

[da] Brugsanvisning	2
[fi] Käyttöohje	17
[no] Bruksveiledning	31
[sv] Bruksanvisning	45



HF35M562

Mikrobølgeovn
Mikroaaltouuni
Mikrobølgeovn
Mikro

SIEMENS

Vigtige sikkerhedsanvisninger	2	Pleje og rengøring	8
Årsager til skader.....	4	Rengøringsmidler	9
Deres nye apparat	5	Fejltabel	9
Betjeningsfelt	5	Fejltabel	9
Taster og display	5	Skifte ovnlampen	10
Ovnrum	5	Kundeservice	11
Tilbehør	5	E-nummer og FD-nummer.....	11
Tænde og slukke for apparatet	6	Tekniske data	11
Tænde.....	6	Miljøvenlig bortskaffelse	11
Slukke	6	Programautomatik	11
Inden den første ibrugtagning	6	Indstille program	11
Indstille klokkeslæt	6	Optø og tilberede med programautomatikken	12
Rense tilbehør	6	Testet i vores prøvekokken	13
Mikrobølgefunktionen	6	Optø, opvarme og tilberede med mikrobølgefunktion	13
Tips vedrørende fade og beholdere	6	Tips om mikrobølgefunktionen.....	15
Mikrobølgeeffekter.....	7	Prøveretter iht. EN 60705	16
Indstille mikrobølgefunktion.....	7	Tilberedning med mikrobølgefunktion, solo	16
1,2,3-seriedrift	7	Optøning med mikrobølgefunktion, solo.....	16
Indstille seriedrift.....	7		
Memory	8		
Gemme indstillinger i Memory	8		
Starte Memory	8		
Ændre grundindstillinger	8		
Grundindstillinger.....	8		

Der findes yderligere oplysninger om produkter, tilbehør, reservedele og services på internettet: **www.siemens.com** og Online-Shop: **www.siemens-eshop.com**

⚠ Vigtige sikkerhedsanvisninger

Læs denne vejledning omhyggeligt igennem. Det er en forudsætning for, at apparatet kan betjenes sikkert og korrekt. Opbevar brugs- og montagevejledningen til senere brug eller til kommende ejere af apparatet.

Dette apparat er udelukkende beregnet til indbygning. Overhold den specielle montagevejledning.

Kontroller apparatet, når det er pakket ud. Apparatet må ikke tilsluttes, hvis det har transportskader.

Apparater uden netstik må udelukkende tilsluttes af en autoriseret fagmand. Der kan ikke gøres krav gældende om garantiydelse ved skader, der skyldes forkert tilslutning.

Dette apparat er udelukkende beregnet til anvendelse i private husholdninger.

Apparatet må udelukkende anvendes til tilberedning af madretter og drikkevarer. Apparatet skal være under opsig, når det er i drift. Anvend kun apparatet indendørs.

Dette apparat kan benyttes af børn fra en alder af 8 år og af personer med reducerede fysiske, sensoriske eller

mentale evner eller manglende erfaring eller viden, hvis de er under opsig af en person, der er ansvarlig for deres sikkerhed, eller hvis de er blevet instrueret i sikker brug af apparatet og har forstået de farer og risici, der kan være forbundet med brugen af apparatet.

Børn må ikke bruge apparatet som legetøj. Rengøring og vedligeholdelse må ikke udføres af børn, med mindre de er over 8 år gamle og er under opsig.

Børn, som er under 8 år, skal altid befinde sig på sikker afstand af apparatet og dets tilslutningsledning.

Sørg for, at tilbehøret vender rigtigt, når det sættes i ovnen. Se *beskrivelsen af tilbehøret* i brugsanvisningen.

Brandfare!

- Brændbare genstande, som opbevares i ovnen, kan blive antændt. Opbevar aldrig brændbare genstande inde i apparatet. Luk aldrig ovndøren op, hvis der er røg inde i apparatet. Sluk for apparatet, træk

netstikket ud af kontakten, eller slå sikringen fra i sikringsskabet.

- Det er farligt og kan forårsage skader, hvis apparatet anvendes til formål, som det ikke er beregnet til.
Det er ikke tilladt at tørre madretter eller beklædningsgenstande eller at opvarme hjemmesko, puder med kerne- eller kornfyld, svampe, fugtige rengøringsklude eller lignende.
Selv efter flere timer kan f.eks. hjemmesko eller puder med kerne- eller kornfyld antændes. Apparatet må udelukkende anvendes til tilberedning af madretter og drikkevarer.
- Levnedsmidler kan antændes. Opvarm aldrig levnedsmidler i varmholdningsemballage.
Opvarm aldrig fødevarer i beholdere af kunststof, papir eller andre brændbare materialer uden at holde øje med dem. Indstil aldrig for høj mikrobølgeeffekt eller for lang tid. Følg anvisningerne i denne brugsanvisning.
Mikrobølgeovnen må aldrig bruges til tørring af fødevarer.
Optø eller opvarm ikke fødevarer med lavt vandindhold, som f.eks. brød, ved for høj mikrobølgeeffekt eller i for lang tid.
- Spiseolie kan antændes. Spiseolie uden indhold af andre ingredienser må aldrig opvarmes med mikrobølger.

Eksplodingsfare!

Væsker eller andre levnedsmidler i tæt lukkede beholdere kan eksplodere. Opvarm aldrig drikkevarer eller andre levnedsmidler i tæt lukkede beholdere.

Fare for alvorlige sundhedsskader!

- Ved mangelfuld rengøring kan apparatets overflade blive beskadiget. Der kan trænge mikrobølgeenergi ud. Rengør jævnligt apparatet, og fjern rester af levnedsmidler med det samme. Sørg altid for, at ovnrum, dørtætning og dørens anslag er rene. Se også kapitlet *Pleje og rengøring*.
- Der kan trænge mikrobølgeenergi ud, hvis døren eller dørtætningen er beskadiget. Benyt aldrig apparatet, hvis døren eller dørtætningen er beskadiget. Kontakt kundeservice.
- Der trænger mikrobølgeenergi ud af apparater, hvor afdækningen af kabinettet mangler. Fjern aldrig apparatets kabinet. Kontakt kundeservice, hvis der skal

udføres service eller reparationer af apparatet.

Fare for elektrisk stød!

- Fagligt ukorrekte reparationer er farlige. Reparationer må kun udføres af en kundeservicetekniker, der er uddannet af os. Det samme gælder udskiftning af tilslutningsledninger. Træk netstikket ud af kontakten, eller slå sikringen fra i sikringsskabet, hvis apparatet er defekt. Kontakt kundeservice.
- Isoleringen på ledninger i elektriske apparater kan smelte, hvis de berører varme dele. Sørg for, at tilslutningskablet ved elektriske apparater ikke kommer i kontakt med de varme dele.
- Indtrængende fugtighed kan forårsage et elektrisk stød. Anvend aldrig højtryksrensere eller dampstråler.
- Ved udskiftning af pæren i ovnbelysningen er alle kontakterne i lampens fatning strømførende. Træk derfor netstikket ud af kontakten, inden pæren skiftes, eller slå sikringen fra i sikringsskabet.
- Et defekt apparat kan forårsage et elektrisk stød. Tænd aldrig for et defekt apparat. Træk netstikket ud af kontakten, eller slå sikringen fra i sikringsskabet. Kontakt kundeservice.
- Apparatet arbejder med højspænding. Fjern aldrig apparatets kabinet.
- 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).

Fare for forbrænding!

- Tilbehør eller service bliver meget varmt. Brug derfor altid grydelapper til at tage tilbehør eller service ud af ovnrummet.
- Alkoholdampe kan antændes i det varme ovnrum. Tilbered aldrig retter med højt indhold af alkohol. Anvend kun små mængder drikkevarer med højt alkoholindhold. Luk apparatets dør forsigtigt op.
- Levnedsmidler med en hård skal eller skind kan eksplodere både under selve opvarmningen, og efter at den er afsluttet. Tilbered aldrig æg i skallen, og opvarm ikke hårdkogte æg. Tilbered aldrig skal- og krebsdyr. Stik et hul i blommen ved

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

- Varmen er ikke jævnt fordelt i babymaden. Opvarm aldrig babymad i tæt lukkede beholdere. Fjern altid låg eller sut. Efter opvarmning skal babymad omrøres eller omrystes godt. Kontroller temperaturen, inden barnet spiser af maden.
- Opvarmede levnedsmidler afgiver varme. Servicet kan blive meget varmt. Brug derfor altid grydelapper til at tage service eller tilbehør ud af ovnrummet.
- Hvis fødevarer er indpakket lufttæt, kan emballagen springe under opvarmning. Følg altid anvisningerne på emballagen. Brug altid grydelapper, når retten tages ud af ovnen.

Fare for skoldning!

- Der kan komme meget varm damp ud, når apparatets dør åbnes. Luk apparatets dør forsigtigt op. Hold børn på sikker afstand.
- Der kan opstå meget varm damp, hvis der hældes vand i det varme ovnrum. Hæld

Årsager til skader

Pas på!

- Gnistdannelse: Metal - f.eks. en ske i et glas - skal befinde sig mindst 2 cm væk fra ovnens vægge og dørens inderside. Gnister kan ødelægge den indvendige glastrude i ovndøren.
- Vand i det varme ovnrum: Hæld aldrig vand ind i ovnrummet, så længe det er varmt. Der opstår vanddamp. Keramikbundpladen kan blive beskadiget pga. den store temperatursforskel.
- Aluminiumsskåle: Der må ikke anvendes skåle af aluminium i apparatet. Apparatet bliver beskadiget, fordi der dannes gnister.
- Fugtige fødevarer: Opbevar ikke fugtige fødevarer i længere tid i det lukkede ovnrum. Emaljen bliver beskadiget. Opbevar ikke madretter i apparatet. Det kan medføre korrosion.
- 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.
- Apparatets dør som sidde- eller aflægningsplads: Brug aldrig den åbne ovndør til at stå eller sidde på. Brug ikke apparatets dør som fræsætningsplads for service eller tilbehør.
- Transport af apparatet: Brug aldrig dørgrebet til at løfte eller bære apparatet med. Dørgrebet kan ikke holde til apparatets vægt og kan knække af.
- Mikrobølgefunktion uden levnedsmidler: Apparatet bliver overbelastet, hvis det anvendes uden levnedsmidler i

aldrig vand ind i ovnrummet, så længe det er varmt.

- 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 under opvarmningen. På den måde undgås forsinket kogning.

Fare for tilskadekomst!

- Ridser i ovndørens glas kan få det til at springe. Anvend ikke glasskrabere, aggressive eller skurende rengøringsmidler.
- Uegnet service kan springe. 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. Anvend kun service, der er egnet til mikrobølger.

ovnrummet. Tænd aldrig for apparatet uden levnedsmidler i ovnrummet. Den eneste undtagelse fra dette er en kortvarig afprøvning af service (se kapitlet Mikrobølgefunktion, service).

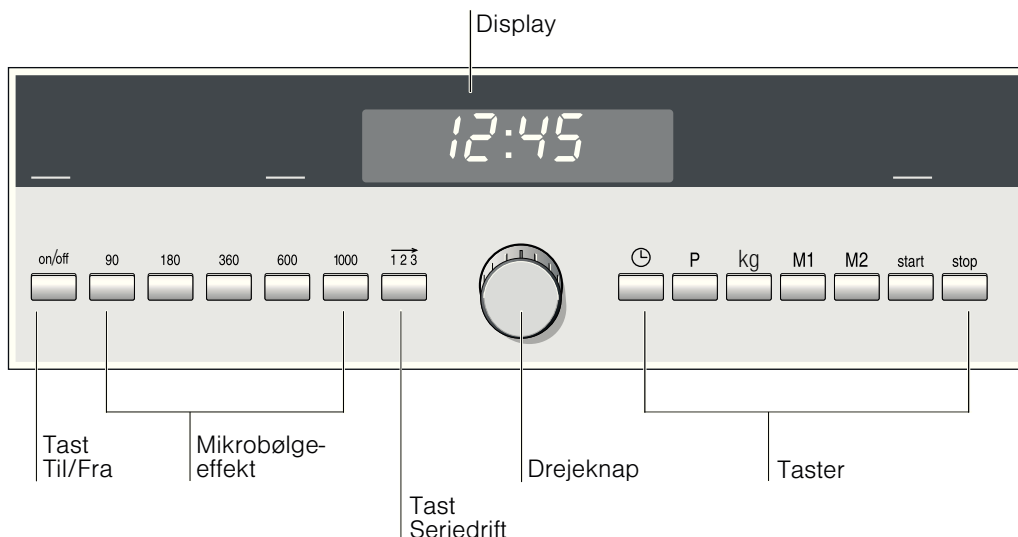
- Popcorn med mikrobølgefunkt.: Indstil aldrig en for høj mikrobølgeeffekt. Anvend maks. 600 watt. Læg altid popcornposen på en glastallerken. Drejetallerknen kan springe, hvis den bliver overbelastet.

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

De kan ændre alle foreslåede værdier og indstillingsværdier med drejeknappen.

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.

Tast	Anvendelse
on/off	Tænde og slukke for apparatet
90	Valg af mikrobølgeeffekt, 90 watt
180	Valg af mikrobølgeeffekt, 180 watt
360	Valg af mikrobølgeeffekt, 360 watt
600	Valg af mikrobølgeeffekt, 600 watt
1000	Valg af mikrobølgeeffekt, 1000 watt
→123	Valg af seriedrift
⌚	Åbne og lukke menuen Tidsfunktioner
P	Vælge program
kg	Valg af vægt
M1/M2	Valg af Memory
start	Start af drift
stop	Standse drift

Anvisninger

- Pilen ► foran det pågældende symbol angiver den tidsfunktion, der er aktiv i displayet. Undtagelse: Ved klokkeslæt lyser symbolet ⌚ kun, når det ændres.
- Lampen inde i ovnrummet lyser, når apparatet startes.

Ovnrum

Dette apparat er forsynet med en køleventilator.

Køleventilator

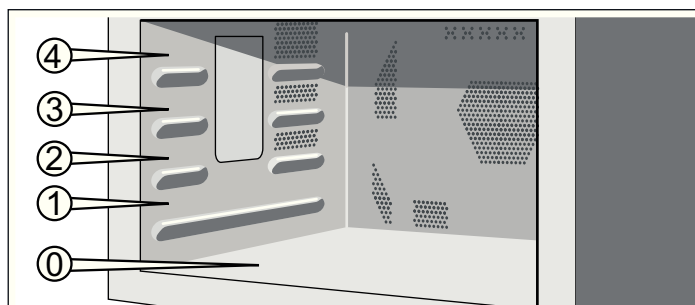
Apparatet er udstyret med en køleventilator. Ventilatoren kan køre videre, selv om der allerede er slukket for apparatet.

Anvisninger

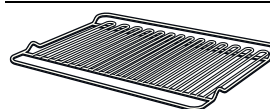
- Ved brug af mikrobølgefunktionen forbliver ovnrummet koldt. Alligevel tænder køleventilatoren. Den kan også køre videre, når mikrobølgefunktionen er afsluttet.
- Der kan opstå kondensvand indvendigt på ovnrude, vægge og bund. Dette er normalt og har ingen indflydelse på mikrobølgernes funktion. Tør kondensvandet af efter tilberedningen.

Tilbehør

Tilbehøret kan sættes ind i apparatet i 4 forskellige riller.



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



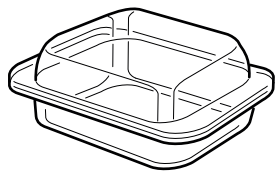
Rist

Til fade og beholdere, kageforme, grillretter og dybfrosne retter.

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

Ekstra tilbehør

Der kan fås mere tilbehør hos kundeservice eller i specialforretninger.



Glasstegefad HZ915001

Til gryde- og fadretter samt gratiner, som De tilbereder i ovnen. Det er især velegnet til programautomatikken.

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, = for en mikrobølgeeffekt
600 eller 1000 W

Tasten $\overrightarrow{123}$ = 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 og symbolerne ►🕒 i displayet.

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*.

Bemærk: 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 opvaskesvamp, inden De bruger det første gang.

Mikrobølgefunktionen

Mikrobølger bliver omdannet til varme i fødevarer. Der findes oplysninger om servicet, og om hvordan mikrobølgeovnen indstilles.

Bemærk: 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!

Gnistdannelse: Metal - f.eks. en ske i et glas - skal befinde sig mindst 2 cm væk fra ovnens vægge og dørens inderside. Gnister kan ødelægge den indvendige glasrude 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:

1. Sæt det tomme service ind i apparatet ½ til 1 minut ved maksimal effekt.
2. 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 opvarmning af sarte madvarer
600 W	Til opvarmning og tilberedning af retter
1000 W	Til opvarmning af væsker

Anvisninger

- Når De trykker på en tast, lyser den valgte effekt.
- De kan maksimalt indstille mikrobølgeeffekten 1000 watt til 30 minutter. Ved alle andre effekter er en tilberedningstid på op til 1 time og 30 minutter mulig.

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 tæller ned i displayet.

Tilberedningstid er udløbet

Der lyder et signal. Mikrobølgefunktionen er afsluttet. Sluk for apparatet med tasten **on/off**. De kan afbryde signalet før tiden med tasten .

Åbne apparatets dør under driften

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

Ændre tilberedningstid

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

Ændre mikrobølgeeffekt

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

Standse drift

Tryk på tasten **stop**, og driften standser.
Tryk på tasten **start**, og driften fortsætter.

Afbryde drift

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

Anvisninger

- 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.

Forme og tilbehør

Anvend altid varmebestandige gryder og pander, der er egnet til brug med mikrobølgefunktion.

Indstille seriedrift

1. Tryk på tasten **on/off**.
Apparatet er klar til brug.
2. Tryk på tasten .
- Tallet  for den første sekvens i seriedriften vises i displayet.
3. Indstil den første mikrobølgeeffekt og varighed.
4. Tryk på tasten .
- Tallet  for den anden sekvens i seriedriften vises.
5. Indstil den anden mikrobølgeeffekt og varighed.
6. Tryk på tasten .
- Tallet  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  for den første sekvens i seriedriften vises i displayet.

Tilberedningstid er udløbet

Der lyder et signal. Seriedrift er afsluttet. De kan afbryde signalet før tiden med tasten .

Ændre indstilling

Det er kun muligt at foretage ændringer, inden apparatet startes. Tryk på tasten  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**, når døren er blevet lukket. Driften fortsætter.

Standse drift

Tryk på tasten **stop**, og driften standser.
Tryk på tasten **start**, og driften fortsætter.

Afbryde drift

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

Memory

Memory giver mulighed for at gemme egne indstillinger og hente dem igen til enhver tid. 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 vises en foreslået tilberedningstid.
3. Indstil tilberedningstiden med drejeknappen.
4. Tryk på tasten **M1** eller **M2** i nogle sekunder, indtil der høres et signal.

Indstillingen er nu gemt og kan startes når som helst.

Gemme en anden indstilling

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

Bemærk: 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-indstillingen starter. Tilberedningstiden $I \rightarrow$ tælles ned i displayet.

Bemærk: 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 før tiden 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 flere forskellige grundindstillinger, som når som helst kan ændres.

Grundindstillinger

I tabellen findes alle grundindstillinger samt de mulige ændringer.

Grundindstilling	Valgmuligheder	Forklaring
$\odot$ I Urdisplay I = til	Urdisplay $\odot$ = fra	Visning af klokkeslæt
$\odot$ 2 Varighed af signal $\odot$ = mellem = 2 minutter	I = kort = 10 sekunder $\odot$ = lang = 5 minutter	Signal efter udløb af driftstid
$\odot$ 3 Tastelyd I = til	Tastelyd $\odot$ = fra	Bekræftelseslyd ved tryk på en tast
$\odot$ 4 Forskudt start $\odot$ = mellem = 5 sekunder	I = kort = 2 sekunder $\odot$ = lang = 10 sekunder	Tidsforsinkelse mellem de enkelte trin efter en indstilling

Forudsætning: Apparatet er slukket.

1. Tryk på tasten $\odot$ nogle sekunder.
I displayet vises den første grundindstilling.
2. Foretag ændring af grundindstillingen med drejeknappen.

3. Bekræft med tasten $\odot$.
I displayet vises den næste grundindstilling. De kan gennemgå alle grundindstillingerne med tasten $\odot$ og foretage ændringer med drejeknappen.
4. Hold til sidst tasten $\odot$ inde 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 damprenser til rengøringen.

Fare for forbrænding!

Rengør aldrig apparatet, lige efter det er blevet slukket. Lad det køle af.

Anvisninger

- Der er små farveforskelle på apparatets front, som skyldes de forskellige materialer som glas, kunststof eller metal.
- Skygger på glasruden, der virker som striber, er lysreflekser fra ovnlampen.
- Emalje indbrændes ved meget høje temperaturer. Derved kan der opstå små farveforskelle. Det er normalt og har ingen indflydelse på funktionen. Det er ikke muligt at emaljere kanterne helt på tynde bageplader. De kan derfor være ru. Korrosionsbeskyttelsen bliver ikke forringet af dette.
- De kan nemt fjerne ubehagelig lugt, som f.eks. efter tilberedning af fisk. Hæld et par dråber citronsaft i en kop vand. Sæt en ske i koppen for at undgå overopvarmning (stødkogning) af vandet. 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,
- aldrig hårde skure- eller rengøringssvampe
- ikke rengøringsmidler med højt indhold af alkohol.

Vask nye rengøringssvampe grundigt ud inden brug.

For at lette rengøringen kan ovnlampen tændes. Når ovndøren åbnes, tænder ovnbelysningen.

Område	Rengøringsmidler
Apparatets front	Varmt opvaskevand: Rengør med en opvaskesvamp, og tør efter med en blød klud. Anvend ikke rengøringsmidler til glas, 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 æggehvite 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 af rustfrit stål	Varmt opvaskevand eller eddike: Rengør med en opvaskesvamp, og tør efter med en blød klud. Ved kraftig tilsmudsning: Brug altid kun ovnrens, når ovnen er kold. Det er bedst at anvende en svamp af rustfrit stål. Anvend ikke ovnrens eller andre aggressive ovnrengøringsmidler eller skurende midler. Alle former for skure- eller grydesvampe er også uegnet. Disse midler ridser overfladen. Sørg for, at de indvendige flader er helt tørre.
Ovnglassene i ovndøren	Glasrengøringsmiddel: Brug en opvaskesvamp til rengøringen. Anvend ikke glasskrabere.
Glasafdækning over ovnbelysning	Varmt opvaskevand: Brug en opvaskesvamp til rengøringen.
Dørtætning Må ikke fjernes!	Varmt opvaskevand: Rengør med en opvaskesvamp. Der må ikke skures på ovtætningen. Anvend ikke metal- eller glasskrabere til rengøring.
Tilbehør	Varmt opvaskevand: Læg tilbehøret i blød, og rengør med en opvaskesvamp eller -børste.

Fejltabel

Hvis der opstår en fejl, kan dette ofte skyldes en bagatel. Forsøg selv at afhjælpe fejlen ved hjælp af tabellen, 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.

Fejltabel

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

Fare for elektrisk stød!

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

Fejl	Mulig årsag	Afhjælpning / anvisninger
Mikrobølgeovnen tænder ikke.	Døren er ikke lukket rigtigt.	Kontroller, om der sidder madrester eller fremmedlegemer klemmt fast i døren. Kontroller, at tætningsfladerne er rene. Kontroller, at dørtætningen ikke er blevet snoet.
	Der er ikke blevet trykket på tasten start.	Tryk på tasten start.
Madretterne bliver opvarmet langsommere end normalt.	Der er indstillet for lav mikrobølgeeffekt.	Vælg en højere effekt.
	Der er stillet en større mængde mad i ovnen end normalt.	Dobbelt mængde - næsten dobbelt så lang tid
	Maden var koldere end normalt.	Rør rundt i maden, eller vend den af og til.
Der lyder et signal. Kolon i displayet blinker.	Apparatet befinder sig i demomodus.	1. Tryk på tasten $\vec{123}$. 2. Tryk på tasten P i tre sekunder. Demomodus er deaktiveret.

Fejlmeddelelser

Ved nogle fejlmeddelelser kan De selv afhjælpe fejlen.

Fejlmeddelelse	Mulig årsag	Afhjælpning / Anvisning
I displayet vises fejlmeddelelsen "Er1", "Er4", "Er18", "E305".	Teknisk fejl.	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.

Skifte ovnlampen

Pæren i ovnbelysningen kan skiftes ud. De kan få temperaturbestandige halogenpærer 240 V, 25 W hos kundeservice eller forhandleren.

⚠ Fare for elektrisk stød!

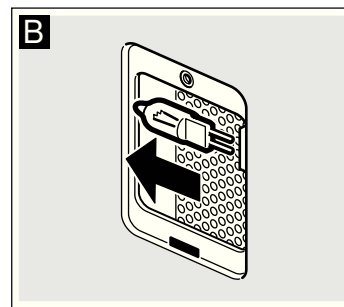
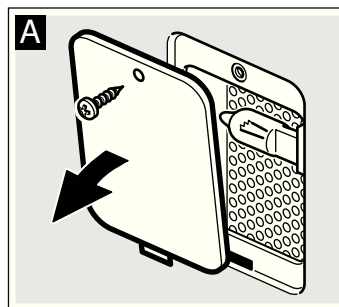
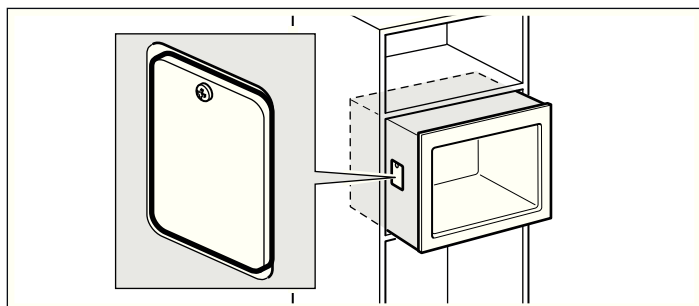
Pæren i ovnlampen må aldrig skiftes, når der er tændt for apparatet. Træk netstikket ud af kontakten, eller slå sikringen fra i sikringsskabet.

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

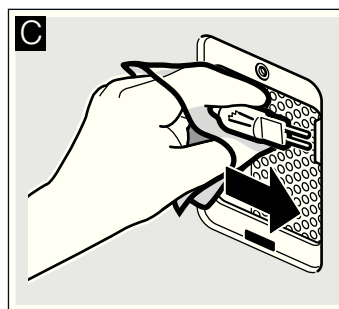
Sådan gør De

Bemærk: Før pæren i ovnrums kande udskiftes, skal apparatet tages ud. Følg montagevejledningen.

1. Slå sikringen fra i sikringsskabet, eller træk netstikket ud af kontakten.
2. Luk apparatets dør op.
Skrue belfæstingsskruerne i højre og venstre side af ovnen ud. Følg montagevejledningen.
3. Løft forsigtigt apparatet ud.
4. Skru skruen i lampeafdækningen på den venstre sidevæg ud, og tag afdækningen af. (Figur A) Træk halogenpæren ud. (Figur B)



5. Sæt den nye halogenpære i (figur C).



6. Skru lampeafdækningen på.
Sæt apparatet på plads igen i den omvendte rækkefølge.
7. Slå sikringen til i sikringsskabet igen, 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. Vi finder altid en passende løsning, også for at undgå unødige teknikerbesøg.

E-nummer og FD-nummer

Ved opkald er det vigtigt, at De oplyser produktnummeret (E-nr.) og produktionsnummeret (FD-nr.), så vi kan servicere Dem på kvalificeret vis. Typeskiltet med numrene findes inde i apparatet. Det er en god ide at skrive apparatets data og telefonnummeret til kundeservice her, så det er let at finde oplysningerne, hvis det skulle blive nødvendigt.

E-nr.	FD-nr.
Kundeservice ☎	

Bemærk, at serviceteknikerens besøg i tilfælde af fejlbetjening ikke er gratis, heller ikke i garantitiden.

Kontaktdataene for alle lande findes i vedlagte kundeservicefortegnelse.

Reparationsordre og rådgivning i tilfælde af fejl

DK 44 89 89 85

De kan altid stole på, at producenten har den største kompetence. Når reparationerne bliver udført af producenten, kan man være sikker på, at de bliver udført af uddannede serviceteknikere, som anvender originale reservedele.

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.

Tekniske data

Strømforsyning	220-240 V, 50 Hz
Maksimal samlet tilsluttet effekt	1180 W
Mikrobølge-effekt	1000 W (IEC 60705)
Mikrobølge-frekvens	2450 MHz
Sikring	min. 10 A

Mål (HxBxD)	
- Apparat	454 x 595 x 563,5 mm
- Ovnrum	236 x 445 x 348 mm

VDE-kontrolleret	ja
CE-mærke	ja

Miljøvenlig bortskaffelse

Emballagen skal bortskaffes korrekt iht. reglerne for miljøbeskyttelse.



Dette apparat er klassificeret iht. det europæiske direktiv 2012/19/EU om affald af elektrisk- og elektronisk udstyr (waste electrical and electronic equipment - WEEE).

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

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.

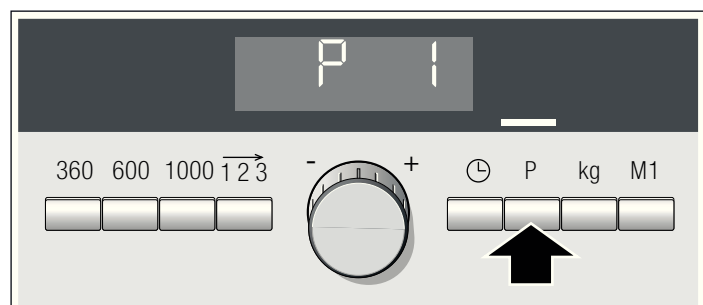
Eksempel på billedet: Program 2 med en vægt på 1 kg.

1. Tryk på tasten on/off.

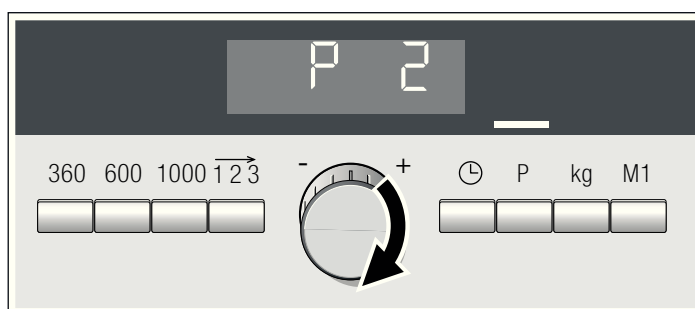
Apparatet er klar til brug.

2. Tryk på tasten P.

I displayet vises det første programnummer.



3. Vælg det ønskede programnummer med drejeknappen.

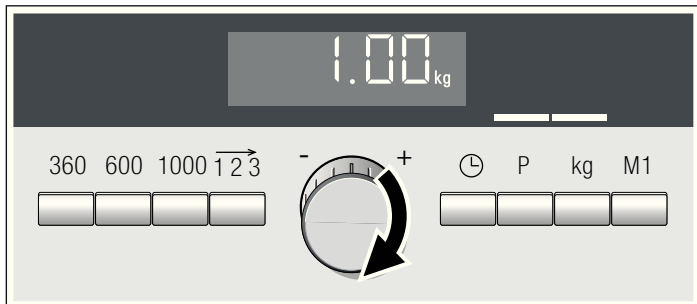


4. Tryk på tasten kg.

I displayet vises en foreslået vægt på 0,50 kilo.



5. Indstil vægten med drejeknappen.



6. Tryk på tasten start.

Programmet starter. Tilberedningstiden ►I→I 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 program

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

Ændre program

Efter start kan programnummer og vægt ikke længere ændres.

Ændre tilberedningstid

Driftstiden kan ikke ændres ved programautomatikken.

Optø og tilberede med programautomatikken

Anvisninger

- Tag fødevarerne ud af emballagen, og vej dem. Hvis det ikke er muligt at angive vægten nøjagtigt, skal De runde op hhv. ned.
- Brug altid beholdere til programmerne, der er egnede til mikrobølger, f.eks. fad af glas, keramik eller universalbradepanden. Følg anvisningerne om tilbehør i programtabellen.
- Sæt fødevarerne ind i ovnen, når den er kold.
- Efter disse anvisninger findes en tabel over egnede fødevarer, de respektive vægtområder samt det nødvendige tilbehør.
- Det er ikke muligt at indstille en vægt, der ligger udenfor vægtområderne.
- Ved mange af retterne lyder der et signal efter et stykke tid. Vend retten, eller rør rundt.

Optøning

Anvisninger

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

- Læg de frosne fødevarer på fladt service, f.eks. en glas- eller porcelænstallerken.
- Dæk sarte eller fremspringende dele med små stykker alufolie. På den måde undgår De, at de pågældende steder bliver færdigtilberedt for hurtigt. Pas på, at alufolien ikke rører ved væggene i ovnrummet.
- Lad fødevarerne tø i yderligere 10 til 90 minutter efter den egentlige optøning for at udligne temperaturen.
- Ved optøning af kød, fjerkræ eller fisk dannes der væde. Fjern væden, når fødevarerne vendes. Den optøede væde må aldrig anvendes til andre ting eller komme i berøring med andre fødevarer.
- Tø kun brød op i den mængde, der er behov for. Det bliver hurtigt tørt og kedeligt.
- Fjern optøet hakket kød, når kødet vendes.
- Læg først helt fjerkræ med brystsidens nedad, og fjerkrædele med skindsiden nedad på fadet. Dæk ben og vinger til med små stykker alufolie.

Hvide kartofler

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

Grøntsager

Anvisninger

- 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

Anvisninger

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

Fisk

Bemærk: Fiskefilet, frisk: 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

Program-nr.	Egnede madvarer		Vægtområde i kg	Service / tilbehør
Optøning				
1	Brød, helt*	Franskbrød, 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 retten.				
Tilberedning				
5	Grøntsager, friske*	Blomkål, broccoli, gulerødder, kålrabi, porrer, peberfrugter, squash	0,20 - 1,00	Tildækket

* Overhold signalerne til omrøring og til at vende retten.

Program-nr.		Egnede madvarer	Vægtområde i kg	Service / tilbehør
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.

Testet 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.

Anvisninger

- Angivelserne i tabellen gælder altid for isætning i en kold og tom ovn. Forvarm kun ovnen, hvis det er angivet i tabellerne. Tag inden anvendelsen alt det tilbehør ud af ovnrummet, som der ikke er brug for.
- Tidsangivelserne i tabellerne er retningsgivende værdier. De afhænger af fødevarernes kvalitet og beskaffenhed.
- Anvend det leverede tilbehør. Der kan fås ekstra tilbehør i specialbutikker eller hos kundeservice.
- Brug altid grydelapper, når De tager varmt tilbehør eller fade ud af ovnen.

Optø, opvarme og tilberede med mikrobølgefunktion

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

Tidsangivelserne i tabellerne er retningsgivende værdier. De afhænger af de anvendte fade, samt af fødevarernes kvalitet, temperatur og beskaffenhed.

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

De kan også tilberede andre mængder end dem, der er angivet i tabellerne. Tommelfingerregel:

Dobbelt mængde - næsten dobbelt varighed,
halv mængde - halv varighed.

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

Optøning

Anvisninger

- Sæt de frosne fødevarer på risten i et fad uden låg.
- Sarte områder, som f.eks. ben og vinger på kyllinger eller fedtkanten på stege, kan dækkes til med små stykker alufolie. Folien må ikke berøre ovnrummets vægge. Når halvdelen af optøningstiden er gået kan alufolien tages af.
- Vend retten eller rør rundt 1 til 2 gange under optøningen. Store stykker skal vendes flere gange. Fjern den væde, der opstår under optøningen, når fødevarerne vendes.
- Lad de optøede madvarer hvile yderligere i 10 til 60 minutter ved rumtemperatur, så temperaturen udlignes. Derefter kan indmaden tages ud af fjerkræ.

Optøning	Vægt	Mikrobølgeeffekt, i watt, tilberedningstid i minutter	Anvisning
Kød i hele stykker af okse, kalv eller svin (med og uden ben)	800 g	180 W, 15 min. + 90 W, 15-25 min.	Vend flere gange
	1 kg	180 W, 20 min. + 90 W, 20-30 min.	
	1,5 kg	180 W, 25 min. + 90 W, 25-30 min.	
Kød i stykker eller skiver af okse, kalv eller svin	200 g	180 W, 5-8 min. + 90 W, 5-10 min.	Skil optøede dele fra hinanden, når de vendes
	500 g	180 W, 8-11 min. + 90 W, 10-15 min.	
	800 g	180 W, 12-15 min. + 90 W, 15-20 min.	
Hakket kød, blandet	200 g	90 W, 10-15 min.	Vend flere gange, og fjern optøet kød
	500 g	180 W, 5 min. + 90 W, 10-15 min.	
	800 g	180 W, 10 min. + 90 W, 15-20 min.	
Fjerkræ eller fjerkrædele	600 g	180 W, 8 min. + 90 W, 10-15 min.	Vend flere gange
	1,2 kg	180 W, 15 min. + 90 W, 20-25 min.	
Fiskefilet, fiskekotelet eller -skiver	400 g	180 W, 5 min. + 90 W, 10-15 min.	Skil optøede dele fra hinanden
Fisk, hel	300 g	180 W, 3 min. + 90 W, 10-15 min.	Vend af og til
	600 g	180 W, 8 min. + 90 W, 15-20 min.	
Grøntsager, f.eks. ærter	300 g	180 W, 10-15 min.	
Frugt, f.eks. hindbær	300 g	180 W, 6-9 min.	Rør forsigtigt rundt af og til, og skil optøede dele fra hinanden
	500 g	180 W, 8 min. + 90 W, 5-10 min.	
Smør, optøning	125 g	180 W, 1 min. + 90 W, 1-2 min.	Fjern emballagen helt
	250 g	180 W, 1 min. + 90 W, 2-4 min.	

Optøning	Vægt	Mikrobølgeeffekt, i watt, tilberedningstid i minutter	Anvisning
Brød, helt	500 g	180 W, 8 min. + 90 W, 5-10 min.	Vend af og til
	1 kg	180 W, 12 min. + 90 W, 10-20 min.	
Tørkager, f.eks. rørekage	500 g	90 W, 10-15 min.	Kun til kager uden glasur, fløde eller creme. Skil de enkelte stykker kage fra hinanden
	750 g	180 W, 5 min. + 90 W, 10-15 min.	
Kage, fugtigt fyld, f.eks. frugtkage, kvarkkage	500 g	180 W, 5 min. + 90 W, 15-20 min.	Kun til kager uden glasur, fløde eller husblas
	750 g	180 W, 7 min. + 90 W, 15-20 min.	

Optø, opvarme eller tilberede dybfrosne retter

Anvisninger

- Tag færdigretter ud af emballagen. Opvarmningen sker hurtigere og bliver jævner fordelt i fad og beholdere, der egner sig til mikrobølger. De enkelte dele af retterne kan blive opvarmet med forskellig hastighed.
- Flade retter bliver hurtigere tilberedt end høje. Fordel derfor retterne så fladt som muligt i fadet. Fødevarer må ikke lægges i lag oven på hinanden.

- Dæk altid retterne til. Brug en tallerken eller specialfolie til mikrobølger, hvis De ikke har et låg, der passer til fadet.
- Vend retterne, eller rør rundt i dem 2 til 3 gange.
- Lad retterne hvile i yderligere 2 til 5 minutter efter opvarmningen for at udligne temperaturen.
- Brug altid grydehandsker eller grydelapper, når De tager servicet ud.
- Retternes egen smag bliver stort set bevaret. Derfor kan der spares på både salt og krydderier.

Bemærk: Stil fad og beholdere på bunden af ovnrummet.

Optø, opvarme eller tilberede dybfrosne retter	Vægt	Mikrobølgeeffekt, i watt, tilberedningstid i minutter	Anvisninger
Menu, tallerkenret, færdigret (2-3 komponenter)	300-400 g	600 W, 8-13 min.	
Suppe	400 g	600 W, 8-12 min.	
Sammenkogte retter	500 g	600 W, 10-15 min.	
Kødskiver eller -stykker i sauce, f.eks. gullasch	500 g	600 W, 10-15 min.	Skil kødstykkerne fra hinanden, når der røres rundt
Fisk, f.eks. filetstykker	400 g	600 W, 10-15 min.	Tilsæt evt. vand, citronsaft eller vin
Gratin, f.eks. lasagne, cannelloni	450 g	600 W, 10 -15 min.	Brug risten til at stille servicet på.
Tilbehør, f.eks. ris, pasta	250 g	600 W, 3-7 min.	Tilsæt lidt væske
	500 g	600 W, 8-12 min.	
Grøntsager, f.eks. ærter, broccoli, gulerødder	300 g	600 W, 7-11 min.	Hæld vand i fadet, så bunden er dækket
	600 g	600 W, 14-17 min.	
Spinat med fløde	450 g	600 W, 10-15 min.	Tilbered uden tilsætning af vand

Opvarme madretter

⚠ 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.



Pas på!

Metal - f.eks. en ske i et glas - skal befinde sig mindst 2 cm væk fra ovns vægge og dørens inderside. Gnister kan ødelægge den indvendige glsrude i ovndøren.

Anvisninger

- Tag færdigretter ud af emballagen. Opvarmningen sker hurtigere og bliver jævner fordelt i fad og beholdere, der egner sig til mikrobølger. De enkelte dele af retterne kan blive opvarmet med forskellig hastighed.
- Dæk altid retterne til. Brug en tallerken eller specialfolie til mikrobølger, hvis De ikke har et låg, der passer til fadet eller beholderen.
- Vend retterne, eller rør rundt i dem flere gange. Kontroller også temperaturen.
- Lad retterne hvile i yderligere 2 til 5 minutter efter opvarmningen for at udligne temperaturen.
- Brug altid grydehandsker eller grydelapper, når De tager servicet ud.

Bemærk: Stil fad og beholdere på bunden af ovnrummet.

Opvarme madretter	Vægt	Mikrobølgeeffekt, i watt, tilberedningstid i minutter	Anvisninger
Menu, tallerkenret, færdigret (2-3 komponenter)		600 W, 5-8 min.	-

Opvarme madretter	Vægt	Mikrobølgeeffekt, i watt, tilberedningstid i minutter	Anvisninger
Drikkevarer	125 ml	1000 W, ½-1 min.	Sæt en ske i glasset, alkoholholdige drikke må ikke overopvarmes; kontroller af og til
	200 ml	1000 W, 1-2 min.	
	500 ml	1000 W, 3-4 min.	
Babymad, f.eks. sutteflasker	50 ml	360 W, ca. ½ min.	Stil sutteflasken uden sut eller låg på ovnbunden, omryst eller omrør grundigt efter opvarmningen; kontroller altid temperaturen
	100 ml	360 W, ½-1 min.	
	200 ml	360 W, 1-2 min.	
Suppe 1 kop	à 175 g	600 W, 2-3 min.	-
Suppe, 2 kopper	à 175 g	600 W, 3-4 min.	-
Suppe, 4 kopper	à 175 g	600 W, 6-8 min.	-
Kød i sauce	500 g	600 W, 7-10 min.	Skil de enkelte stykker kød fra hinanden
Sammenkogt ret	400 g	600 W, 5-7 min.	-
	800 g	600 W, 7-8 min.	-
Grøntsager, 1 portion	150 g	600 W, 2-3 min.	-
Grøntsager, 2 portioner	300 g	600 W, 3-5 min.	-

Tilberede madretter

Anvisninger

- Flade retter bliver hurtigere tilberedt end høje. Fordel derfor retterne så fladt som muligt i fadet. Fødevarer må ikke lægges i lag oven på hinanden.
- Tilbered retter i fade eller beholdere med låg. Brug en tallerken eller specialfolie til mikrobølger, hvis De ikke har et låg, der passer til fadet.

- Retternes egen smag bliver stort set bevaret. Derfor kan der spares på både salt og krydderier.
- Lad retterne hvile i yderligere 2 til 5 minutter efter tilberedningen for at udligne temperaturen.
- Brug altid grydehandsker eller grydelapper, når De tager servicet ud.

Tilberede madretter	Vægt	Mikrobølgeeffekt, i watt, tilberedningstid i minutter	Anvisninger
Hel kylling, fersk, uden indmad	1,2 kg	600 W, 22-25 min.	Vend efter halvdelen af tiden
Fiskefilet, fersk	400 g	600 W, 7-12 min.	-
Grøntsager, friske	250 g	600 W, 5-10 min.	Skær grøntsagerne ud i ensartede stykker. Tilsæt 1 til 2 spsk. vand pr. 100 g grøntsager; rør rundt af og til
	500 g	600 W, 10-15 min.	
Kartofler	250 g	600 W, 8-10 min.	Skær kartoflerne i ensartede stykker; Tilsæt 1 til 2 spsk. vand pr. 100 g; rør rundt af og til
	500 g	600 W, 12-15 min.	
	750 g	600 W, 15-22 min.	
Ris	125 g	600 W, 4-6 min. + 180 W, 14-16 min.	Tilsæt den dobbelte mængde væske
	250 g	600 W, 6-8 min. + 180 W, 14-16 min.	
Desserter, f.eks. budding (pulver)	500 ml	600 W, 5-7 min.	Rør buddingen godt igennem med et piskeris 2-3 gange
Frugt, kompot	500 g	600 W, 9-12 min.	-

Tips om mikrobølgefunktionen

Der findes ingen indstillingsangivelse til den aktuelle fødevarer-mængde.	Forlæng eller reducer tilberedningstiderne efter følgende tommelfingerregel: Dobbelt mængde = næsten dobbelt så lang tid halv mængde = halv tid
Retten er blevet tør.	Vælg en kortere tilberedningstid næste gang, eller indstil til en lavere mikrobølgeeffekt. Dæk retten til, og hæld mere væske ved.
Efter udløb af den indstillede tid er retten endnu ikke tøet op, varm eller færdigtilberedt.	Indstil en længere tid. Større mængder eller højere madretter skal have længere tid
Når tilberedningstiden er udløbet, er madretten for varm ved kanten men er ikke færdig i midten.	Rør rundt i retten med jævne mellemrum, og vælg en lavere effekt og en længere tilberedningstid næste gang.
Efter optøningen er fjerkræet eller kødet varmt på ydersiden, men det er ikke tøet op i midten.	Vælg en lavere mikrobølgeeffekt næste gang. Vend også ved større mængder de frosne madvarer flere gange under optøningen.

Prøveretter iht. EN 60705

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

Ifølge standarden EN 60705, IEC 60705 eller DIN 44547 og EN 60350 (2009)

Tilberedning med mikrobølgefunktion, solo

Ret	Mikrobølgeeffekt, watt, tilberedningstid i minutter	Bemærk
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-form Ø 22 cm.
Forloren hare, 900 g	600 W, 25-30 min.	Firkantet Pyrex-form, 28 cm lang

Optøning med mikrobølgefunktion, solo

Ret	Mikrobølgeeffekt, watt, tilberedningstid i minutter	Bemærk
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.

Tärkeitä turvaohjeita	17
Vahinkojen syyt	19
Uusi laitteesi	20
Ohjauspaneeli.....	20
Valitsimet ja näyttö.....	20
Uunitila	20
Varusteet.....	20
Laitteen kytkeminen päälle ja pois päältä	21
Kytkeminen päälle	21
Kytkeminen pois päältä	21
Ennen ensimmäistä käyttöä	21
Kellonajan asetus.....	21
Varusteiden puhdistus	21
Mikroaaltouuni.....	21
Ohjeita astioista.....	21
Mikroaaltotehot.....	21
Mikroaaltokäytön säätäminen.....	22
1,2,3-sarjakäyttö	22
Sarjakäytön säätäminen	22
Muistitoiminto Memory	22
Asetusten tallentaminen muistiin	22
Muistitoiminnon käynnistäminen	23
Perusasetusten muuttaminen	23
Perusasetukset.....	23

Hoito ja puhdistus	23
Puhdistusaine	23
Häiriötaulukko	24
Häiriötaulukko.....	24
Uunilampun vaihto	25
Huoltopalvelu.....	25
Mallinumero ja sarjanumero	25
Tekniset tiedot.....	26
Ympäristöystävällinen hävittäminen	26
Ohjelma-automaattikka	26
Ohjelman säätäminen.....	26
Sulatus ja kypsennys ohjelma-automaattikan avulla	27
Testattu koekeittiössämme	28
Sulatus, kuumennus ja kypsennys mikrossa	28
Vihjeitä mikroaaltouunin käytöstä	30
Testiruoat normin EN 60705 mukaan	30
Kypsennys yksin mikrolla.....	30
Sulatus yksin mikrolla	30

Lisätietoja tuotteista, varusteista, varaosista ja palveluista löydät Internetistä: **www.siemens-home.fi** ja Online-Shopista: **www.siemens-eshop.com**

⚠ Tärkeitä turvaohjeita

Lue tämä käyttöohje huolellisesti. Vasta sitten voit käyttää laitettasi turvallisesti ja oikein. Säilytä käyttö- ja asennusohje myöhempää käyttöä tai seuraavaa käyttäjää varten.

Tämä laite on tarkoitettu ainoastaan kalusteeseen asennettavaksi. Noudata asennusohjeita.

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

Ilman pistoketta olevan laitteen saa liittää vain valtuutettu asentaja. Takuu ei kata virheellisestä liittämisestä johtuvia vaurioita.

Tämä laite on tarkoitettu yksityisille kotitalouksille ja kodinomaiseen ympäristöön. Käytä laitetta vain ruokien ja juomien valmistukseen. Pidä laitetta käytön aikana silmällä. Käytä laitetta vain suljetuissa tiloissa.

Laitetta voivat käyttää yli 8-vuotiaat lapset ja henkilöt, joiden fyysiset ominaisuudet, aistit tai henkiset valmiudet ovat rajoittuneet tai joilta puuttuu tarvittava kokemus ja osaaminen, jos heitä valvoo heidän turvallisuudestaan vastaava henkilö tai heitä

on opastettu laitteen turvallisessa käytössä ja he ovat ymmärtäneet laitteen vaarat.

Lapset eivät saa leikkiä laitteella. Lapset eivät saa puhdistaa tai huoltaa laitetta, paitsi jos he ovat täyttäneet 8 vuotta ja heidän toimiaan valvotaan.

Pidä alle 8-vuotiaat lapset poissa laitteen ja liitäntäjohton läheltä.

Laita varuste aina oikein päin uunitilaan.
Katso varusteita koskeva kuvaus käyttöohjekirjassa.

Palovaara!

- Uunitilassa säilytettävät, palavat esineet voivat syttyä palamaan. Älä säilytä palavia esineitä uunitilassa. Älä avaa laitteen luukua, jos laitteesta tulee savua. Kytke laite pois päältä ja irrota verkkopistoke tai kytke sulake sulakerasiassa pois päältä.
- Laitteen määräysten vastainen käyttö on vaarallista ja voi aiheuttaa vaurioita. Elintarvikkeiden tai vaatteiden kuivaaminen, tuhveleiden, jyvä- tai viljatyynyjen, pesusienten, kosteiden pesukintaiden tai vastaavien lämmittäminen on kielletty.

Esimerkiksi lämmitetyt tohvelit, jyvä- tai viljatynnyt voivat syttyä palamaan vielä tuntien kuluttua. Käytä laitetta vain ruokien ja juomien valmistukseen.

- Elintarvikkeet voivat syttyä palamaan. Älä lämmitä elintarvikkeita lämpimänäpito-pakkauksissa. Älä lämmitä elintarvikkeita muovi-, paperi- tai muissa helposti palavissa astioissa ilman valvontaa. Älä säädä liian korkeaa mikroaaltotehoa tai liian pitkää aikaa. Noudata tämän käyttöohjeen ohjeita. Älä kuivaa elintarvikkeita mikrossa. Älä sulata tai lämmitä elintarvikkeita, joissa on niukasti vettä, kuten esim. leipää, liian suurella mikroaaltoteholla tai liian pitkää aikaa.
- Ruokaöljy voi syttyä palamaan. Älä lämmitä pelkkää ruokaöljyä mikrossa.

Räjähdyksivaara!

Tiukasti suljetuissa astioissa olevat nesteet tai muut elintarvikkeet voivat räjähtää. Älä kuumenna nesteitä tai muita elintarvikkeita tiukasti suljetuissa astioissa.

Vakavien terveysvahinkojen vaara!

- Puutteellinen puhdistus voi ajan mittaan aiheuttaa laitteen ulkopinnan vaurioitumisen. Mikroaaltoenergiaa voi päästä ulos. Puhdista laite säännöllisesti ja poista elintarvikkejäämät heti. Pidä uunitila, luukun tiiviste, luukku ja luukun lukko aina puhtaina; ks. myös luku *Puhdistus ja hoito*.
- Jos laitteen luukku tai luukun tiiviste on vaurioitunut, laitteesta voi päästä ulos mikroaaltoenergiaa. Älä käytä laitetta, jos laitteen luukku tai luukun tiiviste on vaurioitunut. Soita huoltopalveluun.
- Ilman ulkokuorta olevasta laitteesta voi päästä ulos mikroaaltoenergiaa. Älä poista koskaan ulkokuorta. Käänny huolto- ja korjaustöissä huoltopalvelun puoleen.

Sähköiskun vaara!

- Epäasianmukaiset korjaukset ovat vaarallisia. Vain koulutukseemme osallistunut huoltopalvelun teknikko saa tehdä korjauksia ja vaihtaa vaurioituneita liitäntäjohtoja. Jos laite on rikki, irrota verkkopistoke tai kytke sulake sulakerasiassa pois päältä. Soita huoltopalveluun.
- Sähkölaitteiden johdon eriste voi sulaa laitteen kuumissa osissa. Varo, että sähkölaitteiden liitäntäjohto ei joudu

kosketuksiin laitteen kuumien osien kanssa.

- Laitteeseen pääsevä kosteus voi aiheuttaa sähköiskun. Älä käytä painepesuria tai höyrysuihkua.
- Uunilamppua vaihdettaessa on lampunkantojen liittämisessä sähkövirtaa. Irrota ennen vaihtamista verkkopistoke tai kytke sulake sulakerasiassa pois päältä.
- Viallinen laite voi aiheuttaa sähköiskun. Älä kytke viallista laitetta päälle. Irrota verkkopistoke tai kytke sulake sulakerasiassa pois päältä. Soita huoltopalveluun.
- Laitteessa on korkeajännitettä. Älä poista ulkokuorta.

Palovamman vaara!

- Varusteet ja astiat kuumenevat hyvin kuumiksi. Käytä aina patalappuja, kun otat kuumat varusteet tai astiat uunista.
- Alkoholihöyryt voivat syttyä kuumassa uunissa. Älä valmista ruokia, joissa on runsaasti väkevää alkoholia. Käytä vain väkeviä alkoholijuomia vain pieniä määriä. Avaa laitteen luukku varovasti.
- Elintarvikkeet, joissa on kiinteä kuori tai nahka, voivat haljeta räjähdysmäisesti kuumennuksen aikana tai myös vielä kuumentamisen jälkeen. Älä kypsennä kananmunia kuoriineen tai lämmitä kovaksi keitettyjä munia. Älä kypsennä kuorellisia äyriäisiä. Paistettujen munien ja lasissa hyydytettujen 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.
- Vauvanruoassa oleva lämpö ei jakaudu tasaisesti. Älä lämmitä vauvanruokia suljetuissa astioissa. Poista aina kansi tai tutti. Sekoita tai ravista kunnolla lämmittämisen jälkeen. Tarkasta lämpötila ennen kuin annat ruokaa lapselle.
- Kuumat ruoat säteilevät lämpöä. Astia voi kuumentua kuumaksi. Käytä aina patalappuja, kun otat kuumat varusteet tai astiat uunista.
- Ilmatiiviisti pakattujen elintarvikkeiden pakkaus voi haljeta. Noudata aina pakkauksessa olevia ohjeita. Käytä aina patalappuja, kun otat ruoat uunista.

Palovamman vaara!

- Laitteesta voi tulla kuumaa höyryä, kun avaat laitteen luukun. Avaa laitteen luukku varovasti. Pidä lapset poissa laitteen läheltä.
- Kuumassa uunitilassa oleva vesi voi höyrystyä kuumaksi höyryksi. Älä kaada koskaan vettä kuumaan uuniin.
- 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. Laita

Vahinkojen syyt

Huomio!

- Kipinöiden muodostuminen: Metallin - esim. lusikan lasissa - pitää olla vähintään 2 cm:n päässä uunin seinistä ja luukun sisäpinnalta. Kipinät voivat rikkoa luukun sisälasin.
- Vettä kuumassa uunissa: Älä kaada koskaan vettä kuumaan uuniin. Siitä muodostuu vesihöyryä. Lämmönvaihtelu voi aiheuttaa vaurioita keramiikkapohjaan.
- Alumiinivuokat: Älä käytä laitteessa alumiinivuokaa. Muodostuvat kipinät vaurioittavat laitetta.
- Kosteat elintarvikkeet: Älä säilytä kosteita elintarvikkeita pitkään suljetussa uunissa. Emali vaurioituu. Älä varastoi ruokia laitteessa. Tästä voi aiheutua korroosiota.
- 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.
- Laitteen luukku istuimena ja säilytystilana: Älä nojaa tai istuudu laitteen avoimen luukun päälle. Älä aseta astioita tai varusteita laitteen luukun päälle.
- Laitteen kuljetus: Älä kannaa tai kannattele laitetta luukun kahvasta. Kahva ei kestä laitteen painoa ja se saattaa murtua.
- Mikron käyttö ilman ruokia: Laitteen käyttö ilman uunitilassa olevaa ruokaa aiheuttaa ylikuormituksen. Älä kytke laitetta päälle ilman, että uunitilassa on ruokaa. Poikkeuksena on pikainen astiatesti, ks. mikroaaltoastioita koskeva luku.
- Mikrouuni-popcorn: Liian valitse liian korkeaa mikroaallotehoa. Käytä korkeintaan 600 W:n tehoa. Laita Popcorn-pussi aina lasilautaselle. Ylikuormitus voi särkeä luukun lasin.

kuumentaessasi aina lusikka astiaan. Näin vältetään viivästynyt kiehuminen.

Loukkaantumisvaara!

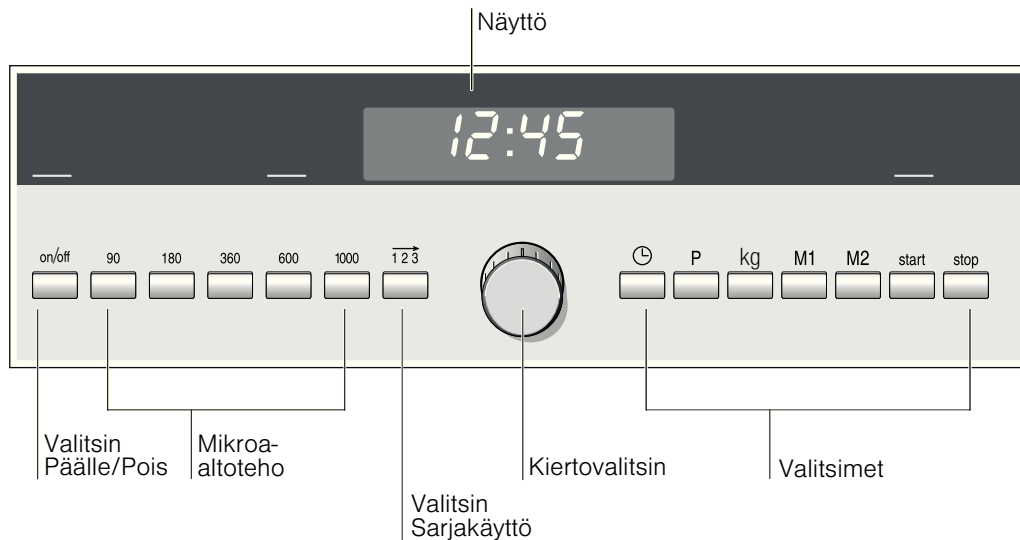
- Laitteen luukun naarmuuntunut lasi voi särkyä. Älä käytä puhdistuslastaa, voimakkaita tai hankaavia puhdistusaineita.
- Sopimaton astia voi haljeta. Posliinisten ja keraamisten astioiden kahvoissa ja kansissa voi olla pieniä reikiä. Näiden reikien takana on ontto tila. Onttoon tilaan päässyt kosteus voi aiheuttaa astian halkeamisen. Käytä vain mikrokäyttöön soveltuvia astioita.

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

Kiertovalitsimella voit muuttaa kaikkia ehdotettuja ja asetettuja arvoja.

Kiertovalitsin on sisäänpainettava. Lukitse ja vapauta valitsin painamalla sitä.

Valitsimet ja näyttö

Valitsimilla asetat erilaiset lisätoiminnot. Näytössä näkyvät asetetut arvot.

Valitsin	Käyttö
on/off	Laitteen kytkeminen päälle ja pois päältä
90	Mikroaaltotehon 90 W valinta
180	Mikroaaltotehon 180 W valinta
360	Mikroaaltotehon 360 W valinta
600	Mikroaaltotehon 600 W valinta
1000	Mikroaaltotehon 1000 W valinta
1 2 3	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.

Uunitila

Laitteessa on jäähdytyspuhallin.

Jäähdytyspuhallin

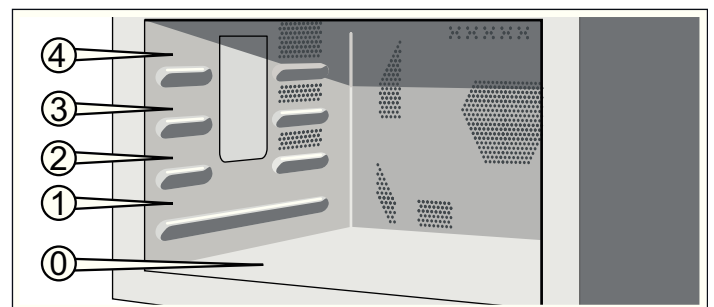
Laitteessa on jäähdytyspuhallin. Puhallin voi käydä edelleen, vaikka laite on jo kytketty pois päältä.

Huomautuksia

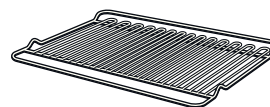
- Mikrokäytössä uunitila on kylmä. Jäähdytyspuhallin kytkeytyy siitä huolimatta päälle. Se voi käydä edelleen, vaikka mikrokäyttö on jo päättynyt.
- Luukun lasissa, sisäseinillä ja pohjalla voi olla kondenssivettä. Se on normaalia, eikä se vaikuta mikroaaltojen toimintaan. Pyyhi kondenssivesi kypsennyksen jälkeen pois.

Varusteet

Varusteet voidaan asettaa laitteeseen neljään eri korkeuteen.



Huomautus: Astiat voit laittaa myös uunin pohjalle (korkeus 0).



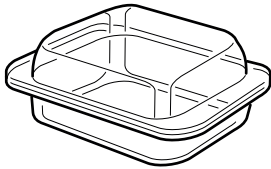
Ritilä

Astioille, kakkuvuolille, grillipaloille ja pakasteruoille.

Voit vetää kaksi kolmasosaa ritilästä ulos ilman, että se kallistuu. Tällöin ruoat saa otettua helpommin uunista.

Lisävarusteet

Lisää varusteita on saatavana huoltopalvelustamme tai alan liikkeistä.



Lasinen paistovuoka HZ915001

Pataruolle 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 käyttötapa.

Valitsin 90, 180, 360, = mikroaaltotehoa varten
600 tai 1000 W

Valitsin 123 = sarjakäyttö

Valitsimet P ja kg = ohjelma-automaatiikka

Valitsin M1 tai M2 = Memory-muistitoiminto

Säätöohjeet löydät kyseisistä luvuista.

Kytkeminen pois päältä

Paina valitsinta on/off.
Laitte 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 ensimmäisen kerran sähköverkkoon, näytössä palaa kolme nollaa ja symbolit ►⌚.

Aseta kellonaika.

1. Aseta tämänhetkinen kellonaika kiertovalitsimella.

2. Paina valitsinta ⌚.

Kellonaika on asetettu.

Kellonajan poistaminen näytöstä

Voit poistaa kellonajan näytöstä. Silloin kellonaika näkyy vain, kun uuni on käytössä. Katso sitä 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 mikroaallojen 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 metalliasiassa oleva ruoka jää kylmäksi.

Huomio!

Kipinöiden muodostuminen: metallin - esim. lusikka lasissa - pitää olla vähintään 2 cm:n päässä uunin seinistä ja luukun sisäpinnasta. Kipinät voivat rikkoa luukun sisälasin.

Astiatesti

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

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

1. Laita tyhjä astia ½ - 1 minuutiksi täydelle teholle säädettyyn laitteeseen.

2. Tarkasta lämpötila välillä.

Astian pitäisi olla kylmä tai kädenlämpöinen.

Jos se kuumenee tai siitä lähtee kipinöitä, se ei ole sopiva.

Mikroaaltotehot

Valitsimilla voit säätää haluamasi mikroaaltotehon.

90 W	herkkien ruokien sulatukseen
180 W	sulatukseen ja jatkokypsennykseen
360 W	lihan kypsennykseen ja herkkien ruokien lämmittämiseen
600 W	ruokien kuumentamiseen ja kypsennykseen
1000 W	nesteiden kuumentamiseen

Huomautuksia

- Kun painat valitsinta, valittu teho palaa näytössä.
- Mikroaaltotehon 1000 W voit asettaa korkeintaan 30 minuutiksi. Kaikkien muiden tehojen kohdalla voit asettaa toiminta-ajan 1 tuntiin ja 30 minuuttiin asti.

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. Toiminta-ajan kuluminen näkyy näytössä.

Toiminta-aika on kulunut loppuun

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

Laitteen luukun avaaminen välillä

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

Toiminta-ajan muuttaminen

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

Mikroaaltotehon muuttaminen

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

Toiminnon pysäyttäminen

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

Toiminnon keskeyttäminen

Paina stop-painiketta 2 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 ₁₂₃.
Näyttöön ilmestyy  sarjakäytön ensimmäistä toimintoa varten.
3. Aseta ensimmäinen mikroaaltoteho ja toiminta-aika.
4. Paina valitsinta ₁₂₃.
Näyttöön ilmestyy  sarjakäytön toista toimintoa varten.
5. Aseta toinen mikroaaltoteho ja toiminta-aika.
6. Paina valitsinta ₁₂₃.
Näyttöön ilmestyy  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  ilmestyvät näyttöön.

Toiminta-aika on kulunut loppuun

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

Asetuksen muuttaminen

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

Laitteen luukun avaaminen välillä

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

Toiminnon pysäyttäminen

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

Toiminnon keskeyttäminen

Paina stop-painiketta 2 kertaa ja kytke laite pois päältä valitsimella **on/off**.

Muistitoiminto Memory

Memory-muistitoiminnolla voit tallentaa omia asetuksia ja hakea ne halutessasi käyttöön. 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.
3. Aseta toiminta-aika kiertovalitsimella.

4. Pidä valitsin **M1** tai **M2** painettuna muutaman sekunnin ajan, kunnes kuulet äänimerkin.

Asetus on tallennettu, ja voit käynnistää sen koska tahansa.

Toisen asetuksen tallentaminen

Tee uusi asetus ja tallenna. Vanhat asetukset korvataan uusilla.

Huomautus: Asetetut ohjelmat jäävät muistiin sähkökatkon jälkeen.

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-aika I→II kuluu 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 muuttaminen

Laitteessasi on erilaisia perusasetuksia, jotka voit muuttaa milloin tahansa.

Perusasetukset

Taulukosta löydät kaikki perusasetukset ja muutosmahdollisuudet.

Perusasetus	Mahdollisuudet	Selostus
I Kellonäyttö I = päälle	Kellonäyttö II = pois	Kellonajan näyttö
II Äänimerkin kesto II = keskipitkä = 2 minuuttia	I = lyhyt = 10 sekuntia II = pitkä = 5 minuuttia	Äänimerkki toiminta-ajan päättymisen jälkeen
III Valitsinääni I = päälle	Valitsinääni II = pois	Vahvistusääni valitsinta painettaessa
IV Odotusaika II = keskipitkä = 5 sekuntia	I = lyhyt = 2 sekuntia II = pitkä = 10 sekuntia	Odotusaika eri vaiheiden välillä, säädön jälkeen

- Edellytys: laite on kytketty pois päältä.
- 1. Paina valitsinta ⏸ muutaman sekunnin ajan.
Näyttöön ilmestyy ensimmäinen perusasetus.
 - 2. Muuta perusasetusta kiertovalitsimella.

- 3. Vahvasta valitsimella ⏸.
Näyttöön ilmestyy seuraava perusasetus. Voit käydä kaikki perusasetukset läpi valitsimella ⏸ ja tehdä muutokset kiertovalitsimella.
- 4. Paina lopuksi valitsinta ⏸ 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.

Oikosulkuvaara!
Älä käytä puhdistamiseen painepesuria tai höyrysuihkua.

Palovamman vaara!
Älä puhdista laitetta välittömästi pois päältä kytkemisen jälkeen. Anna laitteen jäähtyä.

- Huomautuksia**
- Laitteen etupuoella esiintyy pieniä värjeroja eri materiaalien kuten lasin, muovin tai metallin takia.
 - Luukun lasissa olevat, valumajälkiä muistuttavat varjot ovat heijastumia uunilampun valosta.
 - Emali kovetetaan erittäin korkeissa lämpötiloissa. Siinä voi syntyä vähäisiä värimuutoksia. Se on normaalia, eikä se vaikuta mitenkään toimintaan. Ohuiden peltien reunoja ei

- voida täysin emaloida. Siksi ne voivat olla paljaita. Tämä ei heikennä korroosiosuojaa.
- 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 tiivisteiden puhdistamiseen,
- kovia hankaustyynejä tai puhdistussieniä,
- vahvasti alkoholipitoisia puhdistusaineita.

Huuhtelee uudet sieniliinat huolellisesti ennen käyttöä.

Voit helpottaa puhdistamista kytkemällä uunilampun päälle. Avaa sitä varten laitteen luukku.

Alue	Puhdistusaine
Laitteen etusivu	Kuuma astianpesuaineliuos: Puhdista talousliinalla ja kuivaa pehmeällä liinalla. Älä käytä puhdistukseen lasinpesunainetta tai metallista puhdistuslastaa.
Ruostumaton teräs	Kuuma astianpesuaineliuos: Puhdista talousliinalla ja kuivaa pehmeällä liinalla. Poista kalkki-, rasva-, tärkkelys- ja valkuaistahrat välittömästi. Tahrojen alle voi muodostua korroosioita. Huoltopalvelusta tai alan liikkeistä on saatavana erityisiä ruostumattoman teräksen puhdistusaineita.

Alue	Puhdistusaine
Teräksinen uunitila	Kuuma astianpesuaineliuos tai etikka- vesi: Puhdista talousliinalla ja kuivaa pehmeällä liinalla. Kun likaantuminen on runsasta: uunin- puhdistusaine, käytä vain kylmässä uunitilassa. Käytä mieluiten terässientä. Älä käytä uunin puhdistussuihketta tai muita voimakkaita uuninpuhdistusaineita tai hankausaineita. Hankautyynyt, kar- keat sienet ja teräsvilla eivät myöskään sovi. Ne naarmuttavat pintaa. Anna sisä- pintojen kuivua kunnolla.
Luukun pinnat	Lasinpesuaine: Puhdista talousliinalla. Älä käytä puhdis- tuslastaa.
Uunilampun lasisuo- jus	Kuuma astianpesuaineliuos: Puhdista talousliinalla.
Luukun tiiviste Älä poista!	Kuuma astianpesuaineliuos: Puhdista talousliinalla, älä hankaa. Älä käytä puhdistukseen metallista puhdis- tuslastaa.
Varusteet	Kuuma astianpesuaineliuos: Liota ja puhdista talousliinalla tai har- jalla.

Häiriötaulukko

Jos häiriöitä esiintyy, kyseessä on usein vain pikkuasia. Ennen kuin soitat huoltoon, yritä poistaa häiriö itse taulukon avulla.

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

Sähköiskun vaara!

Epäasianmukaiset korjaukset ovat vaarallisia. Korjaukset saa suorittaa vain asianmukaisen koulutuksen saanut huoltoteknikko.

Häiriötaulukko

Häiriö	Mahdollinen syy	Aputoimenpide/ohjeet
Laitte ei toimi	Sulake palanut	Tarkista sulakerasiasta, onko laitteen sulake kunnossa.
	Pistoke ei ole pistorasiassa	Liitä pistoke
	Sähkökatko	Tarkista, palaako keittiön valo.
	Virheellinen käyttö	Kytke sulake sulakerasiassa pois päältä. Kytke noin 10 sekunnin kuluttua uudelleen päälle.
Laitte 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.	Tarkasta, onko luukun väliin jäänyt ruoantähteitä tai joku esine. Varmista, että tiivisteiden pinnat ovat puhtaat. Tarkasta, onko luukun tiiviste kääntynyt pois paikaltaan.
	Start-painiketta ei painettu.	Paina start-painiketta.
	Olet asettanut liian pienen mikroaaltotehon.	Valitse suurempi teho.
Ruoka lämpenee hitaammin kuin aikaisemmin.	Laitteessa on tavallista suurempi määrä ruokaa.	Kaksinkertainen määrä - lähes kaksinkertainen aika
	Ruoka oli tavallista kylmempää.	Sekoita tai käännä ruokaa välillä.
	Kuulet äänimerkin. Kaksoispiste vilkkuu näytössä.	1. Paina valitsinta  . 2. Pidä valitsin P painettuna kolmen sekunnin ajan. Esittelytila on kytketty päältä.

Virheilmoitukset

Eräiden virheilmoitusten kohdalla voit ehkä itse korjata asian.

Virheilmoitus	Mahdollinen syy	Aputoimenpide/ohje
Näyttöön ilmestyy virheilmoitus "Er1", "Er4", "Er18" "E305".	Tekninen vika.	Soita huoltopalveluun.
Näyttöön ilmestyy virheilmoitus "Er11". "Valitsin jumittunut"	Valitsimet ovat likaiset tai mekaniikka on jumittunut.	Paina kaikkia valitsimia useita kertoja. Puhdista valitsimet kuivalla liinalla. Avaa ja sulje laitteen luukku. Jos tämä ei auta, ota yhteys huoltopalveluun.

Uunilampun vaihto

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

⚠ Sähköiskun vaara!

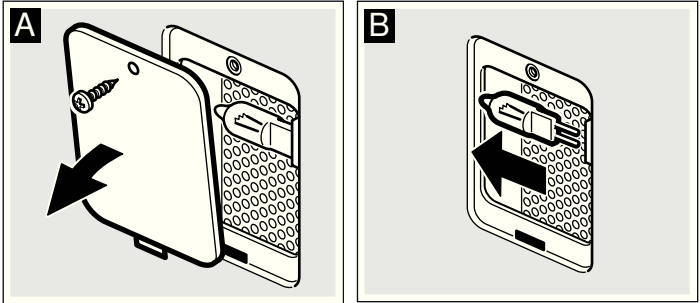
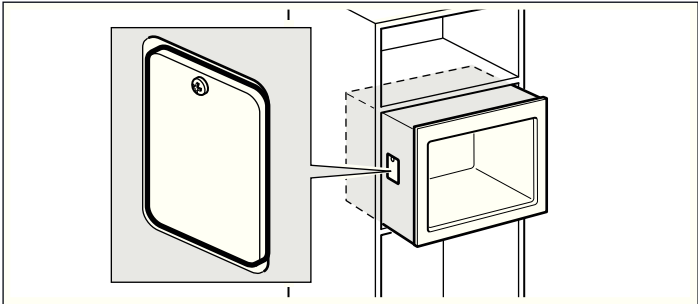
Älä vaihda uunilamppua, kun laite on kytketty päälle. Irrota verkkopistoke tai kytke sulakerasiassa oleva sulake pois päältä.

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

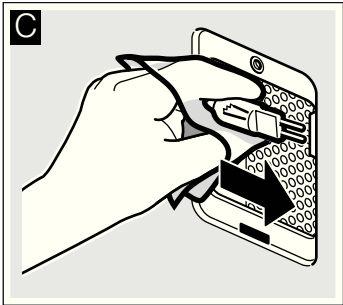
Toimi näin

Huomautus: Uunilampun vaihtamista varten on laite otettava pois paikaltaan. Noudata asennusohjetta.

1. Kytke sulake sulakerasiassa pois päältä tai irrota verkkopistoke.
2. Avaa laitteen luukku.
Irrota uunin oikealla ja vasemmalla puolella olevat kiinnitysruuvit. Noudata asennusohjetta.
3. Nosta laite varovasti pois paikaltaan.
4. Ruuvaa vasemmassa sivuseinässä ulkona 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. 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

Jos laitteesi täytyy korjata, käänny huoltopalvelumme puoleen. Pyrimme aina löytämään sopivan ratkaisun ja välttämään tarpeettomat huoltokorjaajan käynnit.

Mallinumero ja sarjanumero

Ilmoita soittaessasi laitteen mallinumero (E-Nr.) ja sarjanumero (FD-Nr.), jotta saat heti pätevät neuvot. Tyyppikilpi numeroineen löytyy uunista. Jotta löydät tiedot tarvittaessa helposti, voit kirjoittaa laitteesi tiedot ja huoltopalvelun puhelinnumeron tähän.

E-nro	FD-nro
Huoltopalvelu ☎	

Ota huomioon, että huoltopalvelun asentajan käynti käyttövirheen takia aiheuttaa Sinulle kustannuksia myös takuuajana.

Kaikkien maiden yhteystiedot löydät oheisesta huoltoliikeluettelosta.

Korjaustilaus ja neuvonta häiriötilanteissa

FIN 020 751 0700
Fixed line 8,27 snt/call + 7 snt/min (inc. VAT 23%)
Mobile 8,27 snt/call + 15 snt/min (inc. VAT 23%)

Luota valmistajan asiantuntemukseen. Siten varmistat, että korjauksen tekee koulutettu huoltoteknikko, joka käyttää alkuperäisiä varaosia.

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.

Tekniset tiedot

Käyttöjännite	220-240 V, 50 Hz
Suurin kokonaisliitäntäteho	1180 W
Mikroaaltoteho	1000 W (IEC 60705)
Mikroaaltojen taajuus	2450 MHz
Sulake	vähintään 10 A
Mitat (k x l x s)	
- laite	454 x 595 x 563,5 mm

- uunitila	236 x 445 x 348 mm
VDE-tarkastettu	kyllä
CE-merkki	kyllä

Ympäristöystävällinen hävittäminen

Hävitä pakkaus ympäristöystävällisesti.



Tämän laitteen merkintä perustuu käytettyjä sähkö- ja elektroniikkalaitteita (waste electrical and electronic equipment - WEEE) koskevaan direktiiviin 2012/19/EU.

Tämä direktiivi määrittää käytettyjen laitteiden palautus- ja kierrätys-säännökset koko EU:n alueella.

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 säätäminen

Kun olet valinnut ohjelman, tee asetukset seuraavasti.

Esimerkkikuva: Ohjelma 2, paino 1 kg.

1. Paina valitsinta on/off.

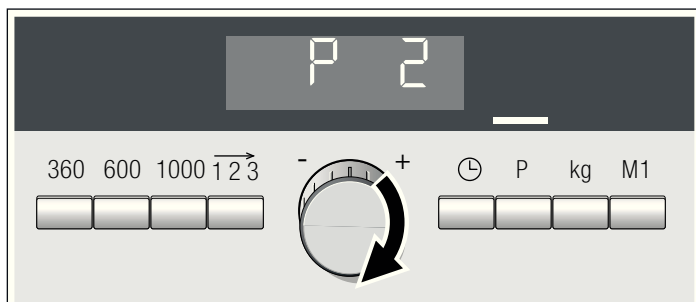
Laite on käyttövalmis.

2. Paina valitsinta P.

Näyttöön ilmestyy ensimmäinen ohjelman numero.



3. Valitse ohjelman numero kiertovalitsimella.

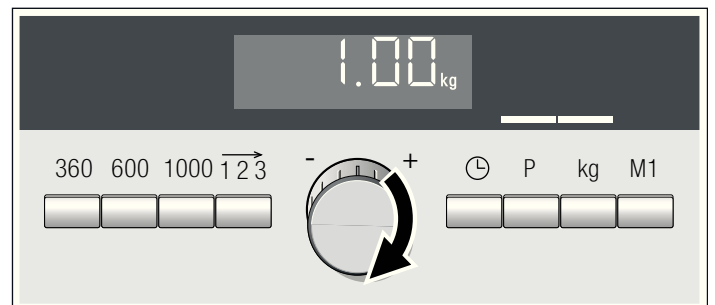


4. Paina valitsinta kg.

Näyttöön ilmestyy painoehdotus 0,50 kg.



5. Säädä paino kiertovalitsimella.



6. Paina start-painiketta.

Ohjelma käynnistyy. Toiminta-aika ►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 asetetus.

Ohjelman keskeyttäminen

Paina stop-painiketta 2 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-automatiikan yhteydessä et voi muuttaa toiminta-aikaa.

Sulatus ja kypsennys ohjelma-automaatiikan avulla

Huomautuksia

- Ota elintarvike pakkauksesta ja punnitse se. Jos et voi antaa tarkkaa painoa, pyöristä ylös- tai alaspäin.
- Käytä ohjelmissa aina mikron kestäviä astioita, esimerkiksi lasisia tai keraamisia, tai uunipannua. Noudata ohjelmataulukossa olevia varusteohjeita.
- Aseta elintarvikkeet kylmään uuniin.
- Taulukko, jossa mainitaan sopivat elintarvikkeet, painoalueet ja tarvittavat varusteet, on ohjeiden jälkeen.
- Painon asettaminen painorajojen ulkopuolelle ei ole mahdollista.
- Useiden ruokalajien yhteydessä kuulet jonkin ajan kuluttua äänimerkin. Käännä elintarvike tai sekoita ruokaa.

Sulatus

Huomautuksia

- Pakasta ja säilytä pakastetut elintarvikkeet mahdollisimman litteinä kerta-annoksina -18 °C:ssa.
- Laita pakastettu elintarvike matalaan astiaan, esim. lasi- tai posliinilautaselle.
- Peitä herkät ja ulkonevat osat pienellä palalla alumiinifoliota. Siten vältät ennenaikaisen kypsymisen. Varmista, että alumiinifolio ei kosketa uunitilan seinää.
- Kun elintarvike on sulanut, anna sen jälkisolua vielä 10 - 90 minuuttia, jotta lämpötila tasaantuu.
- Lihaa, lintua tai kalaa sulatettaessa muodostuu nestettä. Poista neste kääntämisen yhteydessä. 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. Peitä luut ja siivet pienellä palalla alumiinifoliota.

Kuoritut perunat

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

Vihannekset

Huomautuksia

- Vihannekset, tuoreet: leikkaa samankokoisiksi paloiksi. Lisää 100 g:aa kohden yksi ruokalusikallinen vettä.
- Vihannekset, pakaste: sopivia ovat vain kiehautetut, esikypsennämättömät vihannekset. Pakastevihannekset kermakastikkeessa eivät ole sopivia. Lisää 1-3 rkl vettä. Älä lisää vettä pinaattiin ja punakaaliin.

Riisi

Huomautuksia

- Älä käytä keittopussiiriisiä.
- Lisää kaksin- tai kaksi ja puolikertainen määrä vettä nestettä riisin joukkoon.

Kala

Huomautus: 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 ensin muodostunut vesi pois.
Riisi	5-10 minuuttia
Lihamureke	10 minuuttia

Ohjelman nro		Sopiva elintarvike	Paino kg	Astia/varuste
Sulatus				
1	Kokonainen leipä*	Vehnäleipä, sekaleipä, kokojyvä-leipä	0,20 - 1,50	Matala avoin astia
2	Jauheliha*	Naudan-, lampaan-, sianjauheliha	0,20 - 1,00	Matala avoin astia
3	Linnunosat*	Broilerin koipireisi, broilerinpuoli-kas	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.

Testattu koekittiössämme

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.
- Taulukoiden ajat ovat ohjearvoja. Ne riippuvat elintarvikkeiden laadusta ja ominaisuuksista.
- Käytä laitteen mukana toimitettuja varusteita. Varusteita on saatavana lisävarusteena alan liikkeistä tai huoltopalvelusta.
- Käytä aina patalappua, kun otat kuuman varusteen tai astian uunista.

Sulatus, kuumennus ja kypsennys mikrossa

Seuraavista taulukoista löydät useita käyttömahdollisuuksia ja säätöarvoja mikroaaltouunia varten.

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

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

Jos Sinulla on elintarviketta eri määrä kuin taulukoissa on mainittu. Silloin pätee seuraava nyrkkisääntö: Kaksinkertainen määrä - lähes kaksinkertainen toiminta-aika, puolet määrästä = puolet ajasta

Ruokaa tulisi sekoittaa tai kääntää useita kertoja. Tarkasta lämpötila.

Sulatus

Huomautuksia

- Laita pakasteruoka avoimessa astiassa rutilälle.
- Herkät osat kuten esim. broilerin luut ja siivet tai paistin rasvaiset reunat voit peittää pienellä palalla alumiinifoliota. Folio ei saa koskettaa uunitilan seiniä. Voit poistaa alumiinifolion, kun puolet sulatusajasta on kulunut.
- Käännä tai sekoita ruokaa välillä 1 - 2 kertaa. Isot palat tulisi kääntää useamman kerran. Poista sulamisneste kääntämisen yhteydessä.
- Anna sulaneen tuotteen vetäytyä vielä 10 - 60 minuuttia huoneenlämmössä, jotta lämpö tasaantuu. Sitten voit ottaa linnuista sisäelimet pois.

Sulatus	Paino	Mikroaaltoteho watteina, kesto minuut-teina	Huomautukset
Naudan-, vasikan- tai porsaanliha kokonaisena (luulla ja luuttomana)	800 g	180 W, 15 min + 90 W, 15-25 min	Käännä useamman kerran
	1 kg	180 W, 20 min + 90 W, 20-30 min	
	1,5 kg	180 W, 25 min + 90 W, 25-30min	
Naudan-, vasikan tai porsaanliha paloina tai siivuina	200 g	180 W, 5-8 min + 90 W, 5-10 min	Kun käännät, irrota sulaneet osat toisistaan
	500 g	180 W, 8-11 min + 90 W, 10-15 min	
	800 g	180 W, 12-15 min + 90 W, 15-20 min	
Jauheliha, sekoitus	200 g	90 W, 10-15 min	Käännä useamman kerran, poista jo sulanut liha
	500 g	180 W, 5 min + 90 W, 10-15 min	
	800 g	180 W, 10 min + 90 W, 15-20 min	
Lintu tai linnunosat	600 g	180 W, 8 min + 90 W, 10-15 min	Käännä useamman kerran
	1,2 kg	180 W, 15 min + 90 W, 20-25 min	
Kalafilee, kalapihvi tai viipaleet	400 g	180 W, 5 min + 90 W, 10-15 min	Irrota sulaneet osat toisistaan
Kala kokonaisena	300 g	180 W, 3 min + 90 W, 10-15 min	Käännä välillä
	600 g	180 W, 8 min + 90 W, 15-20 min	
Vihannekset, esim. herneet	300 g	180 W, 10-15 min	
Hedelmät, esim. vadelmat	300 g	180 W, 6-9 min	Sekoita välillä varovasti, irrota sulaneet osat toisistaan.
	500 g	180 W, 8 min + 90 W, 5-10 min	
Voi, sulatus	125 g	180 W, 1 min + 90 W, 1-2 min	Poista pakkaus kokonaan
	250 g	180 W, 1 min + 90 W, 2-4 min	
Kokonainen leipä	500 g	180 W, 8 min + 90 W, 5-10 min	Käännä välillä
	1 kg	180 W, 12 min + 90 W, 10-20 min	
Kakku, kuiva, esim. sokerikakku	500 g	90 W, 10-15 min	Vain kakut, joissa ei ole kuorrutetta, kermää tai kreemiä, irrota kakkupalat toisistaan
	750 g	180 W, 5 min + 90 W, 10-15 min	
Kakku, mehukas, esim. hedelmäkakku, rahkakakku	500 g	180 W, 5 min + 90 W, 15-20 min	Vain kakut, joissa ei ole kuorrutetta, kermää tai liivatetta
	750 g	180 W, 7 min + 90 W, 15-20 min	

Pakasteruokien sulatus, kuumennus tai kypsennys

Huomautuksia

- Ota valmisruoka pakkauksestaan. Se lämpenee nopeammin ja tasaisemmin mikrouuniin tarkoitettussa astiassa. Ruoan eri ainesosat voivat lämmetä eri aikoihin.

- Matala ruoka kypsyy nopeammin kuin korkea. Levitä ruoka sen tähden astiaan mahdollisimman litteäksi. Älä laita elintarvikkeita kerroksittain.

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

- Ruokaa tulisi sekoittaa tai kääntää 2 - 3 kertaa.

- Anna ruoan lämpötilan tasaantua kuumentamisen jälkeen vielä 2 - 5 minuuttia.
- Käytä aina patakintaita tai patalappuja, kun otat astioita pois uunista.

- Ruokien ominaismaut säilyvät hyvin. Sen tähden voit käyttää suolaa ja mausteita säästeliäästi.

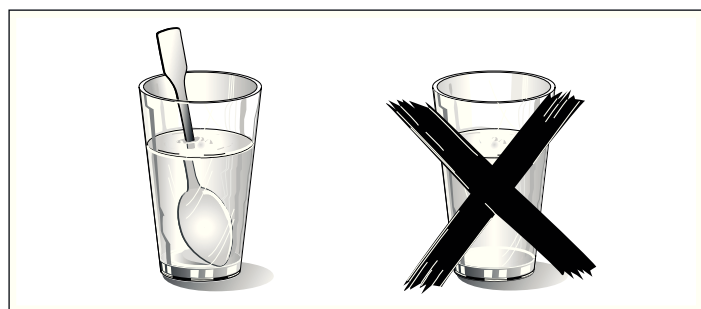
Huomautus: Laita astia uunin pohjalle.

Pakasteruokien sulatus, kuumennus tai kypsennys	Paino	Mikroaaltoteho watteina, kesto minuutteina	Huomautuksia
Ateria, lautasruoka, valmisruoka (2-3 lajia)	300-400 g	600 W, 8-13 min	
Keitto	400 g	600 W, 8-12 min	
Pataruoat	500 g	600 W, 10-15 min	
Lihaviipaleet tai -palat kastikkeessa, esim. gulassi	500 g	600 W, 10-15 min	Kun käännät, irrota lihanpalat toisistaan
Kala, esim. fileepalat	400 g	600 W, 10-15 min	Lisää tarvittaessa vettä, sitruunanmehua tai viiniä
Paistokset, esim. Lasagne, Cannelloni	450 g	600 W, 10-15 min	Käytä astian alustana ritilää.
Lisukkeet, esim. riisi, nuudelit	250 g	600 W, 3-7 min	Lisää vähän nestettä
	500 g	600 W, 8-12 min	
Vihannekset, esim. herneet, parsakaali, porkkanat	300 g	600 W, 7-11 min	Lisää astiaan vettä sen verran, että sen pohja peittyy.
	600 g	600 W, 14-17 min	
Pinaatti	450 g	600 W, 10-15 min	Kypsennys vettä lisäämättä

Ruoan kuumentaminen

⚠ 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.



Huomio!

Metallin - esim. lusikan lasissa - pitää olla vähintään 2 cm:n päässä uunin seinistä ja luukun sisäpinnalta. Kipinät voivat rikkoa luukun sisälasin.

Huomautuksia

- Ota valmisruoka pakkauksestaan. Se lämpenee nopeammin ja tasaisemmin mikrouuniin tarkoitettuun astiassa. Ruoan eri ainesosat voivat lämmetä eri aikoihin.
- Peitä ruoka aina. Jos Sinulla ei ole astiaan sopivaa kantta, käytä lautasta tai mikrouunikelmua.
- Ruokaa tulisi sekoittaa tai kääntää useita kertoja. Tarkasta lämpötila.
- Anna ruoan lämpötilan tasaantua kuumentamisen jälkeen vielä 2 - 5 minuuttia.
- Käytä aina patakintaita tai patalappuja, kun otat astioita pois uunista.

Huomautus: Laita astia uunin pohjalle.

Ruoan kuumentaminen	Paino	Mikroaaltoteho watteina, kesto minuutteina	Huomautuksia
Ateria, lautasruoka, valmisruoka (2-3 lajia)		600 W, 5-8 min	-
Juomat	125 ml	1000 W, ½-1 min	Laita lusikka lasiin, älä kuumenna alkoholijuomia liikaa; tarkista välillä
	200 ml	1000 W, 1-2 min	
	500 ml	1000 W, 3-4 min	
Vauvanruoka, esim. maitopullo	50 ml	360 W, n ½ min	Aseta pullo ilman tuttia tai kantta uunin pohjalle; ravista tai sekoita kunnolla lämmittämisen jälkeen; tarkista lämpötila ehdottomasti
	100 ml	360 W, ½-1 min	
	200 ml	360 W, 1-2 min	
Keitto 1 kuppi	à 175 g	600 W, 2-3 min	-
Keitto 2 kuppia	à 175 g	600 W, 3-4 min	-
Keitto 4 kuppia	à 175 g	600 W, 6-8 min	-
Liha kastikkeessa	500 g	600 W, 7-10 min	Irrota lihaviipaleet toisistaan
Pata	400 g	600 W, 5-7 min	-
	800 g	600 W, 7-8 min	-
Vihannekset, 1 annos	150 g	600 W, 2-3 min	-
Vihannekset, 2 annosta	300 g	600 W, 3-5 min	-

Ruoan kypsentaminen

Huomautuksia

- Matala ruoka kypsyy nopeammin kuin korkea. Levitä ruoka sen tähden astiaan mahdollisimman litteäksi. Älä laita elintarvikkeita kerroksittain.
- Kypsennä ruoka suljetussa astiassa. Jos Sinulla ei ole astiaan sopivaa kantta, käytä lautasta tai mikrouunikelmua.

- Ruokien ominaismaut säilyvät hyvin. Sen tähden voit käyttää suolaa ja mausteita säästeliäästi.
- Anna ruoan lämpötilan tasaantua kypsentaamisen jälkeen vielä 2 - 5 minuuttia.
- Käytä aina patakintaita tai patalappuja, kun otat astioita pois uunista.

Ruoan kypsentaminen	Paino	Mikroaaltoteho watteina, kesto minuutteina	Huomautuksia
Kokonainen broileri, tuore, ilman sisäelimiä	1,2 kg	600 W, 22-25 min	Käännä, kun puolet ajasta on kulunut
Kalafilée, tuore	400 g	600 W, 7-12 min	-
Vihannekset, tuoreet	250 g	600 W, 5-10 min	Leikkaa vihannekset samankokoisiksi paloiksi; lisää 100 g:aa vihanneksia kohden 1 - 2 rkl vettä; sekoita välillä
	500 g	600 W, 10-15 min	
Perunat	250 g	600 W, 8-10 min	Leikkaa perunat samankokoisiksi paloiksi; lisää 100 g:aa kohden 1 - 2 rkl vettä; sekoita välillä
	500 g	600 W, 12-15 min	
	750 g	600 W, 15-22 min	
Riisi	125 g	600 W, 4-6 min + 180 W, 14-16 min	Lisää kaksinkertainen määrä nestettä
	250 g	600 W, 6-8 min + 180 W, 14-16 min	
Jälkiruoat, esim. vanukas (jauheesta)	500 ml	600 W, 5-7 min	Sekoita vanukasta välillä vispilällä 2-3 kertaa.
Hedelmät, hilloke	500 g	600 W, 9-12 min	-

Vihjeitä mikroaaltouunin käytöstä

Et löydä valmistettavalle ruokamäärälle säätötietoa.	Pidennä tai lyhennä kypsennysaikaa seuraavan nyrkkisäännön mukaan: Kaksinkertainen määrä = lähes kaksinkertainen aika Puolet määrästä = puolet ajasta
Ruoasta tuli liian kuivaa.	Aseta seuraavalla kerralla lyhyempi kypsennysaika tai valitse matalampi mikroaaltoteho. Peitä ruoka ja lisää enemmän nestettä.
Ruoka ei ole toiminta-ajan päätyttyä vielä sulanut, kuumaa tai kypsää.	Aseta pidempi aika. Suurempiin määriin tai korkeampiin ruokiin tarvitaan enemmän aikaa.
Ruoka on kypsennysajan päätyttyä reunasta ylikuumentunut, mutta ei ole keskeltä vielä valmis.	Sekoita välillä ja valitse seuraavalla kerralla matalampi teho ja pidempi toiminta-aika.
Lintu tai liha on sulatuksen jälkeen pinnalta kypsynyt, mutta ei ole keskeltä vielä sulanut.	Valitse seuraavalla kerralla pienempi mikroaaltoteho. Jos sulatettava määrä on suuri, käännä tuote myös useaan kertaan.

Testiruoat normin EN 60705 mukaan

Tarkastuslaitokset tarkastavat mikroaaltolaitteiden laadun ja toiminnan näiden ruokalajien perusteella.

Normien EN 60705, IEC 60705 ja DIN 44547 ja EN 60350 (2009) mukaan

Kypsennys yksin mikrolla

Ruokalaji	Mikroaaltoteho watteina, kesto minuutteina	Huomautus
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-vuoka Ø 22 cm.
Lihamureke, 900 g	600 W, 25-30 min	Pitkänmallinen pyrex-vuoka, 28 cm pitkä

Sulatus yksin mikrolla

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

Viktige sikkerhetsanvisninger	31
Årsaker til skader	33
Ditt nye apparat	34
Betjeningsfelt	34
Taster og indikasjoner	34
Ovnsrom	34
Tilbehør	34
Slå apparatet av og på	35
Innkobling	35
Utkobling	35
Før første gangs bruk	35
Stille inn klokkeslett	35
Rengjøring av tilbehør	35
Mikrobølgefunksjonen	35
Tips om kokekar	35
Mikrobølgeeffekter	35
Innstilling av mikrobølge	36
1, 2, 3 – sekvensdrift	36
Stille inn sekvensdriften	36
Programmere	36
Lagre innstillinger i minnefunksjonen	36
Starte minnefunksjonen	37
Endring av grunninnstillingene	37
Grunninnstillinger	37

Vedlikehold og rengjøring	37
Rengjøringsmiddel	38
Feiltabell	38
Feiltabell	38
Bytte av stekeovnslampe	39
Kundeservice	39
E-nummer og FD-nummer	39
Tekniske data	40
Miljøvennlig håndtering	40
Programautomatikk	40
Stille inn program	40
Opptining og tilberedning med programautomatikk	41
Testet for deg i vårt prøvekjøkken	41
Opptining, oppvarming og tilberedning med mikrobølge	42
Tips for mikrobølge	44
Testretter iht. EN 60705	44
Tilberedning med kun mikrobølge	44
Opptining med kun mikrobølge	44

Nærmere informasjon om produkter, tilbehør, reservedeler og tjenester finner du på Internett: **www.siemens-home.com** og nettbutikk: **www.siemens-eshop.com**

Viktige sikkerhetsanvisninger

Les denne bruksanvisningen nøye. Det er en forutsetning for at du skal kunne bruke apparatet på en sikker og riktig måte. Ta vare på bruks- og monteringsanvisningen slik at du kan bruke den igjen senere eller gi den videre til eventuelle kommende eiere av apparatet.

Dette apparatet er kun beregnet for innbygging. Ta hensyn til monteringsanvisningen.

Kontroller apparatet etter at du har pakket det ut. Ikke koble til apparatet hvis det er skadet under transport.

Apparater uten stikkontakt kan bare kobles til av autoriserte fagfolk. Skader som følge av feil tilkobling dekkes ikke av garantien.

Dette apparatet er kun beregnet på vanlig bruk i private husholdninger. Apparatet er kun beregnet til tilberedning av mat og drikke. Hold øye med apparatet når det er i bruk. Apparatet skal bare brukes i lukkede rom.

Dette apparatet skal kun brukes av barn over åtte år og personer med reduserte fysiske, sensoriske eller mentale evner eller manglende erfaringer eller kunnskap,

dersom de holdes under oppsyn av en person som er ansvarlig for deres sikkerhet eller de har fått opplæring i sikker bruk av apparatet og har forstått farer som kan oppstå ved bruk.

Barn skal ikke leke med apparatet. Rengjøring og brukervedlikehold skal ikke utføres av barn, med mindre de er over åtte år og er under oppsyn av voksne.

Barn under åtte år må holdes unna apparatet og tilkoblingsledningen.

Tilbehøret må alltid settes inn riktig vei i ovnsrommet. *Se beskrivelsen av tilbehør i bruksanvisningen.*

Brannfare!

- Brennbare gjenstander som oppbevares i ovnsrommet, kan ta fyr. Oppbevar aldri brennbare gjenstander i ovnsrommet. Du må aldri åpne apparatdøren dersom det oppstår røyk inni apparatet. Slå av apparatet og trekk ut strømledningen eller slå av sikringen i sikringsskapet.
- Ikke-forskriftsmessig bruk av apparatet er farlig og kan forårsake skader. Apparatet må ikke brukes til å tørke

matvarer og klær, eller til å varme opp tøfler, varmeputer med kjerner eller korn, svamper, fuktige kluter og lignende. Blant annet kan oppvarming av tøfler eller varmeputer føre til at de antennes, også flere timer etter oppvarming. Apparatet er kun beregnet til tilberedning av mat og drikke.

- Matvarer kan ta fyr. Varm aldri opp matvarer i termopakker. Varm aldri opp matvarer i beholdere av plast, papir eller annet brennbart materiale uten oppsyn. Still aldri inn en for høy mikrobølgeeffekt eller for lang mikrobølgetid. Følg anvisningene i denne bruksanvisningen. Tørk aldri matvarer med mikrobølgefunksjonen. Tin aldri opp eller varm matvarer med lavt vanninnhold, som f.eks. brød, med for høy effekt eller for lenge.
- Matolje kan ta fyr. Varm aldri opp matolje alene med mikrobølgefunksjonen.

Eksplisjonsfare!

Væsker og andre næringsmidler i godt lukkede kokekar kan eksplodere. Varm aldri opp væsker eller andre næringsmidler i lukkede kokekar.

Fare for alvorlige helseskader!

- Ved manglende rengjøring kan overflaten på apparatet bli skadet. Mikrobølgeenergi kan trenge ut. Rengjør apparatet regelmessig og fjern rester av næringsmidler med én gang. Hold alltid ovnsrommet, dørtetninger, dør og døranslag rene, se også kapittelet *Rengjøring og vedlikehold*.
- Hvis ovnsdøren eller dørtetningen er skadet, kan mikrobølgeenergi strømme ut. Apparatet må ikke brukes når døren til ovnsrommet eller dørpakningen er ødelagt. Kontakt kundeservice.
- På apparater uten deksel strømmer mikrobølgeenergi ut. Fjern aldri dekselet på apparatet. Ta kontakt med kundeservice ved vedlikeholds- og reparasjonsarbeider.

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. Er apparatet defekt, må du trekke ut

kontakten eller slå av sikringen i sikringsskapet. Kontakt kundeservice.

- Kabelisolasjonen på elektriske apparatet kan smelte ved kontakt med varme apparatdeler. La aldri tilkoblingsledningene til elektriske apparater komme i kontakt med varme apparatdeler.
- Fuktighet som trenger inn, kan forårsake elektrisk støt. Bruk ikke høytrykksspyler eller dampstråle til rengjøringen.
- Ved utskifting av ovnslampen er det strøm på kontaktene i lampefatningen. Før du skifter lampen, må du trekke ut kontakten eller slå av sikringen i sikringsskapet.
- Et defekt apparat kan forårsake elektrisk støt. Slå aldri på et defekt apparat. Trekk ut støpselet eller slå av sikringen i sikringsskapet. Kontakt kundeservice.
- Apparatet arbeider under høyspenning. Kabinettet må aldri fjernes.

Fare for forbrenning!

- Tilbehør og kokekar blir svært varme. Bruk alltid grytekluter når du tar kokekar eller tilbehør ut av ovnsrommet.
- Alkoholholdig damp kan eksplodere i ovnsrommet. Tilbered aldri retter med store mengder drikkevarer med høyt alkoholinnhold. Bruk bare små mengder drikke med høy alkoholprosent. Åpne apparatdøren forsiktig.
- Matvarer med fast skall eller skinn kan sprekke på en eksplisjonsartet måte både under og etter oppvarming. Kok aldri egg med skall og varm heller aldri opp hardkokte egg. Tilbered ikke skalldyr eller 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.
- Varmen fordeles ikke jevnt i barnematen. Varm ikke opp barnemat i lukkede kokekar. Ta alltid av lokket eller smokken. Rør godt rundt i barnematen eller rist den etter oppvarmingen. Kontroller temperaturen før du gir maten til barnet.
- Varme retter avgir varme. Kokekaret kan bli svært varmt. Bruk alltid grytekluter når

du tar kokekar eller tilbehør ut av ovnsrommet.

- Emballasje som er lufttett, kan sprekke. Følg alltid angivelsene på emballasjen. Bruk alltid grytekluter når du tar retter ut av ovnen.

Fare for skålding!

- Når apparatdøren åpnes, kan det strømme ut varm damp. Åpne apparatdøren forsiktig. Hold barn på avstand.
- Vann i varmt ovnsrom kan føre til at det dannes svært varm vanndamp. Hell aldri vann inn i det varme ovnsrommet.
- 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.

Fare for personskafer!

- Dersom glasset på apparatdøren er ripet opp, kan det sprekke. Ikke bruk glasskrape, sterke rengjøringsmidler eller poleringsmidler.
- Uegnede kokekar kan sprekke. 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 bare kokekar som er egnet for mikrobølgeovn.

Årsaker til skader

Obs!

- Gnistdannelse: 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.
- Vann i varmt ovnsrom: Hell aldri vann inn i det varme ovnsrommet. Det vil da oppstå vanndamp. Temperaturendringen kan føre til skader på keramikkbunnplaten.
- Aluminiumsskåler: Aluminiumsskåler må ikke brukes i apparatet. Apparatet blir skadet av gnister som oppstår.
- Fuktige matvarer: Ikke oppbevar fuktige matvarer i lukket ovnsrom over lengre tid. Emaljen ødelegges. Ikke oppbevar mat i apparatet. Det kan føre til korrosjon.
- 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.
- Apparatdøren som sitteplass og oppbevaringssted: Ikke sett deg på den åpne apparatdøren. Ikke sett fra deg bestikk eller tilbehør på apparatdøren.
- Transport av apparatet: Ikke hold i dørhåndtaket når apparatet skal bæres/flyttes. Dørhåndtaket tåler ikke vekten av apparatet og kan brette.
- Mikrobølgedrift uten mat: Drift av apparatet uten mat i ovnsrommet fører til overbelastning. Slå aldri på ovnen når det ikke er mat i ovnsrommet. Unntaket er en rask test av kokekar, se kapittelet Mikrobølge, kokekar.
- Mikropopkorn: Still aldri inn en for høy mikrobølgeeffekt. Bruk maks. 600 watt. Legg alltid popkornposen på en glasstallerken. Glassruten kan sprekke på grunn av overbelastning.

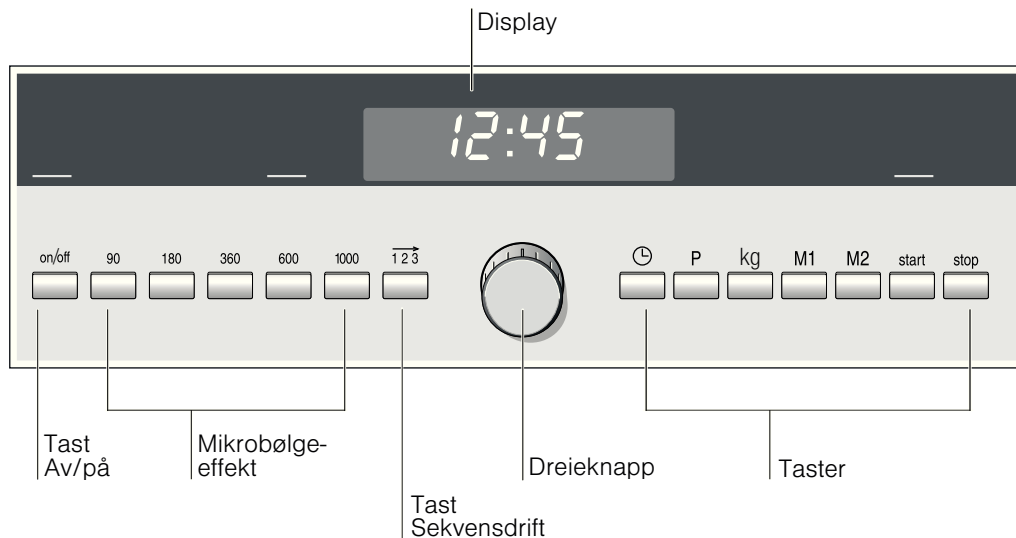
Ditt nye apparat

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

Med dreieknappen kan du endre alle foreslåtte og innstilte verdier.

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 displayet kan du lese av de innstilte verdiene.

Tast	Bruk
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
→ 1 2 3	Valg av sekvensdrift
⌚	Åpne og lukke menyen Tidsfunksjoner
P	Velge program
kg	Valg av vekt
M1/M2	Valg av minne
start	Starte driften
stop	Stanse driften

Merknader

- Hvilken tidsfunksjon som er aktiv i displayet, 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

Apparatet har en kjølevifte.

Kjølevifte

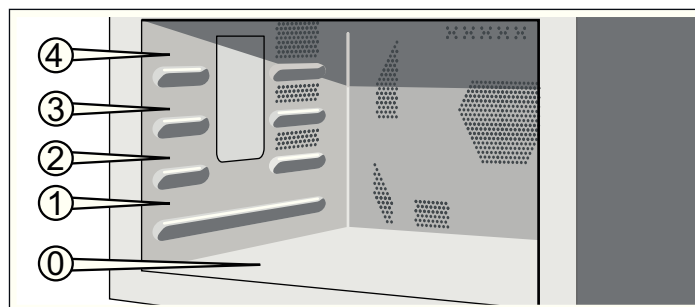
Apparatet er utstyrt med en kjølevifte. Kjøleviften kan fortsette å være i drift selv om apparatet er slått av.

Merknader

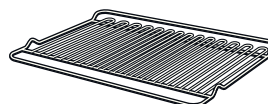
- Ovnsrommet forblir kaldt når mikrobølgefunksjonen er aktiv. Kjøleviften slår seg likevel på. Den kan fortsette å gå også når mikrobølgefunksjonen er avsluttet.
- Det kan oppstå kondens på vinduet i døren, på innvendige vegger og på bunnen. Dette er normalt, funksjonen til mikrobølgen blir ikke påvirket av dette. Tørk bort kondensvannet etter at du er ferdig med matlagingen.

Tilbehør

Tilbehøret kan settes inn i apparatet i 4 forskjellige høyder.



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



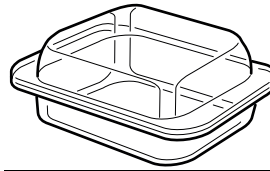
Rist

Til kokekar, kakeformer, grillstykker og dypryste retter.

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

Ekstra tilbehør

Ekstra tilbehør fås hos kundeservice eller i faghandelen.



Glassform HZ915001

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 = for en mikrobølgeeffekt

Tast $\overrightarrow{123}$ = 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 displayet.

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*.

Merk: 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.

Merk: 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 mikrobølgene gjennom.

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 mikrobølgene gjennom. Matvarene blir ikke oppvarmet i lukkede metallkokekar.

Obs!

Gnistdannelse: Metall – f.eks. skjeen i glasset – må holdes minst 2 cm fra stekeovnsveggene og innsiden av døren. Gnister kan ødelegge glasset på innsiden av døren.

Test av kokekar

Mikrobølgefunksjonen må ikke slås på når det ikke står matvarer i ovnen. Det eneste unntaket er kokekar-testen nedenfor.

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

1. Sett det tomme kokekaret inn i mikrobølgeovnen i ½ til 1 minutt på maksimal effekt.

2. 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

Merknader

- Hvis du trykker på en tast, lyser den valgte effekten.
- Mikrobølgeeffekten 1000 watt kan stilles inn i maks. 30 minutter. For alle andre effekter er det mulig å stille inn en varighet på 1 time og 30 minutter.

Innstilling av mikrobølge

Eksempel: stille inn 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 starttasten.

Stekeovnen starter. Varigheten telles synlig ned.

Varigheten er telt ned.

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

Åpne apparatdøren i mellomtiden

Driften stanses. Etter at døren er lukket, trykker du kort på starttasten. 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.

Stanse driften

Trykk på stopptasten. Driften stanses.
Trykk på starttasten. Driften fortsetter.

Avbryte driften

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

Merknader

- Hvis du slår på apparatet med tasten **on/off**, lyser alltid høyeste mikrobølgeeffekt i displayet 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.

Kokekar

Bruk bare ildfaste kokekar som er egnet til mikrobølge.

Stille inn sekvensdriften

1. Trykk på tasten **on/off**.
Apparatet er klart til bruk.
2. Trykk på tasten **123**.
1 for den første sekvensdriften vises i displayet.
3. Still inn første mikrobølgeeffekt og varighet.
4. Trykk på tasten **123**.
2 for den andre sekvensdriften vises.
5. Still inn andre mikrobølgeeffekt og varighet.
6. Trykk på tasten **123**.
3 for den tredje sekvensdriften vises.
7. Still inn tredje mikrobølgeeffekt og varighet.
8. Trykk på starttasten.

Stekeovnen starter. Samlet varighet og symbolet **1** for den første sekvensdriften vises i displayet.

Varigheten er telt ned

Du hører et lydsignal. Sekvensdriften er avsluttet. Du kan slette signaltonen med tasten **⏻** før tiden er telt ned.

Endre innstilling

Endringer er kun mulig før start. Trykk på tasten **123** til nummeret for sekvensdriften vises. Endre innstillingen.

Åpne apparatdøren i mellomtiden

Driften stanses. Etter at døren er lukket, trykker du kort på starttasten. Ovnsdriften fortsetter.

Stanse driften

Trykk på stopptasten. Driften stanses.
Trykk på starttasten. Driften fortsetter.

Avbryte driften

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

Programmere

Minnefunksjonen gjør at du kan lagre egne innstillinger og hente dem frem igjen. 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. Hold tasten **M1** eller **M2** inne i noen sekunder til 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.

Merk: 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 starttasten.

Minneinnstillingen startes. Varigheten I→I telles ned og er synlig i displayet.

Merk: 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 telt ned.

Stanse

Trykk på stopptasten 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
1 Klokkeindikasjon 1 = på	Klokkeindikasjon 2 = av	Visning av klokkeslett
2 Signaltone-varighet 2 = middels = 2 minutter	1 = kort = 10 sekunder 3 = lang = 5 minutter	Signal etter at en varighet er utløpt
3 Tastetone 1 = på	Tastetone 2 = av	Lyd som kommer hver gang du trykker på en tast
4 Ventetid 2 = middels = 5 sekunder	1 = kort = 2 sekunder 3 = langt = 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 hvis du vedlikeholder og rengjør den grundig. Her finner du beskrivelse av hvordan du skal vedlikeholde og rengjøre apparatet riktig.

⚠ Fare for kortslutning!

Bruk aldri høytrykksspyler eller dampstråle ved rengjøring.

⚠ Fare for forbrenning!

Rengjør aldri apparatet rett etter at det er slått av. La apparatet avkjøles først.

Merknader

- 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.

- Emalje blir brent ved svært høye temperaturer. Det kan da oppstå små fargeforskjeller. Dette er normalt og har ingen innflytelse på funksjonen. Kanter av tynne metallplater lar seg ikke emaljere fullstendig. De kan derfor være ru. Rustbeskyttelsen blir ikke påvirket av dette.

- 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.

Rengjøringsmiddel

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 apparatdøren.
- metall- eller glasskrape til rengjøring av dørpakningen.
- harde skureputer eller pussesvamper.
- sterkt alkoholholdige rengjøringsmidler.

Vask nye svamper grundig før bruk.

Stekeovnslampen kan slås på slik at rengjøringen blir enklere. Åpne ovnsdøren.

Område	Rengjøringsmiddel
Fronten på apparatet	Varmt såpevann: Rengjør med en oppvaskklut og tørk av med en myk klut. Bruk ikke glassrens, metall- eller glasskrape til rengjøring.
Glassruter	Glassrens: Rengjør med en oppvaskklut. Ikke bruk glasskrape.
Glassdeksel til ovns- lampen	Varmt såpevann: Rengjør med en oppvaskklut.

Område	Rengjøringsmiddel
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.
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 rust. Du får kjøpt spesielle rengjøringsmidler for rustfritt stål hos kundeservice eller i faghandelen.
Ovnsrom i rustfritt stål	Varmt såpevann eller eddikvann: Rengjør med en oppvaskklut og tørk av med en myk klut. Hvis det er svært skittent: Ovnsrens må bare brukes i kaldt ovnsrom. Bruk helst en svamp av 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.

Feiltabell

Dersom det oppstår en feil, kan det ofte skyldes bagateller. Før du kontakter kundeservice, bør du prøve om du selv kan utbedre feilen ved hjelp av tabellen.

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.

Fare for elektrisk støt!

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

Feiltabell

Feil	Mulig årsak	Tiltak/råd
Apparatet fungerer ikke.	Sikringen er defekt.	Se i sikringsskapet om sikringen til apparatet er i orden.
	Støpselet er ikke satt inn.	Sett i støpselet.
	Strømbryter	Kontroller om kjøkkenlampen fungerer.
	Betjeningsfeil	Slå av / skru ut sikringen i sikringsskapet. Slå på sikringen 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. Påse at tetningsflatene er rene. Undersøk om dørpakningen har vridd seg.
	Starttasten ble ikke trykket inn.	Trykk på starttasten.
Maten blir langsommere varm enn før.	Det er stilt inn for lav mikrobølgeeffekt.	Velg en høyere effekt.
	Det er lagt inn en større mengde enn vanlig.	Dobbelt så stor mengde = nesten dobbelt så lang tid.
	Maten var kaldere enn vanlig.	Maten må av og til røres i eller snus.

Feil	Mulig årsak	Tiltak/råd
Du hører et lydsignal. Kolonet i klokkeslettet blinker.	Apparatet er i demomodus.	1. Trykk på tasten $\vec{123}$. 2. Hold tasten P inne i tre sekunder. Demomodus er deaktivert.

Feilmeldinger

Ved enkelte feilmeldinger kan du løse problemet selv.

Feilmelding	Mulig årsak	Tiltak/råd
I displayet vises feilmeldingen "Er1", "Er4", "Er18", "E305".	Teknisk feil	Ta kontakt med kundeservice.
I displayet vises feilmeldingen "Er11". "Tast fastklemt".	Tastene er skitne eller klemt fast.	Trykk flere ganger på alle tastene. Rengjør tastene med en tørr klut. Åpne og lukk apparatdøren. Hvis det ikke hjelper, må du kontakte kundeservice.

Bytte av stekeovnslampe

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

⚠ Fare for elektrisk støt!

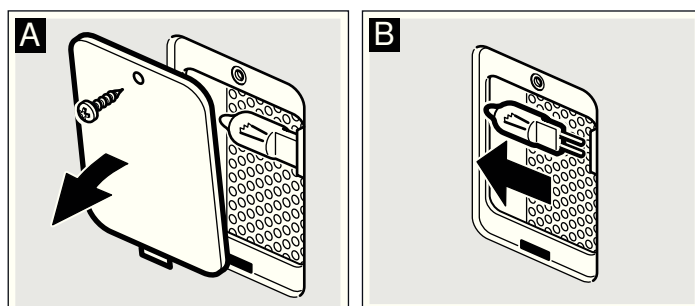
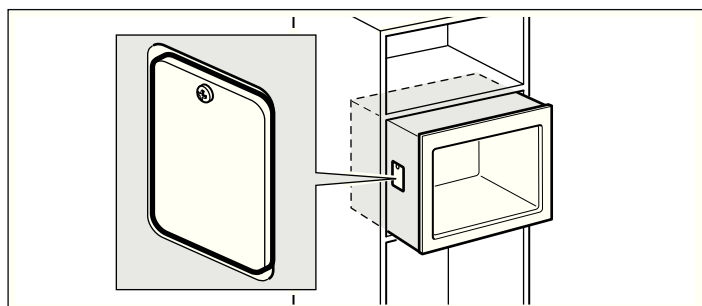
Stekeovnslampen må aldri byttes mens apparatet er slått på. Trekk ut støpselet eller koble ut den aktuelle sikringen i sikringsskapet.

Merk: Ta alltid halogenlampen ut av pakken med en tørr klut. Dermed forlenges lampens levetid.

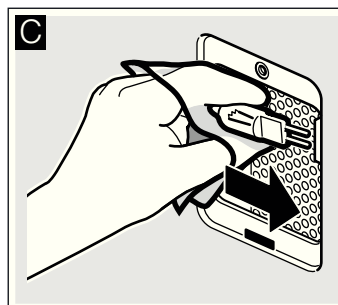
Slik går du frem:

Merk: Apparatet må bygges ut for å bytte ovnslampen. Se monteringsveiledningen.

1. Skru ut sikringen i sikringsskapet eller trekk ut støpselet.
2. Åpne ovnsdøren.
Løsne festeskruene på høyre og venstre side på stekeovnen. Se monteringsveiledningen.
3. Løft apparatet forsiktig ut.
4. Løsne skruene på lampedekselet utvendig på venstre sidevegg og ta det av. (Figur A) Trekk ut halogenlampen. (Figur B)



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



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

Bytte glassdeksel

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

Kundeservice

Hvis apparatet ditt må repareres, står kundeservice til disposisjon. Vi finner alltid en praktisk løsning, også for å unngå unødig besøk av teknikere.

E-nummer og FD-nummer

Oppgi produktnummer (E-nr.) og produktionsnummer (FD-nr.), slik at vi kan gi best mulig veiledning. Typeskiltet med numrene finner du i stekeovnen. 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 i garantitiden.

Kontaktadressene til alle land finnes i den vedlagte fortegnelsen over kundeservice.

Reparasjonsoppdrag og rådgivning ved feil

N 22 66 06 00

Du kan stole på produsentens kompetanse. Da kan du være sikker på at reparasjonen utføres av en kvalifisert servicetekniker som bruker originale reservedeler til å reparere husholdningsapparatet ditt.

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 mikrobølgeene brukes til oppvarming av matvarer. Klasse B innebærer at apparatet er egnet til bruk i private husholdninger.

Tekniske data

Strømforsyning	220-240 V, 50 Hz
Maks. tilkoblet effekt	1180 W
Mikrobølgeeffekt	1000 W (IEC 60705)
Mikrobølgefrequens	2450 MHz

Sikring	min. 10 A
Mål (H x B x D)	
- Apparat	454 x 595 x 563,5 mm
- Ovnstrom	236 x 445 x 348 mm
VDE-godkjent	Ja
CE-merking	Ja

Miljøvennlig håndtering

Kvitt deg med emballasjen på en miljøvennlig måte.



Dette apparatet er klassifisert i henhold til det europeiske direktivet 2012/19/EF om avhending av elektrisk- og elektronisk utstyr (waste electrical and electronic equipment – WEEE).

Direktivet angir rammene for innlevering og gjenvinning av innbytteprodukter.

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.

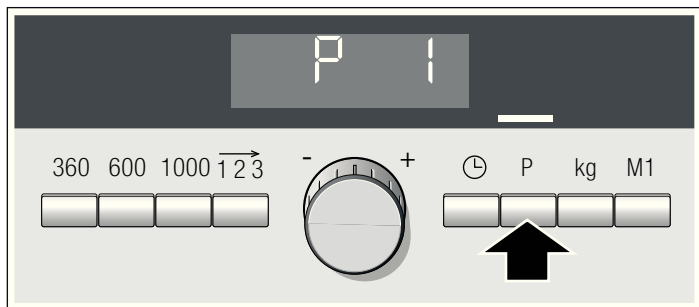
Eksempel vist på bildet: program 2 med 1 kg vekt.

1. Trykk på tasten on/off.

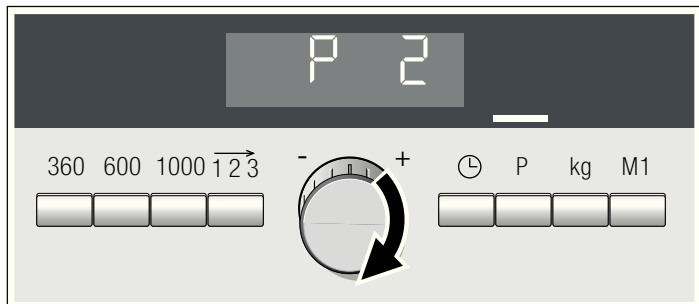
Apparatet er klart til bruk.

2. Trykk på tasten P.

I displayet vises det første programnummeret.



3. Velg ønsket programnummer med dreieknappen.

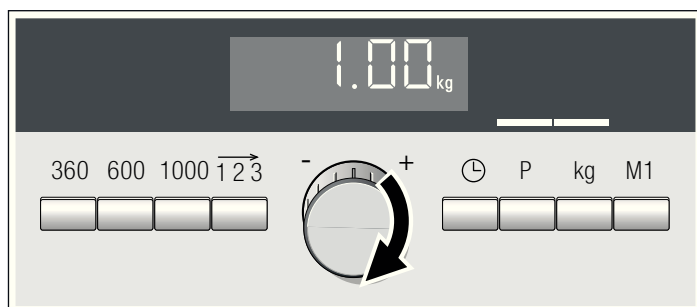


4. Trykk på tasten kg.

I displayet foreslås en vekt på 0,50 kg.



5. Still inn vekten med dreieknappen.



6. Trykk på starttasten.

Programmet starter. Varigheten ►|→I telles ned og er synlig i displayet.

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.

Avbryte programmet

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

Endre program

Etter start kan du ikke lenger endre programnummeret og vekten.

Endre varigheten

Ved programautomatikk kan du ikke endre varigheten.

Opptining og tilberedning med programautomatikk

Merknader

- Fjern emballasjen og vei matvarene. Hvis du ikke kan angi den nøyaktige vekten, runder du den opp eller ned.
- Bruk bare kokekar som er egnet til mikrobølge, for eksempel kokekar av glass, keramikk eller universalpannen. Ta også hensyn til veiledningen for tilbehøret i programtabellen.
- Sett matvarene inn i kald ovn.
- 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. Snu matvarene eller rør om.

Opptining

Merknader

- Frys ned og oppbevar matvarene ved -18 °C og i så flate porsjonspakker som mulig.
- Legg de frosne matvarene på et flatt kokekar, f.eks. en glass- eller porselens tallerken.
- Ømfintlige stykker, og stykker som stikker ut, dekkes med små biter aluminiumsfolie. På den måten unngår du at delene blir brune for tidlig. Sørg for at aluminiumsfolien ikke kommer i kontakt med ovnsromveggene.
- Etter opptiningen må matvarene ettertine i 10 til 90 minutter for å få riktig temperaturutjevning.
- Ved opptining av kjøtt, fjærkre eller fisk blir det dannet væske. Fjern denne når du snur maten. Denne 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 stykker legges først med skinnsiden ned i kokekaret. Ben og vinger dekkes med små biter aluminiumsfolie.

Skrelte poteter

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

Grønnsaker

Merknader

- Grønnsaker, ferske: skjæres i like store stykker. Tilsett én spiseskje vann per 100 g grønnsaker.
- Grønnsaker, frosne: Det er kun blancherte, ikke forvelledede 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

Merknader

- Ikke bruk ferdigris i porsjonspakker.
- Tilsett to til to og en halv ganger vann til rismengden.

Fisk

Merk: Fiskefilet, fersk: Tilsett 1 til 3 spiseskjeer vann eller sitronsaft.

Hviletider

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

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

Programnr.	Egnede matvarer		Vektområde i kg	Kokekar/tilbehør
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 stykker*	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.				
Tilberede				
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 omrøringsignalene.

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.

Merknader

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

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

- Tidsangivelsene i tabellene er veiledende. De avhenger av kvalitet og beskaffenhet på matvarene.
- Bruk tilbehøret som følger med. Du kan få ekstra tilbehør i spesialbutikker eller hos kundeservice.
- Bruk alltid grytekluter når du tar varmt tilbehør eller kokekar ut av ovnsrommet.

Opptining, oppvarming og tilberedning med mikrobølge

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

Tidsangivelsene i tabellene er veiledende. De avhenger 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 hende du vil tilberede andre mengder enn det som er angitt i tabellene. Det finnes en tommelfingerregel for dette: dobbel mengde – nesten dobbel varighet halv mengde – halvparten av varigheten

Rør om i eller snu matrettene av og til. Kontroller temperaturen.

Opptining

Merknader

- Legg de frosne matvarene på en flat skål på risten.
- Ømfintlige stykker som blant annet bein og vinger på kylling eller fettpartier på stek eller biff kan du dekke til med et lite stykke aluminiumsfolie. Folien må ikke berøre ovnsveggene. Etter halvparten av opptiningstiden kan du ta av aluminiumsfolien.
- Snu eller rør rundt i maten 1 til 2 ganger underveis. Store stykker bør snus flere ganger. Fjern væsken som oppstår under opptining når du snur maten.
- La den opptinte maten hvile i 10 til 60 minutter i romtemperatur, slik at temperaturen utjevnes. På fjærkre kan du deretter ta ut innmaten.

Opptining	Vekt	Mikrobølgeeffekt i watt, tilberedningstid i minutter	Merknader
Kjøtt, hele stykker av okse, kalv eller svin (med og uten bein)	800 g	180 W, 15 min + 90 W, 15-25 min	Snu flere ganger
	1 kg	180 W, 20 min + 90 W, 20-30 min	
	1,5 kg	180 W, 25 min + 90 W, 25-30 min	
Kjøtt i stykker eller skiver av okse, kalv eller svin	200 g	180 W, 5-8 min + 90 W, 5-10 min	Skill tinte stykker fra hverandre ved vending
	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	90 W, 10-15 min	Snu flere ganger, fjern kjøtt som er tint
	500 g	180 W, 5 min + 90 W, 10-15 min	
	800 g	180 W, 10 min + 90 W, 15-20 min	
Fjærkre eller fjærkre i stykker	600 g	180 W, 8 min + 90 W, 10-15 min	Snu flere ganger
	1,2 kg	180 W, 15 min + 90 W, 20-25 min	
Fiskefilet, fiskekotelett eller -skiver	400 g	180 W, 5 min + 90 W, 10-15 min	Opptinte stykker tas fra hverandre
Hel fisk	300 g	180 W, 3 min + 90 W, 10-15 min	Snu av og til
	600 g	180 W, 8 min + 90 W, 15-20 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 av og til, opptinte stykker tas fra hverandre
	500 g	180 W, 8 min + 90 W, 5-10 min	
Myke opp smør	125 g	180 W, 1 min + 90 W, 1-2 min	Fjern all emballasjen
	250 g	180 W, 1 min + 90 W, 2-4 min	
Brød, helt	500 g	180 W, 8 min + 90 W, 5-10 min	Snu av og til
	1 kg	180 W, 12 min + 90 W, 10-20 min	
Kake, tørr, f.eks. formkake	500 g	90 W, 10-15 min	Bare til kaker uten glasur, fløte eller krem, ta kakestykkene fra hverandre
	750 g	180 W, 5 min + 90 W, 10-15 min	
Kake, saftig, f.eks. fruktkake, oste-kake	500 g	180 W, 5 min + 90 W, 15-20 min	Bare egnet for kaker uten glasur, krem eller gelatin
	750 g	180 W, 7 min + 90 W, 15-20 min	

Opptining, oppvarming eller tilberedning av dypfrossen mat

Merknader

- 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. Ikke legg matvarene lagvis oppå hverandre.
- Dekk alltid til matvarene. Har du ikke et passende lokk til kokekaret, kan du bruke en tallerken eller mikrobølgefolie.
- Rør om i eller snu matrettene 2 til 3 ganger.

- La maten hvile i ytterligere 2 til 5 minutter etter oppvarming, for å oppnå best mulig temperaturutjevning.
- Bruk alltid grytevott eller grytekluter når du tar ut kokekar.
- Smaken på hver rett bevares i stor grad. Derfor kan du gjerne være forsiktig med bruk av salt og krydder.

Merk: Kokekaret må settes inn på bunnen av ovnen.

Opptining, oppvarming eller tilberedning av dypfrossen mat	Vekt	Mikrobølgeeffekt i watt, tilberedningstid i minutter	Veiledning
Meny, tallerkenrett, ferdigrett (2-3 komponenter)	300-400 g	600 W, 8-13 min	
Suppe	400 g	600 W, 8-12 min	
Gryteretter	500 g	600 W, 10-15 min	
Kjøttskiver eller -stykker i saus, f.eks. gulasj	500 g	600 W, 10-15 min	Skill kjøttstykkene fra hverandre under omrøringen.
Fisk, f.eks. filetstykker	400 g	600 W, 10-15 min	Tilsett ev. vann, sitrønsaft eller vin.
Gratenger o.l., f.eks. lasagne, cannelloni	450 g	600 W, 10-15 min	Bruk risten som underlag for kokekaret.
Tilbehør, f.eks. ris, pasta	250 g	600 W, 3-7 min	Tilsett litt væske
	500 g	600 W, 8-12 min	
Grønnsaker, f.eks. erter, brokkoli, gulrøtter	300 g	600 W, 7-11 min	Dekk bunnen av kokekaret med vann.
	600 g	600 W, 14-17 min	
Spinatblanding	450 g	600 W, 10-15 min	Kokes uten at det tilsettes vann

Oppvarming av retter

⚠ Fare for skålding!

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.



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.

Merknader

- 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.
- Dekk alltid til matvarene. Har du ikke et passende lokk til kokekaret, kan du bruke en tallerken eller mikrobølgefolie.
- Rør om i eller snu matrettene av og til. Kontroller temperaturen.
- La maten hvile i ytterligere 2 til 5 minutter etter oppvarming for å oppnå best mulig temperaturutjevning.
- Bruk alltid grytevott eller grytekluter når du tar ut kokekar.

Merk: Kokekaret må settes inn på bunnen av ovnen.

Oppvarming av retter	Vekt	Mikrobølgeeffekt i watt, tilberedningstid i minutter	Veiledning
Meny, tallerkenrett, ferdigrett (2-3 komponenter)		600 W, 5-8 min	-
Drikkevarer	125 ml	1000 W, ½-1 min	Sett skjeen i glasset. Alkoholholdige drikker må ikke varmes for mye; kontroller av og til
	200 ml	1000 W, 1-2 min	
	500 ml	1000 W, 3-4 min	
Babyt, f.eks. tåteflasker	50 ml	360 W, ca. ½ min	Plasser flasker uten smokk eller lokk på gulvet i ovnsrommet, rist eller rør godt om etter oppvarming, kontroller temperaturen
	100 ml	360 W, ½-1 min	
	200 ml	360 W, 1-2 min	
Suppe 1 kopp	à 175 g	600 W, 2-3 min	-
Suppe 2 kopper	à 175 g	600 W, 3-4 min	-
Suppe 4 kopper	à 175 g	600 W, 6-8 min	-
Kjøtt med saus	500 g	600 W, 7-10 min	Skill kjøttskivene fra hverandre.
Gryterett	400 g	600 W, 5-7 min	-
	800 g	600 W, 7-8 min	-
Grønnsaker, 1 porsjon	150 g	600 W, 2-3 min	-
Grønnsaker, 2 porsjoner	300 g	600 W, 3-5 min	-

Tilberedning av matretter

Merknader

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

- Tilbered rettene i lukket kokekar. Har du ikke et passende lokk til kokekaret, kan du bruke en tallerken eller mikrobølgefolie.
- Smaken på hver rett bevares i stor grad. Derfor kan du gjerne være forsiktig med bruk av salt og krydder.

- La maten hvile i ytterligere 2 til 5 minutter etter tilberedning for å oppnå best mulig temperaturutjevning.
- Bruk alltid grytevott eller grytekluter når du tar ut kokekar.

Tilberedning av matretter	Vekt	Mikrobølgeeffekt i watt, tilberedningstid i minutter	Veiledning
Hel kylling, fersk, uten innmat	1,2 kg	600 W, 22-25 min	Snus etter halvparten av tiden
Fiskefilet, fersk	400 g	600 W, 7-12 min	-
Grønnsaker, ferske	250 g	600 W, 5-10 min	Skjær grønnsakene i jevnstore biter. Tilsett 1-2 ss vann per 100 g grønnsaker. Rør av og til.
	500 g	600 W, 10-15 min	
Poteter	250 g	600 W, 8-10 min	Skjær potetene i jevnstore biter. Tilsett 1-2 ss vann per 100 g poteter. Rør av og til.
	500 g	600 W, 12-15 min	
	750 g	600 W, 15-22 min	
Ris	125 g	600 W, 4-6 min + 180 W, 14-16 min	Tilsett dobbel væskemengde.
	250 g	600 W, 6-8 min + 180 W, 14-16 min	
Desserter, f.eks. pudding (pulver)	500 ml	600 W, 5-7 min	Rør godt rundt i puddingen med vispen 2 til 3 ganger.
Frukt, kompott	500 g	600 W, 9-12 min	-

Tips for mikrobølge

Du finner ingen opplysninger om innstilling for mengden du vil tilberede.	Koketiden kan forlenges eller forkortes etter følgende enkle regel: Dobbelt så stor 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 tilsett mer væske.
Når tiden har utløpt, er maten fremdeles ikke skikkelig opptint, varm eller kokt.	Still inn en lengre tid. Større mengder og høyere retter krever lengre tilberedningstid.
Når tilberedningstiden er ferdig, er maten for varm langs kanten, men ennå ikke ferdig i midten.	Rør om av og til og velg et lavere trinn og en lengre koketid neste gang.
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.

Iht. normen EN 60705, IEC 60705 eller DIN 44547 og EN 60350 (2009)

Tilberedning med kun mikrobølge

Rett	Mikrobølgeeffekt i watt, tilberedningstid i minutter	Veiledning
Eggedosis med melk, 1000 g	600 W, 11-12 min + 180 W, 10-15 min	Sett pyrexformen på bunnen av ovnsrommet
Sukkerbrød, 475 g	600 W, 8-10 min	Pyrexform Ø 22 cm.
Kjøttpudding, 900 g	600 W, 25-30 min	Pyrex-brødform, 28 cm lang

Opptining med kun mikrobølge

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

Viktiga säkerhetsanvisningar!	45
Skadeorsaker	47
Din nya enhet	47
Kontroller	47
Knappar och displayer.....	47
Ugnsutrymme	48
Tillbehör	48
Starta och stänga av enheten	48
Starta	48
Stänga av	48
Före första användning	48
Ställa klockan	48
Rengöra tillbehören.....	49
Mikron	49
Om kärl och formar	49
Mikroeffektlägen	49
Ställa in mikron.....	49
Tillvalsknappen 1,2,3	49
Ställa in tillval	49
Memory	50
Spara inställningar i minnet	50
Aktivera minnet.....	50
Ändra grundinställningarna	50
Grundinställningar.....	50

Skötsel och rengöring	51
Rengöringsmedel	51
Felsökningstabell	51
Felsökningstabell	52
Byta ugnslampa	52
Service	53
E-nummer och FD-nummer.....	53
Tekniska data	53
Återvinning	53
Programautomatik	53
Ställa in program	53
Uptining och tillagning med programautomatik.....	54
Testat i vårt provkök	55
Uptining, uppvärmning och tillagning med mikrovågsugn....	55
Mikrotips	57
Provrätter enligt EN 60705	58
Tillagning med endast mikroeffekt	58
Uptining med endast mikroeffekt	58

Utförligare information om produkter, tillbehör, reservdelar och service hittar du på Internet: **www.siemens-home.com** och onlineshop: **www.siemens-eshop.com**

⚠ Viktiga säkerhetsanvisningar!

Läs bruksanvisningen noggrant. Det är viktigt för att du ska kunna använda enheten säkert och på rätt sätt. Spara bruks- och monteringsanvisningen för framtida bruk och eventuella kommande ägare.

Den här enheten är avsedd för inbyggnad. Iaktta särskilda monteringsanvisningar.

Kontrollera enheten efter uppäckning. Anslut inte enheten om den har transportskador.

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

Enheten är bara avsedd för normalt hemmabruk. Enheten är bara avsedd för tillagning av mat och dryck. Håll enheten under uppsikt vid användning. Använd bara enheten inomhus.

Barn under 8 år och personer med begränsade fysiska, sensoriska eller mentala färdigheter, eller som saknar erforderliga erfarenheter eller kunskaper, får endast använda enheten under överinseende av en annan person som ansvarar för säkerheten eller om de får lära

sig hur man använder enheten säkert och vilka risker som finns.

Låt inte barn leka med enheten. Barn som ska rengöra eller använda enheten bör vara över 8 år, och då endast under uppsikt.

Barn under 8 år bör hållas på avstånd från både enheten och anslutningskabeln.

Placera alltid tillbehören korrekt inuti ugnen. *Läs mer om tillbehören i användarhandboken.*

Brandrisk!

- Förvarar du brännbara föremål i ugnsutrymmet, så kan de börja brinna. Förvara inte brännbara föremål i ugnsutrymmet. Öppna aldrig luckan om det sipprar ut rök. Slå av enheten och dra ur sladden eller slå av säkringen i proppskåpet.
- Ej avsedd användning är farlig och kan ge skador på enheten. Du får inte torka mat eller kläder, värma tofflor, vetevärmare, svampar, fuktiga putstrasor eller liknande. Uppvärmda vetevärmare och liknande kan till exempel börja brinna flera timmar

efteråt. Enheten är bara avsedd för tillagning av mat och dryck.

- Maten kan börja brinna. Värm aldrig mat i varmhållningsförpackningar. Håll koll när du värmer på mat i formar av plast, papper eller andra brännbara material. Ställ aldrig in en för hög mikrovågseffekt eller en för lång tid. Följ anvisningarna i bruksanvisningen. Torka aldrig livsmedel i mikrovågsugnen. Tina eller värn aldrig livsmedel med låg vattenhalt, som t.ex. bröd, på för hög effekt eller för lång tid.
- Matolja kan självantända. Värm aldrig upp enbart matolja i mikron.

Explosionsrisk!

Vätskor och livsmedel i slutna behållare kan explodera! Värm aldrig vätskor och livsmedel i slutna behållare!

Risk för allvarliga personskador!!

- Dålig rengöring kan skada ytan på enheten. Enheten kan avge mikrovågsstrålning. Rengör enheten med jämna mellanrum och ta bort matrester direkt. Håll ugnsutrymme, lucktätning, lucka och gångjärn rena; se även kapitlet *Skötsel och rengöring*.
- Skadad lucka eller tätningslist kan få enheten att avge mikrovågsstrålning. Använd aldrig mikrovågsugnen om luckan eller tätningslistan är skadad. Kontakta service!
- Enheten avger mikrovågsstrålning utan hölje. Ta aldrig av höljet. Kontakta service om enheten behöver underhåll eller reparation.

Risk för stötar!!

- Reparationer som inte är fackmässigt gjorda är farliga. Det är bara servicetekniker utbildade av tillverkaren som får göra reparationer och byta skadade anslutningar. Är enheten trasig, dra ur sladden eller slå av säkringen i proppskåpet. Kontakta service!
- Sladdisoleringen på elapparater kan smälta vid kontakt med heta delar på enheten. Se till så att sladdar till elapparater inte kommer i kontakt med heta delar på enheten.
- Risk för stötar om fukt tränger in! Använd aldrig högtryckstvätt eller ångrengöring!
- Om du ska byta lampa i ugnsbelysningen, tänk på att kontakterna i lampsockeln är

strömförande. Dra ur sladden eller slå av säkringen i proppskåpet innan du byter.

- En trasig enhet innebär risk för stötar. Slå aldrig på en trasig enhet. Dra ur sladden eller slå av säkringen i proppskåpet. Kontakta service!
- Produkten innehåller högspänningsdelar. Ta aldrig bort höljet.

Risk för brännskador!

- Tillbehör och formar blir mycket varma. Använd grytlappar när du tar ut varma tillbehör eller formar ur ugnsutrymmet.
- Alkoholångor kan börja brinna i ugnsutrymmet. Tillaga aldrig mat som innehåller mycket sprit. Använd bara små mängder sprit. Öppna försiktigt luckan till enheten.
- Livsmedel med hårt skal eller skinn kan explodera både vid och efter uppvärmning. Koka aldrig ägg med skal eller värn på hårdkokta ägg. Tillaga aldrig skal- och kräftdjur. Om du steker ägg eller kokar ägg i glas, så måste du picka gulan först. Skal och skinn på t.ex. äpplen, tomater, potatis och korv kan spricka. Picka skalet eller skinnet innan du värmer på.
- Värmen blir inte jämnt fördelad i barnmat. Värm aldrig barnmat med locket på. Ta alltid bort locket eller nappen. Skaka eller rör om ordentligt efter uppvärmningen. Kontrollera alltid temperaturen själv innan du ger barnet maten.
- Värmd mat avger värme. Formen kan bli varm. Använd alltid grytlappar när du tar ut tillbehör eller formar ur ugnsutrymmet.
- Förpackningen till vakuumpförpackade livsmedel kan explodera. Följ alltid anvisningarna på förpackningen. Använd alltid grytlappar när du tar ut maten ur ugnsutrymmet.

Risk för skållning!

- Det kan strömma ut varm ånga när du öppnar luckan på enheten. Öppna försiktigt luckan till enheten. Håll barnen borta.
- Vatten i varm ugn bildar het vattenånga. Håll aldrig vatten i varm ugn.
- När du värmer vätska kan den koka upp. Det börjar alltså koka utan ångbubblor som du är van vid. Till och med små vibrationer kan få den heta vätskan att koka över häftigt eller skvätta. Sätt alltid

en sked i koppen/muggen när du värmer vätskor. Då stormkokar det inte.

Risk för personskador!

- Repat luckglas kan spricka. Använd inte glasskrapa eller kraftiga eller skurande rengöringsmedel.
- Olämpliga formar kan spricka. Porslins- och keramikformor har ibland små hål i

Skadeorsaker

Obs!

- Gnistbildning: Metall - t.ex. skeden i glaset - ska ha ett avstånd på minst 2 cm till ugnsväggarna och luckans insida. Gnistor kan förstöra det inre luckglaset.
- Vatten i varm ugn: Håll aldrig vatten i varm ugn. Det omvandlas till vattenånga. Temperaturskillnaden kan ge skador på keramikbotten.
- Aluminiumformor: Använd inte aluformor i enheten. Enheten kan bli skadad av gnistorna som uppstår.
- Fuktiga livsmedel: Långtidsförvara inte fuktiga livsmedel i stängd ugn. Emaljen blir skadad. Förvara inte mat i enheten. Det kan ge korrosion.
- 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 ugnstättningen är jättesmutsig, så går ugnsluckan inte längre att stänga ordentligt vid

handtag och lock. Bakom hålen döljer sig ett hålrum. Finns det fukt i hålrummen kan det få delen att spricka. Använd bara formar som tål att mikra.

användning. Inredningen runt om kan bli skadad. Håll alltid tätningen ren.

- Ugnsluckan som sitt- eller avställningsyta: Ställ aldrig något på den öppna ugnsluckan och sitt inte på den. Ställ inga formar eller tillbehör på ugnsluckan.
- Transportera enheten: Bär eller håll aldrig enheten i luckhandtaget. Handtaget håller inte för enhetens vikt och kan lossna.
- Köra mikron utan mat: Slår du på mikron utan mat i ugnsutrymmet, så överbelastar du enheten. Slå aldrig på mikron utan mat i ugnsutrymmet. Undantaget är om du snabbtestar om formen tål att mikra, se kapitlet mikro, formar.
- Mikrovågspopcorn: Se till att du inte väljer en för hög mikrovågseffekt. Använd max. 600 W. Placera alltid popcornpåsen på en glastallrik. Skivan kan spricka på grund av överbelastning.

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 ser du en översikt över kontrollerna. Det kan förekomma avvikelser beroende på typen av enhet.



Vred

Du kan ändra förslags- och inställningsvärdena med vredet. Vredet är av popout-typ. Tryck till på vredet, så fjädrar det in eller ut.

Knappar och displayer

Knapparna ställer in olika tillvalsfunktioner. Displayen visar de inställda värdena.

Knapp	Användning
on/off	Starta och stänga 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	Startar funktionen
stopp	Stoppar funktionen

Anvisning

- Pilen framför ►-symbolen indikerar vilken tidsfunktion som är aktiv på displayen. Undantag: när klockan visas lyser ⌚-symbolen bara vid justering.
- Lampan i ugnsutrymmet tänds när du startar ugnen.

Ugnsutrymme

Enheten har en kylfläkt.

Kylfläkt

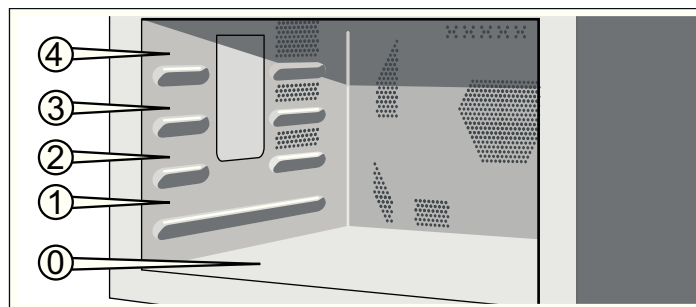
Enheten är utrustad med en kylfläkt. Fläkten kan fortsätta att gå, även efter att ugnen har stängts av.

Anvisning

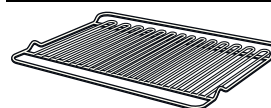
- Vid mikrovågsfunktion förblir tillagningsutrymmet kallt. Kylfläkten slår på i alla fall. Den kan fortsätta att gå även när mikron är klar.
- Det kan bildas kondens på ugnslucka, -väggar och -botten. Detta är normalt och påverkar inte mikron. Torka av kondensen när du använt enheten.

Tillbehör

Tillbehöret kan skjutas in på fyra olika falsar i enheten.



Anvisning: Du kan även ställa kärl på ugnens botten (fals 0).



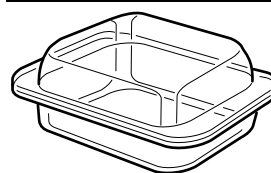
Galler

För formar, kakformar, stekar och djupfryst mat.

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

Extratillbehör

Ytterligare tillbehör kan beställas hos service eller i fackhandeln.



Stekgryta av glas HZ915001

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

Starta och stänga av enheten

on/off-knappen startar och stänger av mikron.

Starta

Tryck på on/off-knappen.
Välj önskad funktion.

Knapparna 90, 180, 360, 600 eller 1000 W = för val av mikrovågseffekt

Knapp →₁₂₃ = Tillval

Knapp P och kg = Programautomatik

Knapp M1 eller M2 = Memoryprogram

Hur du ställer in funktionerna visar vi i respektive kapitel.

Stänga av

Tryck på on/off-knappen.
Enheten stängs av, displayen visar klockan.

Före första användning

Här får du veta vad du behöver göra innan du lagar mat i mikron för första gången. Läs först kapitlet *Säkerhetsanvisningar*.

Ställa klockan

Tre nollor och ►⌚-symbolerna lyser på displayen vid anslutning.

Ställa klockan

1. Ställ klockan med vredet.

2. Tryck på ⌚-knappen.

Klockan ställs.

Stäng av klockan

Det går att stänga av klockan. Då syns den bara när ugnen är på. Se kapitlet *Ändra grundinställningar*.

Anvisning: Vill du sänka standbyförbrukningen kan du stänga av klockan. Läs mer i kapitlet *Ändra grundinställningar*.

Rengöra tillbehören

Rengör tillbehören ordentligt med varmt vatten, diskmedel och en mjuk disktrasa före första användning.

Mikron

Inuti livsmedlen förvandlas mikrovågor till värme. Vi tipsar om kärl och om hur du ställer in mikrovågsfunktionen.

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

Om kärl och formar

Lämpliga formar

Använd elfasta formar av glas, glaskeramik, porslin, keramik eller värmetålig plast. De här materialen släpper igenom mikrovågor.

Du kan även använda serveringsporslin. Då slipper du lägga över maten sedan. Porslin med guld- eller silverdekor går bara att använda om tillverkaren garanterar att de fungerar i mikron.

Olämpliga formar

Metallformer är olämpliga. Metall släpper inte igenom mikrovågor. Maten blir inte varm i täckta metallformer.

Obs!

Gnistbildning: 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 mikron om ugnen är tom. Det enda undantaget är följande test av lämpliga formar.

Gör det här testet om du är osäker på om en viss form är lämpligt för att användas i mikron.

1. Ställ in den tomma formen i ugnen på maxeffekt i ½ till 1 minut.

2. Kontrollera temperaturen då och då.

Formen ska vara kall eller ljust varm.

Om formen blir varm eller det slår gnistor, så går den inte att mikra.

Mikroeffektlägen

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 tillagning av kött och uppvärmning av känsliga matvaror
600 W	för att värma upp och tillaga mat
1 000 W	för att värma vätskor

Anvisningar

- När du trycker på en knapp, så lyser effekten du valt.
- Mikrovågseffekten 1000 W kan ställas in för maximalt 30 minuter. För alla andra effektnivåer kan en tillagningstid på upp till 1 timme och 30 minuter väljas.

Ställa in mikron

Exempel: mikroeffekt 360 W, tillagningstid 17 minuter.

1. Tryck på **on/off**-knappen.
Enheten är redo att användas.
 2. Tryck på knappen för önskad mikroeffekt.
Effektindikeringen lyser och du får upp en föreslagen tid.
 3. Ställ in tillagningstiden med vredet.
 4. Tryck på startknappen.
- Ugnen startar. Funktionstiden räknar ned på displayen.

Tillagningstiden har gått ut.

Enheten avger en ljudsignal. Mikron stängs av. Stäng av enheten med **on/off**-knappen. Du kan stänga av signalen tidigare med **⏻**-knappen.

Öppna luckan då och då.

Ugnsfunktionen pausar. Tryck på startknappen när du har stängt luckan. Funktionen 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 starta igen.

Stoppar funktionen

Tryck på stoppknappen så pausar ugnen.
Tryck på startknappen så återupptas funktionen.

Slå av ugnsfunktionen

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

Anvisning

- När du startar enheten med **on/off**-knappen, får du alltid upp maximal mikroeffekt som förslag på displayen.
- Om du öppnar luckan vid tillagning kan fläkten fortsätta att gå.

Tillvalsknappen 1,2,3

Med tillvalsknappen kan du spara upp till tre olika mikrovågseffekter och -tider efter varandra och sedan slå på.

Form

Använd alltid elfast form som tål att mikras.

Ställa in tillval

1. Tryck på **on/off**-knappen.
Enheten är redo att användas.
2. Tryck på **123**-knappen.
Du får upp **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. Den totala tillagningstiden samt $\overrightarrow{1}$ -symbolen för första tillvalet visas på displayen.

Tillagningstiden har gått ut.

Enheten 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 har stängt luckan. Funktionen går igång igen.

Stoppa funktionen

Tryck på stoppknappen så pausar ugnen.

Tryck på startknappen så återupptas funktionen.

Slå av ugnsfunktionen

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

Memory

Med memoryfunktionen kan du spara egna inställningar, som du sedan kan hämta upp ur minnet. Det finns två minnesplatser, "M1" och "M2". Memory är en praktisk funktion om du tillagar en viss maträtt ofta.

Spara inställningar i minnet

1. Tryck på on/off-knappen.

Enheten är redo att användas.

2. Tryck på knappen för önskad mikroeffekt.

Indikeringen ovanför valt effektläge tänds och du får upp en föreslagen tillagningstid.

3. Välj tillagningstid med vredet.

4. Håll **M1**- eller **M2**-knappen intryckt ett par sekunder, tills en ljudsignal avges.

Inställningen är nu sparad och kan användas vid behov.

Spara ytterligare inställningar

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

Anvisning: Inställda program ligger kvar i minnet även efter strömavbrott.

Aktivera minnet

Du kan när som helst aktivera sparade inställningar för maträtten.

1. Tryck på on/off-knappen.

Enheten är redo att användas.

2. Tryck på **M1**- eller **M2**-knappen.

Du får upp de sparade inställningarna.

3. Tryck på startknappen.

Starta memoryinställningen. Tillagningstiden $\rightarrow$ räknar ned på displayen.

Anvisning: När ugnen har gått igång kan du inte längre ändra minnet.

Tillagningstiden har gått ut.

Enheten avger en ljudsignal. Memoryfunktionen stängs av.

Stäng av enheten med on/off-knappen eller ställ in på nytt. Du kan stänga av signalen tidigare med $\ominus$ -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
$\overrightarrow{1}$ Klockdisplayen $\overrightarrow{1}$ = på	Klockdisplayen $\overrightarrow{2}$ = av	Klockans display
$\overrightarrow{2}$ Ljudsignalens varaktighet $\overrightarrow{2}$ = medel = 2 minuter	$\overrightarrow{1}$ = kort = 10 sekunder $\overrightarrow{3}$ = lång = 5 minuter	Signal när en tillagningstid går ut
$\overrightarrow{3}$ Knappsignaler $\overrightarrow{1}$ = på	Knappsignaler $\overrightarrow{2}$ = av	Kvitteringston vid knapptryck
$\overrightarrow{4}$ Väntetid $\overrightarrow{2}$ = medel = 5 sekunder	$\overrightarrow{1}$ = kort = 2 sekunder $\overrightarrow{3}$ = lång = 10 sekunder	Väntetid mellan olika steg vid inställning

- Förutsätter att enheten är avstängd.
- 1. Håll -knappen intryckt några sekunder.
Den första grundinställningen visas på displayen.
 - 2. Justera grundinställningen med vredet.

- 3. Bekräfta med -knappen.
Displayen visar nu nästa grundinställning. Med knappen  kan du stega dig igenom alla grundinställningar, som sedan justeras med vredet.
 - 4. Håll till sist -knappen intryckt i några sekunder.
Alla ändringar är införda.
- Du kan justera dina inställningar när som helst.

Skötsel och rengöring

Sköt och rengör mikron ordentligt, så håller den sig hel och fin. Vi ska förklara här hur du sköter och rengör mikron ordentligt.

Risk för kortslutning!!

Använd aldrig högtrycks- eller ångrengörare vid rengöring av ugnen.

Risk för brännskador!!

Ugnen ska inte rengöras omedelbart efter att den har använts. Låt enheten svalna.

Anvisning

- Färgavvikelse på produktfronten kan bero av olika material som ingår, t.ex. glas, plast eller metall.
- Skuggorna i luckglaset som liknar ränder är i själva verket reflektioner från ugnsbelysningen.
- Emalj bränns vid mycket höga temperaturer. Det kan ge små färgavvikelse. Det är helt normalt och påverkar inte funktionen. Kanterna på tunna plåtar går inte att emaljera helt och hållet. Det är därför de kan vara skrovliga. Det påverkar inte korrosionsskyddet.
- Dålig lukt, t.ex. efter att du lagat fisk, går att ta bort smidigt. Pressa ett par droppar citron i en kopp vatten. Sätt en sked i koppen, så att vätskan inte stormkokar. Hetta upp vattnet i 1-2 minuter på maximalt mikroeffektläge.

Rengöringsmedel

Följ anvisningarna i tabellen så att de olika ytorna inte skadas av olämpliga rengöringsmedel. Använd

- inga skarpa eller skurande rengöringsmedel,
- inte metall- eller glasskrapa för att rengöra luckglaset.
- inte metall- eller glasskrapa för att rengöra lucktätningen.
- inte hårda disksvampar eller svinto,
- inga starka, alkoholhaltiga rengöringsmedel.

Skölj ur nya disktrasor noga innan du använder dem.

Tänd ugnslampan för att underlätta vid rengöring. Öppna luckan.

Område	Rengöringsmedel
Enhetsens front	Varmvatten och diskmedel: Rengör med disktrasa och torka av med en mjuk trasa. Använd inte fönsterputs, metall- eller glasskrapa vid rengöring.
Rostfritt stål	Varmvatten och diskmedel: Rengör med disktrasa och torka av med en mjuk trasa. Ta alltid bort kalk-, fett-, stärkelse- och proteinfläckar direkt. Korrosion kan uppstå under sådana fläckar. Kundtjänst eller fackhandeln har specialmedel för rostfritt.
Rostfri ugn	Varmvatten och diskmedel eller åttiks-lösning: Rengör med disktrasa och torka av med en mjuk trasa. Vid kraftig nedsmutsning: Använd ugn-rengöring endast i kall ugn. Använd helst rostfri skurboll. Använd inte ugnsspray eller andra aggressiva ugnrengöringsmedel eller skurmedel. Skursvampar, hårda svampar och skurbollar är inte heller bra. De repar ytan. Torka torrt invändigt.
Luckor	Fönsterputs: Rengör med disktrasa. Använd inte glasskrapa.
Ugnslampglaset	Varmvatten och diskmedel: Rengör med disktrasa.
Dörrens tätning Ta inte bort!	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.

Felsökningstabell

Om det uppstår fel, så behöver du oftast bara åtgärda småsaker. Försök först åtgärda felet själv med hjälp av tabellen innan du kontaktar service.

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

Risk för stötar!!

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

Felsökningstabell

Fel	Möjlig orsak	Åtgärd/anvisning
Enheten fungerar inte	Trasig säkring	Kontrollera att säkringen till enheten är hel i proppskåpet.
	Kontakten sitter inte i	Sätt i kontakten
	Strömavbrott	Kontrollera om kökslampan lyser.
	Användarfel	Slå av automatsäkringen eller skruva ur proppen i proppskåpet. Slå på strömmen igen efter ca. 10 sekunder.
Enheten är inte igång. Det finns en tillagningstid på displayen.	Du tryckte inte på startknappen efter inställning.	Tryck på startknappen eller stäng av enheten.
Mikron går inte igång.	Luckan är inte stängd ordentligt.	Kontrollera att det inte finns matrester runt ugnsluckan eller att något föremål blivit fastklämt. Se till så att tätningslisten är ren. Titta om tätningslisten är vriden.
	Du har inte tryckt på startknappen.	Tryck på startknappen.
Det tar längre tid än vanligt för maten att bli varm.	För låg mikroeffekt.	Välj högre effektläge.
	Du har satt in mer mat i enheten än du brukar.	Dubbel mängd - nästan dubbelt så lång tid
	Maten är kallare än vanligt.	Rör om i maten eller vänd då och då.
Enheten avger en ljudsignal. Kolo-net blinkar på displayen.	Enheten är i demoläge.	1. Tryck på  -knappen.
		2. Håll P intryckt i tre sekunder. Enheten stängs av demoläge.

Felmeddelanden

Vissa felmeddelanden kan du åtgärda själv.

Felmeddelande	Möjlig orsak	Åtgärd/anvisning
Displayen visar felmeddelandet "Er1", "Er4", "Er18", "E305".	Tekniskt fel.	Kontakta kundservice.
Displayen visar felmeddelandet "Er11". "Knappen fastnar"	Knapparna är smutsiga eller mekaniken kárvar.	Tryck flera gånger på varje knapp. Rengör knapparna med en torr trasa. Öppna luckan och stäng den igen. Om det inte hjälper, kontakta kundservice.

Byta ugnslampa

Du kan byta ugnslampan. Värmebeständiga halogenlampor 240 V, 25 W kan beställas hos vår kundtjänst eller i fackhandeln.

Risk för stötar!!

Byt aldrig ugnslampa medan enheten är på. Dra ur kontakten eller koppla från säkringen i säkringslådan.

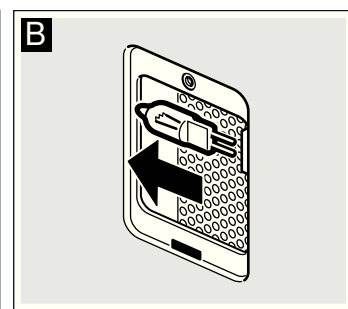
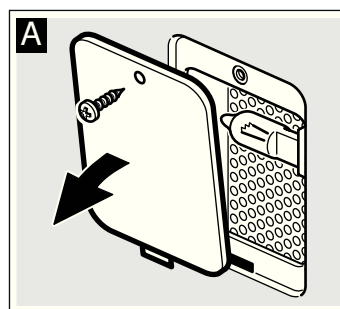
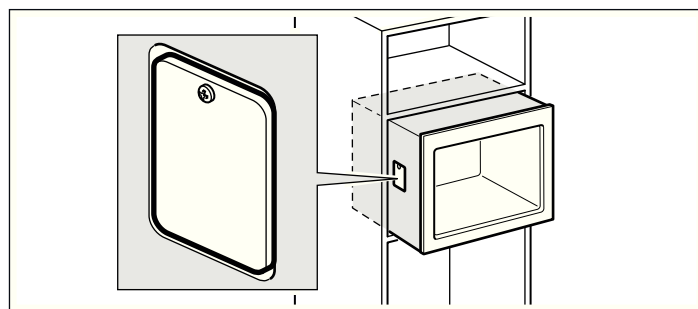
Anvisning: Använd alltid en torr trasa när du tar ut den nya halogenlampan ur förpackningen. På så sätt förlänger du lampans livslängd.

Gör så här

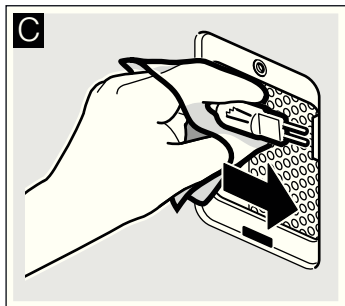
Anvisning: Du måste montera ur enheten för att byta lampor i ugnsbelysningen. Följ monteringsanvisningen.

1. Dra ur sladden eller slå av säkringen i proppskåpet.
2. Öppna luckan.
Lossa fästskruvarna till höger och vänster på ugnen. Följ monteringsanvisningen.
3. Lyft försiktigt ut enheten.

4. Lossa skruven till lampskyddet utvändigt på vänster sidovägg, och ta bort skyddet. (Bild A) Ta ur halogenlampan. (Bild B)



5. Sätt i den nya halogenlampan (bild C)



6. Skruva på lampskyddet.

Montera ihop enheten i omvänd ordning.

7. Slå på säkringen igen i proppskåpet eller sätt i kontakten.

Byta lampglas

Om lampglaset i ugnen är skadat måste det bytas. Lampglas kan beställas hos service. Ange enhetens E-nummer och FD-nummer.

Service

Om din spis kräver reparation, kontakta service. Vi försöker alltid hitta en lösning som passar, så att vi inte skickar ut tekniker i onödan.

E-nummer och FD-nummer

Ange enhetens produktnummer (E-nr) och tillverkningsnummer (FD), så kan vi hjälpa dig lättare. Typskylten med numren finns i ugnen. Fyll i enhetens uppgifter här redan nu, så slipper du leta efter dem när något går fel.

E-nr	FD-nr
Service ☎	

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

Olika länders kontaktuppgifter hittar du i bifogad förteckning över Serviceställen.

Reparationsuppdrag och råd vid fel

S 0771 11 22 77
local rate

Lita på tillverkarens kunskande. Då vet du att det är utbildade servicetekniker som gör reparationen med originalreservdelar till din vitvara.

Enheten uppfyller kraven i standard EN 55011 resp. CISPR 11. Den tillhör produktgrupp 2, klass B.

Tekniska data

Strömmatning	220-240 V, 50 Hz
Max. totaleffekt	1180 W
Mikroeffekt	1000 W (IEC 60705)
Mikrovågsfrekvens	2 450 MHz
Säkring	min. 10 A

Mått (HxBxD)

- utvändiga mått	454 x 595 x 563,5 mm
- ugnsutrymmet	236 x 445 x 348 mm

VDE-godkänd	ja
CE-märkt	ja

Återvinning

Släng förpackningen i återvinningen.



Denna enhet är märkt i enlighet med den europeiska direktivet 2012/19/EU om avfall som utgörs av eller innehåller elektroniska produkter (waste electrical and electronic equipment - WEEE).

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

Programautomatik

Med programautomatiken blir det enklare att tillaga hela 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 önskat program.

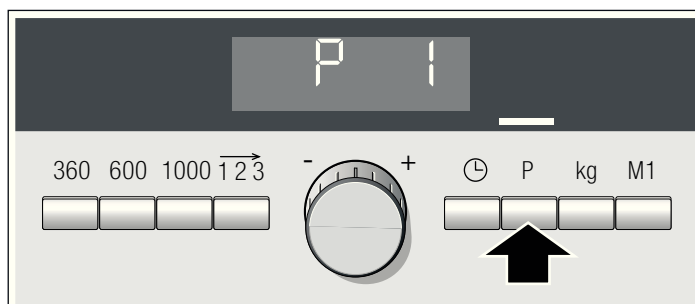
Exempel i bild: Program 2 och 1 kilos vikt.

1. Tryck på on/off-knappen.

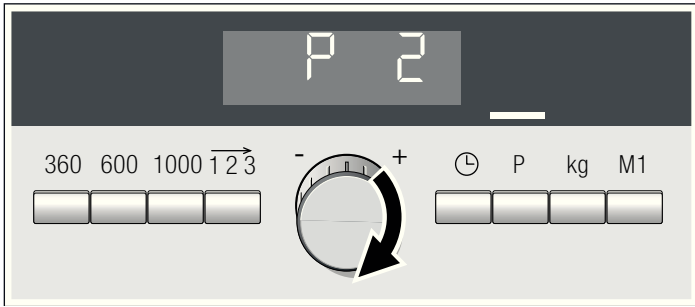
Enheten är redo att användas.

2. Tryck på P-knappen.

Du får upp första programnumret på displayen.



3. Välj programnummer med vredet.

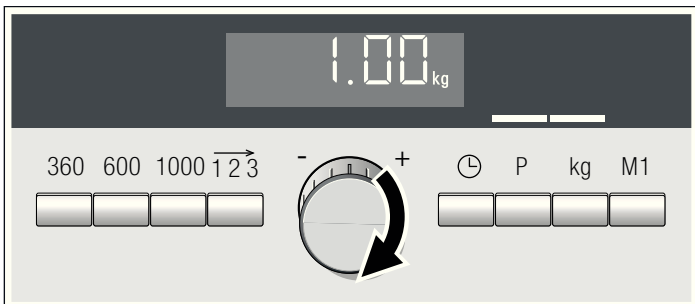


4. Tryck på kg-knappen.

Displayen ger viktförslaget 0,50 kg.



5. Ställ in vikten med vredet.



6. Tryck på startknappen.

Programmet startar. Tillagningstiden ►|→räknar ned på displayen.

Programmet är klart

Enheten avger en ljudsignal. Programmet är klart, enheten stänger av uppvärmningen. Stäng av enheten med on/off-knappen eller ställ in på nytt.

Stäng av program

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

Ändra programmet

Du kan inte ändra programnummer och vikt efter start.

Ändra tillagningstiden

När du använder programautomatik kan du inte ändra tillagningstiden.

Upptining och tillagning med programautomatik

Anvisning

- Ta ut livsmedlet ur förpackningen och väg det. Ange ungefärlig vikt om du inte kan ange den exakta vikten.
- Använd alltid kärl avsedda för mikrovågor, t.ex. kärl av glas, keramik eller långpannan. Följ de anvisningar som finns om tillbehör i programtabellen.
- Ställ in maten i kall ugn.

- Du hittar en tabell med lämpliga livsmedel och resp. viktintervall samt vilka tillbehör du behöver i anslutning till anvisningen.
- Du kan inte ange vikter utom viktintervallet.
- Vissa maträtter ger signal efter en stund. Då ska du vända maten eller röra om.

Upptining

Anvisning

- Platta till och portionsfrys maten, frysförvara i -18 °C.
- Lägg det djupfrysta i en låg form, t.ex. en glas- eller porslinsallrik.
- Täck ömtåliga och utstående delar med små bitar aluminiumfolie. På så sätt undviker du en för tidig tillagning. Se till att aluminiumfolien inte kommer i kontakt med ugnsväggarna.
- Låt maten temperaturutjämna i ytterligare 10 till 90 minuter efter upptining.
- Vid upptining av kött, fågel eller fisk bildas vätska. Håll av den när du vänder. Använd inte vätskan och låt den inte komma i kontakt med andra livsmedel.
- Tina inte mer bröd än vad som går åt. Det håller sig inte färskt annars.
- Ta bort redan tinad köttfärs när du vänder.
- Lägg hel fågel först med bröstsidan ned i formen, fågeldelar med skinnsidan ned i formen. Täck ben och vingar med små bitar av aluminiumfolie.

Skalad potatis

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

Grönsaker

Anvisning

- Färska grönsaker: Skär i jämnstora bitar. Tillsätt en matsked vatten per 100 g.
- Frysta grönsaker: Passar för blancherade, inte förkokta grönsaker. Programmet passar inte för djupfrysta, stuvade grönsaker. Håll på 1 till 3 matskedar vatten. Tillsätt inget vatten till spenat och rödkål.

Ris

Anvisning

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

Fisk

Anvisning: Färsk fiskfilé: Tillsätt 1 till 3 matskedar vatten eller citronsaft.

Vila

Vissa maträtter behöver vila ytterligare i ugnen efter 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

Programnr	Lämpliga livsmedel		Viktintervall i kg	Form/tillbehör
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, kycklinghalvor	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 som talar om att du ska vända.				
Tillaga				
5	Grönsaker, färska*	Blomkål, broccoli, morötter, kålrabbi, purjolök, paprika, zucchini	0,20 - 1,00	täckt form
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 som talar om när du ska röra om eller vända.

Testat i vårt provkök.

Här hittar du fler olika rätter och de bästa inställningarna för dem. Vi visar vilken mikrovågsfunktion som passar bäst för respektive maträtt. Du får tips om både former och tillagning.

Anvisning

- Tabellvärdena gäller alltid vid insättning i kall, tom ugn. Förvärm endast om det står så i tabellen. Ta ut de tillbehör du inte behöver ur ugnsutrymmet före användning.
- Tiderna i tabellerna är riktvärden. Tiden beror alltid på livsmedlets kvalitet och typ.
- Använd de medföljande tillbehören. Övriga tillbehör går att beställa som extratillbehör hos din återförsäljare eller service.
- 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 mikron.

Tiderna i tabellerna är riktvärden. Tiderna beror alltid på vilket kärl som används, samt livsmedlets kvalitet, temperatur och beskaffenhet.

I tabellerna anges ofta tider. Ställ först in den kortare tiden och förläng den vid behov.

Det kan vara så att mängden livsmedel inte överensstämmer med mängden i tabellen. Här finns en tumregel: Dubbel mängd - knappt dubbla tillagningstiden, halv mängd - halva tillagningstiden.

Rör om eller vänd maträtterna flera gånger. Kontrollera temperaturen.

Upptining

Anvisning

- Lägg det frysta livsmedlet i ett öppet kärl på gallret.
- Känsliga delar, som t.ex. kycklinglår och kycklingvingar eller feta kanter på stekar, kan täckas över med lite aluminiumfolie. Folien får inte komma åt ugnens väggar. Efter halva upptiningsiden kan du ta av folien.
- Vänd på eller rör om i maten en eller ett par gånger. Vänd på stora bitar flera gånger. Avlägsna vätskan som bildas vid vändningen.
- Låt det upptinade livsmedlet vila ytterligare 10 till 60 minuter i rumstemperatur, så att temperaturen jämnas ut. Om du tillagar fågel kan du ta ut inkråmet.

Upptining	Vikt	Mikroeffekt i W, tillagningstid i minuter	Anvisningar
Helt köttstycke av nöt, kalv eller fläsk (med eller utan ben)	800 g	180 W, 15 min. + 90 W, 15- 25 min.	vänd flera gånger
	1 kg	180 W, 20 min. + 90 W, 20-30 min.	
	1,5 kg	180 W, 25 min. + 90 W, 25-30 min.	
Kött i bitar eller skivor av nöt, kalv eller fläsk	200 g	180 W, 5-8 min. + 90 W, 5-10 min.	separera tinade delar från varandra vid vändning
	500 g	180 W, 8-11 min. + 90 W, 10-15 min.	
	800 g	180 W, 12-15 min. + 90 W, 15-20 min.	
Blandfärs	200 g	90 W, 10-15 min.	vänd flera gånger under upptiningen och ta bort redan upptinat kött
	500 g	180 W, 5 min. + 90 W, 10-15 min.	
	800 g	180 W, 10 min. + 90 W, 15-20 min.	
Fågel eller fågeldelar	600 g	180 W, 8 min. + 90 W, 10-15 min.	vänd flera gånger
	1,2 kg	180 W, 15 min. + 90 W, 20-25 min.	
Fiskfilé, fiskkotlett eller skivor	400 g	180 W, 5 min. + 90 W, 10-15 min.	separera upptinade delarna från varandra
Hel fisk	300 g	180 W, 3 min. + 90 W, 10-15 min.	vänd emellanåt
	600 g	180 W, 8 min. + 90 W, 15-20 min.	

Upptining	Vikt	Mikroeffekt i W, tillagningstid i minuter	Anvisningar
Grönsaker, t.ex. ärtor	300 g	180 W, 10-15 min.	
Frukt, t.ex. hallon	300 g	180 W, 6-9 min.	rör om försiktigt då och då och separera upptinade delar
	500 g	180 W, 8 min. + 90 W, 5-10 min.	
Smör, tina	125 g	180 W, 1 min. + 90 W, 1-2 min.	Ta bort förpackningen helt och hållet
	250 g	180 W, 1 min. + 90 W, 2-4 min.	
Hela bröd	500 g	180 W, 8 min. + 90 W, 5-10 min.	vänd emellanåt
	1 kg	180 W, 12 min. + 90 W, 10-20 min.	
Kaka, torr, t.ex. sockerkaka	500 g	90 W, 10-15 min.	endast för kakor utan glasyr, grädde eller kräm, separera kakbitarna från varandra
	750 g	180 W, 5 min. + 90 W, 10-15 min.	
Kaka, saftig, t.ex. fruktkaka, kesokaka	500 g	180 W, 5 min. + 90 W, 15-20 min.	Endast för kakor utan glasyr, grädde eller gelé
	750 g	180 W, 7 min. + 90 W, 15-20 min.	

Tina upp, värma upp eller tillaga djupfrysta maträtter

Anvisning

- Ta ut färdigrätter ur förpackningen. De värms upp snabbare och jämnare i formar avsedda för mikron. Olika ingredienser i maträtten kan värmas upp olika snabbt.
- Platta maträtter tillagas snabbare än höga. Fördela därför maträtten så platt som möjligt i kärlet. Livsmedel ska inte läggas över varandra i lager.

- Täck alltid över maträtten. Om kärlet saknar passande lock kan en tallrik eller mikrovågsfolie användas.
- Rör om i eller vänd på maten 2 till 3 gånger.
- Efter uppvärmning bör maträtten vila ytterligare 2 till 5 minuter, i temperaturutjämnings syfte.
- Använd alltid grytlappar eller grytvantar när du tar ut kärlet.
- Maten förlorar mycket lite av sin smak. Du kan därför vara sparsam med salt och kryddor.

Anvisning: Ställ formen på ugnsbotten.

Tina upp, värma upp eller tillaga djupfrysta maträtter	Vikt	Mikroeffekt i W, tillagningstid i minuter	Obs!
Meny, tallriksmeny, färdigrätt (2-3 komponenter)	300-400 g	600 W, 8-13 min.	
Soppa	400 g	600 W, 8-12 min	
Grytor	500 g	600 W, 10-15 min	
Köttskivor eller köttbitar i sås, t.ex. gulasch	500 g	600 W, 10-15 min	Separera köttbitarna när du rör om
Fisk, t.ex. filébitar	400 g	600 W, 10-15 min	Tillsätt ev. vatten, citronsaft eller vin
Gratänger, t.ex. lasagne, cannelloni	450 g	600 W, 10 - 15 min.	Använd gallret som avställningsyta för formen.
Tillbehör, t.ex. ris, pasta	250 g	600 W, 3-7 min.	tillsätt lite vätska
	500 g	600 W, 8-12 min	
Grönsaker, t.ex. ärtor, broccoli, morötter	300 g	600 W, 7-11 min.	täck formens botten med vatten
	600 g	600 W, 14-17 min.	
Stuvad spenat	450 g	600 W, 10-15 min	tillaga utan tillsatt vatten

Värma upp maträtter

⚠ Risk för skällning!!

När du värmer vätska kan den koka upp. Här kokar alltså vätskan utan ångbubblor, som du är van vid. 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.



Obs!

Metall - t.ex. skeden i glaset - ska ha ett avstånd på minst 2 cm till ugnsväggarna och luckans insida. Gnistor kan förstöra det inre luckglaset.

Anvisning

- Ta ut färdigrätter ur förpackningen. De värms upp snabbare och jämnare i formar som är avsedda för mikron. Olika ingredienser i maträtten kan värmas upp olika snabbt.
- Täck alltid över maträtten. Om formen saknar passande lock kan en tallrik eller mikrovågsfolie användas.
- Rör om eller vänd maträtterna flera gånger. Kontrollera temperaturen.
- Efter uppvärmning bör maträtten vila ytterligare 2 till 5 minuter, i temperaturutjämnings syfte.
- Använd alltid grytlappar eller grytvantar när du lyfter ut kärlet.

Anvisning: Ställ formen på ugnsbotten.

Värma upp maträtter	Vikt	Mikroeffekt i W, tillagningstid i minuter	Obs!
Meny, tallriksmeny, färdigrätt (2-3 komponenter)		600 W, 5-8 min.	-
Drycker	125 ml	1000 W, ½-1 min.	sätt en sked i glaset, värm inte alkoholhaltiga drycker för mycket; kontrollera då och då
	2 dl	1000 W, 1-2 min.	
	5 dl	1000 W, 3-4 min	
Barnmat, t.ex. små nappflaskor	0,5 dl	360 W, ca. ½ min.	Ställ nappflaskorna på ugnsbotten utan napp eller lock; skaka eller rör om ordentligt efter uppvärmningen; kontrollera temperaturen
	1 dl	360 W, ½-1 min.	
	2 dl	360 W, 1-2 min.	
Soppa, 1 kopp	à 175 g	600 W, 2-3 min.	-
Soppa, 2 koppar	à 175 g	600 W, 3-4 min.	-
Soppa, 4 koppar	à 175 g	600 W, 6-8 min.	-
Kött i sås	500 g	600 W, 7-10 min.	separera köttskivorna
Gryta	400 g	600 W, 5-7 min.	-
	800 g	600 W, 7-8 min.	-
Grönsaker, 1 portion	150 g	600 W, 2-3 min.	-
Grönsaker, 2 portioner	300 g	600 W, 3-5 min.	-

Tillaga maträtter

Anvisning

- Platta maträtter tillagas snabbare än höga. Fördela därför maträtten så platt som möjligt i kärlet. Livsmedel ska inte läggas över varandra i lager.
- Tillaga maten i övertäckt form. Om kärlet saknar passande lock kan en tallrik eller mikrovågsfolie användas.

- Maten förlorar mycket lite av sin smak. Du kan därför vara sparsam med salt och kryddor.
- Efter tillagningen bör maträtten vila i 2 till 5 minuter i temperaturutjämnings syfte.
- Använd alltid grytlappar eller grytvantar när du tar ut kärl ur värmelådan.

Tillaga maträtter	Vikt	Mikroeffekt i W, tillagningstid i minuter	Obs!
Hel kyckling, färsk, utan inkräm	1,2 kg	600 W, 22-25 min.	vänd efter halva tiden
Fiskfilé, färsk	400 g	600 W, 7-12 min.	-
Grönsaker, färska	250 g	600 W, 5-10 min.	Skär grönsakerna i jämnstora bitar, tillsätt 1 eller 2 msk vatten per 100 g grönsaker; rör om emellanåt
	500 g	600 W, 10-15 min	
Potatis	250 g	600 W, 8-10 min.	Skär potatisarna i jämnstora bitar; tillsätt 1 till 2 msk vatten per 100 g potatis; rör om emellanåt
	500 g	600 W, 12-15 min.	
	750 g	600 W, 15-22 min.	
Ris	125 g	600 W, 4-6 min. + 180 W, 14-16 min.	tillsätt dubbla mängden vätska
	250 g	600 W, 6-8 min. + 180 W, 14-16 min.	
Söta efterrätter, t.ex. pudding (mix)	5 dl	600 W, 5-7 min.	rör om i puddingen ordentligt 2-3 gånger med en ballongvisp
Frukt, kompott	500 g	600 W, 9-12 min.	-

Mikrotips

Hittar du ingen inställning för den mängd mat du har?	Öka på eller korta tillagningstiderna enligt följande tumregel: Dubbel mängd = nästan dubbelt så lång tid Halv mängd = halva tiden
Maten blir för torr.	Välj kortare tillagningstid eller lägre mikroeffekt nästa gång. Täck över maten, eller tillsätt lite mer vätska.
Maten är inte tinad, varm eller tillagad när tiden har gått ut.	Ställ in längre tid. Stora mängder och hög mat tar längre tid.
Maten är överkokt i kanten men inte färdig i mitten när tillagningstiden går ut.	Rör om då och då samt välj lägre mikroeffekt och längre tillagningstid nästa gång.
Fågel och kött är kokt utvändigt men inte tinad i mitten när upptiningen är klar.	Välj lägre mikroeffekt nästa gång. Tinar du stora volymer måste du vända livsmedlet flera gånger.

Provrätter enligt EN 60705

Provningsinstitutet använder dessa rätter för att testa mikrovågsugns kvaliteten och funktion.

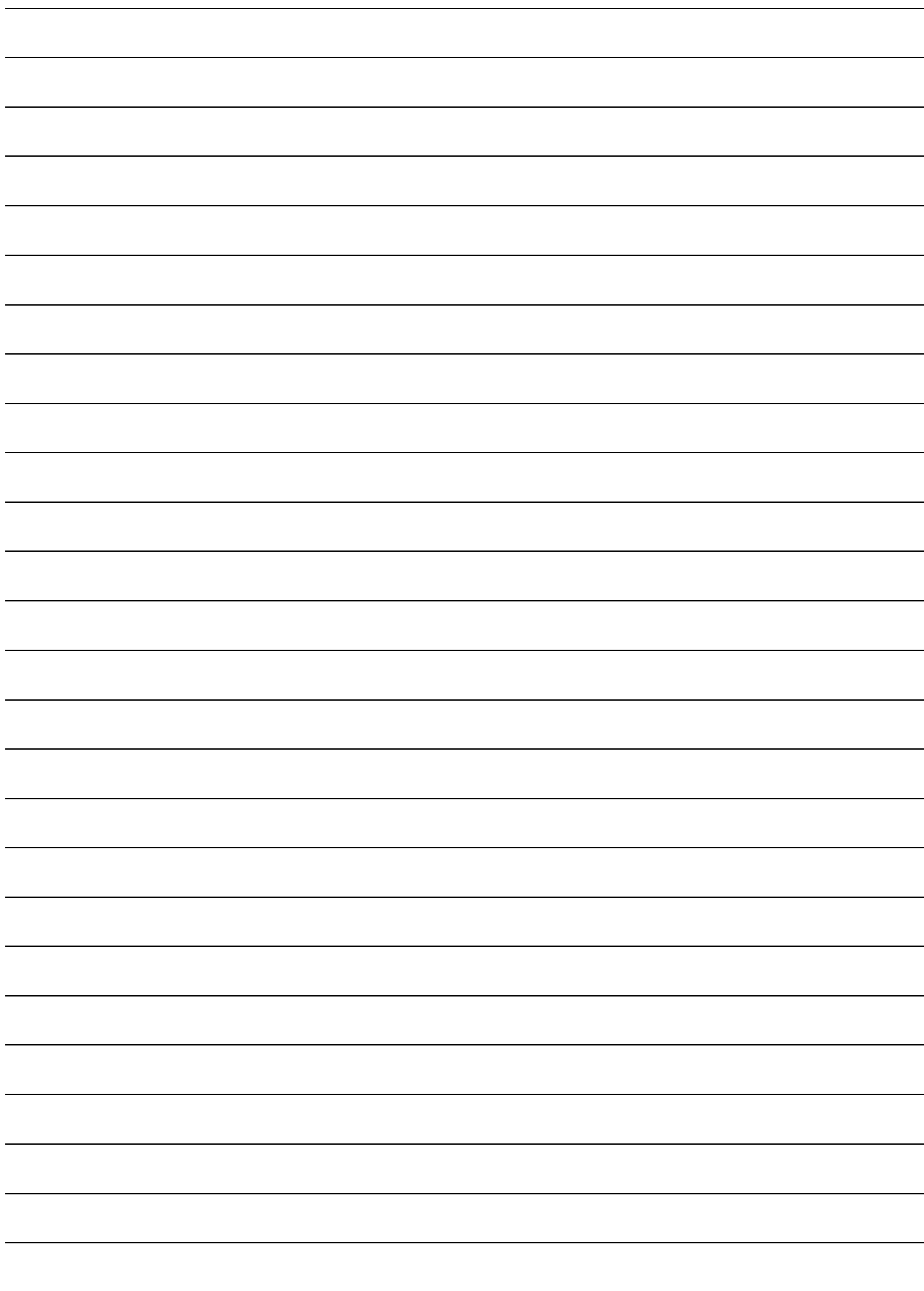
Enligt standard EN 60705, IEC 60705 resp. DIN 44547 och EN 60350 (2009)

Tillagning med endast mikroeffekt

Maträtt	Mikroeffekt i W, tillagningstid i minuter	Obs!
Äggstanning, 1000 g	600 W, 11-12 min. + 180 W, 10-15 min.	Placera den eldfasta formen på ugnsbotten
Rulltårta, 475 g	600 W, 8-10 min.	Eldfast form Ø 22 cm.
Köttfärslimpa, 900 g	600 W, 25-30 min.	Avlång, eldfast form, 28 cm lång

Upptining med endast mikroeffekt

Maträtt	Mikroeffekt i W, tillagningstid i minuter	Obs!
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.





Siemens-Electrogeräte GmbH
Carl-Wery-Straße 34
81739 München
Germany



9000693988 (2) 910729