

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 – 39
Käyttöohje	40 – 76
Bruksveiledning	77 – 113
Bruksanvisning	114 – 150

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	10
Ovnrum	11
Tilbehør	12
Tænde og slukke for apparatet	13
Inden den første ibrugtagning	13
Indstille klokkeslæt	13
Rense tilbehør	14
Mikrobølgefunktionen	14
Tips vedrørende fade og beholdere	14
Mikrobølge-effekter	15
Indstille mikrobølgefunktion	15
1,2,3-Seriedrift	17
Indstille seriedrift	17
Programautomatik	18
Indstille program	18
Tips til programautomatikken	20
Programtabel	21
Memory	22
Gemme indstillinger i Memory	22

Indholdsfortegnelse

Starte Memory	23
Ændre grundindstillinger	24
Grundindstillinger	24
Pleje og rengøring	25
Rengøringsmidler	25
En fejl, hvad gør man?	27
Skifte ovnlampen	28
Kundeservice	30
Tekniske data	30
Miljøvenlig bortskaffelse	31
Aftestet i vores prøvekøkken	32
Optøning, opvarmning og tilberedning med mikrobølgefunktion	32
Tips om mikrobølgeovnen	38
Prøveretter iht. EN 60705	39

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.

Transportere apparatet

Brug aldrig dørgrebet til at løfte eller bære apparatet med. Dørgrebet kan ikke holde til apparatets vægt og kan knække af.

Elektrisk tilslutning

Apparatet må udelukkende tilsluttes af en autoriseret fagmand. De har ikke krav på garantiydelser 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 kun 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. 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 det er fyldt med røg. Sluk for apparatet. Træk netstikket ud af kontakten, eller slå sikringen fra i sikringsskabet.

Fare for kortslutning!

Sørg for, at tilslutningsledninger til elektriske apparater ikke kommer i klemme døren. Ledningernes isolering kan smelte.

Fare for forbrænding!

Tilbered aldrig retter med et højt indhold af alkohol. 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.

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

Slå sikringen fra i sikringsskabet, 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!

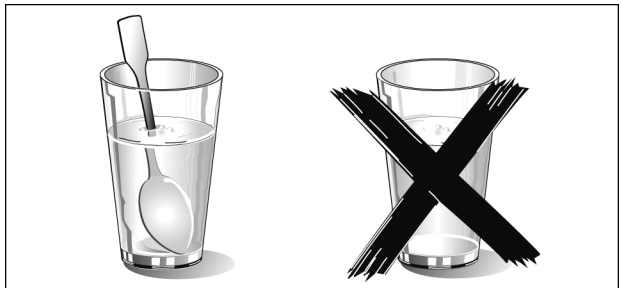
Hvis fødevarer er indpakket lufttæt, kan emballagen springe under opvarmning. Følg anvisningerne på emballagen. Brug altid grydelapper, når retterne tages ud.

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, så længe 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, lukker apparatets dør ikke mere rigtigt under brugen. Fronterne på de tilstødende køkkenelementer 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*).

Apparatets dør som sidde- eller aflægningsplads

Brug aldrig den åbne ovndør til at stå eller sidde på. Brug ikke apparatets dør som frasætningsplads for service eller tilbehør.

Fugtige fødevarer

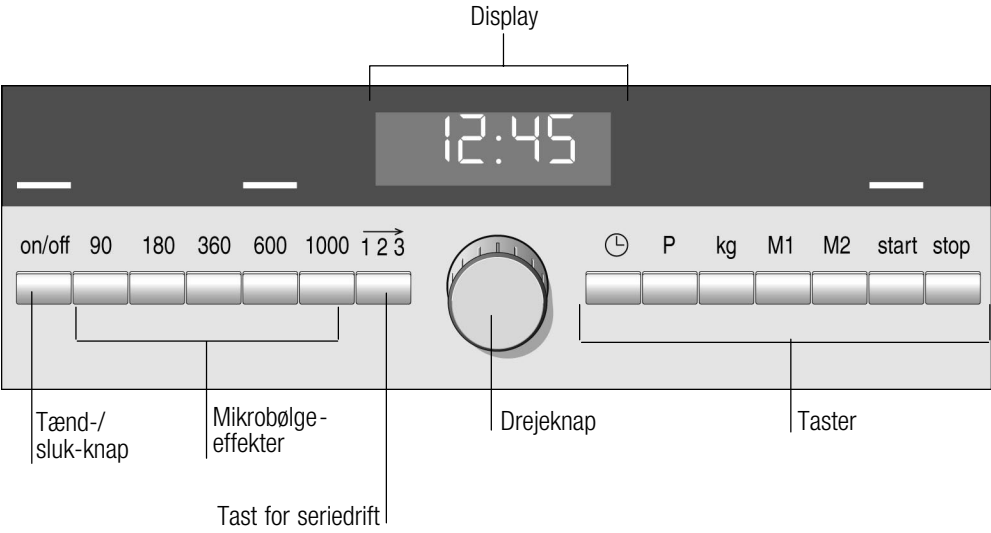
Opbevar ikke fugtige fødevarer i længere tid i det lukkede ovnrum. Emaljen bliver beskadiget.

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 afvigelser 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

Symbol	Tastens funktion
360	Valg af mikrobølgeeffekt, 360 watt
600	Valg af mikrobølgeeffekt, 600 watt
1000	Valg af mikrobølgeeffekt, 1000 watt
$\overrightarrow{123}$	Valg af seriedrift
	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.

Ovnrum

Køleventilator

Apparatet er udstyret med en køleventilator.

Ventilatoren kan køre videre, selv om der allerede er slukket for apparatet.

Bemærk

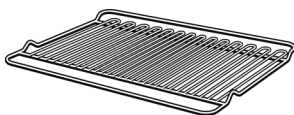
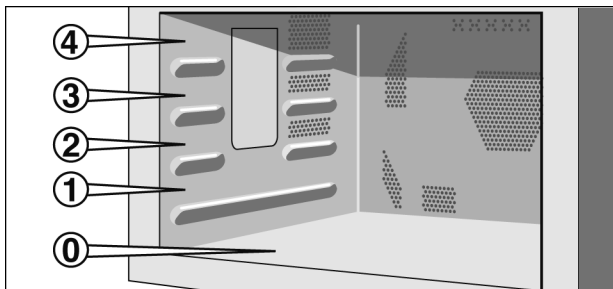
Ved brug af mikrobølgefunktionen forbliver ovnrummet koldt. Alligevel aktiveres køleventilatoren. Den kan køre videre, også når brugen af mikrobølgefunktionen er afsluttet.

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.

Tilbehør

Tilbehøret kan sættes ind i apparatet i 4 forskellige riller.

De kan også sætte fade og beholdere på bunden af ovnen (højde 0).



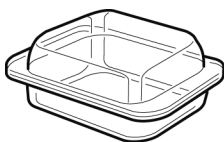
Rist

til fade og beholdere, kageforme, kødstykker til grilning og dybfrosne retter.

De kan trække risten to tredjedel ud, uden at den vipper. På den måde er det let at tage retterne ud.

Ekstra tilbehør

Der kan fås mere tilbehør hos kundeservice eller i specialforretninger.



Glasstegefad HZ 915001

til gryde- og fadretter samt gratiner, som tilberedes i ovnen. Det er særligt velegnet til program-automatikken.

Varer fra kundeservice

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

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

Tænde og slukke for apparatet

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

Tænde

Tryk på tasten *on/off*.

Vælg den ønskede ovnfunktion.

- Tasten 90, 180, 360, 600 eller 1000 W for en mikrobølgeeffekt
- Tasten $\vec{123}$ = seriedrift
- 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 at apparatet er blevet tilsluttet, lyser tre nuller i displayet, og symbolerne ►⌚ lyser. Indstil klokkeslættet.

1. Indstil det korrekte klokkeslæt med drejeknappen.
2. Tryk på tasten ⌚.
Klokkeslættet er indstillet.

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*.

Rense tilbehør

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

Mikrobølgefunktionen

Mikrobølger bliver omdannet til varme i fødevarer. 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
1000 W	til opvarmning af væsker

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

Tips

De kan maksimalt indstille mikrobølgeeffekten 1000 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.

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

Ændre indstilling

Det er kun muligt at foretage ændringer, inden ovnen startes. Tryk på tasten $\vec{123}$ 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**.

Programautomatik

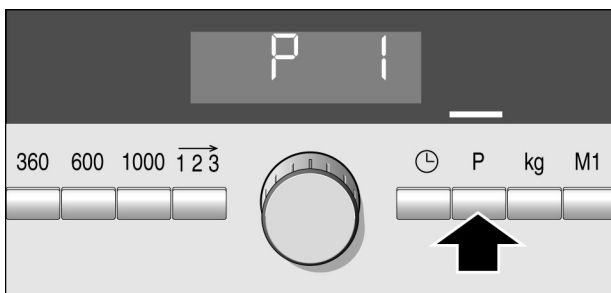
Med programautomatikken er det ganske let at tilberede madretter. Man vælger programmet, og angiver rettens vægt. Programautomatikken sørger for den optimale indstilling. De kan vælge mellem 9 programmer.

Indstille program

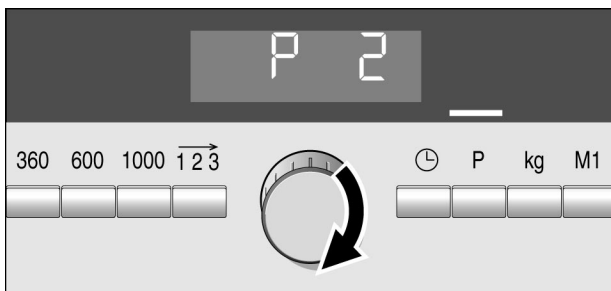
Når De har valgt et program, skal De indstille på følgende måde.

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 start-tasten.
Programmet starter. Driftstiden (tilberedningstiden)
▶|→| 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.

Afbryde programmet

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 driftstid

Driftstiden kan ikke ændres ved programautomatikken.

Tips til program-automatikken

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

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

Sæt madvarerne i den kolde ovn.

En tabel over egnede madvarer, det pågældende vægt område og det krævede tilbehør kan De finde efter tipsene.

Indstilling af vægt ud over vægtområdet er ikke mulig.

Ved mange retter vil De høre et signal efter et stykke tid. Vend da maden, eller rør om i den.

Optøning

Frys madvarer ned i så flade portionsstørrelser som muligt, og opbevar dem ved -18 °C.

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

Lad madvarerne tø i yderligere 15 til 90 minutter efter optøningen for at udligne temperaturen.

Ved optøning af kød, fjerkræ eller fisk dannes der væde. Fjern væden, når madvarerne vendes, og sørg for, at væden aldrig kommer i berøring med andre madvarer.

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

Fjern hakket kød, der allerede er optøet, når kødet vendes.

Læg først helt fjerkræ med brystsidens nedad, og fjerkrædele med skindsiden nedad på fadet.

Hvide kartofler

Skær dem ud i ensartede stykker. Tilsæt en spsk. vand og lidt salt pr. 100 g kartofler.

Grøntsager

Grøntsager, friske: Skær grøntsagerne i ensartede stykker. Tilsæt en spsk. vand pr. 100 g.

Grøntsager, frosne: Kun blancherede, ikke forkogte, grøntsager er egnede. Dybfrosne grøntsager med flødesovs er ikke egnede. Tilsæt 1 til 3 spsk. vand. Tilsæt ikke vand til spinat og rødkål.

Ris Brug ikke ris i kogeposer.
Tilsæt to til to en halv gang så meget vand til risen.

Fisk Fiskefilet, fersk: Tilsæt 1 til 3 spsk. vand eller citronsaft.

Hviletider Nogle retter kræver en ekstra hviletid i ovnen, når programmet er afsluttet.

Ret	Hviletid
Grøntsager	ca. 5 minutter
Hvide kartofler	ca. 5 minutter Hæld først det overskydende vand fra.
Ris	5 til 10 minutter
Forloren hare	10 minutter

Programtabel

Progr.-nr.		Egnede fødevarer	Vægtområde i kg	Fad på ovnbund
Optøning				
1	Brød, helt*	Franskrød, sigtebrød, fuldkornsbrød	0,20 - 1,50	Fladt fad uden låg
2	Hakket kød*	Hakket okse-, lamme- eller svinekød	0,20 - 1,00	Fladt fad uden låg
3	Fjerkræstykker*	Kyllingelår, halve kyllinger	0,20 - 1,20	Fladt fad uden låg
4	Fiskefilet*	Filet af gedde, torsk, rødfisk, sej, sandart	0,20 - 1,00	Fladt fad uden låg

* Overhold signal til at vende kødet.

Tilberedning

Progr.-nr.		Egnede fødevarer	Vægtområde i kg	Fad på ovnbund
5	Grøntsager, friske*	Blomkål, broccoli, gulerødder, kålrabi, porrer, peberfrugter, squash	0,20 - 1,00	Tildækket
6	Grøntsager, frosne*	Blomkål, broccoli, gulerødder, kålrabi, rødkål, spinat	0,20 - 1,00	Tildækket
7	Hvide kartofler*	Fastkogende og medium fastkogende kartofler eller kartofler, der bliver melede ved kogning	0,20 - 1,00	Tildækket
8	Ris, langkornet ris*		0,10 - 0,50	Højt fad med låg
9	Dampning, fersk fiskefilet*	Filet af gedde, torsk, rødfisk, sej, sandart	0,20 - 1,00	Tildækket
* Overhold signalerne til omrøring og til at vende retten.				

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

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.

Gemme en anden indstilling

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

Tips

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 $I \rightarrow$ 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 $\odot$.

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

Forudsætning: Apparatet er slukket.

1. Tryk på tasten  i nogle sekunder.
I displayet vises den første grundindstilling.
 2. 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.

For at lette rengøring

kan De tænde for ovnbelysningen. Når ovndøren åbnes, tænder ovnbelysningen.

Område	Rengøringsmidler
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, jævning 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.
Ovnrum	Varmt opvaskevand eller eddikevand: Rengør med en opvaskesvamp, og tør efter med en blød klud. Ved kraftig tilsmudsning: Anvend udelukkende ovnrens i en kold ovn.
Ovnrum 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.
Glasafdækning over ovnbelysning	Varmt opvaskevand: Brug en opvaskesvamp til rengøringen.
Ovnklassene i ovndøren	Glasrengøringsmiddel: Brug en opvaskesvamp til rengøringen. Anvend ikke glasskrabere.
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 prøvekøkken*. Der findes mange tips og anvisninger om tilberedningen.

Fejl	Mulig årsag	Afhjælpning/tips
Apparatet fungerer ikke.	Stikket er ikke i stikkontakten.	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 driftstid.	Der er ikke blevet trykket på tasten start efter indstillingen.	Tryk på tasten start, eller sluk for apparatet.
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 apparatet 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 $\overrightarrow{123}$. 2. Tryk på tasten P i 3 sekunder. Demomodus er deaktiveret.

Fejl	Mulig årsag	Afhjælpning/tips
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 "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.



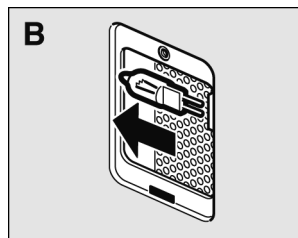
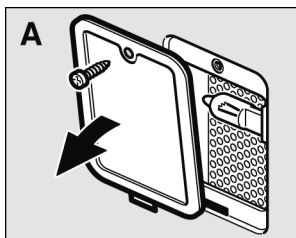
Fare for elektrisk stød!
Fagligt ukorrekte reparationer er farlige.
Kun serviceteknikere, der er uddannet af os, må udføre reparationer.

Skifte ovnlampen

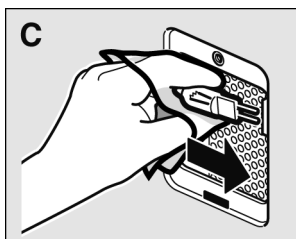
De kan udskifte ovnlampen. De kan få temperaturbestandige halogenpærer 25 W, 240 V hos kundeservice eller forhandleren.

Hold altid den nye halogenpære med en tør klud, når den tages ud af emballagen. Derved forlænges pærens levetid.

1. Slå sikringen fra i sikringsskabet, eller træk netstikket ud af kontakten.
2. Luk apparatets dør op.
Skrue de to skruer i højre og venstre side af ovnen ud.
3. Læg et viskestykke i den kolde ovn for at undgå skader.
Løft forsigtigt apparatet ud.
4. Skru skruen på lampeafdækningen på venstre side væg løs, og tag afdækningen af. (Figur A)
Træk halogenpæren ud. (Figur B)



5. Sæt den nye halogenlampe i. (Figur C)



6. Skru lampeafdækningen på.
Monter apparatet igen i den omvendte rækkefølge.
7. Fjern viskestykket. Slå sikringen til i sikringsskabet, eller stik netstikket ind i kontakten.

Udskifte glasafdækning

Hvis glasafdækningen i ovnen er blevet beskadiget, skal den udskiftes. Der kan fås glasafdækninger hos kundeservice. Opgiv venligst E-nr. og FD-nr. på Deres apparat.

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, 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	1180 W
Mikrobølge-effekt	1000 W (IEC 60705)
Mikrobølge-frekvens	2450 MHz
Afsikring	minimum 10 A
Mål (HxBxD)	

- Apparat	45,9 x 59,6 x 56,3 cm
- Ovnrum	24,2 x 44,5 x 34,7 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 bliver frembragt 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 mikrobølgeeffekt der er bedst egnet til den pågældende ret. 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 alt tilbehør ud af ovnrummet inden anvendelsen, som der ikke er brug for.

Læg først bagepapir på tilbehøret efter forvarmning.

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.

Tommelfingerregel:

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

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

Optøning

Sæt de frosne madvarer i et fad uden låg. Stil fadet uden gryder på risten.

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

Ved optøning af kød, fjerkræ eller fisk dannes der væde. Fjern væden, når madvarerne vendes, og sørg for, at væden aldrig kommer i berøring med andre madvarer.

Lad de optøede madvarer hvile yderligere i 10 - 30 minutter ved rumtemperatur, så temperaturen udlignes. 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.	
Kød i stykker eller skiver	200 g	180 W, 5 - 8 min. + 90 W, 5 - 10 min.	Når man vender delene, skal stykkerne skilles ad.
fra okse, svin, kalv	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 kæld, 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.	600 g	180 W, 8 min. + 90 W, 10 - 15 min.	Vend flere gange.
fjerkrædele	1200 g	180 W, 15 min. + 90 W, 20 - 25 min.	
Fisk	400 g	180 W, 5 min. + 90 W, 10 - 15 min.	De optøede dele skilles ad fra hinanden.
filet, fiskekoteletts, skiver			
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.	

	Mængde	Mikrobølgeeffekt,watt Tid,minutter	Tips
Grøntsager, f.eks. ærter	300 g	180 W, 10 - 15 min.	
Frugt, f.eks. hindbær	300 g 500 g	180 W, 6 - 9 min. 180 W, 8 min. + 90 W, 5 - 10 min.	Der omrøres en gang imellem og de optøede dele skilles ad fra hinanden.
Smør	125 g 250 g	180 W, 1 min. + 90 W, 1 - 2 min. 180 W, 1 min. + 90 W, 2 - 4 min.	Emballagen fjernes helt.
Brød	500 g 1000 g	180 W, 8 min. + 90 W, 5 - 10 min. 180 W, 12 min. + 90 W, 10 - 20 min.	Vend indimellem.
Kage, tør f.eks. sandkage	500 g 750 g	90 W, 10 - 15 min. 180 W, 5 min. + 90 W, 10 - 15 min.	Når man vender kagen, skal stykkerne skilles ad. Kun til kage uden glasur, flødeskum eller creme.
Kage, saftig f.eks. frugtkage, kvarkekage	500 g 750 g	180 W, 5 min. + 90 W, 15 - 20 min. 180 W, 7 min. + 90 W, 15 - 20 min.	Kun til kage uden glasur eller overtræk.

Optøning, opvarmning eller tilberedning af dybfrosne retter

Stil fade og beholdere på bunden af ovnrummet.

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

Tag færdigretter ud af emballagen. Opvarmningen sker hurtigere og bliver jævnere 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.	Stil servicet på risten.
Gemys 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 fad 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 jævnere fordelt i fad og beholdere, der egner sig til mikrobølger. De enkelte komponenter i retterne kan blive 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	Mikrobølge-effekt, watt tilberedningstid i minutter	Tips
Menu, tallerkenret, færdigret (2 - 3 komponenter)		600 W, 5 - 8 min.	
Drikkevarer	125 ml 200 ml 500 ml	1000 W, ½ - 1 min. 1000 W, 1 - 2 min. 1000 W, 3 - 4 min.	Sæt en ske i beholderen. Drikke med alkohol må ikke opvarmes for meget. Kontroller af og til.
Babymad, f.eks. sutteflasker	50 ml 100 ml 200 ml	360 W, ca. ½ min. 360 W, ½ - 1 min. 360 W, 1 - 2 min.	Uden sut eller låg. Skal altid omrystes godt efter opvarmningen. Kontroller altid temperaturen!
Suppe, 1 kop 2 kopper 4 kopper	à 175 g à 175 g à 175 g	600 W, 2 - 3 600 W, 3 - 4 600 W, 6 - 8	
Kød i sauce	500 g	600 W, 7 - 10 min.	Skil de enkelte stykker kød 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 Tid, minutter	Tips
Kylling uden indmad, frisk	1200 g	600 W, 22 - 25 min.	Vendes efter halvdelen af tiden.
Fiskefilet, frisk	400 g	600 W, 7 - 12 min.	
Grøntsager, friske	250 g 500 g	600 W, 5 - 10 min. 600 W, 10 - 15 min.	Grøntsagerne skæres i lige store stykker. For hver 100 g grøntsager tilsættes der 1 - 2 skefuld vand.
Gemyse, f.eks. kartofler	250 g 500 g 750 g	600 W, 8 - 10 min. 600 W, 12 - 15 min. 600 W, 15 - 22 min.	Kartoflerne skæres i lige store 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 (uden kogning), frugt, kompot	500 ml 500 g	600 W, 5 - 7 min. 600 W, 9 - 12 min.	Budding skal røres godt igennem med et piskeris 2 - 3 gange.

Tips om mikrobølgeovnen

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

Forlæng eller forkort tilberedningstiderne efter følgende tommelfingerregel:

Dobbelt mængde = næsten dobbelt tid

halv mængde = halv tid

Retten er blevet for tør.

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

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

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

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

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

Efter optøningen er fjerkræet eller kødet 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.

Prøveretter iht. EN 60705

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

Tilberedning med mikrobølgefunktion, solo

Ret	Mikrobølgeeffekt W, tilberedningstid i minutter	Tips
Æggemælk, 1000 g	600 W, 11-12 min. + 180 W, 10-15 min.	Sæt en Pyrex-form på ovnbunden.
Roulade, 475 g	600 W, 8-10 min.	Pyrex, Ø 22 cm
Forloren hare, 900 g	600 W, 25-30 min.	Firkantet Pyrex-form, 28 cm lang

Optøning med mikrobølgefunktion, solo

Ret	Mikrobølgeeffekt W, tilberedningstid i minutter	Tips
Kød, 500 g	Program 2, 500 g eller 180 W, 7 min. + 90 W 8-12 min.	Stil fade og beholdere på bunden af ovnrummet. Stil fade og gryder på risten.

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	43
Ennen asennusta	43
Turvallisuusohjeita	43
Mikroaaltoja koskevia ohjeita	45
Vaurioiden syyt	47
Uusi laitteesi	48
Ohjauspaneeli	48
Valitsimet ja näyttö	48
Uunin sisätila	49
Varusteet	50
Laitteen kytkeminen päälle ja pois päältä	51
Ennen ensimmäistä käyttöä	52
Kellonajan asetus	52
Varusteiden puhdistus	52
Mikroaaltouuni	53
Ohjeita astioista	53
Mikroaalto-tehot	54
Mikroaaltokäytön säätäminen	54
1,2,3-sarjakäyttö	55
Sarjakäytön säätäminen	55
Ohjelma-automatiikka	56
Ohjelman asettaminen	56
Ohjeita ohjelma-automatiikkaan	58
Ohjelmataulukko	59
Muistitoiminto Memory	60
Asetusten tallentaminen muistiin	60

Sisällysluettelo

Muistitoiminnon käynnistäminen	61
Perusasetusten muutos	62
Perusasetukset	62
Hoito ja puhdistus	63
Puhdistusaine	63
Ohjeita toimintahäiriöiden varalle	65
Uunilampun vaihto	66
Huoltopalvelu	68
Tekniset tiedot	68
Ympäristöystävällinen hävittäminen	69
Testattu koekeittiössämme	69
Sulatus, kuumentaminen ja kypsennys mikrossa ..	70
Ohjeita mikron käytöstä	75
Testiruoat normin EN 60705 mukaan	76

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.

Laitteen kuljetus

Älä kannaa tai kannattele laitetta luukun kahvasta. Kahva ei kestä laitteen painoa ja se saattaa murtua.

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. 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 eriste 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 terveysvahinkojen 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 terveysvahinkojen 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 terveysvahinkojen 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 viljatyynt 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 lämpimänäpitolakkauksissa.

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.

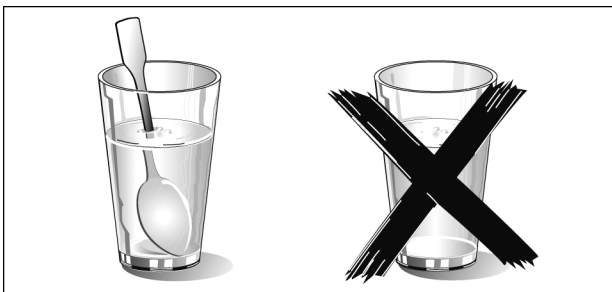
Juomat

Palovamman vaara!

Nesteitä kuumennettaessa voi esiintyä viivästynyttä kiehumista. Se tarkoittaa, että kiehumislämpötila saavutetaan ilman, että nesteessä näkyy tyypillisiä höyrykuplia. Jo astian pienikin tärinä 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.

Vaurioiden 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. Ilman elintarvikkeita laite voi ylikuormittua. Poikkeuksena on pikainen astiatesti (katso *Astioita koskevia ohjeita*).

Laitteen luukku istuimena ja säilytystilana

Älä nojaa tai istuudu laitteen avoimen luukun päälle. Älä aseta astioita tai varusteita laitteen luukun päälle.

Kosteat elintarvikkeet

Älä säilytä kosteita elintarvikkeita pitkään suljetussa uunissa. Emali vaurioituu.

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 asetat 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

on/off	Laitteen kytkeminen päälle ja pois päältä
90	Mikroaaltotehon 90 W valinta
180	Mikroaaltotehon 180 W valinta

Symboli	Valitsimen toiminto
360	Mikroaaltotehon 360 W valinta
600	Mikroaaltotehon 600 W valinta
1000	Mikroaaltotehon 1000 W valinta
	Sarjakäytön valinta
	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 tunnustat nuolesta ► kyseisen symbolin edessä.

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

Kun käynnistät laitteen, uunitilassa oleva lamppu syttyy.

Uunin sisätila

Jäähdytyspuhallin

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

Huomautuksia

Mikroikäytössä uunin sisätila on kylmä.

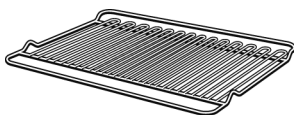
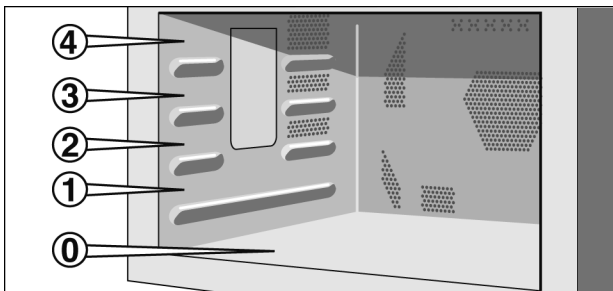
Jäähdytyspuhallin kytkeytyy siitä huolimatta päälle. Se voi käydä edelleen, vaikka mikroikäyttö on jo päättynyt.

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

Varusteet

Varusteet voidaan asettaa laitteeseen neljään eri korkeuteen.

Astiat voit laittaa myös uunin pohjalle (korkeus 0).

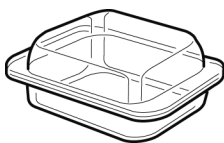


Ritilä

astioille, kakkuvuoille, grillipaloille ja pakasteille.

Voit vetää ritilästä kaksi kolmasosaa ulos ilman, että se kallistuu. Tällöin ruoka voidaan helposti ottaa ulos uunista.

Lisävarusteet



Lasinen paistovuoka HZ 915001

pataruville ja paistoksille, jotka valmistetaan uunissa. Se sopii erityisen hyvin ohjelma-automaatiikkaa varten.

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 1000 W mikroaaltotehoa varten
- Valitsin $\vec{123}$ = Sarjakäyttö
- 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 palaa kolme nollaa ja symbolit ►🕒. Aseta kellonaika.

1. Aseta senhetkinen kellonaika kiertovalitsimella.
2. Paina valitsinta 🕒.
Kellonaika on asetettu.

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*.

Varusteiden puhdistus

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

Mikroaaltouuni

Mikroaallot muuttuvat elintarvikkeissa lämmöksi. 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 mikeroon, tee seuraava testi:

Laita tyhjä astia $\frac{1}{2}$ - 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
1000 W	nesteiden kuumentamiseen

Kun painat valitsinta, valittu teho palaa näytössä.

Huomautus

Mikroaaltotehon 1000 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

Toiminnon keskeyttäminen

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

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.

Astia

Käytä aina mikroaaltouuniin sopivia lämmönkestäviä astioita.

Sarjakäytön säätäminen

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

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

Toiminta-aika on kulunut loppuun

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

Säädön muuttaminen

Muutos on mahdollista vain ennen käynnistystä. Paina valitsinta  niin monta kertaa, että näyttöön ilmestyy sarjakäytön numero. Muuta asetusta.

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.

Toiminnon keskeyttäminen

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

Ohjelma-automatiikka

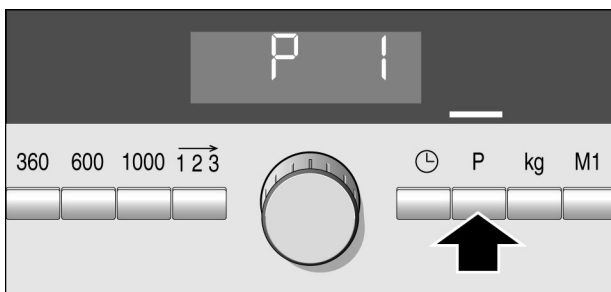
Ohjelma-automatiikan avulla voit valmistaa ruokia vaivattomasti. Valitset ohjelman ja syötät ruoan painon. Ohjelma-automatiikka huolehtii optimaalisesta asetuksesta. Valittavanasi on 9 ohjelmaa.

Ohjelman asettaminen

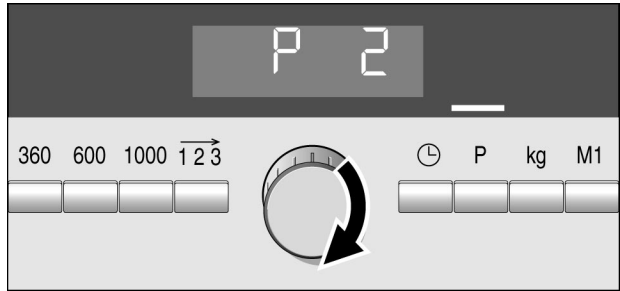
Kun olet valinnut ohjelman, tee asetukset seuraavasti.

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 ►I→I kuluu
näytössä.

Ohjelma on päättynyt

Kuulet äänimerkin. Ohjelma on päättynyt, laite lakkaa kuumenemasta.

Kytke laite pois päältä valitsimella on/off tai tee uusi asetus.

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.

Ohjeita ohjelma-automaatiikkaan

Ota elintarvikkeet pakkauksesta ja punnitse ne. Jos et voi antaa tarkkaa painoa, pyöristä alas- tai ylöspäin.

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

Laita elintarvikkeet kylmään uuniin.

Taulukko, jossa on sopivat elintarvikkeet, kyseinen painoalue ja tarvittavat lisätarvikkeet, löytyy huomautusten lopusta.

Painon säätö painoalueen ulkopuolella ei ole mahdollista.

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

Sulatus

Pakasta ja säilytä pakastetut elintarvikkeet mahdollisimman litteinä kerta-annoksina -18 °C:ssa.

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

Kun elintarvike on sulanut, anna sen jälkisolaa vielä 15-90 minuuttia, jotta lämpötila tasaantuu.

Lihaa, lintua tai kalaa sulatettaessa muodostuu nestettä. Poista neste ruokaa kääntäessäsi. Älä missään tapauksessa käytä sitä tai päästä sitä kosketuksiin muiden elintarvikkeiden kanssa.

Sulata leipää vain tarvittava määrä. Se kuivuu nopeasti.

Poista jo sulanut jauheliha kääntämisen yhteydessä.

Laita kokonaiset linnut astiaan ensin rintapuoli alaspäin, linnunosat nahkapuoli alaspäin.

- Kuoritut perunat

Leikkaa samankokoisiksi paloiksi. Lisää 100 g:aa perunoita kohden yksi ruokalusikallinen vettä ja vähän suolaa.
- Vihannekset

Vihannekset, tuoreet: Leikkaa samankokoisiksi paloiksi. Lisää yksi ruokalusikallinen vettä 100 g:aa kohden.

Vihannekset, pakaste: Sopivia ovat vain kiehauskuvatut, esikypsennämättömät vihannekset. Pakastevihannekset kermakastikkeessa eivät ole sopivia. Lisää 1-3 rkl vettä. Älä lisää vettä pinaattiin ja punakaaliin.
- Riisi

Älä käytä keittopussiriisiä.

Lisää kaksin- tai kaksi ja puolikertainen määrä vettä riisiin joukkoon.
- Kala

Kalafilee, tuore: Lisää 1-3 ruokalusikallista vettä tai sitruunanmehua.
- Vetäytymisajat

Eräät ruokalajit tarvitsevat ohjelman päättymisen jälkeen vielä vetäytymisajan uunissa.

Ruokalaji	Vetäytymisaika
Vihannekset	n. 5 minuuttia
Kuoritut perunat	n. 5 minuuttia Kaada muodostunut vesi ensin pois.
Riisi	5-10 minuuttia
Lihamureke	10 minuuttia

Ohjelmataulukko

Ohjelman numero		Sopiva elintarvike	Paino kg	Astia uunin pohjalla
	Sulatus			
1	Kokonainen leipä*	Vehnäleipä, sekaleipä, kokojyväleipä	0,20 - 1,50	Matala avoin astia
2	Jauheliha*	Naudan-, lampaan-, sianjauheliha	0,20 - 1,00	Matala avoin astia

Ohjelman numero		Sopiva elintarvike	Paino kg	Astia uunin pohjalla
3	Linnunosat*	Broilerin koipireisi, broilerinpuolikas	0,20 - 1,20	Matala avoin astia
4	Kalafilee*	Hauki-, turska-, puna-ahven-, seiti-, kuhafilee	0,20 - 1,00	Matala avoin astia
* Noudata kääntämisestä muistuttavaa äänimerkkiä.				
Kypsennys				
5	Vihannekset, tuoreet*	Kukkakaali, parsakaali, porkkana, kyssäkaali, purjo, paprika, kesäkurpitsa	0,20 - 1,00	Kannellinen astia
6	Vihannekset, pakaste*	Kukkakaali, parsakaali, porkkanat, kyssäkaali, punakaali, pinaatti	0,20 - 1,00	Kannellinen astia
7	Kuoritut perunat*	Kiinteät, melko kiinteät tai jauhoiset perunat	0,20 - 1,00	Kannellinen astia
8	Riisi, pitkäjyväinen riisi*		0,10 - 0,50	Korkea kannellinen astia
9	Tuoreen kalafileen haudutus*	Hauki-, turska-, puna-ahven-, seiti-, kuhafilee	0,20 - 1,00	Kannellinen astia
* Noudata kääntämisestä ja sekoittamisesta muistuttavia äänimerkkejä.				

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.
2. Paina halutun mikroaaltotehon valitsinta.
Tehon yläpuolella oleva näyttö palaa ja näytössä näkyy ehdotettu toiminta-aika.

Toisen asetuksen tallentaminen

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.

Huomautus

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

Käynnistyksen 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 $\oplus$.
Näyttöön ilmestyy seuraava perusasetus. Voit käydä läpi kaikki perusasetukset valitsimella $\oplus$ 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 tiivisteeseen puhdistamiseen.
- kovia hankaustyynejä tai puhdistussieniä,

Huuhtelee uudet sieniliinat huolellisesti ennen käyttöä.

Puhdistamisen helpottamiseksi

voit kytkeä uunilampun päälle. Avaa sitä varten laitteen luukku.

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. Hankautuunyt, karkeat sienet ja teräsvilla eivät myöskään sovi. Ne naarmuttavat pintaa. Anna sisäpintojen kuivua kunnolla.
Uunilampun lasisuojaus	Kuuma astianpesuaineliuos: Puhdista talousliinalla.
Luukun pinnat	Lasinpesuaine: Puhdista talousliinalla. Älä käytä 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 toimintahäiriöitä esiintyy, kyseessä on yleensä pikkuseikka. 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-painiketta.	Paina start-painiketta tai kytke laite pois päältä.
Mikroaaltouuni ei käynnisty.	Luukkua ei suljettu kunnolla.	Tarkista, onko luukun väliin jäänyt ruoantähteitä.
	start-painiketta ei painettu.	Paina start-painiketta.
Ruoka lämpenee hitaammin kuin aikaisemmin.	Olet asettanut liian pienen mikroaaltotehon.	Valitse suurempi mikroaaltoteho.
	Laitteeseen laitettiin tavallista suurempi tuotemäärä.	Kaksinkertainen määrä - melkein kaksinkertainen aika.
Kuulet äänimerkin. Kaksoispiste vilkkuu näytössä.	Laite on esittelytilassa.	1. Paina valitsinta $\vec{123}$. 2. Pidä valitsin P painettuna 3 sekunnin ajan. Esittelytila on kytketty pois 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 "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 pois päältä sulakerasiassa, anna jäähtyä.
Näytössä näkyy virheilmoitus "Er18".	Tekninen vika.	Soita huoltopalveluun.



Sähköiskun vaara!

Epäasianmukaiset korjaukset ovat vaarallisia.

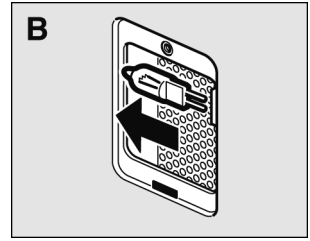
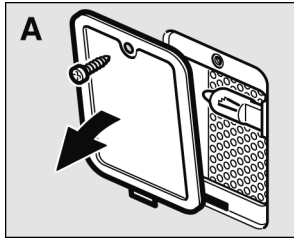
Korjaukset saa suorittaa vain valmistajan kouluttama huoltoteknikko.

Uunilampun vaihto

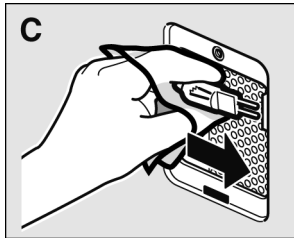
Voit vaihtaa uunilampun itse. Lämmönkestäviä halogeenilamppuja 25 V, 240 W on saatavana huoltopalvelusta tai erikoisliikkeistä.

Ota uusi halogeenilamppu pakkauksesta aina kuivalla liinalla. Se pidentää lampun käyttöikää.

1. Kytke sulake sulakerasiassa pois päältä tai irrota verkkopistoke.
2. Avaa laitteen luukku.
Irrota uunin oikealla ja vasemmalla puolella olevat ruuvit.
3. Laita kylmään uuniin astiapypyhe vahinkojen välttämiseksi.
Nosta laite varovasti pois paikaltaan.
4. Ruuvaa vasemmassa sivuseinässä olevan lampunsuojuksen ruuvi irti ja ota suojus pois paikaltaan. (kuva A)
Vedä halogeenilamppu pois paikaltaan. (kuva B)



5. Laita uusi halogeenilamppu paikalleen. (kuva C)



6. Ruuvaa lampunsuojus paikalleen.
Asenna laite taas päinvastaisessa järjestyksessä.
7. Poista astiapyyhe. Kytke sulake sulakerasiassa taas päälle tai liitä verkkopistoke.

Lasisuojuksen vaihto

Kun uunin lasisuojaus on vaurioitunut, on se vaihdettava. Suojuksia on saatavana huoltopalvelusta. Ilmoita aina laitteesi E-numero ja FD-numero.

Huoltopalvelu

Mallinumero ja sarjanumero

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

Kun otat yhteyttä huoltoon, ilmoita laitteesi mallinumero (E-numero) ja sarjanumero (FD-numero). Tyypikilpi numeroineen löytyy, 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 takuuajana.

Tekniset tiedot

Käyttöjännite	220-240 V, 50 Hz
Suurin kokonaisliitântäteho	1180 W
Mikroaaltoteho	1000 W (IEC 60705)
Mikroaaltojen taajuus	2450 MHz
Sulake	vähintään 10 A
Mitat (KxLxS)	
- laite	45,9 x 59,6 x 56,3 cm
- uunitila	24,2 x 44,5 x 34,7 cm
VDE-tarkastettu	kyllä
CE-merkki	kyllä

Tämä laite vastaa normia EN 55011 tai CISPR 11.
Kyseessä on ryhmän 2, luokan B 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 mikroaaltotehon. 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.

Laita leivinpaperi varusteelle vasta esilämmityksen
jälkeen.

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 pakastetut elintarvikkeet avoimeen astiaan.
Laita astia ritilälle.

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

Lihaa, lintua tai kalaa sulatettaessa muodostuu
nestettä. Poista neste ruokaa kääntäessäsi.
Älä missään tapauksessa käytä sitä tai päästä sitä
kosketuksiin muiden elintarvikkeiden kanssa.

Anna sulaneen ruoan olla vielä 10 - 30 minuuttia
huoneenlämmössä lämpötilan tasaantumiseksi.
Sitten voit ottaa linnuista sisäelimet pois.

	Määrä	Mikroaaltoteho, W Toiminta-aika, minuuteissa	Huomautuksia
Liha, kiinteä pala, nauta, sika, vasikka (luinen tai luuton)	800 g 1000 g 1500 g	180 W, 15 min. + 90 W, 15 - 25 min. 180 W, 20 min. + 90 W, 20 - 30 min. 180 W, 25 min. + 90 W, 25 - 35 min.	Käännä useamman kerran.
Liha, palasina tai siivuina, nauta, sika, vasikka	200 g 500 g 800 g	180 W, 5 - 8 min. + 90 W, 5 - 10 min. 180 W, 8 - 11 min. + 90 W, 10 - 15 min. 180 W, 12 - 15 min. + 90 W, 15 - 20 min.	Irroita osat toisistaan, kun käännät pakasteen.
Jauheliha, sikanauta	200 g 500 g 800 g	180 W, 2 min. + 90 W, 5 - 10 min. 180 W, 6 min. + 90 W, 8 - 13 min. 180 W, 10 min. + 90 W, 15 - 20 min.	Purista palat latteiksi, ennen kuin pakastat ne. Käännä pakaste useita kertoja sulatuksen aikana ja poista sulaneet lihat.
Linnut tai linnunpalat	600 g 1200 g	180 W, 8 min. + 90 W, 10 - 15 min. 180 W, 15 min. + 90 W, 20 - 25 min.	Käännä useamman kerran.
Kala, Filee, kalapihvi, siivut	400 g	180 W, 5 min. + 90 W, 10 - 15 min.	Irroita sulaneet osat toisistaan.
Kala kokonaisena	300 g 600 g	180 W, 3 min. + 90 W, 10 - 15 min. 180 W, 8 min. + 90 W, 15 - 25 min.	Käännä välillä.
Vihannekset, esim. herneet	300 g	180 W, 10 - 15 min.	
Hedelmät, esim. vadelma	300 g 500 g	180 W, 6 - 9 min. 180 W, 8 min. + 90 W, 5 - 10 min.	Sekoita välillä varovasti ja irroita sulaneet osat toisistaan.
Voi	125 g 250 g	180 W, 1 min. + 90 W, 1 - 2 min. 180 W, 1 min. + 90 W, 2 - 4 min.	Poista pakkaus kokonaan
Leipä, kokonainen	500 g 1000 g	180 W, 8 min. + 90 W, 5 - 10 min. 180 W, 12 min. + 90 W, 10 - 20 min.	Käännä välillä.
Kakku, kuivana esim. vuokakakku	500 g 750 g	90 W, 10 - 15 min. 180 W, 5 min. + 90 W, 10 - 15 min.	Irroita kakunpalat toisistaan, kun käännät ne. Kakut ilman kuorrutusta, kermavaahtoa ja kreemiä.
Kakku, mehukas, esim. hedelmäkakku, rahkakakku	500 g 750 g	180 W, 5 min. + 90 W, 15 - 20 min. 180 W, 7 min. + 90 W, 15 - 20 min.	Kakut ilman kuorrutusta ja hyytelöä.

**Pakasteruokien sulatus,
kuumennus tai kypsennys**

Laita astia kypsennystilan pohjalle.

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

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

Eri elintarvikkeet voivat lämmitä eri aikoihin.

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

Ruokaa tulisi sekoittaa tai kääntää 2 - 3 kertaa.

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

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

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

Ruoan kuumentaminen

Laita astia kypsennystilan pohjalle.

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

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



Laita nesteitä kuumennettaessa aina lusikka astiaan viivästyneen kiehumisen välttämiseksi. Kiehumisen viivästyneisessä 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	kesto minuutteina	Huomautuksia
Annosateria, valmisruoka (2 -3 lajia)		600 W,	5 - 8 min	
Juomat	125 ml 200 ml 500 ml	1000 W,	½ - 1 min 1 - 2 min 3 - 4 min	Laita astiaan lusikka. Älä kuumenna alkoholijuomia liikaa. Tarkista välillä.
Vauvanruoka, esim. maitopullo	50 ml 100 ml 200 ml	360 W, n.	½ - 1 min ½ - 1 min 1 - 2 min	Ilman tuttia tai korkkia. Sekoita aina kunnolla kuumentamisen jälkeen. Tarkista ehdottomasti lämpötila!
Keitto,	1 kuppi 2 kuppia 4 kuppia	à 175 g à 175 g à 175 g	600 W, 2 - 3 600 W, 3 - 4 600 W, 6 - 8	
Liha kastikkeessa	500 g	600 W,	7 - 10 min	Irrota lihaviipaleet toisistaan.
Pata	400 g 800 g	600 W,	5 - 7 min 7 - 8 min	
Vihannekset, 1 annos 2 annosta	150 g 300 g	600 W,	2 - 3 min 3 - 5 min	

Ruoan kypsentaaminen

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 kypsentaamisen jälkeen vielä 2 - 5 minuuttia.

	Määrä	Mikroaaltoteho, W Toiminta-aika, minuuteissa	Huomautuksia
Broileri, kokonainen, ilman sisäelimiä, tuore	1200 g	600 W, 22 - 25 min.	Käännä, kun puolet ajasta on kulunut.
Kalafilee, tuore	400 g	600 W, 7 - 12 min.	
Vihannekset, tuore	250 g	600 W, 5 - 10 min.	Leikkaa vihannekset samankokoisiksi palasiksi. Lisää 1 - 2 rkl. vettä 100 g vihanneksia kohti.
	500 g	600 W, 10 - 15 min.	
Lisukkeet, esim. peruna	250 g	600 W, 8 - 10 min.	Leikkaa perunat samankokoisiksi palasiksi. Lisää 100 g kohti 1-2 rkl vettä, sekoita.
	500 g	600 W, 12 - 15 min.	
	750 g	600 W, 15 - 22 min.	
Riisi	125 g	600 W, 4 - 6 + 180 W 14 - 16 min.	Lisää kaksinkertainen vesimäärä.
	250 g	600 W, 6 - 8 + 180 W 14 - 16 min.	
Makeat ruoat, esim. vanukas (instantti), hedelmät, kiisseli	500 ml	600 W, 5 - 7 min.	Sekoita vanukasta aika ajoin vispilällä 2 - 3 kertaa.
	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 alhaisempi mikroaaltoteho. Suuria määriä sulatettaessa, käännä elintarvikkeita useamman kerran.

Testiruoat normin EN 60705 mukaan

Tarkastuslaitokset tarkastavat mikroaaltouunien 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, 10-15 min	Laita pyrex-vuoka uunin pohjalle.
Kakkupohja, 475 g	600 W, 8-10 min	Pyrex, Ø 22 cm
Lihamureke, 900 g	600 W, 25-30 min	Pitkänmallinen pyrex-vuoka, 28 cm pitkä

Sulatus yksin mikrolla

Ruokalaji	Mikroaaltoteho W, kesto minuutteina	Huomautuksia
Liha, 500 g	Ohjelma 2, 500 g tai 180 W, 7 min + 90 W 8-12 min	Laita astia uunin pohjalle. Laita astia ritalälle.

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	80
Før montering	80
Veiledning om sikkerhet	80
Veiledning om mikrobølge	82
Årsaker til skader	84
Ditt nye apparat	85
Betjeningsfelt	85
Taster og indikasjoner	86
Ovnsrom	86
Tilbehør	87
Slå apparatet av og på	88
Før første gangs bruk	88
Stille inn klokkeslett	88
Rengjøring av tilbehør	89
Mikrobølgefunksjonen	89
Tips om kokekar	89
Mikrobølge-effekter	90
Innstilling av mikrobølge	90
1, 2, 3 - sekvensdrift	92
Stille inn sekvensdriften	92
Programautomatikk	93
Stille inn program	93
Veiledning til programautomatikken	95
Programtabell	96
Minne	97
Lagre innstillinger i minnefunksjonen	97

Innholdsfortegnelse

Starte minnefunksjonen	98
Endring av grunninnstillingene	99
Grunninnstillinger	99
Vedlikehold og rengjøring	100
Rengjøringsmidler	100
Det har oppstått en feil, hva kan du gjøre? ..	102
Bytte av stekeovnslampe	103
Kundeservice	105
Tekniske data	105
Miljøvennlig håndtering	106
Testet for deg i vårt prøvekjøkken	107
Opptining, oppvarming og koking med mikrobølgefunksjon	107
Tips for mikrobølge	112
Testretter iht. EN 60705	113

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.

Transport av apparatet

Ikke hold i dørhåndtaket når apparatet skal bæres/flyttes. Dørhåndtaket tåler ikke vekten av apparatet og kan brette.

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 tilberedning 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. 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. Alkoholdampen 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 sterk 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!
Varmeretter 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!

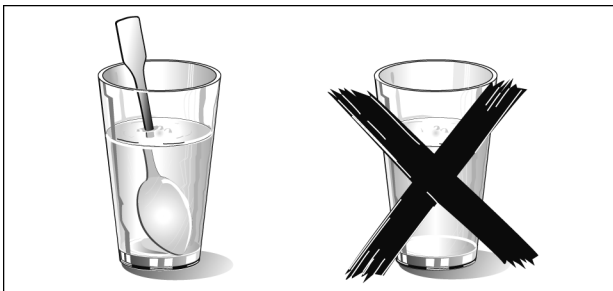
Emballasje som er lufttett, kan sprekke. Følg anvisningene på emballasjen. Bruk alltid grytekluter når du tar ut rettene.

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 keramikkbunnen.

Avkjøling 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.

Mikrobølgedrift 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*).

**Apparatdøren som
sitteplass og
oppbevaringssted**

Ikke sett deg på den åpne apparatdøren. Ikke sett fra deg bestikk eller tilbehør på apparatdøren.

Fuktige matvarer

Ikke oppbevar fuktige matvarer i lukket ovnsrom over lengre tid. Emaljen ødelegges.

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 tilleggsfunksjoner. 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
1000	Valg av mikrobølgeeffekt 1000 watt
 123	Valg av sekvensdrift
	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.

Ovnsrom

Kjølevifte

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

Tips

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

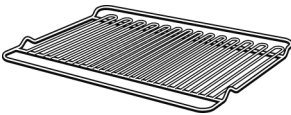
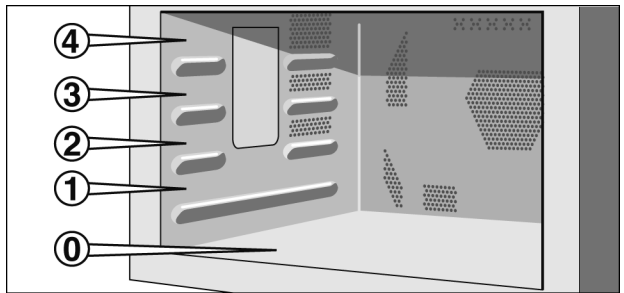
Det kan oppstå kondens på vinduet i døren, på innvendige vegger og på bunnen.

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

Tilbehør

Tilbehøret kan settes inn i apparatet i 4 forskjellige høyder.

Du kan plassere kokekar på bunnen av stekeovnen (høyde 0).



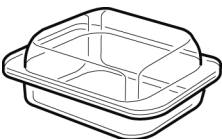
Rist

Til kokekar, kakeformer, grillstykker og dypfrosne retter.

Risten kan trekkes ut i to tredjedels lengde uten at den vipper ned. Det gjør det enkelt å ta ut rettene.

Ekstra tilbehør

Ekstra tilbehør fåes hos kundeservice eller i faghandelen.



Glassform HZ 915001

til surrede retter og gratenger som tilberedes i stekeovn. Spesielt godt egnet for programautomatikken.

Slå apparatet av og på

Slå av og på mikrobølgeovnen med tasten on/off.

Innkobling

Trykk på tasten on/off.

Velg ønsket driftstype.

- Tasten 90, 180, 360, 600 eller 1000 W = mikrobølgeeffekt
- Tasten $\vec{123}$ = sekvensdrift
- 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 lyser tre nuller og symbolene ►🕒 i displayet. Still inn klokkeslettet.

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

Skjule 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*.

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. 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.

Ueguede kokekar

Kokekar av metall er ikke egnet. Metall slipper ikke igjennom mikrobølgene. Matvarene blir ikke oppvarmet i lukkede metallkokekar.

Test av kokekar

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.

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
1000 W	til oppvarming av væske

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

Veiledning:

Mikrobølgeeffekten 1000 watt kan stilles inn i 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.

Bruk bare ildfaste kokekar som er egnet til mikrobølge.

Kokekar

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 $\vec{1}$ for den første sekvensdriften vises i indikasjonen.

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

Endringer er kun mulig før start. Trykk på tasten $\vec{123}$ til nummeret for sekvensdriften vises. Endre innstillingen.

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

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

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

Varigheten er telt ned

Endre innstilling

Åpne apparatdøren i mellomtiden

Stanse driften

Avbryte driften

Programautomatikk

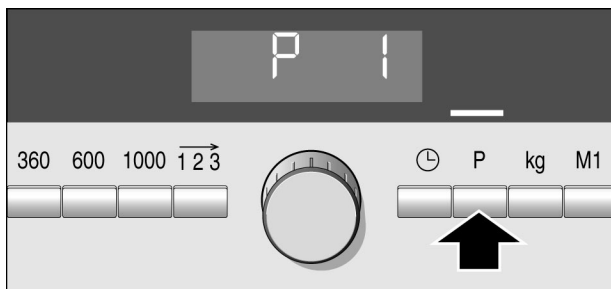
Med programautomatikken kan du enkelt tilberede retter. Du velger program og angir vekten på matvarene. Programautomatikken overtar de optimale innstillingene. Du kan velge blant 9 programmer.

Stille inn program

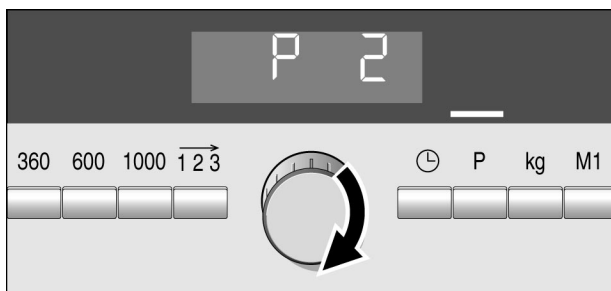
Velg et program, og still deretter inn på følgende måte.

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 ►|→| telles ned og er synlig 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.

Hvis du vil avbryte programmet

Trykk to ganger på stop-tasten 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 program- automatikken

Ta matvarene ut av emballasjen og vei dem først. Hvis du ikke kan angi den nøyaktige vekten, runder du den opp eller ned.

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

Sett matvarene inn i kald stekeovn.

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. glass- eller porselenstallerken.

Etter opptiningen må matvarene ettertine i 15-90 minutter for å få riktig temperaturutjevning.

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.

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 brystsidene ned, fjærkre i deler legges først med skinnsiden ned i kokekaret.

Skrelte poteter

Skjær i like store stykker. Tilsett én ss vann og litt salt per 100 g poteter.

Grønnsaker	Grønnsaker, ferske: Skjær i like store stykker. Tilsett én spiseskje vann per 100 g grønnsaker. Grønnsaker, frosne: Det er kun forvlede, ikke forhåndskokte grønnsaker som egner seg. Frosne grønnsaker med fløtesaus egner seg ikke. Tilsett 1 til 3 ss vann. Ikke tilsett vann ved tilberedning av spinat og rødkål.
Ris	Ikke bruk ferdigris i porsjonspakker. Tilsett to til to og en halv ganger vann til rismengden.
Fisk	Fiskefilet, fersk: Tilsett 1 til 3 ss vann eller sitronsaft.
Hviletider	Noen retter trenger i tillegg en hviletid i stekeovnen etter at programmet er avsluttet.

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

Programtabell

Progr.nr.	Egnede matvarer		Vektområde i kg	Kokekar på ovnsbunnen
Opptining				
1	Brød, helt*	Hvetebrød, grovbrød, fullkornbrød	0,20-1,50	Flatt, åpent kokekar
2	Kjøttdeig*	Kjøttdeig av okse, lam, svin	0,20-1,00	Flatt, åpent kokekar
3	Fjærkre i deler*	Kyllinglår, halv kylling	0,20-1,20	Flatt, åpent kokekar
4	Fiskefilet*	Filet av gjedde, torsk, uer, sei, gjørs	0,20-1,00	Flatt, åpent kokekar

* Ta hensyn til snusignalet.

Tilberedning

Progr.nr.		Egnede matvarer	Vektområde i kg	Kokekar på ovnsbunnen
5	Grønnsaker, ferske*	Blomkål, brokkoli, gulrøtter, kålrot, purre, paprika, squash	0,20-1,00	Lukket kokekar
6	Grønnsaker, frosne*	Blomkål, brokkoli, gulrøtter, kålrot, rødkål, spinat	0,20-1,00	Lukket kokekar
7	Skrelte poteter*	Faste, nokså faste eller melne poteter	0,20-1,00	Lukket kokekar
8	Ris, langkornet ris*		0,10-0,50	Høyt, lukket kokekar,
9	Dampe fersk fiskefilet*	Filet av gjedde, torsk, uer, sei, gjørs	0,20-1,00	Lukket kokekar

* Ta hensyn til snu- og omrøringssignalene.

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

De innstilte programmene forblir lagret, også etter et strøbrudd.

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
  Klokke-display  = på	Klokke-display  = av	Visning av klokkeslett
  Signaltonevarighet  = middels = 2 minutter	 = kort = 10 sekunder  = lang = 5 minutter	Signal etter at en varighet er utløpt
  Tastelyd:  = på	Tastelyd:  = av	Lyd som kommer hver gang du trykker på en tast
  Ventetid  = middels = 5 sekunder	 = kort = 2 sekunder  = lang = 10 sekunder	Ventetid mellom enkelte trinn etter en innstilling.

Forutsetning: Apparatet er slått av.

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

For å gjøre rengjøringen lettere

kan du slå på stekeovnslampen. Åpne ovnsdøren.

Område	Rengjøringsmidler
Fronten på apparatet	Varmt såpevann: Rengjør med en oppvaskklut og tørk av med en myk klut. Bruk ikke metall- eller glasskrape til rengjøring.
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 kald ovn.
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.
Glassdeksel til ovnslampen	Varmt såpevann: Rengjør med en oppvaskklut.
Glassruter	Glassrens: Rengjør med en oppvaskklut. Ikke bruk glasskrape.
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.
	Strømbrydd.	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. I displayet vises gjenstående varighet.	Etter innstillingen ble det ikke trykket på starttasten.	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.
	Starttasten ble ikke trykket inn.	Trykk på starttasten.
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.
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.

Feil	Mulig årsak	Tiltak/råd
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 "Er1".	Det er feil på temperaturføleren.	Ta kontakt med kundeservice.
I displayet vises feilmeldingen "Er11". "Tast fastklemt"	Tastene er skitne eller klemte 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.

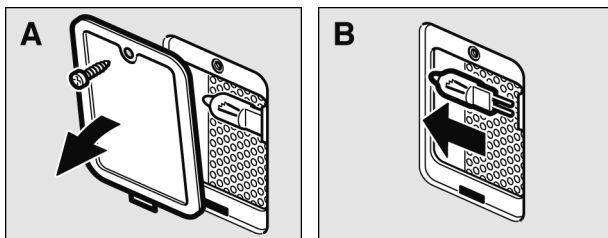
Bytte av stekeovnslampe

Du kan skifte stekeovnslampe selv. Halogenlamper på 25 W / 240 V som tåler høy temperatur, fås hos kundeservice eller i faghandelen.

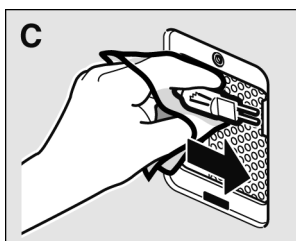
Ta alltid halogenlampe ut av pakken med en tørr klut. Dermed forlenges lampens levetid.

1. Skru ut sikringen i sikringsskapet eller trekk ut støpselet.
2. Åpne døren på apparatet.
Løsne de to skruene på høyre og venstre side på stekeovnen.

3. Legg et kjøkkenhåndkle i den kalde stekeovnen for å unngå skader.
Løft apparatet forsiktig ut.
4. Løsne skruene på lampedekselet på venstre sidevegg og ta det av. (Figur A)
Trek ut halogenlampen. (Figur B)



5. Sett inn den nye halogenlampen. (Figur C)



6. Skru på lampedekselet.
Apparatet monteres igjen i motsatt rekkefølge.
7. Ta ut kjøkkenhåndkleet. Skru inn sikringen i sikringsskapet igjen eller sett i støpselet.

Bytte glassdeksel

Dersom glassdekselet i stekeovnen er ødelagt, må det skiftes. Deksler får du hos kundeservice. Oppgi E-nummer og FD-nummer på apparatet.

Kundeservice

E-nummer og FD-nummer

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.

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

Typeskiltet med disse numrene finner du når du åpner døren på apparatet.

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	1180 W
Mikrobølgeeffekt	1000 W (IEC 60705)
Mikrobølgefrekvens	2450 MHz
Sikring	min. 10 A
Mål (H x B x D)	
- apparat	45,9 x 59,6 x 56,3 cm
- ovnsrom	24,2 x 44,5 x 34,7 cm
VDE-godkjent	
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
europiske 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 mikrobølgeeffekt som er best egnet til den retten du vil lage. 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.

Legg bakepapir på tilbehøret først etter forvarmingen.

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

Ha de frosne matvarene i et åpent kokekar.
Sett kokekaret på risten.

Snu eller rør rundt i maten 1 - 2 ganger underveis.
Store stykker bør snus flere ganger.

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

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

	Mengde	Mikrobølgeeffekt, watt Tid, minutter	Veiledning
Kjøtt i ett stykke av storfe, svin, kalv (med og uten ben)	800 g	180 W, 15 min. + 90 W, 15 - 25 min.	Vend flere ganger.
	1000 g	180 W, 20 min. + 90 W, 20 - 30 min.	
	1500 g	180 W, 25 min. + 90 W, 25 - 35 min.	
Kjøttstykker, eller skiver av storfe-, svine- eller kalvekjøtt	200 g	180 W, 5 - 8 min. + 90 W, 5 - 10 min.	Ta stykkene fra hverandre når de snus.
	500 g	180 W, 8 - 11 min. + 90 W, 10 - 15 min.	
	800 g	180 W, 12 - 15 min. + 90 W, 15 - 20 min.	
Kjøttdeig, blandet	200 g	180 W, 2 min. + 90 W, 5 - 10 min.	Fryses ned så flat som mulig. Snu flere ganger underveis og ta bort kjøtt som allerede er opptint.
	500 g	180 W, 8 min. + 90 W, 8 - 13 min.	
	800 g	180 W, 10 min. + 90 W, 15 - 20 min.	
Fjærkre/deler av fjærkre	600 g	180 W, 8 min. + 90 W, 10 - 15 min.	Vend flere ganger.
	1200 g	180 W, 15 min. + 90 W, 20 - 25 min.	
Fisk filet, fiskekotelett, skiver	400 g	180 W, 5 min. + 90 W, 10 - 15 min.	Opptinte deler tas fra hverandre.
Hel fisk	300 g	180 W, 3 min. + 90 W, 10 - 15 min.	Snu innimellom.
	600 g	180 W, 8 min. + 90 W, 15 - 25 min.	
Grønnsaker, f. eks. erter	300 g	180 W, 10 - 15 min.	
Frukt, f. eks. bringebær	300 g	180 W, 6 - 9 min.	Rør forsiktig rundt underveis og ta opptinte deler fra hverandre.
	500 g	180 W, 8 min. + 90 W, 5 - 10 min.	

	Mengde	Mikrobølgeeffekt, watt Tid, minutter	Veiledning
Smør	125 g 250 g	180 W, 1 min. + 90 W, 1 - 2 min. 180 W, 1 min. + 90 W, 2 - 4 min.	Fjern emballasjen fullstendig
Brød, helt	500 g 1000 g	180 W, 8 min. + 90 W, 5 - 10 min. 180 W, 12 min. + 90 W, 10 - 20 min.	Snu innimellom.
Kaker, tørre, f. eks. formkaker	500 g 750 g	90 W, 10 - 15 min. 180 W, 5 min. + 90 W, 10 - 15 min.	Ta kakestykkene fra hverandre når de snus. Bare egnet for kaker uten glasur eller krem.
Kaker, saftige f. eks. fruktkaker, ostekaker	500 g 750 g	180 W, 5 min. + 90 W, 15 - 20 min. 180 W, 7 min. + 90 W, 15 - 20 min.	Bare egnet for kaker uten glasur eller gelatin.

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.	

	Mengde	Mikrobølgeeffekt, watt Tid, minutter	Veiledning
Kjøtt med saus, f. eks. gulasj	500 g	600 W, 10 - 15 min.	Skil kjøttstykkene fra hverandre under omrøringen.
Fisk, f. eks. filetstykker	400 g	600 W, 10 - 15 min.	Tilsett evt. vann, sitronsaft eller vin.
Gratenger o.l., f. eks. lasagna, cannelloni	450 g	600 W, 10 - 15 min.	Bruk risten som underlag for kokekaret.
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 i watt varighet i minutter	Veiledning
Meny, porsjonsrett, ferdigrett (2 - 3 komponenter)		600 W, 5 - 8 min.	
Drikkevarer	125 ml 200 ml 500 ml	1000 W, ½ - 1 min. 1000 W, 1 - 2 min. 1000 W, 3 - 4 min.	Tilsett 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, ca. 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 4 kopper	à 175 g à 175 g à 175 g	600 W, 2 - 3 600 W, 3 - 4 600 W, 6 - 8	
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, W Tid, minutter	Veiledning
Kylling helt uten innmat, fersk	1200 g	600 W, 22 - 25 min.	Snus etter halvparten av tiden.
Fiskefilet, fersk	400 g	600 W, 7 - 12 min.	

	Mengde	Mikrobølgeeffekt, W Tid, minutter	Veiledning
Grønnsaker, ferske	250 g 500 g	600 W, 5 - 10 min. 600 W, 10 - 15 min.	Skjær grønnsakene i like store deler. Tilsett 1 - 2 ss vann per 100 g grønnsaker.
Tilbehør, f. eks. poteter	250 g 500 g 750 g	600 W, 8 - 10 min. 600 W, 12 - 15 min. 600 W, 15 - 22 min.	Skjær potetene i like store deler. 1-2 ss vann per 100 g tilsettes, rør om.
Ris	125 g 250 g	600 W, 4 - 6 + 180 W 14 - 16 min. 600 W, 6 - 8 + 180 W 14 - 16 min.	Tilsett dobbel væskemengde.
Søte retter, f. eks. pudding (pulver)	500 ml	600 W, 5 - 7 min.	Rør 2 - 3 ganger rundt i puddingen underveis med en visp.
frukt, kompott	500 g	600 W, 9 - 12 min.	

Tips for mikrobølge

Du finner ingen innstillingsinformasjon for mengden du vil tilberede.

Koketiden kan forlenges eller forkortes etter følgende enkle regel:

Dobbel mengde = nesten dobbelt så lang tid

Halv mengde = 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.

Testretter iht. EN 60705

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

Koking med kun mikrobølge

Rett	Mikrobølgeeffekt i W, varighet i minutter	Veiledning
Eggedosis med melk, 1000 g	600 W, 11-12 min. + 180 W, 10-15 min.	Sett pyrex-formen på stekeovnsbunnen.
Biskvi, 475 g	600 W, 8-10 min.	Pyrex-form, Ø 22 cm
Kjøttpudding, 900 g	600 W, 25-30 min.	Pyrex-brødform, 28 cm lang

Opptining med kun mikrobølge

Rett	Mikrobølgeeffekt i W, varighet i minutter	Veiledning
Kjøtt, 500 g	Program 2, 500 g eller 180 W, 7 min. + 90 W, 8-12 min.	Kokekaret må settes inn på bunnen av ovnen. Sett kokekaret på risten.

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	117
Före installation	117
Säkerhetsanvisningar	117
Anvisningar om mikrovågsugn	119
Skadeorsaker	121
Din nya enhet	122
Kontroller	122
Knappar och displayer	122
Ugnsutrymme	123
Tillbehör	124
Slår på och av enheten	125
Före första användning	125
Ställa klockan	125
Rengöra tillbehör	126
Mikrovågsugnen	126
Om kärl och formar	126
Mikro-effekter	127
Ställa in mikron	127
1,2,3-följdrift	129
Ställa in tillval	129
Programautomatik	130
Ställa in program	130
Anmärkning till automatikprogram	132
Programtabell	133
Memory	134
Spara inställningar i minnet	134

Innehållsförteckning

Aktivera minnet	135
Ändra grundinställningarna	136
Grundinställningar	136
Skötsel och rengöring	137
Rengöringsmedel	137
Vad gör du vid fel?	139
Byta ugnslampa	140
Kundtjänst	142
Tekniska data	142
Återvinning	143
Testat i vårt provkök	144
Upptining, uppvärmning och tillagning med mikrovågsugn	144
Tips om mikrovågsfunktionen	149
Provrätter enligt EN 60705	150

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.

Transportera enheten

Bär eller håll aldrig enheten i luckhandtaget. Handtaget håller inte för enhetens vikt och kan lossna.

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 tillagningskärl. 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 enheten 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!

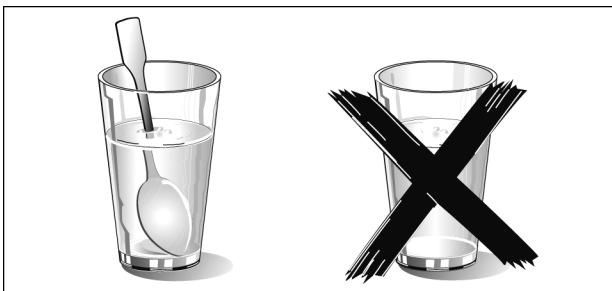
Förpackningen till vakuumpförpackade livsmedel kan explodera. Följ anvisningarna på förpackningen. Använd alltid grytlappar när du tar ut maten.

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 blir till vattenånga. Temperaturskillnaden kan ge skador på keramikbotten.

Avsvalning med öppen lucka

Låt ugnen svalna med stängd lucka. Kläm aldrig fast luckan. Även om luckan bara är lite öppen, så får intilliggande inredning skador så småningom.

Jättesmutsig tätning

Om ugnstätningen är jättesmutsig, så går ugnsluckan inte längre att stänga ordentligt vid användning. Inredningen runtom kan bli skadad. Håll alltid tätningen ren.

Använda enheten utan livsmedel

Slå bara på mikrofunktionen om det finns livsmedel i ugnsutrymmet. Använder du ugnen tom kan den bli överbelastad. Enda undantaget är korta fromtest, (se *Anvisningarna om formar*).

Ugnsluckan som sitt- eller avställningsyta

Ställ aldrig något på den öppna ugnsluckan och sitt inte på den. Ställ inga formar eller tillbehör på ugnsluckan.

Fuktiga livsmedel

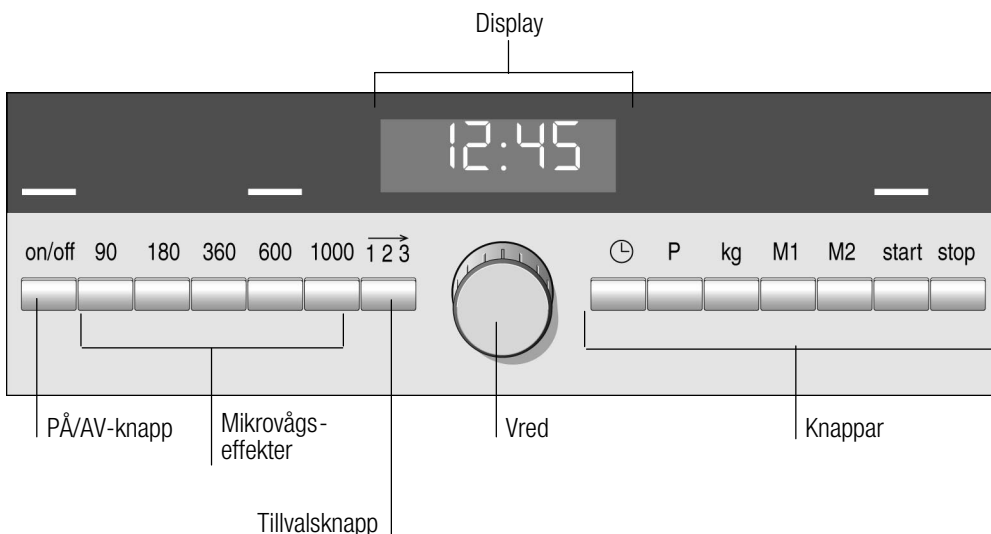
Långtidsförvara inte fuktiga livsmedel i stängd ugn. Emaljen blir skadad.

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.

Knapparna och displayen

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
1000	Ställer in mikroeffekt 1 000 W
 123	Väljer tillval
	Öppnar och stänger tidsfunktionen
P	Väljer program
kg	Ställer in vikt
M1 / M2	Väljer minne
start	Slår på funktionen
stop	Slår 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.

Ugnsutrymme

Kylfläkt

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

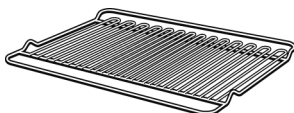
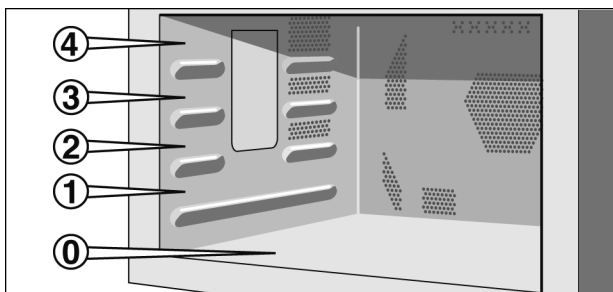
Obs!

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.

Tillbehör

Tillbehöret kan skjutas in på fyra olika falsar i enheten.
Du kan även ställa kärl på ugnens botten (fals 0).

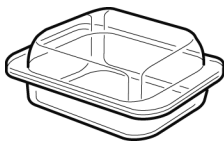


Galler

för kärl, kakformar, grillbitar och djupfrysta rätter.

Du kan dra ut gallret till två tredjedelar, utan att det välter. På så sätt kan du lätt ta ut maten ur ugnen.

Extratillbehör



Glasform HZ 915001

för grytstekar och gratänger som du tillagar i ugnen. Grytan är särskilt anpassad för programautomatiken.

Slår på och av enheten

Koppla på

on/off-knappen slår på och av mikron.

Tryck på knappen on/off.

Välj den funktion du vill ha.

- Ställ in mikroeffekt med 90, 180, 360, 600 eller 1 000 W-knappen
- $\vec{123}$ -knappen = tillvalsfunktion
- 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 klockan

► $\ominus$ -symbolerna och tre nollor lyser på displayen vid anslutning. Ställ klockan

1. Ställ klockan med vredet.
2. Tryck på $\ominus$ -knappen.
Klockan ställs.

Slå av klockan

Det går att slå av 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*.

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. 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 serveringskärl. Då slipper du lägga över maten sedan. Använd endast kärl med guld- eller silverdekor, om tillverkaren av dessa kärl garanterar att de är lämpliga för mikrovågsugnar.

Olämpliga kärl

Metallkärl är olämpliga. Metall släpper inte igenom mikrovågor. I till slutna metallkärl 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 kärl

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

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

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

Kärlen ska vara kalla eller ljumna. Om kärnen blir varma eller om gnistor bildas, tål inte kärnen 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
1 000 W	för att värma vätskor

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

Obs!

Mikrovågseffekten 1000 Watt kan ställas in för 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.

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.

Programautomatik

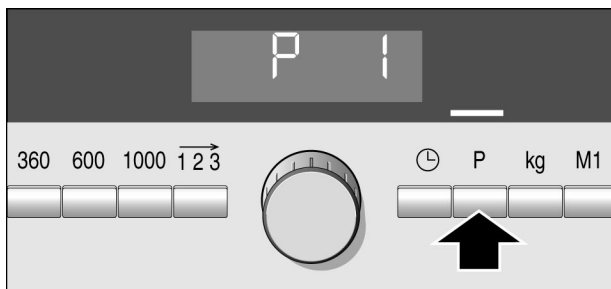
Med programautomatiken kan du enkelt tillaga maträtter. Du väljer program och anger maträttens vikt. Programautomatiken hämtar den optimala inställningen. Du kan välja mellan 9 program.

Ställa in program

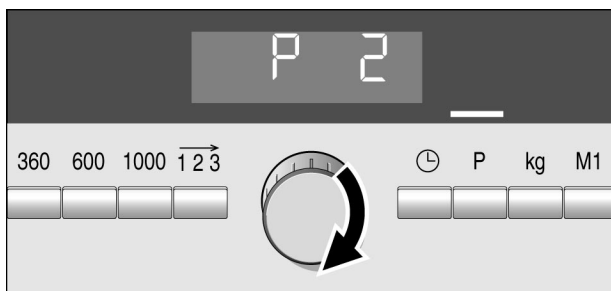
Så här ställer du in programmet du valt.

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 viktförslag 0,50 kg.



5. Ställ in vikten med vredet.



6. Tryck på startknappen.
Programmet går igång. Tillagningstiden ►I-►
räknar ned på displayen.

Programmet slår av

Enheten ger signal. Programmet är klart, enheten slår av uppvärmningen.
Slå av enheten med on/off-knappen eller ställ in igen.

Avbryta 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.

Anmärkning till automatikprogram

Ta ut livsmedlet ur förpackningen och väg det. Om man inte kan ange exakt vikt, anger man ungefärlig vikt.

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

Ställ in maten i den kalla ugnen.

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

Man kan inte ställa in vikter utanför viktområdet.

För många maträtter hörs en signal efter en stund. Vänd på livsmedlet eller rör om det.

Upptining

Platta till livsmedlen eller dela upp i portioner, frys in på -18 °C.

Lägg det djupfrysta livsmedlet i en låg form, t.ex. på en glas- eller porslinstallrik.

Låt maten temperaturutjämna i ytterligare 15 till 90 minuter efter upptining.

Vid upptining av kött, fågel eller fisk bildas vätska. Håll av vätskan när du vänder, återanvänd den inte och låt den inte komma i kontakt med andra livsmedel.

Tina bara upp så mycket bröd som går åt. Det håller sig inte färskt annars.

Ta bort redan upptinad köttfärs när du vänder.

Lägg hel fågel först med bröstet ned i formen, fågeldelar med skinnsidan ned i formen.

Skalad potatis

Skär i lika stora bitar. Tillsätt en matsked vatten och lite salt per 100 g potatis.

Grönsaker

Grönsaker, färska: Skär grönsakerna i lika stora bitar. Tillsätt en matsked vatten per 100 g.

Grönsaker, frysta: Använd bara förvållda, inte färdigkokta grönsaker. Programmet passar inte för djupfrysta, stuvade grönsaker. Tillsätt 1 till 3 matskedar vatten. Tillsätt inget vatten till spenat och rödkål.

Ris Använd inte ris i kokpåse.
Tillsätt två till två och en halv del vatten till en del ris.

Fisk Fiskfilé, färsk: Tillsätt 1 - 3 matskedar vatten eller citronsaft.

Vila Vissa maträtter behöver vila ytterligare i ugnen vid programslut.

Maträtt	Vila
Grönsaker	ca 5 minuter
Skalad potatis	ca 5 minuter. Håll först av resten av vattnet.
Ris	5 till 10 minuter
Köttfärslimpa	10 minuter

Programtabell

Prgmnr	Lämpliga livsmedel	Viktintervall i kg	Formen på ugnsbotten
Upptining			
1	Helt bröd*	Vetebröd, flerkornsbröd, fullkornsbröd	0,20 - 1,50 Plan, öppen form
2	Köttfärs*	Nöt-, lamm-, fläskfärs	0,20 - 1,00 Plan, öppen form
3	Fågeldelar*	Kycklinglår, halv kyckling	0,20 - 1,20 Plan, öppen form
4	Fiskfilé*	Filé av gädda, torsk, lax, rödfisk, gråsej, gös	0,20 - 1,00 Plan, öppen form
* Följ signalen om att du ska vända.			
Tillagning			
5	Grönsaker, färska*	Blomkål, broccoli, morötter, kålrabbi, purjolök, paprika, zucchini	0,20 - 1,00 Täckt form

Prgmnr		Lämpliga livsmedel	Viktintervall i kg	Formen på ugnsbotten
6	Grönsaker, frysta*	Blomkål, broccoli, morötter, kålrabbi, rödkål, spenat	0,20 - 1,00	Täckt form
7	Skalad potatis*	Fast, halvfast eller mjölig potatis	0,20 - 1,00	Täckt form
8	Ris, långkornigt ris*		0,10 - 0,50	Hög form
9	Ånga färsk fiskfilé*	Filé av gädda, torsk, lax, rödfisk, gråsej, gös	0,20 - 1,00	Täckt form

* Följ signalen om att du ska röra om eller vända.

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.

Spara ytterligare inställningar

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

Obs!

Inställda program ligger kvar i minnet även efter strömbrott.

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.
3. Tryck på startknappen.
Memory startar. Tillagningstiden **I→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
 1 Klockdisplay 1 = på	Klockdisplay 2 = av	Tidvisning
 2 Ljudsignal, längd 2 = medel = 2 minuter	1 = kort = 10 sekunder 3 = lång = 5 minuter	Signal när en tillagningstid löpt ut
 3 Knappton: 1 = på	Knappton: 2 = av	Kvitteringston vid knapptryck
 4 Väntetid 2 = medel = 5 sekunder	1 = kort = 2 sekunder 3 = 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 när som helst.

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

Skölj ur nya disktrasor noga innan du använder dem.

kan du tända ugnsbelysningen. Öppna luckan.

**För att underlätta
rengöringen**

Yta	Rengöringsmedel
Enhetens front	Varmvatten och diskmedel: Rengör med disktrasa och torka av med mjuk trasa. Använd inte metall- eller glasskrapa vid rengöring.
Rostfritt stål	Varmvatten och diskmedel: Rengör med disktrasa och torka av med mjuk trasa. Ta bort kalk-, fett-, stärkelse- och proteinfläckar 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 jättesmutsigt: 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.
Ugnslampglaset	Varmvatten och diskmedel: Rengör med disktrasa.
Luckor	Fönsterputs: Rengör med disktrasa. Använd inte glasskrapa.
Ta inte bort lucktätningen!	Varmvatten och diskmedel: Rengör med disktrasa, skrubba inte. Använd inte metall- eller glasskrapa vid rengöring.
Tillbehör	Varmvatten och diskmedel: Blötlägg och rengör med disktrasa eller borste.

Vad gör du vid fel?

Om fel uppstår är det oftast bara småsaker du behöver åtgärda. 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 enhetens säkring är hel.
	Användarfel.	Ta ur säkringen i proppskåpet. Slå på strömmen igen efter ca 10 sekunder.
Enheten är inte på. Det finns en tillagningstid på displayen.	Du tryckte inte på startknappen efter inställning.	Tryck på startknappen eller slå av enheten.
Enheten går inte igång.	Luckan är inte helt stängd.	Kontrollera så att det inte finns matrester runt ugnsluckan eller att något föremål är fastklämt.
	Du har inte tryckt på startknappen.	Tryck på startknappen.
Det tar längre tid än vanligt för maten att bli varm.	Du har valt för lågt mikroeffektläge.	Välj högre mikroeffektläge.
	Du har ställt in mer mat i ugnen än du brukar.	Dubbel mängd - nästan dubbelt så lång tid.
Enheten ger signal. Kolonet blinkar på displayen.	Enheten är i demoläge.	1. Tryck på $\overrightarrow{123}$ -knappen. 2. Håll P -knappen intryckt i 3 sekunder. Enheten slår av demoläge.
Enheten slår av strax efter start. Displayen visar felmeddelandet "H95".	Luckan är inte ordentligt stängd.	Öppna luckan igen och stäng den ordentligt. Kontakta service om det inte hjälper.

Fel	Möjlig orsak	Åtgärd/anmärkning
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".	Extrem överhettning (det brinner ev. inuti ugnen). För högt mikroeffektläge.	Öppna inte luckan, dra ur sladen eller slå av säkringen i proppskåpet, låt svalna.
Displayen visar felmeddelandet "Er18".	Tekniskt fel.	Kontakta service.



Risk för stötar!

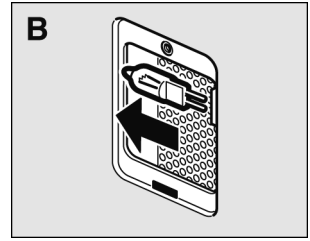
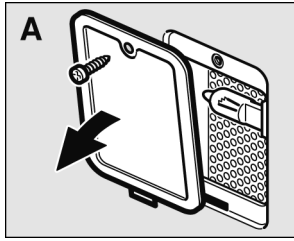
Reparationer som inte är fackmässigt utförda är farliga. Det är bara servicetekniker utbildad av tillverkaren som får göra reparationer.

Byta ugnslampan

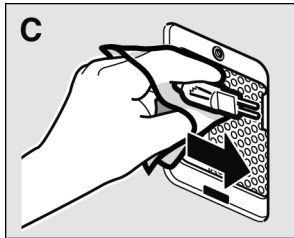
Ugnslampan kan bytas. Värmebeständig halogenlampan 25 W, 240 V kan beställas hos vår kundtjänst eller i fackhandeln.

Använd alltid en torr trasa när du tar ut den nya halogenlampan ur förpackningen. På så sätt förlänger du lampans livslängd.

1. Koppla ifrån säkringen i säkringslådan eller dra ur nätkontakten.
2. Öppna luckan.
Lossa de båda skruvarna till höger och vänster på ugnen.
3. Lägg en kökshandduk i den kalla ugnen för att undvika skador på ugnen.
Lyft försiktigt ut enheten.
4. Lossa skruven på lampskyddet på vänster sidovägg och ta bort skyddet. (Bild A)
Ta ut halogenlampan. (Bild B)



5. Sätt i den nya halogenlampan. (Bild C)



6. Skruva på lampskyddet.

Montera ihop enheten i omvänd ordningsföljd.

7. Ta ut kökshandduken. Koppla in säkringen i säkringslådan igen eller sätt i nätkontakten.

Byta lampglas

Om lampglaset i ugnen är skadat måste det bytas.

Lampglas kan beställas hos service. Ange enhetens E-nummer och FD-nummer.

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 syns 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

Strömförsörjning	220-240 V, 50 Hz
Max. totaleffekt	1 180 W
Mikroeffekt	1 000 W (IEC 60705)
Mikrovågsfrekvens	2 450 MHz
Avsäkring	min. 10 A
Mått (HxBxD)	
- utvändiga mått	45,9 x 59,6 x 56,3 cm
- ugnsutrymmet	24,2 x 44,5 x 34,7 cm
VDE-godkänd	ja
CE-märkt	ja

Enheten uppfyller kraven i standard EN 55011 resp. CISPR 11.

Den tillhör produktgrupp 2, klass B.

Grupp 2 betyder att den använder mikrovågor för att värma upp livsmedel.

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 ett urval rätter och de bästa inställningarna för dem. Vi visar vilken mikrovågsfunktion som passar maträtten bäst. Du får tips om kärl och tillagning.

Obs!

Tabellvärdena gäller alltid vid inskjutning i kallt och tomt tillagningsutrymme. Förvärm bara om det anges i tabellen.

Före användningen ska du ta ut alla tillbehör som inte behövs ur tillagningsutrymmet.

Lägg bakplåtspapper på tillbehöret efter förvärmningen.

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

Använd bifogade tillbehör. Övriga tillbehör går att beställa som extratillbehör hos din återförsäljare eller kundtjänst.

Använd alltid grytlapp när du tar ut varma tillbehör eller kärl ur tillagningsutrymmet.

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 djupfrysta i form utan lock. Ställ formen på gallret.

Vänd eller rör om i maten 1 - 2 gånger under tiden.
Vänd stora bitar flera gånger.

Vid upptining av kött, fågel eller fisk bildas vätska.
Håll av vätskan när du vänder, återanvänd den inte och låt den inte komma i kontakt med andra livsmedel.

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

	Mängd	Mikrovågseffektläge,watt Tid,minuter	Anvisningar
Hela köttbitar av nöt, fläsk, kalv (med och utan ben)	800 g 1000 g 1500 g	180 W, 15 min. + 90 W, 15 - 25 min. 180 W, 20 min. + 90 W, 20 - 30 min. 180 W, 25 min. + 90 W, 25 - 35 min.	Vänd flera gånger.
Kött i bitar eller skivor av nöt, fläsk, kalv	200 g 500 g 800 g	180 W, 5 - 8 min. + 90 W, 5 - 10 min. 180 W, 8 - 11 min. + 90 W, 10 - 15 min. 180 W, 12 - 15 min. + 90 W, 15 - 20 min.	Skilj på bitarna samtidigt som du vänder maten.
Köttfärs och blandfärs	200 g 500 g 800 g	180 W, 2 min. + 90 W, 5 - 10 min. 180 W, 6 min. + 90 W, 8 - 13 min. 180 W, 10 min. + 90 W, 15 - 20 min.	Platta helst till färsen innan den fryses. Vänd flera gånger och avlägsna redan upptinat kött.
Fågel	600 g 1200 g	180 W, 8 min. + 90 W, 10 - 15 min. 180 W, 15 min. + 90 W, 20 - 25 min.	Vänd flera gånger.
Fisk Filé, fiskkotletter, skivor	400 g	180 W, 5 min. + 90 W, 10 - 15 min.	Skilj på upptinade delar.
Hel fisk	300 g 600 g	180 W, 3 min. + 90 W, 10 - 15 min. 180 W, 8 min. + 90 W, 15 - 25 min.	Vänd med emellanåt.
Grönsaker, exempelvis ärtor	300 g	180 W, 10 - 15 min.	
Frukt, exempelvis hallon	300 g 500 g	180 W, 6 - 9 min. 180 W, 8 min. + 90 W, 5 - 10 min.	Rör om med jämna mellanrum och skilj på upptinade delar.
Smör	125 g 250 g	180 W, 1 min. + 90 W, 1 - 2 min. 180 W, 1 min. + 90 W, 2 - 4 min.	Tag bort förpackningen helt

	Mängd	Mikrovågseffektläge, watt Tid, minuter	Anvisningar
Bröd, helt	500 g 1000 g	180 W, 8 min. + 90 W, 5 - 10 min. 180 W, 12 min. + 90 W, 10 - 20 min.	Vänd med emellanåt.
Kakor, mjuka exempelvis sockerkaka	500 g 750 g	90 W, 10 - 15 min. 180 W, 5 min. + 90 W, 10 - 15 min.	Skilj på bitarna när du vänder dem. Endast för kakor utan glasyr, grädde eller kräm.
Kakor, saftiga exempelvis fruktkakor, kvargkakor	500 g 750 g	180 W, 5 min. + 90 W, 15 - 20 min. 180 W, 7 min. + 90 W, 15 - 20 min.	Endast för kakor utan glasyr eller gelatin.

Tina upp, värma upp eller tillaga djupfrysta maträtter

Ställ kärlet på ugnens botten.

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

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

Olika ingredienser i maträtten kan värmas upp olika snabbt.

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

Rör om eller vänd maträtterna 2 - 3 gånger.

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

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

	Mängd	Mikrovågseffektläge, watt Tid, minuter	Anmärkning
Färdig maträtt med 2-3 komponenter	300-400g	600 W, 8 - 13 min.	
Soppor	400 g	600 W, 8 - 12 min.	
Gryträtter	500 g	600 W, 10 - 15 min.	
Kött i sås, exempelvis gulasch	500 g	600 W, 10 - 15 min.	Skilj på köttbitarna när du rör om.
Fisk, exempelvis filébitar	400 g	600 W, 10 - 15 min.	Tillsätt ev. vatten, citronsaft eller vin.

	Mängd	Mikrovågseffektläge, watt Tid, minuter	Anmärkning
Gratängrätter, exempelvis lasagne, cannelloni	450 g	600 W, 10 - 15 min.	Ställ kärlet på gallret.
Tillbehör ris, pasta	250 g 500 g	600 W, 3 - 7 min. 600 W, 8 - 12 min.	Tillsätt lite vätska.
Grönsaker, exempelvis ärtor, morötter, broccoli	300 g 600 g	600 W, 7 - 11 min. 600 W, 14 - 17 min.	Håll i vatten så att det täcker kärlets botten.
Stuvad spenat	450 g	600 W, 10 - 15 min.	Tillaga utan att tillsätta vatten.

Värma upp maträtter

Ställ kärlet på ugnens botten.

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

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



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

Rör om eller vänd maträtterna flera gånger.
Kontrollera temperaturen.

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

	Mängd	Mikroeffekt, W tillagningstid i minuter	Anvisningar
Meny, tallriksupplägg, färdigmat (2 - 3 komponenter)		600 W, 5 - 8 min.	
Drycker	1¼ dl 2 dl 5 dl	1 000 W, ½ - 1 min. 1 000 W, 1 - 2 min. 1 000 W, 3 - 4 min.	Sätt en sked i koppen. Värm inte alkoholhaltiga drycker för mycket. Kontrollera då och då.

	Mängd	Mikroeffekt, W tillagningstid i minuter	Anvisningar
Barnmat, t.ex. små nappflaskor	½ dl 1 dl 2 dl	360 W, ca ½ min. 360 W, ½ - 1 min. 360 W, 1 - 2 min.	Utan napp eller lock. Skaka om ordenligt efter uppvärmning. Kolla alltid temperaturen!
Soppa, 1 kopp 2 koppar 4 koppar	à 175 g à 175 g à 175 g	600 W, 2 - 3 600 W, 3 - 4 600 W, 6 - 8	
Kött i sås	500 g	600 W, 7 - 10 min.	Dela på köttskivorna.
Gryta	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	Mikrovågseffektläge, W Tid, minuter	Anmärkning
Kyckling, helt utan inälvor, färsk	1200 g	600 W, 22 - 25 min.	Vänd efter halva tiden.
Fiskfilé, färsk	400 g	600 W, 7 - 12 min.	
Grönsaker, färska	250 g 500 g	600 W, 5 - 10 min. 600 W, 10 - 15 min.	Dela grönsakerna i jämnstora bitar. Tillsätt 1 - 2 msk vatten per 100 g grönsaker.

	Mängd	Mikrovågseffektläge, W Tid, minuter	Anmärkning
Tillbehör, exempelvis potatis	250 g	600 W, 8 - 10 min.	Dela potatisarna i jämnstora bitar. Tillsätt 1-2 msk vatten per 100 g, rör om.
	500 g	600 W, 12 - 15 min.	
	750 g	600 W, 15 - 22 min.	
Ris	125 g	600 W, 4 - 6 + 180 W 14 - 16 min.	Tillsätt dubbla mängden vätska.
	250 g	600 W, 6 - 8 + 180 W 14 - 16 min.	
Efterrätter, exempelvis pudding, frukt, kompott	500 ml	600 W, 5 - 7 min.	Rör om ordentligt i puddingen med en visp 2 - 3 gånger.
	500 g	600 W, 9 - 12 min.	

Tips om mikrovågs- funktionen

Du hittar inga inställningsuppgifter för den förberedda mängden mat.	Förläng eller förkorta tillagningstiderna enligt följande tumregel: Dubbel mängd = nästan dubbelt så lång tid Halv mängd = halva tiden
Maten är för torr.	Ställ in en kortare tillagningstid nästa gång eller välj en lägre mikrovågseffekt. Täck över maten och tillsätt mer vätska.
Maten är inte upptinad, varm eller tillagad när tiden har löpt ut.	Ställ in en längre tid. Större mängder och höga maträtter behöver längre tid i ugnen.
När tillagningstiden har löpt ut är maten för varm vid kärlets kanter, men inte färdig i mitten av kärlet.	Rör om emellanåt och välj lägre effekt och längre tillagningstid nästa gång.
Efter upptiningen är fågeln/fisken tillagad på utsidan, men fortfarande inte upptinad i mitten.	Välj en lägre mikrovågseffekt nästa gång. Vänd på livsmedlet som ska tinas flera gånger vid större mängder.

Provrätter enligt EN 60705

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

Tillagning bara med mikroeffekt

Maträtt	Mikroeffekt W, tillagningstid i minuter	Anvisningar
Äggstanning, 1 kg	600 W, 11-12 min. + 180 W, 10-15 min.	Ställ pyrexformen på ugnsbotten.
Rulltårta, 475 g	600 W, 8-10 min	Pyrex, Ø 22 cm
Köttfärslimpa, 900 g	600 W, 25-30 min	Avlång Pyrexform, 28 cm

Upptining bara med mikroeffekt

Maträtt	Mikroeffekt W, tillagningstid i minuter	Anvisningar
Kött, 500 g	Program 2, 500 g eller 180 W, 7 min. + 90 W, 8-12 min.	Ställ formen på ugnsbotten. Ställ formen på gallret.

[illegible]

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