	Öppen form. Rör om puddingen ordentligt 2-3 gånger med ballongvisp.
frukt, kompott	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.

Grilltabell

Grilla alltid på gallret med ugnsluckan stängd och förvärm inte ugnen.

Alla angivna värden är riktvärden som kan variera beroende på livsmedlets egenskaper.

Skölj köttet med kallt vatten och torka det med hushållspapper.

Salta inte köttet förrän efter grillningen.

Ställ gallret i glasformen för att fånga upp köttsaften.

Vänd grillbitarna med en grilltång. Om du sticker in en gaffel i köttet, förlorar det köttsaft och blir torrt.

Mörkt kött, t.ex. nötkött, bryns snabbare än ljust kött som t.ex. kalv- och fläskkött. Det är helt normalt. Grillbitar av ljust kött eller fiskfilé blir oftast bara ljusbruna på ytan, men är ändå möra och saftiga.

	Mängd	Vikt	Grilläge	Tid i minuter	Obs!
Karréskivor	3 - 4 st.	à ca 120 g	intensiv	1:a sidan: ca 15 minuter 2:a sidan: ca 10 - 15 minuter	1 - 2 cm tjock
Grillkorv	4 - 6 st.	à ca 150 g	intensiv	1:a sidan: ca 5 - 10 minuter 2:a sidan: ca 7 - 12 minuter	
Fiskkotlett	2 - 3 st.	à ca 150 g	intensiv	1:a sidan: ca 10 minuter 2:a sidan: ca 8 - 12 minuter	Olja in gallret först.
Fisk, hel t.ex. foreller	2 - 3 st.	à ca 150 g	medel	1:a sidan: ca 10 minuter 2:a sidan: ca 10 - 15 minuter	Olja in gallret först.
Rosta bröd lätt	2 - 6 skivor		intensiv	1:a sidan: ca 3 - 4 minuter 2:a sidan: ca 3 - 4 minuter	
Varma smörgåsar	2 - 6 skivor		medel eller kraftig	Beroende på pålägg: ca 5 - 9 minuter	

Ställ in första tiden med vredet. Vänd grillbitarna och ställ sedan in tiden för 2:a sidan.

Kombinerad tillagning med grill och mikrovågor

Använd en hög form vid ugnstekning. Då håller sig ugnen renare.

Använd ett stort, lågt kärl för gratängrätter. I höga, mindre kärl blir tillagningstiden längre och maten blir mörkare på ovansidan.

Kontrollera att ditt kärl får plats i ugnen. Det får inte vara för stort.

Ställ alltid in den högsta tillagningstiden. Kontrollera rätten efter den kortast angivna tiden.

Låt köttet vila ytterligare 5 - 10 minuter innan du skär upp det. Då hinner köttsaften fördela sig jämnt så att den inte rinner ut när du skär.

Gratängrätter ska vila i ytterligare 5 minuter i den avstängda ugnen efter tillagningen.

Ställ kärlet på gallret.

	Mängd vikt	Mikroeffekt, W	Grilläge	Tillagnings-tid i minuter	Obs!
Fläskstek, t.ex. karrébit	ca 750 g	360 W	svag	35-40 min.	Vänd efter ca 15 minuter.
Köttfärslimpa max. 7 cm hög	ca 750 g	360 W	medel	ca 25 min.	
Kyckling, halv	ca 1,2 kg	360 W	intensiv	40 min.	
Kycklingdelar, t.ex. kycklingkvarter	ca 800 g	360 W	medel	20-25 min.	Lägg skinnsidan uppåt. Vänd inte.
Ankröst	ca 800 g	180 W	intensiv	25-30 min.	Lägg skinnsidan uppåt. Vänd inte.
Pastagrätäng (av färdiglagade ingredienser)	ca 1 kg	360 W	svag	25-30 min.	Strö på ost.
Potatisgrätäng (av rå potatis) max. 3 cm hög	ca 1 kg	360 W	medel	ca 35 min.	
Fisk, gratinerad	ca 500 g	360 W	intensiv	15 min.	Tina djupfryst fisk i förväg.
Ostkaka max. 5 cm hög	ca 1 kg	360 W	svag	20-25 min.	

Provrätter enligt EN 60705

Provningsinstitutet använder de här rätterna för att testa mikrovågsugns kvaliteten och funktion.

Tillagning bara med mikroeffekt

Maträtt	Mikroeffekt W, tillagningstid i minuter	Obs!
Äggstanning, 1 kg	600 W, 11-12 min. + 180 W, 8-10 min.	Pyrexform
Rulltårta, 475 g	600 W, 7-9 min.	Pyrex, Ø 22 cm
Köttfärslimpa, 900 g	600 W, 25-30 min	Avlång Pyrexform*, 28 cm lång
* Ställ formen på gallret.		

Upptining bara med mikroeffekt

Maträtt	Mikroeffekt W, tillagningstid i minuter	Obs!
Kött, 500 g	Program 1, 500 g eller 180 W, 8 min. + 90 W 7-10 min.	Pyrex, Ø 24 cm

Tillagning med mikroeffekt och grill

Maträtt	Mikroeffekt W, grilläge, tillagningstid i minuter	Obs!
Potatisgratäng, 1,1 kg	360 W, + grilläge II, 25-30 min.	Rund Pyrex, Ø 22 cm
Kakor	-	Rekommenderas inte
Kycklinghalvor ca 1,1 kg	360 W, + grilläge III, 40-45 min.	Galler, glasform