

[da] Brugsanvisning	2
[fi] Käyttöohje	18
[no] Bruksveiledning	34
[sv] Bruksanvisning	50



HF25G5L2 HF25G5R2

Mikrobølgeovn
Mikroaaltouuni
Mikrobølgeovn
Mikro

SIEMENS

Vigtige sikkerhedsanvisninger	2	Ændre grundindstillinger	9
Årsager til skader.....	4	Grundindstillinger.....	9
Deres nye apparat	5	Pleje og rengøring	10
Betjeningsfelt.....	5	Rengøringsmidler.....	10
Taster og display.....	5	Fejltabel	10
Tilbehør.....	5	Fejltabel.....	10
Ovnrum.....	6	Kundeservice	11
Tænde og slukke for apparatet	6	E-nummer og FD-nummer.....	11
Tænde.....	6	Tekniske data.....	11
Slukke.....	6	Miljøvenlig bortskaffelse.....	11
Inden den første ibrugtagning	6	Programautomatik	12
Indstille klokkeslæt.....	6	Indstille program.....	12
Opvarme ovnrummet.....	6	Anvisninger vedrørende 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.....	16
Mikrobølgeeffekter.....	7	Tips vedrørende grilning.....	16
Indstille mikrobølgefunktion.....	7	Grill i kombination med mikrobølgefunktion.....	16
1,2,3-seriedrift	7	Prøveretter iht. EN 60705	17
Indstille seriedrift.....	7	Tilberedning med mikrobølgefunktion, solo.....	17
Grilning	8	Optøning med mikrobølgefunktion, solo.....	17
Indstille grill.....	8	Tilberedning med mikrobølgefunktion og grill.....	17
MikroKombi-funktion	8		
Indstille MikroKombi.....	8		
Memory	9		
Gemme indstillinger i Memory.....	9		
Starte Memory.....	9		

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 opsyn, 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 opsyn 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 opsyn.

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. F.eks. kan der selv efter flere timer gå ild i opvarmede hjemmesko eller puder med fyld af korn. 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 høj mikrobølgeeffekt eller i for lang tid.
- Spiseolie kan antændes. Spiseolie uden indhold af andre ingredienser må aldrig opvarmes med mikrobølge.

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.
- 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 stikadapter Denne adapter (tilladt til maks 13 ampere) kan bestilles via kundeservice (reservedel nr. 616581).

Fare for forbrænding!

- Apparatet bliver meget varmt. Rør aldrig ved de indvendige flader i ovnrummet eller ved varmelegemer, når de er varme. Lad altid apparatet køle af. Hold børn på sikker afstand.
- 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 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.

Årsager til skader

Pas på!

- Stærkt tilsmudset dørtætning: Hvis tætningen er stærkt tilsmudset, lukker apparatets dør ikke mere rigtigt under brugen. Fronterne på de tilstødende køkkenelementer kan blive beskadiget. Hold altid dørtætningen ren.
- Mikrobølgefunktion uden levnedsmidler: Apparatet bliver overbelastet, hvis det anvendes uden levnedsmidler i 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. Drejetallerkenen 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

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 funktioner med tasterne. I displayet kan De se de indstillede værdier.

Tast	Anvendelse
on/off	Tænde og slukke for apparatet
90	Vælge mikrobølgeeffekt, 90 watt
180	Vælge mikrobølgeeffekt, 180 watt
360	Vælge mikrobølgeeffekt, 360 watt
600	Vælge mikrobølgeeffekt, 600 watt
900	Vælge mikrobølgeeffekt, 900 watt
123	Vælge seriedrift
⚡	Vælge grill
🚪	Åbne apparatets dør
🕒	Åbne og lukke menuen Tidsfunktioner
P	Vælge program
kg	Vælge vægt
M1/M2	Vælge Memory
start	Starte drift
stop	Standse driften

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.

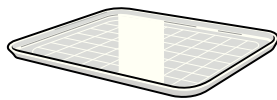
Tilbehør

Følgende tilbehør følger med apparatet:



Rist

bruges som underlag for fad og forme eller til grilning og gratinering.



Glasbradepande

bruges til beskyttelse mod stænk ved grilning af fødevarer direkte på risten. Placer risten i universalbradepanden.

De kan også anvende glasbradepanden som fad, når mikrobølgefunktionen er i brug.

Varer fra kundeservice

De kan købe de rigtige pleje- og rengøringsmidler og andet tilbehør til Deres husholdningsapparater hos kundeservice, i specialforretninger eller i e-shoppen for de enkelte lande på internettet. Hertil skal de respektive varenumre angives.

Klude til vedligeholdelse af overflader af rustfrit stål Vare-nr. 311134

Formindsker afsætning af smuds. Med den specielle olieimpregnering bliver overfladerne på apparater af rustfrit stål plejet optimalt.

Rense-gel til ovn/grill Vare-nr. 463582

Til rengøring af ovnrummet. Gelen er lugtfri.

Mikrofiberklud med rudestruktur Vare-nr. 460770

Særligt velegnet til rengøring af sarte overflader, som f.eks. glas, glaskeramik, rustfrit stål og aluminium. Mikrofiberkluden fjerner både vandigt og fedtholdigt smuds i samme arbejds-gang.

Varer fra kundeservice

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

Stik-adapter 616581

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 mikrobølgenes funktion. Tør kondensvandet af efter tilberedningen.

Tænde og slukke for apparatet

Mikrobølgeovnen tændes og slukkes med tasten on/off.

Tænde

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

Vælg den ønskede ovnfunktion.

Tasten 90, 180, 360, = for en mikrobølgeeffekt 600 eller 900 W

Tast  = Seriedrift

Tast  = Grill

Tasterne P und 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*.

Opvarme ovnrummet

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

Pas på, at der ikke befinder sig rester af emballage i ovnrummet, som f.eks. små styroporkugler.

Opvarm ovnrummet i 30 minutter med grill  trin III.

Bemærk: Luft ud i køkkenet under opvarmningen af apparatet.

1. Tryk på tasten on/off.

2. Tryk på tasten  1 gang.

Der vises Grill , 10:00 min og symbolerne ►I→I i indikatoren.

3. Indstil til 30 minutter med drejeknappen.

4. Tryk på tasten Start.

Ovnen starter.

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

Rengør det afkølede ovnrum med varmt opvaskevand.

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. Mikrobølgeovnen kan bruges solo, dvs. alene eller i kombination med grillen. 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
900 W	til opvarmning af væsker

Anvisninger

- Når De trykker på en tast, lyser den valgte effekt.
- De kan maksimalt indstille mikrobølgeeffekten 900 W til maks. 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. De kan også aktivere grillen sammen med mikrobølgeeffekterne.

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 123. Tallet 1 for den første sekvens i seriedriften vises i displayet.
- 3. Indstil den første mikrobølgeeffekt og varighed.
- 4. Tryk på tasten 123. Tallet 2 for den anden sekvens i seriedriften vises.
- 5. Indstil den anden mikrobølgeeffekt og varighed.
- 6. Tryk på tasten 123. Tallet 3 for den tredje sekvens i seriedriften vises.
- 7. Indstil den tredje mikrobølgeeffekt og varighed.

- 8. Tryk på tasten start. Driften starter. Den samlede tilberedningstid og symbolet 1 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 123 så mange gange, at nummeret på den ønskede sekvens i seriedriften vises. Foretag en ændring af indstillingen.

Åbne apparatets dør under driften

Driften bliver afbrudt. Tryk på tasten start, 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.

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

Grilning

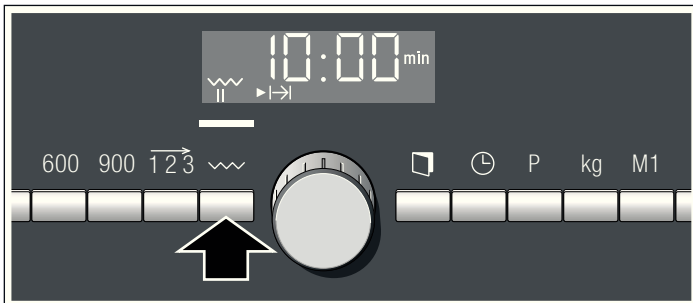
Indstille grill

Der er følgende grilltrin til rådighed:

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

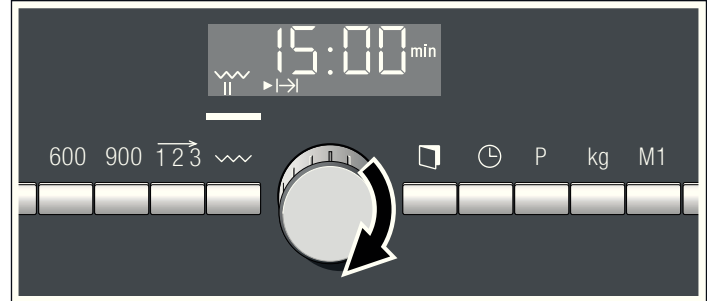
Eksempel: Grill, mellem, trin II, 15 minutter

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



Tryk på tasten Grill igen for at indstille et andet grilltrin.

- Indstil tilberedningstiden med drejeknappen.



- Tryk på tasten start.

Tilberedningstiden tælles ned i displayet, og symbolet ►I→I er omgivet af parenteser.

Tilberedningstiden er udløbet

Der lyder et signal. I displayet vises 00:00. Tryk på tasten stop, og sluk apparatet med tasten on/off. De kan afbryde signalet før tiden med tasten ⌚.

Ændre indstilling

De kan altid ændre grilltrin eller tilberedningstid. Tryk bagefter på tasten start igen.

Afbryde

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

Slette indstilling

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

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

MikroKombi-funktion

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

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

Indstille MikroKombi

Eksempel: Mikrobølgefunktion 360 W, 17 minutter og grilltrin I.

- Tryk på tasten on/off.
Apparatet er klar til brug.
- Tryk på tasten for den ønskede mikrobølgeeffekt.
Der vises en foreslået tilberedningstid.
- Indstil tilberedningstiden med drejeknappen.
- Tryk på tasten 3 gange.
Symbolerne og ►I→I lyser i displayet.
- Tryk på tasten start.
Driften starter. Tilberedningstiden tæller ned i displayet.

Tilberedningstid er udløbet

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

Ændre indstilling

De kan altid ændre grilltrin eller tilberedningstid. Tryk bagefter på tasten start igen.

Afbryde drift

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

Åbne apparatets dør under driften

Driften bliver afbrudt. Tryk 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.

Anvisninger

- De kan også indstille grillen først, og derefter mikrobølgeeffekt og tilberedningstid.
- Hvis De åbner apparatets dør under driften, fortsætter ventilatoren evt. med at køre.

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.

Anvisninger

- De indstillede programmer er stadig gemt efter et strømsvigt.
- De kan også gemme grillfunktionen, MikroKombi-funktionen og Seriedrift i Memory.

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 $\rightarrow$ 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
$\odot$ 1 Urdisplay 1 = til	Urdisplay 2 = fra	Visning af klokkeslæt
$\odot$ 2 Varighed af signal 2 = mellem = 2 minutter	1 = kort = 10 sekunder 3 = lang = 5 minutter	Signal efter udløb af driftstid
$\odot$ 3 Tastelyd 1 = til	Tastelyd 2 = fra	Bekræftelseslyd ved tryk på en tast
$\odot$ 4 Forskudt start 2 = mellem = 5 sekunder	1 = kort = 2 sekunder 3 = 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 elektrisk stød!

Indtrængende fugtighed kan forårsage et elektrisk stød. Anvend aldrig højtryksrenser eller dampstråler.

Fare for forbrænding!

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

Fare for tilskadekomst!

Ridser i ovndørens glas kan få det til at springe. Anvend ikke glasskrabere, aggressive eller skurende rengøringsmidler.

Anvisninger

- Der er små farveforskelle på apparatets front, som skyldes de forskellige materialer som glas, kunststof eller metal.
- Skygger på glaseruden, 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,
- ikke hårde skure- eller rengøringssvampe,

- ikke rengøringsmidler med højt indhold af alkohol.

Vask nye rengøringssvampe grundigt inden brug.

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 eddikevand: 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.
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 prøvekokken*. Der findes mange tips og anvisninger om tilberedningen.

Fare for elektrisk stød!

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

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.

Fejl	Mulig årsag	Afhjælpning / anvisninger
Mikrobølgeovnen tænder ikke.	Døren er ikke lukket rigtigt.	Kontroller, om der sidder madrester eller fremmedlegemer klemt 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.	- Tryk på tasten $\vec{123}$. - 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 "E723".	Døren er ikke lukket rigtigt.	Åbn apparatet med tasten  , og luk det igen.
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.

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. De finder typeskiltet med numrene i højre side, når De åbner apparatets dør. Det er en god ide at skrive apparatets data og telefonnummeret til kundeservice her, så det er let at finde oplysningerne, 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	230 V, 50 Hz
Maksimal samlet tilsluttet effekt	1990 W
Mikrobølgeeffekt	900 W (IEC 60705)
Mikrobølgefrekvens	2450 MHz
Grill	1300 W
Sikring	min. 10 A
Mål (HxBxD)	
- Apparat	38.2 x 59.5 x 32.0 cm
- Ovrum	220 x 350 x 270 mm
VDE-kontrolleret	ja
CE-mærke	ja

Miljøvenlig bortskaffelse

Emballagen skal bortskaffes korrekt iht. reglerne for miljøbeskyttelse.



Dette apparat opfylder bestemmelserne i Rådets direktiv 2002/96/EF om genvinding og bortskaffelse af affald af elektrisk- og elektronisk udstyr (WEEE - waste electrical and electronic equipment). Dette direktiv angiver rammerne for indlevering og recycling af kasserede apparater gældende for hele EU.

Programautomatik

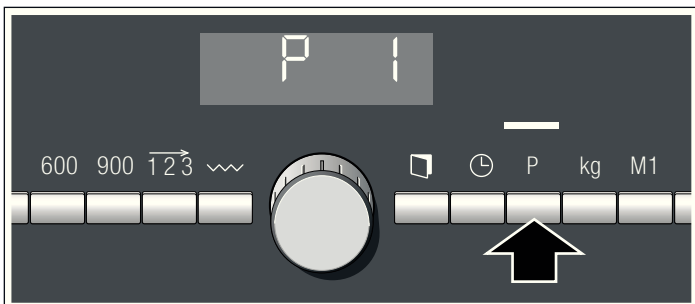
Med programautomatikken er det ganske let at tilberede madretter. Man vælger programmet, og angiver rettens vægt. Programautomatikken sørger for den optimale indstilling. De kan vælge mellem 10 programmer.

Indstille program

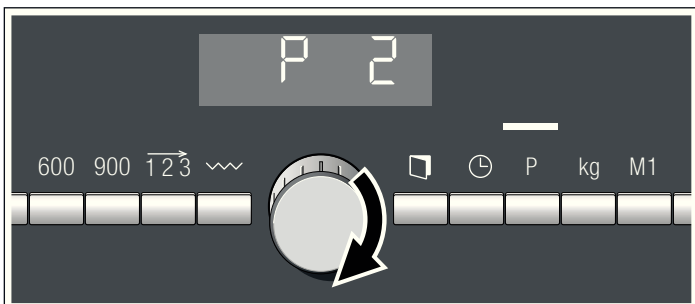
Når De har valgt et program, skal De indstille på følgende måde.

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.



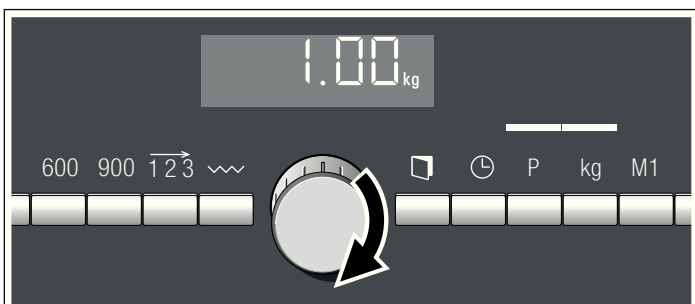
3. Vælg det ønskede programnummer med drejeknappen.



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.

Anvisninger vedrørende 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. fade af glas, keramik eller glasbradepanden. Følg anvisningerne om tilbehør i programtabellen.
- Sæt madvarerne i det kolde apparat.
- 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 madvarer ned i så flade portionsstørrelser som muligt, og opbevar dem ved -18 °C.
- Læg de frosne madvarer på fladt service, f.eks. en glas- eller porcelænstallerken.
- Lad madvarerne tø i yderligere 10 til 30 minutter efter optøningen for at udligne temperaturen.
- Ved optøning af kød, fjerkræ eller fisk dannes der væde. Fjern væden, når madvarerne vendes, og sørg for, at væden aldrig kommer i berøring med andre madvarer.
- Læg først okse-, lamme- og svinekød med fedtsiden nedad på fadet.
- Tø kun brød op i den mængde, der er behov for. Det bliver hurtigt tørt og kedeligt.
- Fjern hakket kød, der allerede er optøet, når kødet vendes.
- Læg først helt fjerkræ med brystsiden nedad, og fjerkræstykker med skindsiden nedad på fadet.

Kartofler

Anvisninger

- Hvide kartofler: Skær dem i ensartede stykker. Tilsæt 2 spsk. vand og lidt salt pr. 100 g kartofler.
- Pillekartofler: Anvend kartofler, som er lige store. Vask kartoflerne, og stik huller i skrællen med en gaffel flere steder. Læg de fugtige kartofler i et fad uden vand.

Ris

Anvisninger

- Ris skummer kraftigt op under tilberedningen. Brug derfor et højt fad eller en høj gryde med låg. Indstil til nettovægten (uden væde). Tilsæt to til to en halv gang så meget væske til risen.
- Brug ikke ris i kogeposer.

Grøntsager

Anvisninger

- Grøntsager, friske: Skær grøntsagerne i ensartede stykker. Tilsæt 2 spsk. vand pr. 100 g.
- Grøntsager, frosne: Kun blancherede, ikke forkogte, grøntsager er egnede. Dybfrosne grøntsager med flødesovs er ikke egnede. Tilsæt 1 til 2 spsk. vand pr. 100 g. Tilsæt ikke vand til spinat og rødkål.

Ovnbagte kartofler

Bemærk: Anvend kartofler af samme størrelse. Vask kartoflerne, og stik huller i skrællen med en gaffel flere steder. Læg kartoflerne på risten, mens de stadig er fugtige.

Halve kyllinger

Bemærk: Læg halve kyllinger på risten med skindet opad. Sæt risten på glasbradepanden for at opsamle det afdryppende fedt eller kødsaften.

Hviletider

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

Ret	Hviletid
Grøntsager	ca. 5 minutter
Kartofler	ca. 5 minutter Hæld først det overskydende vand fra.
Ris	5 til 10 minutter

Programtabel

Progr.-nr.	Egnede madvarer	Vægtområde i kg	Fad / tilbehør, rille
Optøning			
P1	Kød eller fjerkræ - Stege - Flade stykker kød - Hakket kød - Kylling, poulard, and	0,2 - 2,0 kg	Fladt fad, uden låg
P2	Fisk Hel fisk, fiskefilet, fiskekotelet	0,1 - 1,0 kg	Fladt fad, uden låg
P3	Brød og kage* Brød, hele, runde eller aflange, brød i skiver, rørekage, gærkage, frugtkage	0,2 - 1,5 kg	Fladt fad, uden låg
Tilberedning			
P4	Kartofler Hvide kartofler, pillekartofler	0,2 - 1,0 kg	Fad med låg
P5	Ris	0,05 - 0,3 kg	Højt fad med låg
P6	Grøntsager, friske Blomkål, broccoli, gulerødder, kålrabi, porrer, peberfrugter, squash	0,15 - 1,0 kg	Fad med låg
P7	Grøntsager, frosne Blomkål, broccoli, gulerødder, kålrabi, rødkål, spinat	0,15 - 1,0 kg	Fad med låg
P8	Ovnbagte kartofler Vægt pr. kartoffel ca. 200 g - 250 g	0,2 - 1,5 kg	Rist
P9	Gratiner, frosne, f.eks. lasagne	0,3 - 1,0 kg	
P10	Kyllinger, halve	0,5 - 1,8 kg	Glasbradepande og rist

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

* Flødeskumskager, kager med creme, kager med glasur eller husblas er ikke egnede.

Testet i vores prøvekøkken

Her finder De et udvalg af retter og de optimale indstillinger til disse. Der er også angivet, hvilken ovnfunktion, temperatur eller mikrobølgeeffekt, der er bedst egnet til den pågældende ret. De får oplysninger om det rigtige tilbehør samt om den rille, der skal anvendes. 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.
- Læg først bagepapir på tilbehøret efter forvarmning.
- Tidsangivelserne i tabellerne er retningsgivende værdier. De afhænger af fødevarernes kvalitet og beskaffenhed.

- Anvend det leverede tilbehør. Der kan fås ekstra tilbehør i specialbutikker eller hos kundeservice.
- Brug altid grydelapper, når De tager varmt tilbehør eller fade ud af ovnen.

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 ovnbunden i et fad uden låg.

- Vend retten eller rør rundt 1 til 2 gange under optøningen. Store stykker skal vendes flere gange.
- Ved optøning af kød, fjerkræ eller fisk dannes der væde. Fjern væden, når madvarerne vendes, og sørg for, at væden aldrig kommer i berøring med andre madvarer.
- Lad de optøede madvarer hvile yderligere i 10 til 30 minutter ved rumtemperatur, så temperaturen udlignes. Ved fjerkræ kan De derpå tage indmaden ud.

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.	
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

Optø, opvarme eller tilberede dybfrosne retter	Vægt	Mikrobølgeeffekt, i watt, tilberedningstid i minutter	Anvisninger
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 fade 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 fade og beholdere på bunden af ovnrummet.

Opvarme madretter	Vægt	Mikrobølgeeffekt, i watt, tilberedningstid i minutter	Tips
Menu, tallerkenret, færdigret (2-3 komponenter)		600 W, 5-8 min.	-
Drikkevarer	125 ml	900 W, ½-1 min.	Sæt en ske i glasset, alkoholholdige drikke må ikke overopvarmes; kontroller af og til
	200 ml	900 W, 1-2 min.	
	500 ml	900 W, 3-4 min.	
Babymad, f.eks. sutteflasker	50 ml	360 W, ca. ½ min.	Omryst eller omrør grundigt sutteflasken uden sut eller låg 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, 1-2 min.	-
Suppe, 2 kopper	à 350 g	600 W, 2-3 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	Tips
Hel kylling, fersk, uden indmad	1,2 kg	600 W, 25-30 min.	Vend efter halvdelen af tiden
Fiskefilet, fersk	400 g	600 W, 7-12 min.	-

Tilberede madretter	Vægt	Mikrobølgeeffekt, i watt, tilberedningstid i minutter	Tips
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, 10-15 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.

Tips vedrørende grilning

Anvisninger

- Alle angivne værdier er vejledende værdier, som kan variere afhængigt af levedsmidlernes beskaffenhed.
- Skyl kødet i koldt vand, og dup det tørt med køkkenrulle. Kødet skal først saltes efter grilningen.
- Grill altid på risten med lukket ovndør, og forvarm ikke.

- Sæt risten på glasbradepanden for at opsamle kødsaften.
- Vend grillstykkerne med en grilltang. Hvis De stikker i kødet med en gaffel, løber der saft ud, og kødet bliver tørt.
- Mørkerødt kød, f.eks. oksekød, bruner hurtigere end kalve- eller svinekød. Grillstykker af lyst kød eller fiskefilet bliver ofte kun lysebrune på overfladen, men er alligevel gennemstegte og saftige indvendig.

	Mængde	Vægt	Grilltrin	Tilberedningstid i minutter
Nakkekoteletter ca. 2 cm tykke	3 til 4 stk.	à ca. 1200 g	kraftig	1. side: ca. 15 2. side: ca. 10 - 15
Grillpølser	4 til 6 stk.	à ca. 150 g	kraftig	1. side: ca. 10 - 15 2. side: ca. 10 - 15
Fiskekoteletter*	2 til 3 stk.	à ca. 150 g	kraftig	1. side: ca. 10 2. side: ca. 10 - 15
Fisk, hel* f.eks. foreller	2 til 3 stk.	à ca. 150 g	kraftig	1. side: ca. 15 2. side: ca. 15 - 20
Toastbrød (forristes)	2 til 6 skiver	-	kraftig	1. side: ca. 4 2. side: ca. 4
Toast, gratineret	2 til 6 skiver	-	kraftig	Alt efter fyld: 5-10

* Smør først risten med olie.

Grill i kombination med mikrobølgefunktion

Anvisninger

- Brug risten til at stille servicet på.
- Brug et højt stegefad til stegning. På den måde bliver ovnrummet ikke så snavset.

- Anvend en stor, flad form til tærter og gratiner. I smalle, høje forme har retten brug for længere tid, og overfladen bliver mørkere.
- Kontroller, at der er plads til fadet eller formen i ovnrummet. De må ikke være for store.
- Lad kødet hvile 5 til 10 minutter, inden det skæres ud. På den måde bliver kødsaften jævnt fordelt og løber ikke ud, når kødet skæres ud.

- Gratiner skal stå yderligere i 5 minutter til eftertilberedning, efter at der er slukket for apparatet.
- Indstil altid til den længste tilberedningstid. Kontroller retten, når den korteste af de angivne tilberedningstider er gået.

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

Prøveretter iht. EN 60705

Prøvningsinstitutter tester 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	Tips
Æggemælk, 1000 g	600 W, 11-12 min. + 180 W, 8-10 min.	Pyrex-form
Roulade, 475 g	600 W, 7-9 min.	Pyrex-form Ø 22 cm.
Forloren hare, 900 g	600 W, 25-30 min.	Firkantet Pyrex-form*, 28 cm lang

* Brug risten til at stille servicet på.

Optøning med mikrobølgefunktion, solo

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

Tilberedning med mikrobølgefunktion og grill

Ret	Mikrobølgeeffekt i watt, grilltrin, tilberedningstid i minutter	Tips
Kartoffelgratin, 1.100 g	360 W, + grilltrin II, 30 - 35 min.	Rund Pyrex-form, Ø 22 cm
Kager	-	Kan ikke anbefales
Kyllinger, halve ca. 1.100 g	360 W + grilltrin III, ca. 40 - 45 min.	Rist, glasbradepande

Tärkeitä turvaohjeita.....	18	Perusasetusten muuttaminen	24
Vahinkojen syyt	20	Perusasetukset	24
Uusi laitteesi.....	20	Hoito ja puhdistus	25
Ohjauspaneeli.....	20	Puhdistusaine	25
Valitsimet ja näyttö.....	20	Häiriötaulukko.....	26
Varusteet.....	21	Häiriötaulukko.....	26
Uunitila	21	Huoltopalvelu	26
Laitteen kytkeminen päälle ja pois päältä	21	Mallinumero ja sarjanumero	26
Kytkeminen päälle	21	Tekniset tiedot.....	27
Kytkeminen pois päältä	21	Ympäristöystävällinen hävittäminen	27
Ennen ensimmäistä käyttöä.....	21	Ohjelma-automatiikka	27
Kellonajan asetus.....	21	Ohjelman säätäminen.....	27
Uunin kuumentaminen	21	Ohjelma-automatiikan käyttöä koskevia ohjeita.....	28
Varusteiden puhdistus	22	Testattu koekeittiössämme.....	29
Mikroaaltouuni	22	Sulatus, kuumennus ja kypsennys mikrossa	29
Ohjeita astioista.....	22	Vihjeitä mikroaaltouunin käytöstä	31
Mikroaaltotehot.....	22	Grillausta koskevia ohjeita	31
Mikroaaltokäytön säätäminen.....	22	Grillin ja mikron yhdistelmä	32
1,2,3-sarjakäyttö.....	23	Testiruoat normin EN 60705 mukaan.....	33
Sarjakäytön säätäminen	23	Kypsennys yksin mikrolla	33
Grillaus.....	23	Sulatus yksin mikrolla	33
Grillin säätäminen	23	Kypsennys mikrolla ja grillillä	33
MikroKombi-yhdistelmäkäyttö.....	24		
MikroKombi-yhdistelmäkäytön säätäminen	24		
Muistitoiminto Memory.....	24		
Asetusten tallentaminen muistiin	24		
Muistitoiminnon käynnistäminen	24		

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 luukkua, 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. Esimerkiksi lämmitetyt tohvelit, jyvä- tai viljatyynyvät voivat syttyä palamaan vielä tuntien kuluttua. Käytä laitetta vain ruokien ja juomien valmistukseen.
- Elintarvikkeet voivat syttyä palamaan. Älä lämmitä elintarvikkeita lämpimänäpito- ja pakkausissa. 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.
- 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!

- Laite kuumenee hyvin kuumaksi. Älä kosketa uunitilan kuumia sisäpintoja tai kuumnuselementtejä. Anna laitteen jäähtyä aina. Pidä lapset poissa laitteen läheltä.
- 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 kuumnuksen 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

patalappua, kun otat kuumat varusteet tai astiat uunista.

- Ilmatiiviisti pakattujen elintarvikkeiden pakkaus voi haljeta. Noudata aina pakkauksessa olevia ohjeita. Käytä aina patalappua, 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 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.

Vahinkojen syyt

Huomio!

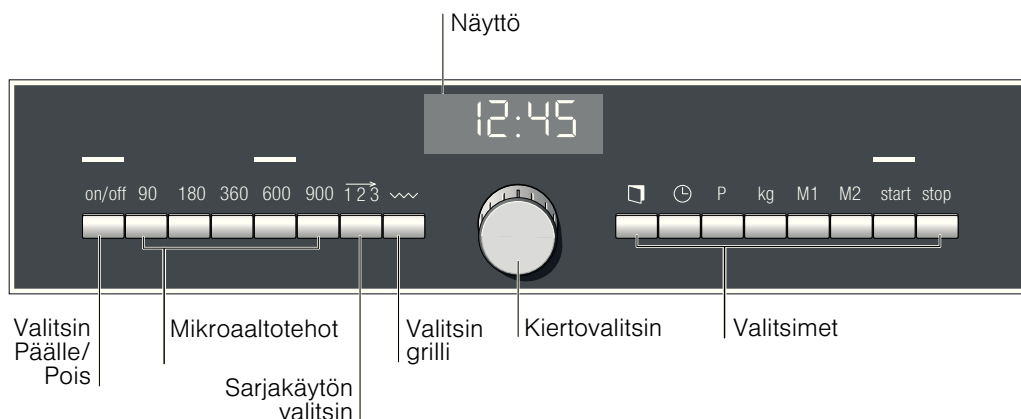
- Hyvin likainen tiiviste: Jos tiiviste on hyvin likainen, laitteen luukku ei sulkeudu käytössä enää kunnolla. Viereiset kalusteet voivat vahingoittua. Pidä tiiviste puhtaana.
- Mikron käyttö ilman ruokia: Laitteen käyttö ilman uunitilassa olevaa ruokaa aiheuttaa ylikuormituksen. Älä kytke laitetta päälle ilman, että uunitilassa on ruokaa. Poikkeuksena on pikainen astiatesti, ks. mikroaaltoastioita koskeva luku.
- Mikrouuni-popcorn: Liian valitse liian korkeaa mikroaaltotehoa. Käytä korkeintaan 600 W:n tehoa. Laita Popcorn-pussi aina lasilautaselle. Ylikuormitus voi särkeä luukun lasin.

Uusi laitteesi

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

Ohjauspaneeli

Tässä näet yleiskuvan ohjauspaneelistä. Yksityiskohdat saattavat poiketa laitemalleittain.



Kiertovalitsin

Kiertovalitsin on sisäänpainettava. Lukitse ja vapauta valitsin painamalla sitä.

Valitsimet ja näyttö

Valitsimilla asetet erilaiset toiminnot. Näytössä näkyvät asetetut arvot.

Valitsin	Käyttö
on/off	Laitteen kytkeminen päälle ja pois päältä

Valitsin	Käyttö
90	Mikroaaltotehon 90 W valinta
180	Mikroaaltotehon 180 W valinta
360	Mikroaaltotehon 360 W valinta
600	Mikroaaltotehon 600 W valinta
900	Mikroaaltotehon 900 W valinta
123	Sarjakäytön valinta
~	Grillin valinta

Valitsin	Käyttö
	Laitteen luukun avaaminen
	Aikatoiminnot-valikon avaaminen ja sulkeminen
P	Ohjelman valinta
kg	Painon valinta
M1/M2	Muistin valinta
start	Toiminnon käynnistäminen
stop	Toiminnon pysäyttäminen

Huomautuksia

- Näytössä aktiivisena olevan aikatoiminnon tunnustat nuolesta ► kyseisen symbolin edessä. Poikkeus: kun kyseessä on kellonaika, symboli palaa vain, kun muutat aikaa.
- Kun käynnistät laitteen, uunitilassa oleva lamppu syttyy.

Teräspintojen hoitoliinat	Tuotenro 311134
Uunin ja grillin puhdistusgeeli	Tuotenro 463582
Mikrokuituliina, jossa kennorakenne	Tuotenro 460770

Uunitila

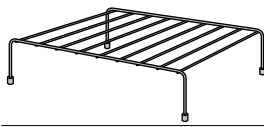
Laitteessa on jäähdytyspuhallin.

Jäähdytyspuhallin

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

Varusteet

Laitteen mukana toimitetaan seuraavat varusteet:



Ritilä

Alustaksi astioille tai grillaukseen ja kuorrutukseen.



Lasipannu

Toimii roiskesuojana, kun grillaat ruokaa suoraan ritilällä. Laita tällöin ritilä lasipannuun.

Lasipannua voidaan käyttää mikro-ikäytössä myös astiana.

Hoitotuotteet ja tarvikkeet

Voit hankkia kodinkoneitasi varten sopivia hoito- ja puhdistusaineita tai muita varusteita huoltopalvelusta, alan liikkeistä tai eräissä maissa Internetin kautta e-Shopista. Ilmoita tällöin kyseinen tuotenumero.

Vähentää lian kertymistä. Liinojen sisältämä erikoisöljy hoitaa teräslaitteiden pinnat optimaalisesti.

Uunitilan puhdistukseen. Geeli on hajutonta.

Sopii erityisesti herkkien pintojen kuten esim. lasin, keraamisen lasin, teräksen tai alumiinin puhdistukseen. Mikrokuituliina poistaa yhdellä kertaa vetisen ja rasvaisen lian.

Huomautuksia

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

Laitteen kytkeminen päälle ja pois päältä

Mikroaaltouuni kytketään päälle ja pois päältä valitsimella on/off.

Kytkeminen päälle

Paina valitsinta on/off.
Laite on käyttövalmis.

Valitse haluamasi toiminto.

Valitsin 90, 180, 360, = mikroaaltotehoa varten
600 tai 900 W

Valitsin = sarjakäyttö

Valitsin = grilli

Valitsimet P ja kg = ohjelma-automaatiikka

Valitsin M1 tai M2 = Memory-muistitoiminto

Säätöohjeet löydät kyseisistä luvuista.

Kytkeminen pois päältä

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

Ennen ensimmäistä käyttöä

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

Kellonajan asetus

Kun laite on liitetty 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*.

Uunin kuumentaminen

Poista uutuuden haju kuumentamalla tyhjää, suljettua uunia.

Varmista, että uuniin ei ole jäänyt pakkausmateriaalia, esim. styroksipalloja.

Kuumenna uunia 30 minuuttia grillin  teholla III.

Huomautus: Tuuleta keittiötä niin kauan kuin laite kuumenee.

1. Paina valitsinta on/off .
2. Paina 1 kerran valitsinta  .
Grilli  , 10:00 min ja symbolit   ilmestyvät näyttöön.
3. Aseta kiertovalitsimella 30 minuuttia.

4. Paina valitsinta Start.

Toiminto käynnistyy.

Huomautus: Kun aika on kulunut loppuun, kuulet äänimerkin. Paina valitsinta Stop tai avaa laitteen luukku.

Puhdista jäähtynyt uunitila kuumalla astianpesuaineliuoksella.

Varusteiden puhdistus

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

Mikroaaltouuni

Mikroaallot muuttuvat elintarvikkeissa lämmöksi. Mikroaaltouunia voidaan käyttää soolona eli yksin tai yhdessä grillin kanssa. 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 metalliastiassa 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 mikroon, 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 jatkokypsentämiseen
360 W	lihan kypsentämiseen ja herkkien ruokien lämmittämiseen
600 W	ruokien kuumentamiseen ja kypsentämiseen
900 W	nesteiden kuumentamiseen

Huomautuksia

- Kun painat valitsinta, valittu teho palaa näytössä.
- Mikroaaltotehon 900 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. Voit kytkeä käyttöön myös grillin mikroaaltotehojen yhteydessä.

Astia

Käytä aina mikroaaltouuniin sopivia lämmönkestäviä astioita.

Sarjakäytön säätäminen

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

Toiminto käynnistyy. Kokonaistoiminta-aika ja sarjakäytön ensimmäistä toimintoa kuvaava symboli 1 ilmestyvät näyttöön.

Toiminta-aika on kulunut loppuun

Kuulet äänimerkin. Sarjakäyttö on päättynyt. Voit sammuttaa äänimerkin aikaisemmin valitsimella 0.

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.

Huomautus: Voit yhdistää sarjakäyttöön myös grillin. Aseta ensin sarjatoiminto.

Grillaus

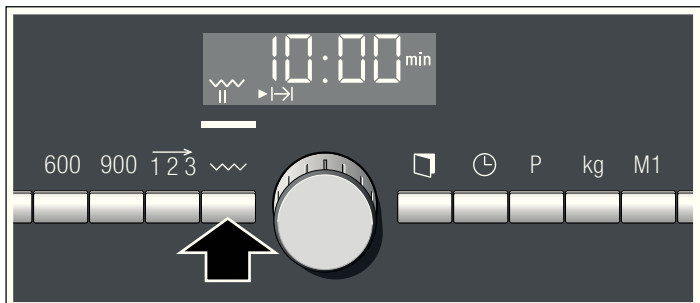
Grillin säätäminen

Käytettävissäsi ovat seuraavat grillaustehot:

Grilli	Theo III	☼ täysi tho	Paina 1 kerran valitsinta ☼
Grilli	Theo II	☼ keskiteho	Paina 2 kertaa valitsinta ☼
Grilli	Theo I	☼ pieni teho	Paina 3 kertaa valitsinta ☼

Esimerkki: Grillin keskiteho ☼, teho II, 15 minuuttia

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



Säädä toinen grillausteho painamalla uudelleen valitsinta Grilli ☼.

3. Aseta toiminta-aika kiertovalitsimella.



4. Paina valitsinta start.

Toiminta-aika kuluu näytössä ja symboli 1 on suluissa.

Toiminta-aika on kulunut loppuun

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

Asetuksen muuttaminen

Voit muuttaa grillaustehoa tai toiminta-aikaa milloin tahansa. Paina sen jälkeen taas valitsinta start.

Pysäyttäminen

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

Asetuksen poistaminen

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

Huomautus: Jos avaat laitteen luukun välillä, puhallin käy edelleen.

MikroKombi-yhdistelmäkäyttö

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

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

MikroKombi-yhdistelmäkäytön säätäminen

Esimerkki: Mikro 360 W, 17 minuuttia ja grillin teho I.

1. Paina valitsinta **on/off**.
Laite on käyttövalmis.
2. Paina halutun mikroaaltotehon valitsinta.
Ehdotettu toiminta-aika ilmestyy näyttöön.
3. Aseta toiminta-aika kiertovalitsimella.
4. Paina 3 kertaa valitsinta **⏏**.
Symbolit **⏏** ja **▶|◀** palavat näytössä.

5. Paina valitsinta **start**.

Toiminto käynnistyy. Toiminta-ajan kuluminen näkyy näytössä.

Toiminta-aika on kulunut loppuun

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

Asetuksen muuttaminen

Voit muuttaa grillaustehoa tai toiminta-aikaa milloin tahansa. Paina sen jälkeen taas valitsinta **start**.

Toiminnon keskeyttäminen

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

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.

Huomautuksia

- Voit myös asettaa ensin grillin ja sitten mikroaaltotehon ja toiminta-ajan.
- Jos avaat laitteen luukun välillä, puhallin käy edelleen.

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.

Huomautuksia

- Asetetut ohjelmat jäävät muistiin myös sähkökatkon jälkeen.
- Voit tallentaa muistiin myös grillin, MikroKombi-yhdistelmäkäytön ja sarjakäytön.

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→I** 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
C 1 Kellonäyttö 1 = päälle	Kellonäyttö 2 = pois	Kellonajan näyttö
C 2 Äänimerkin kesto 2 = keskipitkä = 2 minuuttia	1 = lyhyt = 10 sekuntia 3 = pitkä = 5 minuuttia	Äänimerkki toiminta-ajan päättymisen jälkeen
C 3 Valitsinääni 1 = päälle	Valitsinääni 2 = pois	Vahvistusääni valitsinta painettaessa
C 4 Odotusaika 2 = keskipitkä = 5 sekuntia	1 = lyhyt = 2 sekuntia 3 = pitkä = 10 sekuntia	Odotusaika eri vaiheiden välillä, säädön jälkeen

Edellytys: laite on kytketty pois päältä.

1. Paina valitsinta  muutaman sekunnin ajan. Näyttöön ilmestyy ensimmäinen perusasetus.
2. Muuta perusasetusta kiertovalitsimella.

3. Vahvista 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.

Sähköiskun vaara!

Laitteeseen pääsevä kosteus voi aiheuttaa sähköiskun. Älä käytä painepesuria tai höyrysuihkua.

Palovamman vaara!

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

Loukkaantumisvaara!

Laitteen luukun naarmuuntunut lasi voi särkyä. Älä käytä puhdistuslastaa, voimakkaita tai hankaavia puhdistusaineita.

Huomautuksia

- Laitteen etupuolella esiintyy pieniä väreroja 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 väärillä puhdistusaineista, noudata taulukon ohjeita. Älä käytä

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

Huuhtelee uudet sieniliinat huolellisesti ennen käyttöä.

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.
Teräksinen uunitila	Kuuma astianpesuaineliuos tai etikka-vesi: Puhdista talousliinalla ja kuivaa pehmeällä liinalla. Kun likaantuminen on runsasta: uuninpuhdistusaine, käytä vain kylmässä uunitilassa. Käytä mieluiten terässientä. Älä käytä uunin puhdistussuihketta tai muita voimakkaita uuninpuhdistusaineita tai hankausaineita. Hankaustyyny, karkeat sienet ja teräsvilla eivät myöskään sovi. Ne naarmuttavat pintaa. Anna sisäpintojen kuivua kunnolla.
Luukun lasit	Lasinpesuaine: Puhdista talousliinalla. Älä käytä puhdistuslastaa.
Luukun tiiviste Älä poista!	Kuuma astianpesuaineliuos: Puhdista talousliinalla, älä hankaa. Älä käytä puhdistukseen metallista puhdistuslastaa.
Varusteet	Kuuma astianpesuaineliuos: Liota ja puhdista talousliinalla tai harjalla.

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
Laite 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.
Laite ei ole käynnissä. Näytössä on toiminta-aika.	Asetusten jälkeen ei painettu start-painiketta.	Paina start-painiketta tai kytke laite pois päältä.
Mikroaaltouuni ei käynnisty.	Luukkua ei suljettu kunnolla.	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.
Ruoka lämpenee hitaammin kuin aikaisemmin.	Olet asettanut liian pienen mikroaaltotehon.	Valitse suurempi teho.
	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.	Laite on esittelytilassa.	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 "E723".	Luukkua ei suljettu kunnolla.	Avaa laite valitsimella  ja sulje se uudelleen.
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.

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. Tyypikilpi numeroineen löytyy oikealta, kun avaat laitteen luukun. Jotta löydät tiedot tarvittaessa helposti, voit kirjoittaa laitteesi tiedot ja huoltopalvelun puhelinnumeron tähän.

E-nro	FD-nro
Huoltopalvelu 	

Ota huomioon, että 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	230 V, 50 Hz
Suurin kokonaisliitäntäteho	1990 W
Mikroaaltoteho	900 WW (IEC 60705)
Mikroaaltojen taajuus	2450 MHz
Grilli	1300 W

Sulake	vähintään 10 AA
Mitat (k x l x s)	
- laite	38.2 x 59.5 x 32.0 cm
- uunitila	220 x 350 x 270 mm
VDE-tarkastettu	kyllä
CE-merkki	kyllä

Ympäristöystävällinen hävittäminen

Hävitä pakkaus ympäristöystävällisesti.



Tämä laite on käytettyjä sähkö- ja elektroniikkalaitteita (waste electrical and electronic equipment - WEEE) koskevan eurooppalaisen direktiivin 2002/96/EY mukainen. Direktiivi määrittelee EU-maita koskevat säädökset käytöstä poistettujen laitteiden palautusoikeudesta ja kierrätyksestä.

Ohjelma-automaatiikka

Ohjelma-automaatiikan avulla voit valmistaa ruokia vaivattomasti. Valitut ohjelman ja syötät ruoan painon. Ohjelma-automaatiikka huolehtii optimaalisesta asetuksesta. Valittavanasi on 10 ohjelmaa.

Ohjelman säätäminen

Kun olet valinnut ohjelman, tee asetukset seuraavasti.

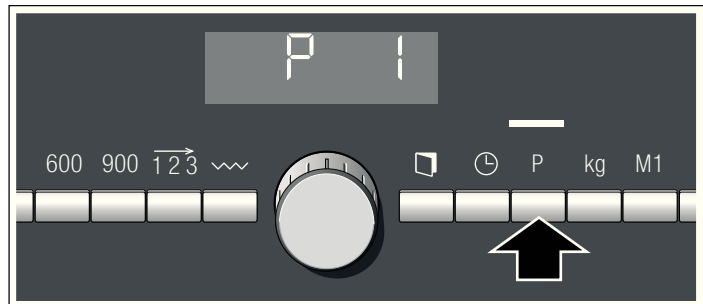
Esimerkkikuva: Ohjelma 2, paino 1 kg.

1. Paina valitsinta on/off.

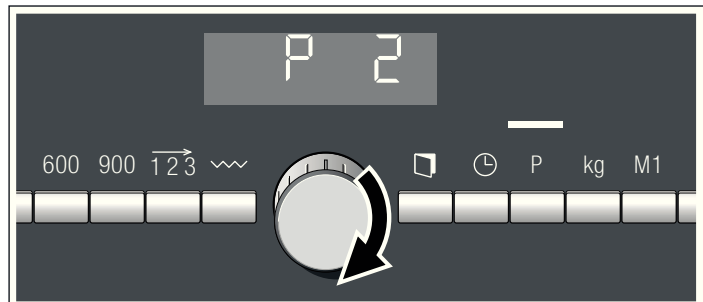
Laite on käyttövalmis.

2. Paina valitsinta P.

Näyttöön ilmestyy ensimmäinen ohjelman numero.



3. Valitse ohjelman numero kiertovalitsimella.



4. Paina valitsinta kg.

Näyttöön ilmestyy painoehdotus 0,50 kg.



5. Aseta paino kiertovalitsimella.



6. Paina valitsinta start.

Ohjelma käynnistyy. Toiminta-aika I→I kuluu näytössä.

Ohjelma on päättynyt

Kuulet äänimerkin. Ohjelma on päättynyt, laite lakkaa kuumenemasta. Kytke laite pois päältä valitsimella on/off tai tee uusi asetus.

Ohjelman keskeyttäminen

Paina stop-painiketta 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-automaatiikan yhteydessä et voi muuttaa toiminta-aikaa.

Ohjelma-automaatiikan käyttöä koskevia ohjeita

Huomautuksia

- Ota elintarvike pakkauksesta ja punnitse se. Jos et voi antaa tarkkaa painoa, pyöristä ylös- tai alaspäin.
- Käytä ohjelmissa aina mikron kestäviä, esim. lasisia tai keraamisia astioita, tai lasipannua. 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.
- Kun elintarvike on sulanut, anna sen jälkisolua vielä 10-30 minuuttia, jotta lämpötila tasaantuu.
- Lihaa, lintua tai kalaa sulatettaessa muodostuu nestettä. Poista neste ruokaa kääntäessäsi. Älä missään tapauksessa käytä sitä tai päästä sitä kosketuksiin muiden elintarvikkeiden kanssa.
- Laita naudan-, lampaan- ja porsaanliha astiaan ensin rasvapuoli alaspäin.
- Sulata leipää vain tarvittava määrä. Se kuivuu nopeasti.
- Poista jo sulanut jauheliha kääntämisen yhteydessä.
- Laita kokonaiset linnut astiaan ensin rintapuoli alaspäin, linnunpalat nahkapuoli alaspäin.

Ohjelmataulukko

Ohjelman numero	Sopiva elintarvike	Paino kg	Astia / varuste, kannatinkorkeus
Sulatus			
P1	Liha ja lintu - paisti - ohuet lihanpalat - jauheliha - broi-leri, kana, ankka	0,2 - 2,0 kg	Matala astia ilman kantta.
P2	Kala Kokonainen kala, kalafilee, kalapihvi	0,1 - 1,0 kg	Matala astia ilman kantta.
P3	Leipä ja kakku* Leipä, kokonainen, pyöreä tai pitkänmallinen, leipä vii-paleina, sokerikakku, hiivataikinakakku, hedelmäkakku	0,2 - 1,5 kg	Matala astia ilman kantta.
Kypsennys			
P4	Perunat Kuuritut perunat, kuoriperunat	0,2 - 1,0 kg	Kannellinen astia.
P5	Riisi	0,05 - 0,3 kg	Korkea kannellinen astia.
P6	Vihannekset, tuoreet Kukkakaali, parsakaali, porkkanat, kyssäkaali, purjo, paprika, kesäkurpitsa	0,15 - 1,0 kg	Kannellinen astia.
P7	Vihannekset, pakastetut Kukkakaali, parsakaali, porkkanat, kyssäkaali, puna-kaali, pinaatti	0,15 - 1,0 kg	Kannellinen astia.

Perunat

Huomautuksia

- Kuuritut perunat: leikkaa samankokoisiksi paloiksi. Lisää 100 g:aa perunoita kohden 2 ruokalusikallista vettä ja vähän suolaa.
- Kuoriperunat: käytä samankokoisia perunoita. Pese perunat ja pistele kuoreen useita reikiä. Laita perunat vielä kosteina astiaan ilman vettä.

Riisi

Huomautuksia

- Riisi kuuhuu kypsennettäessä voimakkaasti. Käytä sen tähden korkeaa kannellista astiaa. Aseta raakapaino (ilman nestettä). Lisää kaksin- tai kaksi ja puolikertainen määrä nestettä riisin joukkoon.
- Älä käytä keittopussiriisiä.

Vihannekset

Huomautuksia

- Vihannekset, tuoreet: leikkaa samankokoisiksi paloiksi. Lisää 100 g:aa kohden 2 ruokalusikallista vettä.
- Vihannekset, pakaste: sopivia ovat vain kiehausetut, esikypsennettämättömät vihannekset. Pakastevihannekset kermakastikkeessa eivät ole sopivia. Lisää 1-2 ruokalusikallista vettä 100 g:aa kohden. Älä lisää vettä pinaattiin ja punakaaliin.

Uuniperunat

Huomautus: Käytä samankokoisia perunoita. Pese perunat ja pistele kuoreen useita reikiä. Laita perunat vielä kosteina rutille.

Broilerinpuolikkaat

Huomautus: Laita broilerinpuolikkaat nahkapuoli ylöspäin rutille. Laita rutilä lasipannuun, jotta tiikuva rasva tai lihaneste valuu pannuun.

Vetäytymisajat

Eräät ruokalajit tarvitsevat ohjelman päättymisen jälkeen vielä vetäytymisajan uunissa.

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

Ohjelman numero	Sopiva elintarvike	Paino kg	Astia / varuste, kannatinkorkeus
P8	Uuniperunat Perunoiden koko n. 200-250 g/kpl	0,2 - 1,5 kg	Ritilä
P9	Paistos, pakastettu, esim. lasagne	0,3 - 1,0 kg	
P10	Broileri, puolikas	0,5 - 1,8 kg	Lasipannu ja ritilä

Noudata sekoittamisesta ja kääntämisestä muistuttavia äänimerkkejä.
 * Kermakakut, kreemikakut tai kakut, joissa on kuorrute tai päällysteessä liivatetta, eivät ole sopivia.

Testattu koekeittiössämme

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

Huomautuksia

- Taulukossa olevat arvot pätevät, kun ruoka asetetaan kylmään ja tyhjään uuniin. Esilämmitä vain, kun taulukossa kehotetaan niin tekemään. Poista ennen käyttöä uunista kaikki varusteet, joita et tarvitse.
- Laita leivinpaperi varusteelle vasta esilämmityksen jälkeen.
- Taulukoiden ajat ovat ohjearvoja. Ne riippuvat elintarvikkeiden laadusta ja ominaisuuksista.
- Käytä laitteen mukana toimitettuja varusteita. Varusteita on saatavana lisävarusteena 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.

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	

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 pakastetut elintarvikkeet avoimessa astiassa uunin pohjalle.
- Käännä tai sekoita ruokaa välillä 1-2 kertaa. Isot palat tulisi kääntää useamman kerran.
- Lihaa, lintua tai kalaa sulatettaessa muodostuu nestettä. Poista neste ruokaa kääntäessäsi. Älä missään tapauksessa käytä sitä tai päästä sitä kosketuksiin muiden elintarvikkeiden kanssa.
- Anna sulaneen tuotteen vetäytyä vielä 10-30 minuuttia huoneenlämmössä, jotta lämpö tasaantuu. Sitten voit ottaa linnusta sisäelimet pois.

Sulatus	Paino	Mikroaaltoteho watteina, kesto minuut- teina	Huomautukset
Kakku, kuiva, esim. sokerikakku	500 g	90 W, 10-15 min	Vain kakut, joissa ei ole kuorrutetta, kermaa 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, kermaa 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, sitruunanme- hua 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 kuumentettaessa 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 tarkoitettussa 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	900 W, ½-1 min	Laita lusikka lasiin, älä kuumenna alkoholijuomia liikaa; tarkista väliillä
	200 ml	900 W, 1-2 min	
	500 ml	900 W, 3-4 min	

Ruogan kuumentaminen	Paino	Mikroaaltoteho watteina, kesto minuutteina	Huomautuksia
Vauvanruoka, esim. maitopullo	50 ml	360 W, n ½ min	Pullo ilman tuttia tai kantta, ravista tai sekoita kun- nolla lämmittämisen jälkeen; tarkista ehdottomasti lämpötila
	100 ml	360 W, ½-1 min	
	200 ml	360 W, 1-2 min	
Keitto 1 kuppi	à 175 g	600 W, 1-2 min	-
Keitto 2 kuppia	à 350 g	600 W, 2-3 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	-

Ruogan 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 patakantaita tai patalappuja, kun otat astioita pois uunista.

Ruogan kypsentaaminen	Paino	Mikroaaltoteho watteina, kesto minuutteina	Huomautuksia
Kokonainen broileri, tuore, ilman sisäelimiä	1,2 kg	600 W, 25-30 min	Käännä, kun puolet ajasta on kulunut
Kalafilee, 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, 10-15 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 kypsytynyt, mutta ei ole keskeltä vielä sulanut.	Valitse seuraavalla kerralla pienempi mikroaaltoteho. Jos sulatettava määrä on suuri, käännä tuote myös useaan kertaan.

Grillausta koskevia ohjeita

Huomautuksia

- Kaikki ilmoitetut arvot ovat ohjearvoja, jotka voivat vaihdella elintarvikkeen ominaisuuksien mukaan.

- Huuhdo liha kylmällä vedellä ja kuivaa se talouspaperilla. Suolaa liha vasta grillauksen jälkeen.
- Grillaa aina ritilällä uuninluukku suljettuna, älä esilämmitä.
- Laita ritilä lasipannun päälle, jotta lihaneste valuu pannuun.

- Käännä grillipalat grillipihdeillä. Jos pistät lihaa haarukalla, siitä poistuu nestettä ja liha kuivuu.
 - Tumma liha, esim. naudanliha, ruskistuu nopeammin kuin vaalea vasikan- tai sianliha. Vaalealihaiset grillipalat tai kalafileet ovat usein pinnalta vain vaaleanruskeita, sisältä kuitenkin kypsiä ja mehukkaita.

	Määrä	Paino	Grillausteho	Kesto minuuhteina
Talouskyljykset n. 2 cm paksut	3-4 kpl	à n. 1200 g	täysi teho	1. puoli: n. 15 2. puoli: n. 10-15
Grillimakkarat	4-6 kpl	à n. 150 g	täysi teho	1. puoli: n. 10-15 2. puoli: n. 10-15
Kalapihvi*	2-3 kpl	à n. 150 g	täysi teho	1. puoli: n. 10 2. puoli: n. 10-15
Kala, kokonainen* esim. purotaimenet	2-3 kpl	à n. 150 g	täysi teho	1. puoli: n. 15 2. puoli: n. 15-20
Paahtoleipä (esipaahdaminen)	2-6 viipaletta	-	täysi teho	1. puoli: n. 4 2. puoli: n. 4
Paahtoleivän kuoruttaminen	2-6 viipaletta	-	täysi teho	Täytteestä riippuen: 5-10

* Voitele rutilä öljyllä.

Grillin ja mikron yhdistelmä

Huomautuksia

- Käytä astian alustana rutilää.
 - Käytä paistiin korkeaa vuokaa. Uunitila pysyy siten puhtaampana.
 - Käytä paistoksiin ja gratiineihin suurta, matalaa astiaa. Kapeassa, korkeassa astiassa ruoka tarvitsee enemmän aikaa ja se tummuu pinnalta.
- Tarkasta, sopiiko astia uuniin. Se ei saa olla liian suuri.
 - Anna lihan vetäytyä ennen leikkaamista vielä 5 - 10 minuuttia. Siten lihaneste jakautuu tasaisesti eikä valu leikatessa ulos lihasta.
 - Anna paistosten ja gratiinien jälkikypsyä pois päältä kytketyssä laitteessa vielä 5 minuuttia.
 - Aseta aina pisin annettu kypsennysaika. Tarkasta ruoka, kun annettu lyhyempi aika on kulunut.

	Paino	Mikroaalto- teho, W	Grillaus- teho	Kesto minuuhteina	Huomautuksia
Porsaanpaisti, esim. etuselkäpala	n. 750 g	360 W	pieni teho	35-40 min	Käännä n. 15 minuutin kuluttua.
Lihamureke enint. 7 cm korkea	n. 750 g	360 W	keskiteho	n. 25 min	
Broileri, puolikas	n. 1200 g	360 W	täysi teho	40 min	
Broilerinpalat, esim. broilerin neljännekset	n. 800 g	360 W	keskiteho	20-25 min	Laita nahkapuoli ylöspäin. Älä käännä.
Ankanrinta	n. 800 g	180 W	täysi teho	25-30 min	Laita nahkapuoli ylöspäin. Älä käännä.
Pastapaistos (esikypsennetyistä ainek- sista)	n. 1000 g	360 W	pieni teho	25-30 min	Ripottele pinnalle juustoa.
Perunagratiini (raa'oista perunoista) enint. 3 cm korkea	n. 1000 g	360 W	keskiteho	n. 35 min	
Kala, kuorrutettu	n. 500 g	360 W	täysi teho	15 min	Sulata pakastettu kala ensin.
Rahkavuoka enint. 5 cm korkea	n. 1000 g	360 W	pieni teho	20-25 min	

Testiruoat normin EN 60705 mukaan

Tarkastuslaitokset tarkastavat mikroaaltolaitteiden laadun ja toiminnan näiden ruokalajien perusteella.

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, 8-10 min	Pyrex-vuoka
Kakkupohja, 475 g	600 W, 7-9 min	Pyrex-vuoka Ø 22 cm.
Lihamureke, 900 g	600 W, 25-30 min	Pitkänmallinen pyrex-vuoka*, 28 cm pitkä

* Käytä astian alustana ritilää

Sulatus yksin mikrolla

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

Kypsennys mikrolla ja grillillä

Ruokalaji	Mikroaaltoteho watteina, grillausteho, kesto minuutteina	Huomautuksia
Perunagratiini, 1100 g	360 W, + grillausteho II, 30-35 min	Pyöreä pyrex-vuoka, Ø 22 cm
Kakku	-	Ei suositella
Broileri, puolikas n. 1100 g	360 W + grillausteho III, n. 40-45 min	Ritilä, lasipannu

Viktige sikkerhetsanvisninger	34	Endring av grunninnstillingene.....	41
Årsaker til skader.....	36	Grunninnstillinger.....	41
Ditt nye apparat.....	36	Vedlikehold og rengjøring.....	41
Betjeningsfelt	36	Rengjøringsmiddel	41
Taster og display	36	Feiltabell	42
Tilbehør	37	Feiltabell	42
Ovnsrom	37	Kundeservice	43
Slå apparatet av og på.....	37	E-nummer og FD-nummer.....	43
Innkobling.....	37	Tekniske data	43
Utkobling	37	Miljøvennlig håndtering.....	43
Før første gangs bruk.....	37	Programautomatikk.....	43
Stille inn klokkeslett.....	37	Stille inn program	43
Varme opp ovnsrommet.....	38	Veiledning til programautomatikken	44
Rengjøring av tilbehør.....	38	Testet for deg i vårt prøvekjøkken.....	45
Mikrobølgefunksjonen.....	38	Opptining, oppvarming og tilberedning med mikrobølge.....	45
Tips om kokekar	38	Tips for mikrobølge	48
Mikrobølgeeffekter.....	38	Veiledning for grilling	48
Innstilling av mikrobølge.....	38	Grill og mikrobølge i kombinasjon	48
1, 2, 3 – sekvensdrift.....	39	Testretter iht. EN 60705	49
Stille inn sekvensdriften	39	Tilberedning med kun mikrobølge	49
Grilling	39	Opptining med kun mikrobølge	49
Innstilling av grill.....	39	Tilberedning med mikrobølge og grill	49
MikroKombi-drift.....	40		
Stille inn MikroKombi	40		
Programmere	40		
Lagre innstillinger i minnefunksjonen.....	40		
Starte minnefunksjonen	40		

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. Blant annet kan oppvarming av tøfler eller varmeputer med korn- eller krydderinnhold føre til at putene 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.
- 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!

- Apparatet blir svært varmt. Den varme innsiden av ovnsrommet og varmeelementene må aldri berøres. La alltid apparatet avkjøles. Hold barn på avstand.
- Tilbehør og kokekar blir svært varme. Bruk alltid grytekluter når du tar kokekar eller tilbehør ut av ovnsrommet.
- Alkoholholdamp 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 personskader!

- 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!

- Svært tilsmusset tetning: Hvis tetningen er svært skitten, går ikke apparatdøren ordentlig igjen. Elementfronter i området rundt kan bli skadet. Hold alltid tetningen ren.
- Mikrobølgedrift uten 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

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

Taster og display

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

Tast	Bruk
on/off	Slå apparatet av og på
90	Valg av mikrobølgeeffekt 90 watt

Tast	Bruk
180	Valg av mikrobølgeeffekt 180 watt
360	Valg av mikrobølgeeffekt 360 watt
600	Valg av mikrobølgeeffekt 600 watt
900	Valg av mikrobølgeeffekt 900 watt
123	Valg av seksensdrift
grill	Valg av grill
Åpning	Åpning av apparatdøren
Uhr	Åpning og lukking av menyen Tidsfunksjoner

Tast	Bruk
P	Valg av program
kg	Valg av vekt
M1/M2	Valg av minne
start	Starte driften
stopp	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.

Artikler fra kundeservice

Vedlikeholds- og rengjøringsmidler eller annet tilbehør som passer til hvitevarene dine, kan du bestille fra kundeservice, i

Kluter til overflater i rustfritt stål	Artikkelnr. 311134
Gelé til rengjøring av stekeovnsgrill	Artikkelnr. 463582
Mikrofiberklut med cellestruktur	Artikkelnr. 460770

Ovnsrom

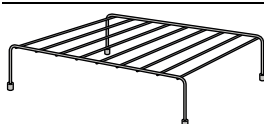
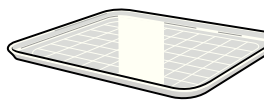
Apparatet har en kjølevifte.

Kjølevifte

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

Tilbehør

Følgende tilbehør følger med apparatet:

	Rist som underlag for kokekar eller til grilling og gratinering.
	Glasspanne Den beskytter mot sprut når du griller matvarene rett på risten. Sett risten ned i glassspannen. Glasspannen kan også brukes som kokekar ved mikrobølgefunksjonen.

faghandelen eller på Internett via de enkelte landenes nettbutikker. Oppgi alltid artikkelnummeret.

Forhindrer smussavleiringer. Impregnering med en spesialolje gir optimal pleie av overflatene på apparater i rustfritt stål.
Til rengjøring av ovnsrommet. Geleen er luktfri.
Egner seg spesielt godt til rengjøring av ømfintlige overflater som glass, glasskeramikk, rustfritt stål og aluminium. Mikrofiberkluten fjerner vannholdig og fettholdig smuss i én omgang.

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.

Slå apparatet av og på

Slå av og på mikrobølgeovnen med tasten on/off.

Innkobling

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

Velg ønsket driftstype.

Tast 90, 180, 360, 600 = for mikrobølgeeffekt eller 900 W

Tasten  = sekvensdrift

Tasten  = grill

Tastene 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*.

Varme opp ovnsrommet

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

Påse at det ikke er emballasjerester i ovnsrommet, f. eks. isoporkuler.

Varm opp ovnsrommet i 30 minutter med grill  trinn III.

Merk: Luft kjøkkenet mens apparatet varmes opp.

1. Trykk på tasten **on/off**.

2. Trykk på tasten  én gang.

Grill , 10:00 min og symbolene   vises i displayet.

3. Still inn 30 minutter med dreieknappen.

4. Trykk på starttasten.

Stekeovnen starter.

Merk: Når tiden er utløpt, hører du et lydsignal. Trykk på stopptasten eller åpne apparatdøren.

Vask det avkjølte ovnsrommet med varmt såpevann.

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.

Mikrobølgefunksjonen kan brukes alene eller i kombinasjon med grill. 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

900 W	til oppvarming av væske
-------	-------------------------

Merknader

- Hvis du trykker på en tast, lyser den valgte effekten.
- Mikrobølgeeffekten 900 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. Du kan også koble grillen til mikrobølgeeffektene.

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 $\overrightarrow{123}$.
 $\overrightarrow{1}$ for den første sekvensdriften vises i displayet.
3. Still inn første mikrobølgeeffekt og varighet.
4. Trykk på tasten $\overrightarrow{123}$.
 $\overrightarrow{2}$ for den andre sekvensdriften vises.
5. Still inn andre mikrobølgeeffekt og varighet.
6. Trykk på tasten $\overrightarrow{123}$.
 $\overrightarrow{3}$ for den tredje sekvensdriften vises.
7. Still inn tredje mikrobølgeeffekt og varighet.
8. Trykk på starttasten.

Stekeovnen starter. Samlet varighet og symbolet $\overrightarrow{1}$ for den første sekvensdriften vises i displayet.

Varigheten er telt ned

Du hører et lydsignal. Sekvensdriften er avsluttet. Du kan slette signaltonen med tasten $\ominus$ før tiden er telt ned.

Endre innstilling

Endringer er kun mulig før start. Trykk på tasten $\overrightarrow{123}$ 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.

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

Grilling

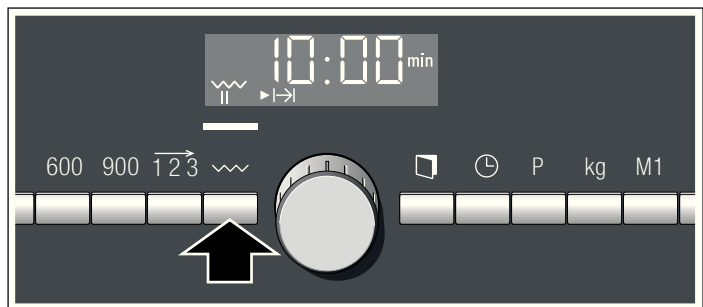
Innstilling av grill

Du kan velge mellom følgende grilltrinn:

Grill $\sim$	Trinn III	$\sim$ Sterk	Trykk 1 gang på tasten $\sim$
Grill $\sim$	Trinn II	$\sim$ middels	Trykk 2 ganger på tasten $\sim$
Grill $\sim$	Trinn I	$\sim$ Svak	Trykk 3 ganger på tasten $\sim$

Eksempel: Grill, middels $\sim$ trinn II, 15 minutter

1. Trykk på tasten on/off.
Apparatet er klart til bruk.
2. Trykk 2 ganger på tasten $\sim$.
Grill, trinn II og 10:00 minutter vises i indikasjonen.



Hvis du vil stille inn et annet grilltrinn, trykker du på tasten Grill $\sim$ en gang til.

3. Still inn varigheten med dreieknappen.



4. Trykk på tasten start.
Varigheten telles synlig ned og symbolet $\rightarrow$ vises.

Varigheten er telt ned

Du hører et lydsignal. I displayet vises 00:00. Trykk på tasten stop og slå av apparatet med tasten on/off. Du kan slette signaltonen med tasten $\ominus$ før tiden er telt ned.

Endre innstilling

Du kan når som helst endre grilltrinn eller varighet. Trykk deretter på tasten start igjen..

Stanse

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

Slette innstillingen

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

Merk: Åpner du ovnsdøren underveis, kan viften fortsette å gå.

MikroKombi-drift

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

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

Stille inn MikroKombi

Eksempel: mikrobølgefunksjon 360 W, 17 minutter og grilltrinn I.

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

Varigheten er telt ned.

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

Endre innstilling

Du kan når som helst endre grilltrinn eller varighet. Trykk deretter på tasten start igjen.

Avbryte driften

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

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.

Merknader

- Du kan også stille inn grillen først og deretter mikrobølgeeffekten og varigheten.
- Åpner du ovnsdøren underveis, kan viften fortsette å gå.

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.

Merknader

- De innstilte programmene forblir lagret, også etter et strømbryt.
- Du kan også lagre funksjonene Grill, MikroKombi-drift og Sekvensdrift.

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  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
Klokkeindikasjon = på	Klokkeindikasjon = av	Visning av klokkeslett
Signaltone-varighet = middels = 2 minutter	= kort = 10 sekunder = lang = 5 minutter	Signal etter at en varighet er utløpt
Tastetone = på	Tastetone = av	Lyd som kommer hver gang du trykker på en tast
Ventetid = middels = 5 sekunder	= kort = 2 sekunder = langt = 10 sekunder	Ventetid mellom enkelte trinn etter en innstilling.

Forutsetning: Apparatet er slått av.

- Trykk på tasten i noen sekunder.
I displayet vises den første grunninnstillingen.
- Endre grunninnstillingen med dreieknappen.

- Bekreft med tasten .
- Neste grunninnstilling vises i displayet. Du kan gå gjennom alle grunninnstillingene med tasten og foreta endringer med dreieknappen.
- 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 elektrisk støt!

Fuktighet som trenger inn, kan forårsake elektrisk støt. Bruk ikke høytrykksspyler eller dampstråle til rengjøringen.

Fare for forbrenning!

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

Fare for personskader!

Dersom glasset på apparatdøren er ripet opp, kan det sprekke. Ikke bruk glasskrape, sterke rengjøringsmidler eller poleringsmidler.

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.

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.
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.

Område	Rengjøringsmiddel
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.
Glassruter	Glassrens: Rengjør med en oppvaskklut. Ikke bruk glasskrape.
Dørpakning Må ikke fjernes.	Varmt såpevann: Rengjør med en oppvaskklut, ikke bruk skuremidler. Bruk ikke metall- eller glasskrape til rengjøring.
Tilbehør	Varmt såpevann: Bløtlegg og rengjør med en oppvaskklut eller børste.

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.
Du hører et lydsignal. Kolonet i klokkeslettet blinker.	Apparatet er i demomodus.	- Trykk på tasten $\vec{123}$. - 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 "E723".	Døren er ikke helt lukket.	Åpne apparatet med tasten  og lukk det igjen.
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.

Kundeservice

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

E-nummer og FD-nummer

Oppgi produktnummer (E-nr.) og produksjonsnummer (FD-nr.), slik at vi kan gi best mulig veiledning. Typeskiltet med disse numrene ser du til høyre når du åpner ovnsdøren. For at du ikke skal bruke tid på å lete etter disse når du trenger dem, bør du med én gang skrive opp informasjonen om apparatet og telefonnummeret til kundeservice.

E-nr.	FD-nr.
Kundeservice 	

Vær klar over at det vil påløpe kostnader ved besøk av servicetekniker på grunn av feilbetjening også 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 mikrobølgene brukes til oppvarming av matvarer. Klasse B innebærer at apparatet er egnet til bruk i private husholdninger.

Tekniske data

Strømforsyning	230 V, 50 Hz
Maks. tilkoblet effekt	1990 W
Mikrobølgeeffekt	900 W (IEC 60705)
Mikrobølgefrekvens	2450 MHz
Grilling	1300 W
Sikring	min. 10 A
Mål (H x B x D)	
- Apparat	38.2 x 59.5 x 32.0 cm
- Ovnsrom	220 x 350 x 270 mm
VDE-godkjent	ja
CE-merking	ja

Miljøvennlig håndtering

Kvitt deg med emballasjen på en miljøvennlig måte.



Dette apparatet samsvarer med det europeiske direktivet 2002/96/EF for elektro- og elektronikkavfall (WEEE – waste electrical and electronic equipment). Direktivet gir rammeforskrifter for hvordan gammelt utstyr skal samles inn og gjenvinnes.

Programautomatikk

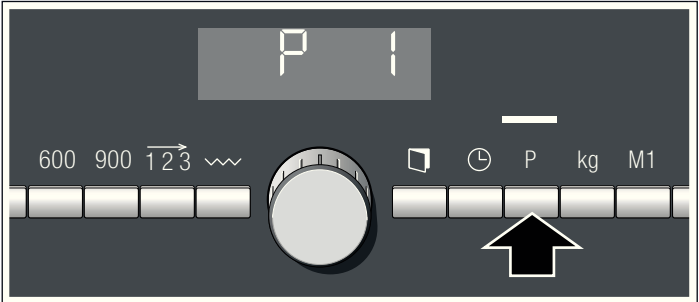
Med programautomatikken kan du enkelt tilberede retter. Du velger program og angir vekten på matvarene. Programautomatikken overtar de optimale innstillingene. Du kan velge blant 10 programmer.

Stille inn program

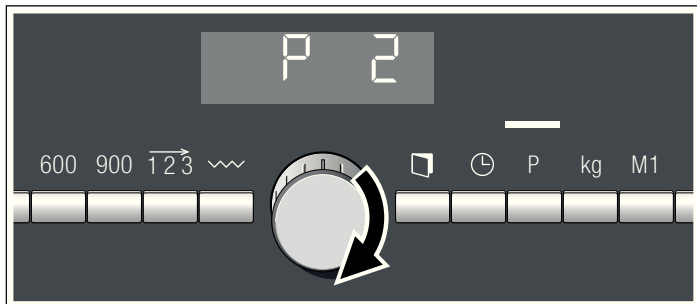
Velg et program, og still deretter inn på følgende måte. Eksempel på figuren: program 2 med vekt 1 kg.

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.

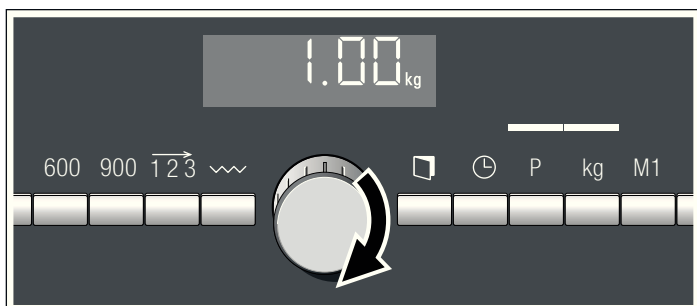


4. Trykk på tasten kg.

I displayet foreslås en vekt på 0,50 kg.



5. Still inn vekten med dreieknappen.



6. Trykk på tasten start.

Programmet starter. Varigheten $\rightarrow$ 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.

Veiledning til programautomatikken

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 eller keramikk, eller glassspannen. 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 fryste matvarene på et flatt kokekar, f.eks. en glass- eller porselenstallerken.
- Etter opptiningen må matvarene ettertine i 10–30 minutter for å få riktig temperaturutjevning.
- Ved opptining av kjøtt, fjærkre eller fisk blir det dannet væske. Denne må fjernes når du vender opptiningsvarene. Den må ikke under noen omstendighet brukes videre eller komme i kontakt med andre matvarer.
- Okse-, lam- og svinekjøtt legges først med fettsiden ned i kokekaret.
- Tin bare så mye brød du trenger om gangen. Det blir fort tørt.
- Fjern kjøttdeig som alt er tint, når du snur den.
- Helt fjærkre legges først med brystsidene ned, fjærkre i stykker legges først med skinnsiden ned i kokekaret.

Poteter

Merknader

- Skrelte poteter: Skjæres i jevnstore biter. Tilsett 2 ss vann og litt salt per 100 g poteter.
- Poteter med skall: Bruk poteter med jevn størrelse. Vask dem og stikk hull i skallet på flere steder. Legg de fuktige potetene i et kokekar uten vann.

Ris

Merknader

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

Grønnsaker

Merknader

- Grønnsaker, friske: Skjæres i like store stykker. Tilsett 2 spiseskjeer vann per 100 g.
- Grønnsaker, fryste: Det er kun blancherte, ikke forvlede grønnsaker som egner seg. Fryste grønnsaker med fløtesaus egner seg ikke. Tilsett 1 til 2 ss vann per 100 g. Ikke tilsett vann ved tilberedning av spinat og rødkål.

Bakte poteter

Merk: Bruk poteter med jevn størrelse. Vask dem og stikk hull i skallet på flere steder. Legg de fuktige potetene på risten.

Halve kyllinger

Merk: Legg de halve kyllingene på risten med skinnsiden opp. Sett risten i glassspannen, slik at fett og kjøttkraft samles opp.

Hviletider

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

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

Programtabell

Progr.nr.	Egnede matvarer	Vektområde i kg	Kokekar/tilbehør, stekehøyde
Opptining			
P1	Kjøtt og fjærkre - Stek - Flate kjøttstykker - Kjøttdeig - Kylling, broiler, and	0,2-2,0 kg	Flatt kokekar uten lokk.
P2	Fisk hel fisk, fiskefilet, fiskekotelett	0,1-1,0 kg	Flatt kokekar uten lokk.
P3	Brød og kaker* Brød, helt, rundt eller avlangt, brød i skiver, formkake, gjær-bakst, fruktkake	0,2-1,5 kg	Flatt kokekar uten lokk.
Tilberede			
P4	Poteter Skelte poteter, poteter med skall	0,2-1,0 kg	Kokekar med lokk.
P5	Ris	0,05-0,3 kg	Høyt kokekar med lokk.
P6	Grønnsaker, friske Blomkål, brokkoli, gulrøtter, kålrot, purre, paprika, squash	0,15-1,0 kg	Kokekar med lokk.
P7	Grønnsaker, frosne Blomkål, brokkoli, gulrøtter, kålrot, rødkål, spinat	0,15-1,0 kg	Kokekar med lokk.
P8	Bakte poteter Vekt per potet ca. 200-250 g	0,2-1,5 kg	Rist
P9	Gratenger, frosne, f.eks. lasagne	0,3-1,0 kg	
P10	Kylling, halv	0,5-1,8 kg	Glasspanne og rist

Ta hensyn til signaler om omrøring og vending.

* Bløtkaker, kremkaker, kaker med gelétopp, glasur eller gelatin er ikke egnet.

Testet for deg i vårt prøvekjøkken

Her finner du et utvalg retter og de beste innstillingene til dem. Vi viser deg hvilken varmetype, temperatur eller mikrobølgeeffekt som er best egnet til den retten du vil lage. Du får opplysninger om passende tilbehør og om hvilken høyde du bør steke på. 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.
- Legg bakepapir på tilbehøret først etter forvarmingen.
- Tidsangivelsene i tabellene er veiledende. De avhenger av kvalitet og beskaffenhet på matvarene.
- Bruk tilbehøret som følger med. Du kan få ekstra tilbehør i spesialbutikker eller hos kundeservice.
- Bruk alltid grytekluter når du tar varmt tilbehør eller kokekar ut av ovnsrommet.

Opptining, oppvarming og 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 frysede matvarene i en flat skål på bunnen av ovnen.
- Snu eller rør rundt i maten 1 til 2 ganger underveis. Store stykker bør snus flere ganger.
- Ved opptining av kjøtt, fjærkre eller fisk blir det dannet væske. Denne må fjernes når du vender opptiningsvarene. Den må ikke under noen omstendighet brukes videre eller komme i kontakt med andre matvarer.
- La den opptinte maten hvile i 10 til 30 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	

Opptining	Vekt	Mikrobølgeeffekt i watt, tilberedningstid i minutter	Merknader
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, ostekake	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 forttere 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.

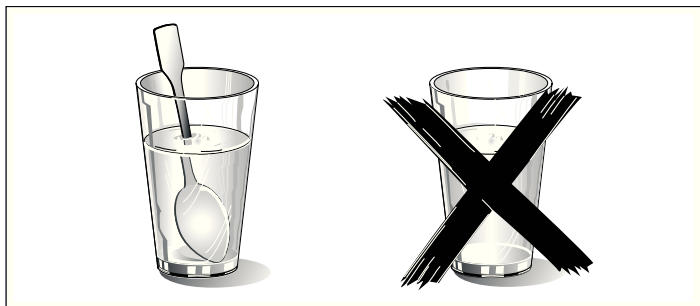
Merk: Kokekaret må settes inn på bunnen av ovnen.

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	Skull 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	900 W, ½-1 min	Sett skjeen i glasset. Alkoholholdige drikker må ikke varmes for mye; kontroller av og til
	200 ml	900 W, 1-2 min	
	500 ml	900 W, 3-4 min	
Babytmat, f.eks. tåteflasker med melk	50 ml	360 W, ca. ½ min	Flasker uten lokk eller smokk. 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, 1-2 min	-
Suppe, 2 kopper	à 350 g	600 W, 2-3 min	-
Kjøtt med saus	500 g	600 W, 7-10 min	Skill kjøttskivene fra hverandre.
Gryterett	400 g	600 W, 5-7 min	-
	800 g	600 W, 7-8 min	-
Grønnsaker, 1 porsjon	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, 25-30 min	Snus etter halvparten av tiden
Fiskefilet, fersk	400 g	600 W, 7-12 min	-
Grønnsaker, friske	250 g	600 W, 5-10 min	Skjær grønnsakene i like store stykker; tilsett 1 til 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 like store stykker; tilsett 1 til 2 ss vann per 100 g poteter; Rør av og til.
	500 g	600 W, 10-15 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 2-3 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.

Veiledning for grilling

Merknader

- Alle angitte verdier er veiledende, og kan variere ut fra matvarenes beskaffenhet.
- Skyll kjøttet i kaldt vann og tørk det med kjøkkenpapir. Ikke tilsett salt før etter grillingen.
- Foreta alltid grilling på rist, med lukket ovnsdør og uten forvarming av ovnen.

- Sett risten på glassspannen, slik at kjøttkraften fanges opp.
- Snu grillstykkene med en grilltang. Hvis du stikker med en gaffel i kjøttet, mister det væske og blir tørt.
- Mykt kjøtt, f.eks. oksekjøtt, brunes fortere enn lyst kjøtt fra kalv eller svin. Grillstykker av lyst kjøtt og fiskefileter er ofte bare lysebrune på utsiden, men er likevel møre og saftige inni.

	Mengde	Vekt	Grilltrinn	Varighet i minutter
Nakkekoteletter ca. 2 cm tykke	3 til 4 stk.	à ca. 1200 g	Sterk	1. side: ca. 15 2. side: ca. 10-15
Grillpølser	4 til 6 stk.	à ca. 150 g	Sterk	1. side: ca. 10-15 2. side: ca. 10-15
Fiskekotelett*	2 til 3 stk.	à ca. 150 g	Sterk	1. side: ca. 10 2. side: ca. 10-15
Fisk, hel* f.eks. ørret	2 til 3 stk.	à ca. 150 g	Sterk	1. side: ca. 15 2. side: ca. 15-20
Toast (forhåndsristing)	2 til 6 skiver	-	Sterk	1. side: ca. 4 2. side: ca. 4
Gratinere toast	2 til 6 skiver	-	Sterk	Avhengig av fyll: 5-10

* Smør risten med olje på forhånd.

Grill og mikrobølge i kombinasjon

Merknader

- Bruk risten som underlag for kokekaret.
- Bruk en høy form til steking. Da holder du ovnsrommet renere.
- Til suffleer og gratenger bruker du et stort, flatt kokekar. I smale, høye fat trenger rettene lengre tid og blir mørkere på oversiden.

- Kontroller om kokekaret passer inn i ovnsrommet. Det må ikke være for stort.
- La kjøttet hvile i ca. 5 til 10 minutter før oppskjæring. På den måten fordeles kjøttsaften jevnt og renner ikke ut under oppskjæringen.
- Suffleer og gratenger bør også hvile i 5 minutter i avslått apparat etter endt tilberedning.
- Still alltid inn maksimal koketid. Kontroller retten etter den korteste angitte tiden.

	Vekt	Mikrobølgeeffekt i watt	Grilltrinn	Varighet i minutter	Veiledning
Svinestek, f.eks. nakke	ca. 750 g	360 W	Svak	35-40 min	Snu etter ca. 15 minutter.
Kjøttpudding maks. 7 cm høy	ca. 750 g	360 W	Middels	ca. 25 min	
Kylling, halv	ca. 1200 g	360 W	Sterk	40 min.	
Kylling i stykker, f.eks. kvart kylling	ca. 800 g	360 W	Middels	20-25 min	Legges med skinnsiden opp. Skal ikke snus.
Andebryst	ca. 800 g	180 W	Sterk	25-30 min	Legges med skinnsiden opp. Skal ikke snus.
Pastagrateg (av forhåndskokte ingredienser)	ca. 1000 g	360 W	Svak	25-30 min	Strø ost over.

	Vekt	Mikrobølgeeffekt i watt	Grilltrinn	Varighet i minutter	Veiledning
Potetgrateng Potetgrateng (av rå poteter), maks. 3 cm høy	ca. 1000 g	360 W	Middels	ca. 35 min	
Fisk, gratinert	ca. 500 g	360 W	Sterk	15 min.	Dypfryst fisk må først tines opp.
Ostesufflé maks. 5 cm høy	ca. 1000 g	360 W	Svak	20-25 min	

Testretter iht. EN 60705

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

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, 8-10 min	Pyrex-form
Sukkerbrød, 475 g	600 W, 7-9 min	Pyrexform, diam. 22 cm.
Kjøttpudding, 900 g	600 W, 25-30 min	Pyrex-brødform*, 28 cm lang

* Bruk risten som underlag for kokekaret

Opptining med kun mikrobølge

Rett	Mikrobølgeeffekt i watt, tilberedningstid i minutter	Veiledning
Kjøtt, 500 g	Program 1, 500 g eller 180 W, 8 min + 90 W, 7-10 min	Pyrex-form, diam. 24 cm

Tilberedning med mikrobølge og grill

Rett	Mikrobølgeeffekt i watt, grilltrinn, varighet i minutter	Veiledning
Potetgrateng, 1100 g	360 W + grilltrinn II, 30-35 min	Rund pyrex-form, diam. 22 cm
Kaker	-	Anbefales ikke
Kylling, delt i to, ca. 1100 g	360 W + grilltrinn III, ca 40-45 min	Rist, glassspanne

Viktiga säkerhetsanvisningar!	50	Ändra grundinställningarna	56
Skadeorsaker	52	Grundinställningar.....	56
Din nya enhet	52	Skötsel och rengöring	57
Kontrollpanel.....	52	Rengöringsmedel	57
Knappar och displayer.....	52	Felsökningstabell	57
Tillbehör	53	Felsökningstabell	58
Ugnsutrymme	53	Service	58
Starta och stänga av enheten	53	E-nummer och FD-nummer.....	58
Starta	53	Tekniska data	58
Stänga av	53	Återvinning	59
Före första användning	53	Programautomatik	59
Ställa klockan	53	Ställa in program	59
Värma upp ugnen	53	Tips för programautomatik.....	59
Rengöra tillbehören	54	Testat i vårt provkök	60
Mikron	54	Upptining, uppvärmning och tillagning med mikrovågsugn....	61
Om kärl och formar	54	Mikrotips	63
Mikroeffektlägen.....	54	Tips för grillning	63
Ställa in mikron.....	54	Kombinerad grill och mikro	63
Tillvalsknappen 1,2,3	54	Provrätter enligt EN 60705	64
Ställa in tillval	54	Tillagning med endast mikroeffekt	64
Grilla	55	Upptining med endast mikroeffekt	64
Ställa in grillen	55	Tillagning med mikroeffekt och grill.....	64
MikroKombi-funktionen	55		
Ställa in MikroKombi	55		
Memory	56		
Spara inställningar i minnet	56		
Aktivera minnet.....	56		

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 upppackning. 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. Uppvärmade 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 värm 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!
- 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!

- Enheten blir mycket varm. Ta inte på de varma ytorna i ugnsutrymmet eller värmeelementen. Låt alltid enheten svalna. Håll barnen borta.
- 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 värm på hårdkokta ägg. Tillaga aldrig skal- och kräftdjur. Om du steker ägg eller kokar ägg i glas, så måste du plocka gulan först. Skal och skinn på t.ex. äpplen, tomater, potatis och korv kan spricka. Plocka 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 vakuumsförpackade 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 stormkoker det inte.

Risk för personskador!!

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

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.

Skadeorsaker

Obs!

- Jättesmutsig tätning: Om ugnstätningen är jättesmutsig, så går ugnsluckan inte längre att stänga ordentligt vid användning. Inredningen runtom kan bli skadad. Håll alltid tätningen ren.
- 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 manörfältet och de enskilda manöverelementen. Du får information om tillagningsutrymmet och om tillbehören.

Kontrollpanel

Här visar vi en översikt över kontrollpanelen. Det kan förekomma avvikelser beroende på modell.



Vred

Vredet är av popoutmodell. Tryck på vredet, så att det fjädrar in eller ut.

Knappar och displayer

Med hjälp av knapparna ställer du in olika funktioner. Displayen visar de inställda värdena.

Knapp	Användning
on/off	Starta och stänga av enheten
90	Ställa in mikroeffekt 90 W
180	Ställa in mikroeffekt 180 W
360	Ställa in mikroeffekt 360 W
600	Ställa in mikroeffekt 600 W
900	Ställa in mikroeffekt 900 W
123	Välja tillval

Knapp	Användning
~	Välja grilläge
🔲	Öppna ugnsluckan
🕒	Öppna och stänga tidsfunktionen
P	Välja program
kg	Ställa in vikt
M1/M2	Välja minne (Memory)
start	Starta funktionen
stopp	Stoppa funktionen

Anvisning

- Pilen framför ►-symbolen visar vilken tidsfunktion som är aktiv på displayen. Undantag: när klockan är på lyser 🕒-symbolen endast vid ändringar.
- Lampan i ugnsutrymmet tänds när du startar ugnen.

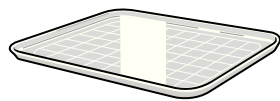
Tillbehör

Följande tillbehör är bipackade med enheten:



Galler

För uppställning av kärl eller för grillning eller gratinering.



Låg glasform

Fungerar som stänkskydd när du grillar direkt på gallret. Ställ sedan gallret i glasformen.

Glasformen kan även fungera som kärl när du använder mikrofunktionen.

Kundtjänstartikel

Du kan köpa lämpliga rengöringsmedel eller andra tillbehör för dina hushållsmaskiner hos kundtjänst, hos din återförsäljare eller på internet för vissa länder i e-Shop. Uppge motsvarande artikelnummer.

Putsdukar för rostfria ytor	Artikelnr 311134	Förhindrar smutsavlagringar. Oljan i specialimpregneringen tar hand om rostfria ytor på bästa sätt.
-----------------------------	------------------	---

Ugnsrengöringsgel	Artikelnr 463582	För rengöring av ugnsutrymmet. Gelen är doftfri.
Mikrofiberduk med bikakstruktur	Artikelnr 460770	Passar bra för rengöring av ömtåliga ytor som t.ex. glas, glaskeramik, rostfritt eller aluminium. Mikrofiberduken tar bort fukt och fet smuts.

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.

Starta och stänga av enheten

on/off-knappen startar och stänger av mikron.

Starta

Tryck på on/off-knappen. Enheten är klar att använda.

Välj önskad funktion.

Knapp 90, 180, 360, 600 eller 900 W = för val av mikrovågs effekt

Knapp $\vec{123}$ = Tillval

Knapp $\sim$ = Grill

Knapp P och kg = Programautomatik

Knapp M1 eller M2 = Minnesprogram (Memory)

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*.

Värma upp ugnen

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

Se till så att det inte finns några förpackningsrester kvar inuti ugnen, som t.ex. frigitkylor.

Värm upp ugnen i 30 minuter på grilläge $\sim$ III.

Anvisning: Vädra köket medan enheten värmer upp.

1. Tryck på on/off-knappen.

2. Tryck en gång på $\sim$ -knappen.

Displayen visar grilläge $\sim$ III, 10:00 min och symbolen ►|►.

3. Ställ in 30 minuter med vredet.

4. Tryck på Startknappen.

Ugnen startar.

Anvisning: När tiden löper ut avges en ljudsignal. Tryck på Stopp eller öppna ugnsluckan.

Rengör ugnen med varmt vatten och lite diskmedel när den har svalnat.

Rengöra tillbehören

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

Mikron

Mikrovågorna förvandlas till värme inuti livsmedlen. Mikron kan användas separat eller i kombination med grillen. 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

Metallformor är olämpliga. Metall släpper inte igenom mikrovågor. Maten blir inte varm i täckta metallformor.

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 ljummen.

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	tillaga kött och värma känslig mat
600 W	för att värma upp och tillaga mat
900 W	för att värma vätskor

Anvisning

- När du trycker på en knapp, så lyser effekten du valt.
- Mikroeffektläget 900 W går bara ställa in på maximalt 30 minuter. Alla andra effektlägen går att ställa in upp till 1 timme och 30 minuter.

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 lägga in upp till tre olika mikrovågseffekter och -tider efter varandra innan du startar. Du kan även använda grillfunktionen ihop med mikron.

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 ⌚ -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.

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

Grilla

Ställa in grillen

Välj mellan följande grilllägen:

Grill ⌚	Läge III ⌚ kraftig	Tryck 1 gång på ⌚ -knappen.
Grill ⌚	Läge II ⌚ medel	Tryck 2 gånger på ⌚ -knappen
Grill ⌚	Läge I ⌚ lätt	Tryck 3 gånger på ⌚ -knappen

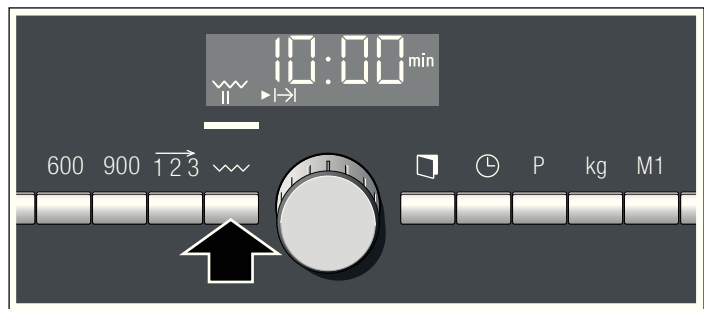
Exempel: Grill medel ⌚ läge II, 15 minuter

1. Tryck på on/off-knappen.

Enheten är redo att användas.

2. Tryck 2 gånger på ⌚ -knappen.

Du får upp grillläge II och 10:00 minuter på displayen.



Vill du byta grillläge trycker du på grillknappen ⌚ igen.

3. Ställ in tillagningstiden med vredet.



4. Tryck på start-knappen.

Tillagningstiden räknar ned på displayen och ⌚ -symbolen visas inom hakparentes.

Tillagningstiden har gått ut

Enheten avger en ljudsignal. Displayen visar 00:00. Tryck på stop och stäng av enheten med on/off -knappen. Du kan stänga av signalen tidigare med ⌚ -knappen.

Ändra inställning

Du kan när som helst byta grillläge och justera tillagningstiden. Tryck sedan på start-knappen igen.

Avbryta

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

Radera inställning

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

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

MikroKombi-funktionen

Innebär att grillen används tillsammans med mikron. Maten blir klar snabbare tack vare mikron, men får ändå en fin färg.

Du kan välja alla mikroeffektlägen.

Undantag: 900 och 600 Watt.

Ställa in MikroKombi

Exempel: mikroeffekt 360 W, 17 minuter och grillläge I.

1. Tryck på on/off-knappen.

Enheten är redo att användas.

2. Tryck på knappen för önskad mikroeffekt.
Du får upp en föreslagen tid.

3. Ställ in tillagningstiden med vredet.

4. Tryck 3 gånger på -knappen.
 och -symbolerna tänds på displayen.

5. Tryck på start-knappen.
- Ugnen startar. Tillagningstiden räknar ned på displayen.
- Tillagningstiden har gått ut

Enheten ger signal. Kombifunktionen slår av. Du kan slå av signalen tidigare med -knappen.
- Ändra inställning

Du kan när som helst byta grilläge och justera tillagningstiden. Tryck sedan på start-knappen igen.

- Slå av ugnsfunktionen

Tryck 2 gånger på stoppknappen och stäng av enheten med -knappen.
- 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.
- Anvisning

■ Du kan även ställa in grillen först och mikroeffektläget sedan.

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

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 -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.

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

Aktivera minnet

Du kan när som helst aktivera sparade inställningar för maträtten.

1. Tryck på -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  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 -knappen eller ställ in på nytt. Du kan stänga av signalen tidigare med -knappen.

- Avbryta

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

Ändra grundinställningarna

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

Grundinställningar

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

Grundinställning	Alternativ	Beskrivning
  Klockdisplayen  = på	Klockdisplayen  = av	Klockans display
  Ljudsignalens varaktighet  = medel = 2 minuter	 = kort = 10 sekunder  = lång = 5 minuter	Signal när en tillagningstid går ut
  Knappsignaler  = på	Knappsignaler  = av	Kvitteringston vid knapptryck
  Väntetid  = medel = 5 sekunder	 = kort = 2 sekunder  = 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 stötar!**
Risk för stötar om fukt tränger in! Använd aldrig högtryckstvätt eller ångrengöring!
-  **Risk för brännskador!!**
Ugnen ska inte rengöras omedelbart efter att den har använts. Låt enheten svalna.
-  **Risk för personskador!!**
Repat luckglas kan spricka. Använd inte glasskrapa eller kraftiga eller skurande rengöringsmedel.

- Anvisning**
- Färgavvikelse på produktfronten kan bero de olika material som ingår, t.ex. glas, plast eller metall.
 - Skuggorna i luckglaset som liknar ränder är i själv 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.
 - inga hårda disksvampar eller svinto,

- inga starka, alkoholhaltiga rengöringsmedel.
- Skölj ur nya disktrasor noga innan du använder dem.

Område	Rengöringsmedel
Enhetens 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 ättiks-lösning: Rengör med disktrasa och torka av med en mjuk trasa. Vid kraftig nedsmutsning: Använd ugnsgrengöring endast i kall ugn. Använd helst rostfri skurboll. Använd inte ugnsspray eller andra aggressiva ugnsgrengöringsmedel 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.
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.	- Tryck på -knappen. - 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 "E723".	Luckan är inte ordentligt stängd.	Öppna enheten med  -knappen och stäng sedan igen.
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.

Service

Om din spis kráver reparation, kontakta service. Vi försóker 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 ser du på höger sida när du öppnar luckan. 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 kunnsande. 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.

Grupp 2 betyder att den använder mikrovågor för att värma upp livsmedel. Klass B innebär att enheten är avsedd för hemanvändning.

Tekniska data

Strömmatning	230 V, 50 Hz
Max. totaleffekt	1990 W
Mikroeffekt	900 W (IEC 60705)
Mikrovågsfrekvens	2 450 MHz
Grill	1300 W
Avsäkring	min. 10 A

Mått (HxBxD)	
- utvändiga mått	38.2 x 59.5 x 32.0 cm
- ugnsutrymmet	220 x 350 x 270 mm
VDE-godkänd	
CE-märkt	ja

Återvinning

Släng förpackningen i återvinningen.



Enheten uppfyller kraven i enlighet med EU-direktiv 2002/96/EG om el- och elektronikavfall (WEEE – waste electrical and electronic equipment). Direktivet anger ramarna för inlämning och återvinning av uttjänta enheter inom EU.

Programautomatik

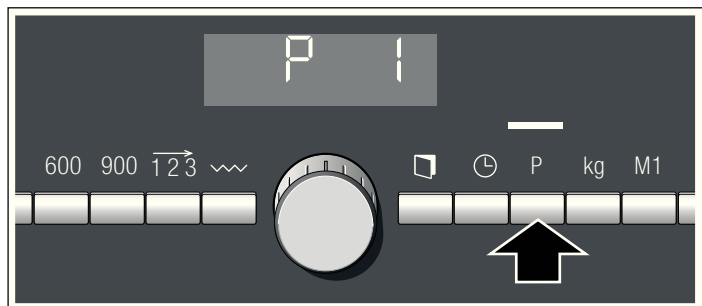
Med programautomatiken kan du tillaga hela maträtter på ett enklare sätt. Du väljer bara program och anger maträttens vikt. Programautomatiken hämtar optimala inställningar. Du kan välja mellan 10 olika program.

Ställa in program

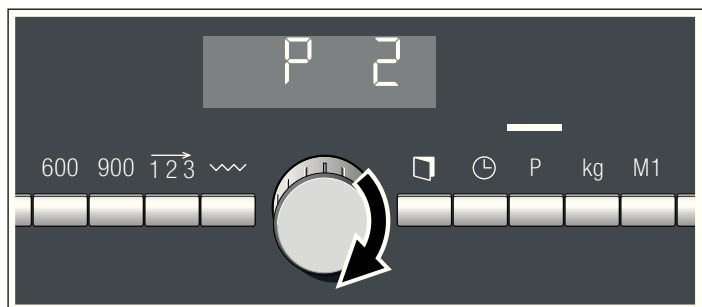
Så här ställer du in önskat program.

Bildexempel: Program 2, vikt 1 kg.

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



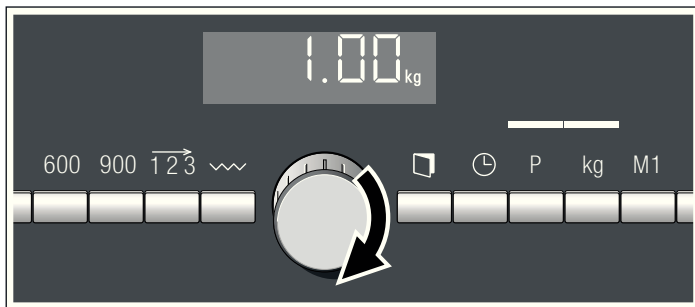
3. Välj programnummer med vredet.



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



5. Ställ in vikten med vredet.



6. Tryck på start-knappen.

Programmet startar. Tillagningstiden l→r 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.

Tips för programautomatik

Anvisning

- Ta ut livsmedlet ur förpackningen och väg det. Ange ungefärlig vikt om du inte kan ange den exakta vikten.
- Använd alltid mikrovågssäkra kärl till de här programmen, som t.ex. glas, keramik eller glasformen. Följ de anvisningar som finns om tillbehören i programtabellen.
- Ställ in maten i kall ugn.
- Det finns en tabell med livsmedel och resp. viktintervall samt vilka tillbehör du behöver i anslutning till anvisningen.
- Du kan inte ange vikter som ligger utanför viktintervallet.
- Vid vissa maträtter avges en ljudsignal efter en stund. Då är det dags att vända maten eller röra om.

Upptining

Anvisning

- Platta helst till livsmedlen och frys in dem portionsvis vid -18 °C.
- Lägg det djupfrysade livsmedlet i en låg form, t.ex. på en glas- eller porslinsallrik.

- Låt maten temperaturutjämna i ytterligare 10 till 30 minuter efter upptining.
- Vid upptining av kött, fågel eller fisk bildas vätska. Håll av vätskan när du vänder, återanvänd den inte och låt den inte komma i kontakt med andra livsmedel.
- Lägg nöt-, lamm- och fläskkött först med fettsidan nedåt i formen.
- Tina inte mer bröd än vad som går åt. Det håller sig inte färskt annars.
- När du vänder på köttfärsen bör du ta bort redan upptinad köttfärs.
- Lägg hel fågel först med bröstsidan ned i formen, fågeldelar med skinnsidan ned i formen.

Potatis

Anvisning

- Kokt potatis: dela i stora bitar. Tillsätt 2 msk vatten och lite salt per 100 g potatis.
- Skalpotatis: använd jämnstora potatisar. Skölj och skala, picka flera gånger. Lägg den blöta potatisen i en form utan vatten.

Ris

Anvisning

- Ris ger kraftigt skum vid tillagningen. Välj därför ett kärl med höga kanter och lock. Ställ in bruttovikten (utan vätska). Tillsätt två till två och en halv del vätska till en del ris.
- Använd inte ris i kokpåse.

Programtabell

Prog.nr.	Lämpliga livsmedel	Viktintervall i kg	Form/tillbehör, falsnivå
Upptining			
P1	Kött och fågel - ugnstekning - tunna köttstycken - köttfärs - kyckling, gödkyckling, anka	0,2-2,0 kg	Låg form utan lock.
P2	Fisk hel fisk, fiskfilé, fiskkotlett	0,1-1,0 kg	Låg form utan lock.
P3	Bröd och kakor* Bröd, hela, runda eller limpor, bröd i skivor, sockerkakor, vetebröd, fruktkakor	0,2-1,5 kg	Låg form utan lock.
Tillaga			
P4	Potatis Kokt potatis, skalpotatis	0,2-1,0 kg	Form med lock.
P5	Ris	0,05-0,3 kg	Hög form med lock
P6	Grönsaker, färska Blomkål, broccoli, morötter, kålrabbi, purjolök, paprika, zucchini	0,15-1,0 kg	Form med lock.
P7	Grönsaker, frysta Blomkål, broccoli, morötter, kålrabbi, rödkål, spenat	0,15-1,0 kg	Form med lock.
P8	Ugnsbakad potatis Vikt per potatis ca 200 g-250 g	0,2-1,5 kg	Galler
P9	Frusen gratäng, t.ex. lasagne	0,3-1,0 kg	
P10	Kycklinghalvor	0,5-1,8 kg	Glasform och galler

Följ signalerna som anger att du ska röra om eller vända.

* Passar inte för gräddtårter, fyllda bakverk, kakor med glasyr eller gelatin.

Grönsaker

Anvisning

- Färska grönsaker: Skär i jämnstora bitar. Tillsätt 2 msk vatten per 100 g grönsaker.
- Frysta grönsaker: Programmet passar för blancherade, inte förkokta grönsaker. Programmet passar inte för djupfrysta, stuvade grönsaker. Håll på 1 till 2 msk vatten per 100 g. Tillsätt inget vatten till spenat och rödkål.

Ugnsbakad potatis

Anvisning: Använd jämnstora potatisar. Skölj och skala, picka flera gånger. Lägg potatisen på gallret medan den fortfarande är fuktig.

Kycklinghalvor

Anvisning: Lägg kycklinghalvorna med skinnsidan uppåt på gallret. Ställ gallret i glasformen, så samlas droppande fett eller köttsaft upp.

Vila

Vissa maträtter behöver vila ytterligare i ugnen efter programmets slut.

Maträtt	Vila
Grönsaker	ca 5 minuter
Potatis	ca 5 minuter. Håll först av resten av vattenet.
Ris	5 till 10 minuter

Testat i vårt provkök.

Här hittar du fler olika rätter och de bästa inställningarna för dem. Vi visar vilken ugnsfunktion, temperatur eller mikroeffekt som passar maträtten bäst. Du får uppgifter om lämpliga tillbehör och på vilken fals du ska sätta in dem. Du får tips om formar och tillagning.

Anvisning

- Tabellvärdena gäller alltid vid insättning i kall och tom ugn. Förvärm bara om det står i tabellen. Ta ut de tillbehör du inte behöver ur ugnsutrymmet före användning.
- Lägg bakplåtspapper på tillbehöret efter förvärmningen.

- Tiderna i tabellerna är riktvärden. De beror på livsmedlets kvalitet och typ.
- Använd de medföljande tillbehören. Övriga tillbehör går att beställa som extratillbehör hos din återförsäljare eller service.
- Använd grytlappar när du tar ut varma tillbehör eller formar ur ugnsutrymmet.

Upptining, uppvärmning och tillagning med mikrovågsugn

I följande tabeller finns det många möjligheter och inställningsvärden för 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 och ställ det på enhetens botten.
- Vänd på eller rör om i maten 1 till 2 gånger. Vänd på stora bitar flera gånger.
- Vid upptining av kött, fågel eller fisk bildas vätska. Håll av vätskan när du vänder, återanvänd den inte och låt den inte komma i kontakt med andra livsmedel.
- Låt det upptinade livsmedlet vila ytterligare 10 till 30 minuter i rumstemperatur, så att temperaturen jämnas ut. Om du tinar 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.	
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. fruktaka, 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.

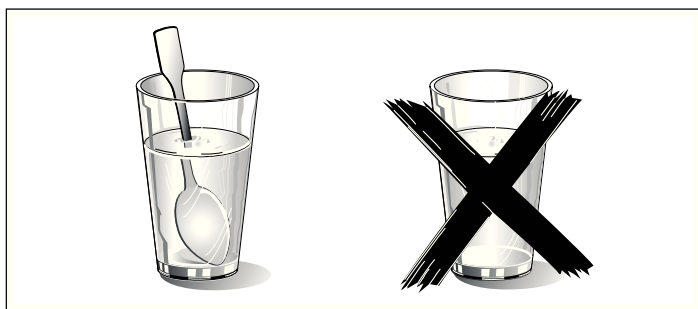
Anvisning: Ställ formen på ugnsbotten.

Tina upp, värma upp eller tillaga djup-frysta 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 former 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 temperaturutjämningsyfte.
- Använd alltid grytlappar eller grytvantar när du lyfter ut kärlet.

Anvisning: Ställ formen på ugnsbotten.

Värma maträtter	Vikt	Mikroeffekt i W, tillagningstid i minuter	Tips
Meny, på tallrik, färdigrätt (2-3 komponenter)		600 W, 5-8 min.	-
Drycker	125 ml	900 W, ½-1 min.	Sätt en sked i glaset, värm inte alkoholhaltiga drycker för länge; kontrollera då och då
	2 dl	900 W, 1-2 min.	
	5 dl	900 W, 3-4 min.	
Barnmat, t.ex. små nappflaskor	50 ml	360 W, ca ½ min.	Napp eller lock avlägsnas från flaskan, rör om noga efter uppvärmningen; kontrollera alltid temperaturen
	1 dl	360 W, ½-1 min.	
	2 dl	360 W, 1-2 min.	
Soppa 1 kopp	à 175 g	600 W, 1-2 min.	-
Soppa, 2 koppar	à 350 g	600 W, 2-3 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 temperaturutjämningsyfte.
- Använd alltid grytlappar eller grytvantar när du tar ut kärl ur värmelådan.

Tillaga maträtter	Vikt	Mikroeffekt i W, tillagningstid i minuter	Tips
Hel kyckling, färsk, utan inkråm	1,2 kg	600 W, 25-30 min.	Vänd efter halva tiden
Fiskfilé, färsk	400 g	600 W, 7-12min.	-
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, 10-15 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.

Tips för grillning

Anvisning

- Alla angivna värden är riktvärden som kan variera beroende på livsmedlets egenskaper.
- Skölj av köttet under kallt vatten och torka torrt med hushållspapper. Salta alltid köttet först efter grillningen.
- Grilla alltid på galler och med luckan stängd, förvärm inte.

- Fånga upp köttsaften genom att placera gallret på en glasform.
- Vänd grillbitarna med en grilltång. Om du sticker in en gaffel i köttet, förlorar det köttsaft och blir torrt.
- Mörkt kött, t.ex. nötkött, bryns snabbare än ljust kött som t.ex. kalv- eller fläskkött. Grillbitar av ljust kött eller fiskfiléer blir oftast bara ljusbruna på ytan, men är ändå möra och saftiga.

	Mängd	Vikt	Grilläge	Tillagningstid i minuter
Karréskivor ca 2 cm tjocka	3 till 4 st.	à ca 1200 g	kraftig	1:a sidan: ca 15 2:a sidan: ca 10-15
Grillkorv	4 till 6 st.	à ca 150 g	kraftig	1:a sidan: ca 10-15 2:a sidan: ca 10-15
Fiskkotlett*	2 till 3 st.	à ca 150 g	kraftig	1:a sidan: ca 10 2:a sidan: ca 10-15
Hel fisk* t.ex. foreller	2 till 3 st.	à ca 150 g	kraftig	1:a sidan: ca 15 2:a sidan: ca 15-20
Rostat bröd (förorstat)	2 till 6 skivor	-	kraftig	1:a sidan: ca 4 2:a sidan: ca 4
Varma smörgåsar	2 till 6 skivor	-	kraftig	Beroende på fyllning: 5-10

* Olja in gallret först.

Kombinerad grill och mikro

Anvisning

- Använd gallret som avställningsyta för formen.
- Använd en hög form vid ugnstekning. Det håller ugnen ren längre.
- Använd en stor, låg form till gratänger. I höga, små formar blir tillagningstiden längre och maten mörkare på ovansidan.

- Kontrollera att formen får plats i ugnen. Den får inte vara för stor.
- Låt köttet vila ytterligare 5 - 10 minuter innan du skär upp det. Då hinner köttsaften fördela sig jämnt så att det inte rinner när du skär.

- Puddingar och gratänger ska gå klart i ytterligare 5 minuter i avstängd ugn.
- Ställ alltid in max. tillagningstid. Kontrollera maten efter den kortaste, angivna tiden.

	Vikt	Mikroeffekt, W	Grilläge	Tillagnings- tid i minuter	Tips
Fläskstek, t.ex. karré	ca 750 g	360 W	lätt	35-40 min.	Vänd efter ca 15 minuter.
Köttfärslimpa max. 7 cm hög	ca 750 g	360 W	medel	ca 25 min.	
Kycklinghalvor	ca 1,2 kg	360 W	kraftig	40 min.	
Kycklingdelar, t.ex. kyckling delad i fyra delar	ca 800 g	360 W	medel	20-25 min.	Lägg skinnsidan uppåt. Vänd inte.
Ankbröst	ca 800 g	180 W	kraftig	25-30 min.	Lägg skinnsidan uppåt. Vänd inte.
Lasagne (av färdiglagade ingredien- ser)	ca 1 kg	360 W	lätt	25-30 min.	Strö på ost.
Potatisgratäng (av rå potatis) max. 3 cm hög	ca 1 kg	360 W	medel	ca 35 min.	
Fisk, gratinerad	ca 500 g	360 W	kraftig	15 min.	Tina djupfryst fisk i förväg.
Kesellasuflé max. 5 cm hög	ca 1 kg	360 W	lätt	20-25 min.	

Provrätter enligt EN 60705

Provningsinstituten 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	Tips
Äggstanning, 1000 g	600 W, 11-12 min. + 180 W, 8-10 min.	Pyrexform
Rulltårta, 475 g	600 W, 7-9 min.	Eldfast form Ø 22 cm.
Köttfärslimpa, 900 g	600 W, 25-30 min.	Avlång, eldfast form*, 28 cm lång

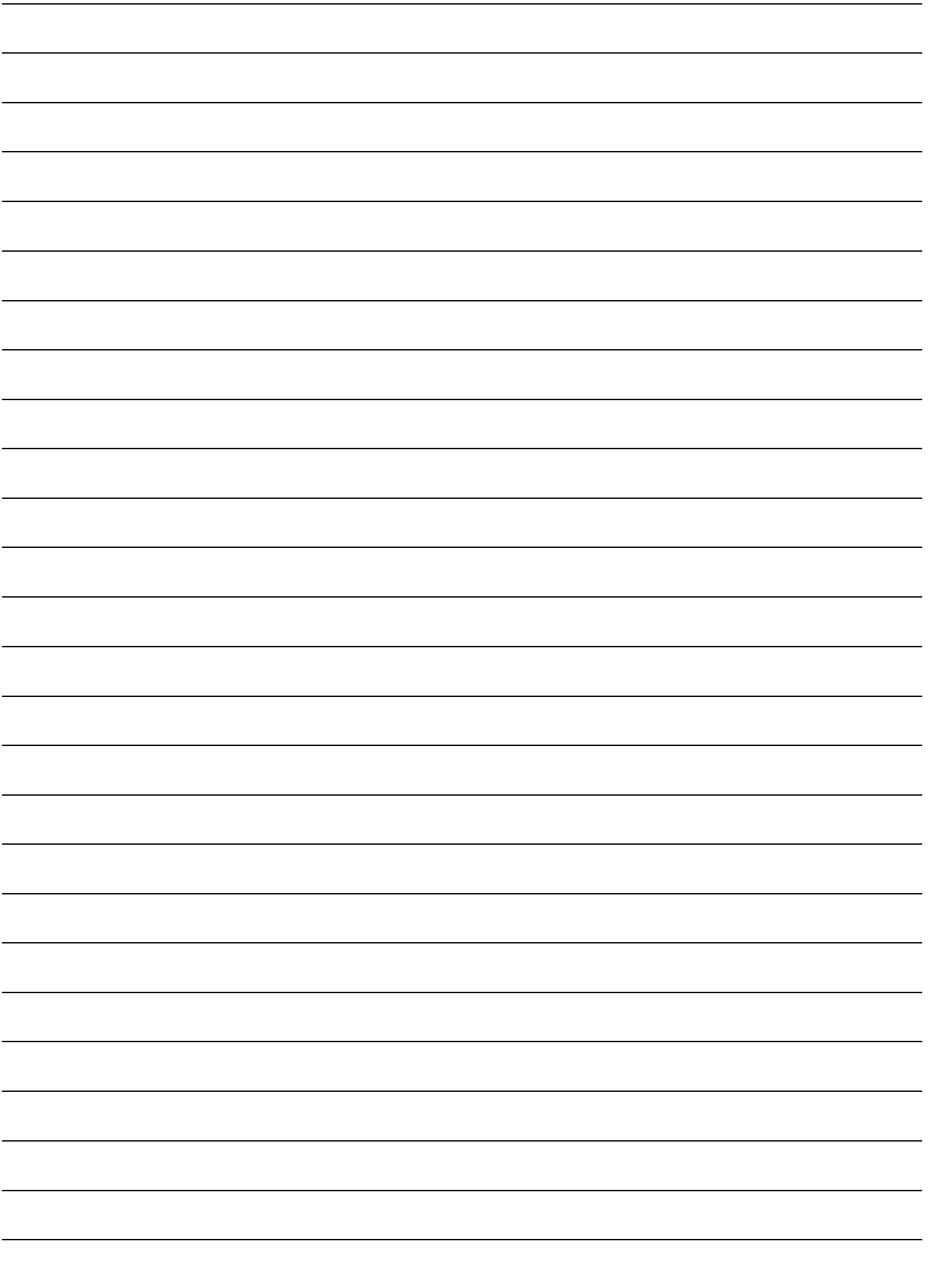
* Ställ formen på gallret.

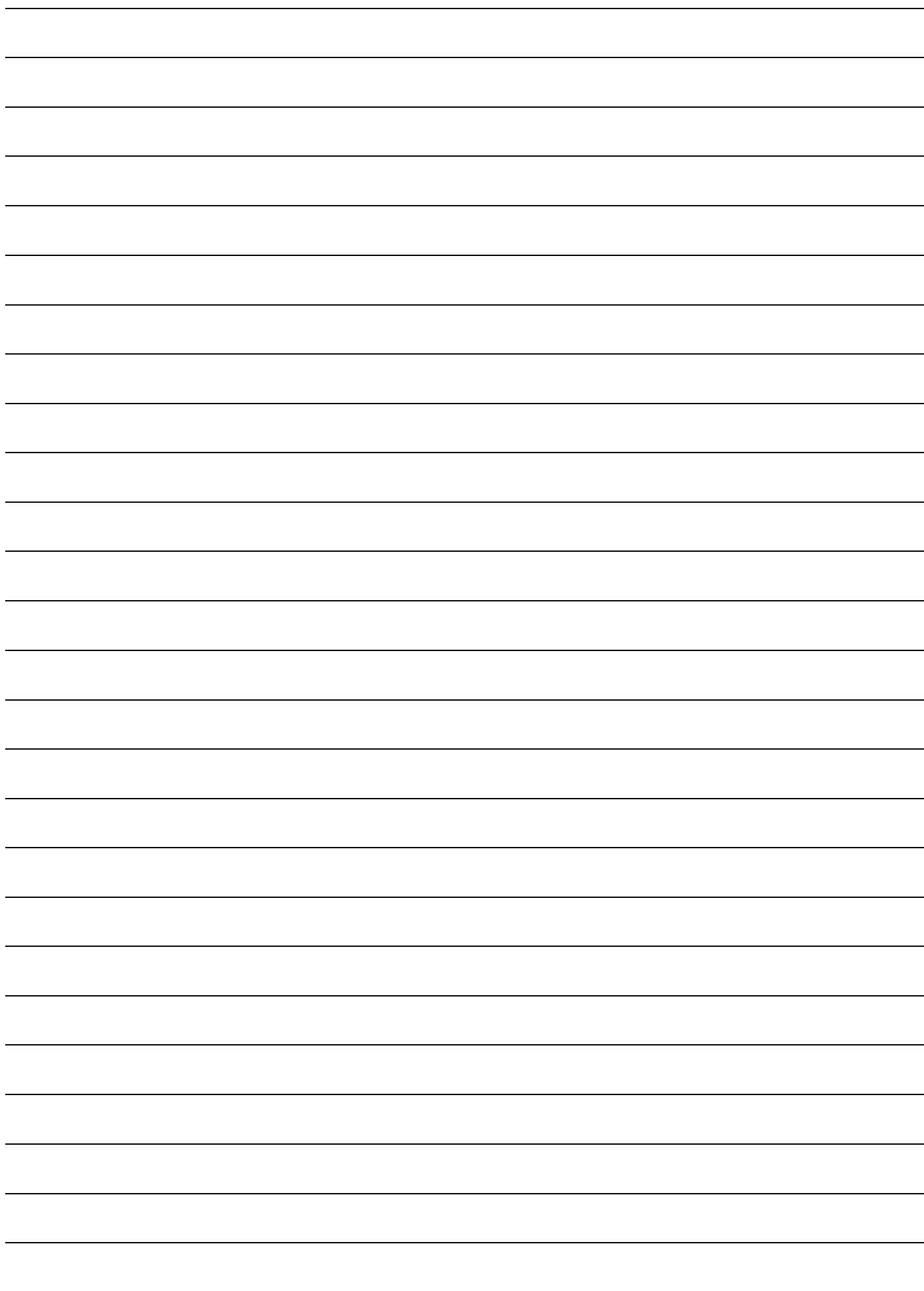
Uptining med endast mikroeffekt

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

Tillagning med mikroeffekt och grill

Maträtt	Mikroeffekt i W, grilläge, tillagningstid i minuter	Tips
Potatisgratäng, 1,1 kg	360 W, + grilläge II, 30-35 min.	Rund Pyrex, Ø 22 cm
Kakor	-	Rekommenderas inte
Kycklinghalvor ca 1,1 kg	360 W, + grilläge III, 40-45 min.	Galler, glasform







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



9000694352 (01) 920202