

Mikrobølgeovn

Mikroaaltouuni

Mikrobølgeovn

Mikro

HF24M241 HF24M541

[siemens-home.bsh-group.com/welcome](https://siemens-home.bsh-group.com/welcome)

|                           |    |
|---------------------------|----|
| [da]Brugsanvisning .....  | 2  |
| [fi] Käyttöohje .....     | 16 |
| [no]Bruksveiledning ..... | 29 |
| [sv]Bruksanvisning .....  | 42 |

Register  
your  
product  
online

# da Indholdsfortegnelse

|                                            |    |                                                       |    |
|--------------------------------------------|----|-------------------------------------------------------|----|
| <b>Vigtige sikkerhedsanvisninger</b> ..... | 2  | E-nummer og FD-nummer .....                           | 10 |
| Årsager til skader .....                   | 5  | Miljøvenlig bortskaffelse .....                       | 10 |
| <b>Opstilling og tilslutning</b> .....     | 5  | <b>Programautomatik</b> .....                         | 11 |
| <b>Betjeningsfeltet</b> .....              | 6  | Indstille program .....                               | 11 |
| Drejeknap .....                            | 6  | Optøning med programautomatikken .....                | 11 |
| Tilbehør .....                             | 6  | Tilberedning med programautomatikken .....            | 11 |
| <b>Inden den første ibrugtagning</b> ..... | 7  | <b>Testet i vores prøvekøkken</b> .....               | 12 |
| Indstille klokkeslæt .....                 | 7  | Anvisninger til tabellerne .....                      | 12 |
| <b>Mikrobølgefunktionen</b> .....          | 7  | Optøning .....                                        | 12 |
| Tips vedrørende fade og beholdere .....    | 7  | Optø, opvarme eller tilberede dybfrosne retter .....  | 12 |
| Mikrobølgeeffekter .....                   | 7  | Opvarme madretter .....                               | 13 |
| Indstille mikrobølgefunktion .....         | 8  | Tilberede madretter .....                             | 14 |
| Køleventilator .....                       | 8  | Tips om mikrobølgefunktionen .....                    | 14 |
| <b>Memory</b> .....                        | 8  | <b>Prøveretter iht. EN 60705</b> .....                | 15 |
| Gemme memory .....                         | 8  | Tilberedning og optøning med mikrobølgefunktion ..... | 15 |
| Starte Memory .....                        | 8  |                                                       |    |
| <b>Ændre signalets varighed</b> .....      | 9  |                                                       |    |
| <b>Pleje og rengøring</b> .....            | 9  |                                                       |    |
| Rengøringsmidler .....                     | 9  |                                                       |    |
| <b>Fejltabel</b> .....                     | 10 |                                                       |    |
| <b>Kundeservice</b> .....                  | 10 |                                                       |    |

Der findes yderligere oplysninger om produkter, tilbehør, reservedele og services på internettet: **www.siemens-home.bsh-group.com** og Online-Shop: **www.siemens-home.bsh-group.com/eshops**

## ⚠️ Vigtige sikkerhedsanvisninger.

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

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 er beregnet til brug i en højde på op til maksimalt 4000 meter over havets overflade.

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 15 år gamle og er under opsyn.

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

### Brandfare!

- Det er farligt og kan forårsage skader, hvis apparatet anvendes til formål, som det ikke er beregnet til.

Det er ikke tilladt at tørre madretter eller beklædningsgenstande eller at opvarme hjemmesko, puder med kerne- eller kornfyld, svampe, fugtige rengøringsklude eller lignende.

Selv efter flere timer kan f.eks. hjemmesko eller puder med kerne- eller kornfyld antændes. Apparatet må udelukkende anvendes til tilberedning af madretter og drikkevarer.

- Levnedsmidler kan antændes. Opvarm aldrig levnedsmidler i varmholdningsemballage.

Opvarm aldrig fødevarer i beholdere af kunststof, papir eller andre brændbare materialer uden at holde øje med dem. Indstil aldrig for høj mikrobølgeeffekt eller for lang tid. Følg anvisningerne i denne brugsanvisning.

Mikrobølgeovnen må aldrig bruges til tørring af fødevarer.

Optø eller opvarm ikke fødevarer med lavt vandindhold, som f.eks. brød, ved før høj mikrobølgeeffekt eller i for lang tid.

- Spiseolie kan antændes. Spiseolie uden indhold af andre ingredienser må aldrig opvarmes med mikrobølger.

### **Eksplodingsfare!**

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

### **Fare for alvorlige sundhedsskader!**

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

### **Fare for elektrisk stød!**

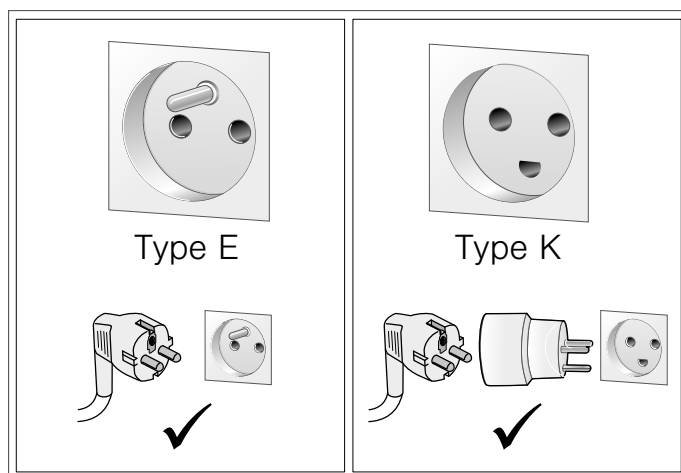
- Fagligt ukorrekte reparationer er farlige. Reparationer må kun udføres af en kundeservicetekniker, der er uddannet af os. Det samme gælder udskiftning af tilslutningsledninger. Træk netstikket ud af kontakten, eller slå sikringen fra i sikringsskabet, hvis apparatet er defekt. Kontakt kundeservice.
- Isoleringen på ledninger i elektriske apparater kan smelte, hvis de berører varme dele. Sørg for, at tilslutningskablet

ved elektriske apparater ikke kommer i kontakt med de varme dele.

- Indtrængende fugtighed kan forårsage et elektrisk stød. Anvend aldrig højtryksrensere eller dampstråler.
- Indtrængende fugtighed kan forårsage et elektrisk stød. Beskyt apparatet mod ekstrem varme og mod fugt. Anvend kun apparatet indendørs.
- 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.
- **Kun for Danmark**

### **Apparater op til maks. 2,99 kW (13 A) (se typeskilt)**

I Danmark er apparatet kun godkendt til brug i forbindelse med en stikkontakt type E. Hvis der kun findes en stikkontakt type K på tilslutningsstedet, skal apparatet tilsluttes med en egnet adapter. Kun på denne måde kan det sikres, at apparatet bliver korrekt jordforbundet. Denne adapter kan fås via kundeservice (reservedelsnr. 623333) eller som ekstra tilbehør.



Hvis stikket ikke er tilgængeligt efter installationen, skal der i en fast elektrisk installation være monteret en afbryderanordning på faserne i henhold til installationsbestemmelserne.

### **Apparater over 2,99 kW (13 A) (se typeskilt)**

Apparatet må ikke tilsluttes med stikket til sikkerhedsstikkontakten. Der er fare for elektrisk stød. Apparatet må kun tilsluttes

med en fast tilslutning, som kun må udføres af en autoriseret fagmand.

- Indtrængende væsker kan forårsage et elektrisk stød.

Træk netstikket ud, eller slå sikringen fra i sikringsskabet.

Stil aldrig væskefyldte beholdere på apparatet, og brug ikke apparatet som frasætningsplads.

### **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.
- Det er farligt at anvende apparatet til formål, det ikke er beregnet til. Det er ikke tilladt at tørre madretter eller

beklædningsgenstande, at opvarme hjemmesko, kerne- eller kornpuder, svampe, fugtige rengøringsklude eller lignende.

For eksempel kan overophedede hjemmesko, kerne- eller kornpuder, svampe, fugtige rengøringsklude og lignende medføre forbrændinger.

### **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.
- Service og beholdere af metal eller med metaldele kan danne gnister ved ren mikrobølgedrift. Apparatet bliver beskadiget. Anvend aldrig metalbeholdere ved ren mikrobølgedrift.
- Drejetallerkener af glas kan splintre. Stød ikke med hårde genstande mod drejetallerkenen.
- Revner eller knæk i drejetallerkener af glas er farlige. Drejetallerkenen skal behandles forsigtigt.

## Årsager til skader

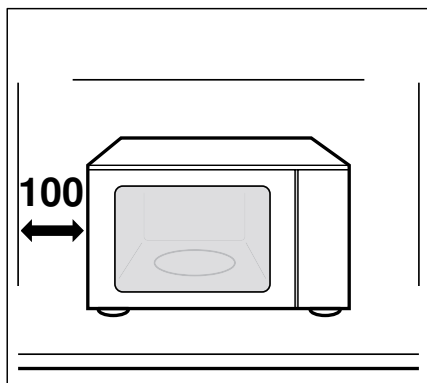
### Pas på!

- 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. Drejetallerknen kan springe, hvis den bliver overbelastet.
- Der må ikke trænge overkogt væske ind i apparatets indre gennem drejetallerkenens drev. Hold øje med tilberedningen.
- Indstil først en kort tilberedningstid, og forlæng den om nødvendigt.
- Anvend aldrig mikrobølgeapparatet uden drejetallerken.
- Gnistdannelse: 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 glastrude i ovndøren.
- Aluminiumsskåle: Der må ikke anvendes skåle af aluminium i apparatet. Apparatet bliver beskadiget, fordi der dannes gnister.
- Afkøling med åben dør: Lad altid apparatet køle af med lukket dør. Sæt ikke noget i klemme i døren. Selv om døren kun er åben med en lille spalte, kan fronterne på de tilstødende køkkenelementer med tiden blive beskadiget.
- Kondensvand i ovnrum: Der kan opstå kondensvand indvendigt på ovnrude, vægge og bund. Dette er normalt og har ingen indflydelse på mikrobølgernes funktion. For at undgå korrosion skal kondensvandet altid tørres af, hver gang tilberedningen af afsluttet.

## Opstilling og tilslutning

Dette apparat er kun beregnet til anvendelse i private husholdninger.

Placer denne bordmodel på et fast og plant underlag (mindst 85 cm over gulvhøjde). Ventilationsåbningerne må ikke tildækkes.



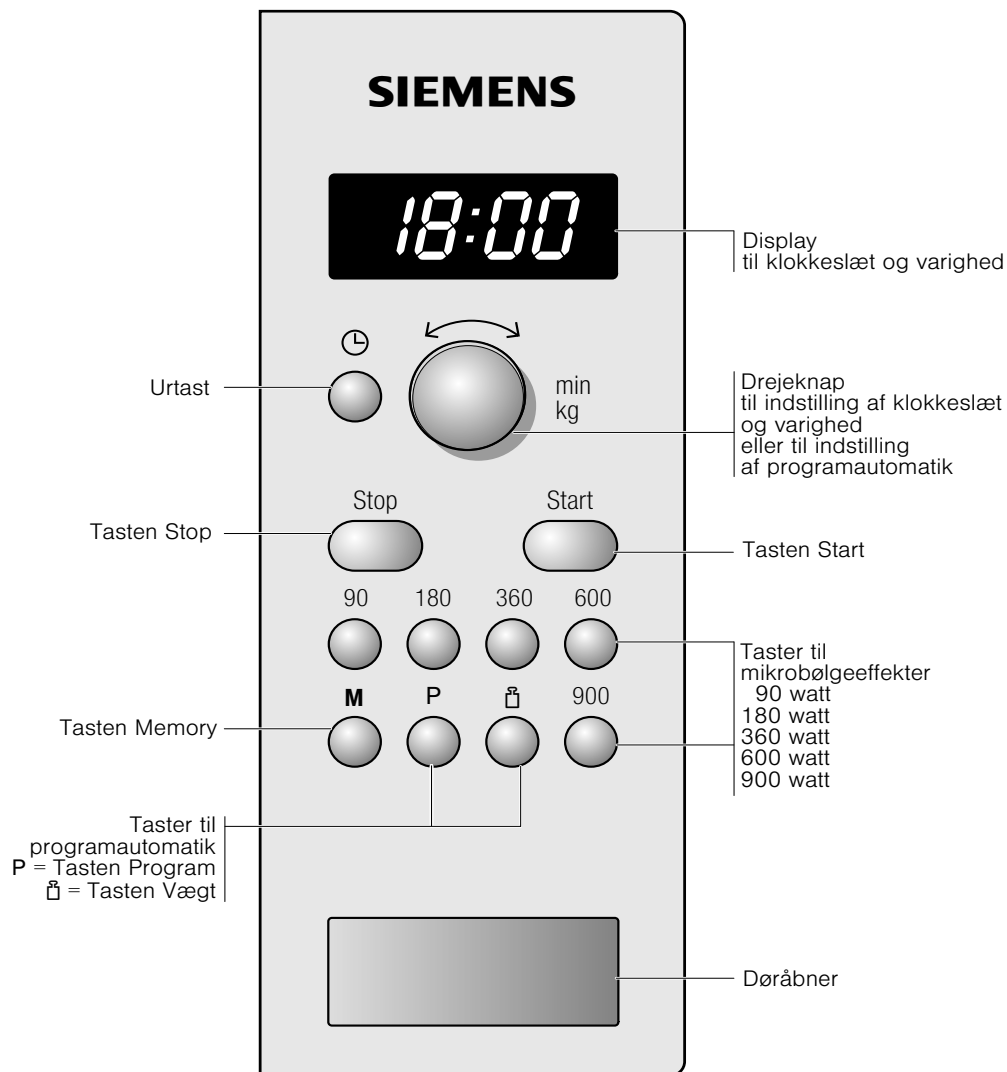
Apparatet er klar til tilslutning i en stikkontakt og må kun tilsluttes til en forskriftsmæssigt installeret sikkerhedsstikkontakt. Netspændingen skal svare til den spænding, der fremgår af typeskiltet.

Flytning af stikdåsen eller udskiftning af netledningen må kun udføres af en elektriker. Der skal altid være adgang til apparatets stik.

Anvend ikke multistik, stikdåser med flere udtag eller forlængerledninger. Ved overbelastning er der fare for brand.

# Betjeningsfeltet

Her vises en oversigt over betjeningsfeltet. Alt efter apparatype kan der være enkelte afvigelser.



## Drejeknap

De kan ændre alle foreslåede værdier og indstillingsværdier med drejeknappen.

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

## Tilbehør

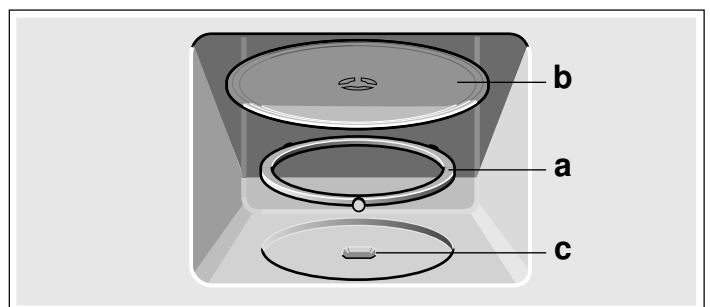
### Pas på!

Pas på, at drejetallerkenen ikke bliver forskubbet, når servicet tages ud. Kontroller, at drejetallerkenen er korrekt i indgreb. Drejetallerkenen kan drejes både mod venstre og mod højre.

### Drejetallerkenen

#### Sådan indsætter De drejetallerkenen:

1. Læg rulleringen **a** ned i fordybningen i ovnrummet.
2. Bring drejetallerkenen **b** i indgreb i drevet **c** i midten af ovnrummets bund.



**Bemærk:** Anvend kun apparatet med indsat drejetallerken. Kontroller, at den er gået korrekt i indgreb. Drejetallerkenen kan drejes både mod venstre og mod højre.

### Varer fra kundeservice

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

Stik-adapter

623333

# 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*.

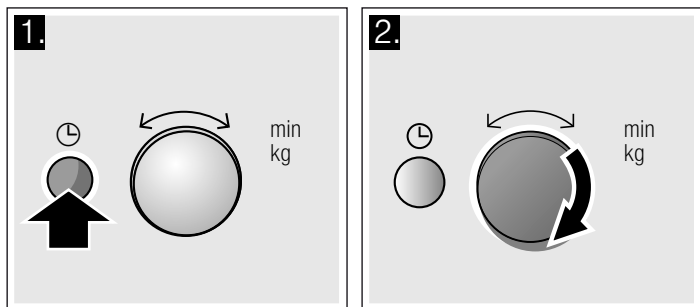
## Indstille klokkeslæt

Efter den første tilslutning af apparatet eller efter en strømafbrydelse vises tre nuller i displayet.

1. Tryk på tasten .

I displayet vises klokkeslættet 12:00 og .

2. Indstil klokkeslættet med drejeknappen.



3. Tryk igen på tasten .

Det aktuelle klokkeslæt er indstillet.

## Skjule klokkeslæt

Tryk på tasten , og tryk derefter på Stop. Displayet er mørkt.

## Genindstille klokkeslæt

Tryk på tasten .

I displayet vises 12:00. Indstil derefter som beskrevet i punkt 2 og 3.

## Ændre klokkeslæt f.eks. fra sommer- til vintertid

Indstil, som beskrevet under punkt 1 til 3.

# Mikrobølgefunktionen

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

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

Hvorfor ikke afprøve mikrobølgefunktionen med det samme? Opvarm f.eks. en kop vand til Deres te.

Tag en stor kop uden guld- eller sølvdekorationer, og sæt en teske i koppen også. Sæt koppen med vand på drejetallerken.

1. Tryk på tasten 900 W.

2. Indstil 1:30 min med drejeknappen.

3. Tryk på tasten Start.

Efter 1 minut og 30 sekunder høres et signal. Vandet til teen er varmt.

Mens De drikker Deres te, kan De læse sikkerhedsanvisningerne i begyndelsen af denne brugsanvisning igennem. De er meget vigtige.

## 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 glastrude 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

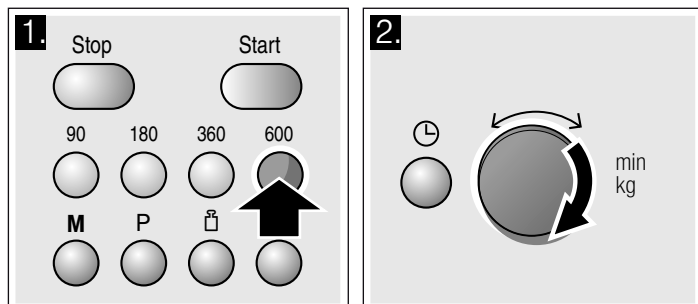
| Mikrobølgeeffekt | egnet til                                           |
|------------------|-----------------------------------------------------|
| 90 W             | Optøning af sarte madvarer                          |
| 180 W            | Optøning og færdigtilberedning                      |
| 360 W            | Tilberedning af kød og opvarmning af sarte madvarer |
| 600 W            | Opvarmning og tilberedning af retter                |
| 900 W            | Opvarmning af væsker                                |

**Bemærk:** Mikrobølgeeffekten på 900 W kan indstilles til 30 minutter, 600 W til 1 time, de øvrige effekter hver til 1 time og 39 minutter.

## Indstille mikrobølgefunktion

Eksempel: Mikrobølgeeffekt, 600 W

1. Tryk på ønsket mikrobølgeeffekt.  
I displayet lyser den indstillede mikrobølgeeffekt, og 1:00 min vises.
2. Indstil en varighed med drejeknappen.



3. Tryk på tasten Start.  
Tilberedningstiden tælles ned i displayet.

### Tilberedningstid er udløbet

Der lyder et signal. Luk ovndøren op, eller tryk på Stop. Klokkeslættet vises igen.

## Ændre tilberedningstid

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

### Afbryde

Tryk en gang på tasten Stop, eller luk ovndøren op. Tryk på tasten Start igen, når døren er lukket.

### Afbryde drift

Tryk på tasten Stop 2 gange, eller åbn døren, og tryk én gang på tasten Stop.

**Bemærk:** De kan også indstille tilberedningstiden først og mikrobølgeeffekten derefter.

## 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.

# Memory

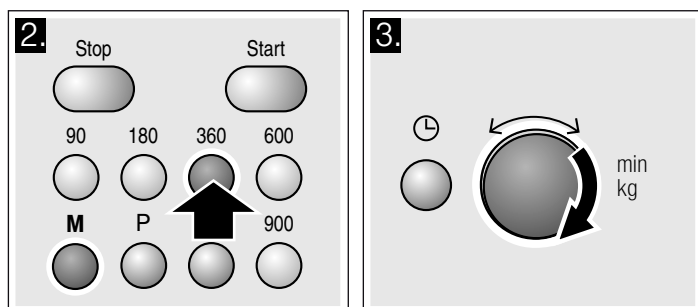
Med Memory kan De gemme indstillingen til en ret, som altid kan hentes frem igen.

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

## Gemme memory

Eksempel: 360 W, 25 minutter

1. Tryk på tasten **M**.  
I displayet lyser "M".
2. Tryk på ønsket mikrobølgeeffekt.  
I displayet lyser "M", den valgte effekt og 1:00 min.
3. Indstil tilberedningstiden med drejeknappen.



4. Bekræft med tasten **M**.  
Klokkeslættet vises igen. Indstillingen er gemt.

### Anvisninger

- De kan ikke gemme flere mikrobølgeeffekter efter hinanden.
- De kan ikke gemmes automatikprogrammer.
- De kan også gemme Memory og starte med det samme. Tryk på Start til sidst i stedet for på **M**.
- **Overskriv Memory:** Tryk på tasten **M**. De gamle indstillinger vises. Gem det nye program som beskrevet under punkt 1 til 4.

## Starte Memory

Det er nemt at starte det gemte program. Sæt retten ind i apparatet. Luk apparatdøren.

1. Tryk på tasten **M**.  
De gemte indstillinger vises.
2. Tryk på tasten Start.  
Tilberedningstiden tælles ned i displayet.

### Tilberedningstid er udløbet

Der lyder et signal. Luk ovndøren op, eller tryk på Stop. Klokkeslættet vises igen.

### Afbryde

Tryk en gang på tasten Stop, eller luk ovndøren op. Tryk på tasten Start igen, når døren er lukket.

### Slette indstilling

Tryk to gange på tasten Stop, eller åbn apparatdøren, og tryk én gang på tasten Stop.

# Ændre signalets varighed

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

Det gør De ved at trykke på tasten Start i ca. 6 sekunder.

Den nye varighed af signalet bliver gemt. Klokkeslættet vises igen.

Der er følgende muligheder:  
Signalvarighed kort - 3 toner  
Signalvarighed lang - 30 toner

## Pleje og rengøring

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

### ⚠ Fare for kortslutning!

Anvend aldrig højtryks- eller damprenser til rengøringen.

### ⚠ Fare for forbrænding!

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

### ⚠ Fare for elektrisk stød!

Sænk aldrig apparatet ned i vand, og rengør det aldrig under rindende vand.

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

### Anvend

- aldrig aggressive eller skurende rengøringsmidler. Overfladen kan blive beskadiget. Hvis et sådant middel ved et uheld kommer på apparatets forside, skal det straks tørres af med vand.
- Ikke metal- eller glasskrabere til rengøring af glasset i apparatets dør,
- Ikke metal- eller glasskrabere til rengøring af dørtætningen.
- Ikke hårde skure- eller rengøringssvampe. Vask nye rengøringssvampe grundigt ud inden brug.
- Ikke rengøringsmidler med højt indhold af alkohol.

## Rengøringsmidler

### Pas på!

Træk netstikket ud af kontakten inden rengøring, eller slå sikringen fra i sikringsskabet. Rengør apparatet udvendigt og indvendigt med en fugtig klud og et mildt rengøringsmiddel. Tør efter med en ren klud.

| Område                           | Rengøringsmidler                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |
|----------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Apparatets front                 | Varmt opvaskevand:<br>Rengør med en opvaskesvamp, og tør efter med en blød klud. Anvend ikke rengøringsmidler til glas, metal- eller glasskrabere til rengøring.                                                                                                                                                                                                                            |
| Apparatets front i rustfrit stål | Varmt opvaskevand:<br>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. Anvend ikke rengøringsmidler til glas, metal- eller glasskrabere til rengøring. |

| Område                      | Rengøringsmidler                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |
|-----------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Ovnrum af rustfrit stål     | Varmt opvaskevand eller eddike:<br>Rengør med en opvaskesvamp, og tør efter med en blød klud.<br>Ved kraftig tilsmudsning: Brug altid kun ovnrens, når ovnen er kold. Det er bedst at anvende en svamp af rustfrit stål.<br>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. |
| Fordybning i ovnrum         | Fugtig klud:<br>Der må ikke løbe vand gennem drejetallerkenderet og ind i apparatets indre dele.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |
| Drejetallerken og rullering | Varmt opvaskevand:<br>Sørg for, at drejetallerkenen går rigtigt i indgreb, når den sættes på plads igen.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |
| Ovnglassene i ovndøren      | Glasrengøringsmiddel:<br>Brug en opvaskesvamp til rengøringen. Anvend ikke glasskrabere.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |
| Ovntætning                  | Varmt opvaskevand:<br>Rengør med en opvaskesvamp. Der må ikke skures på ovntætningen. Anvend ikke metal- eller glasskrabere til rengøring.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |

# Fejltabel

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

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

## En fejl, hvad gør man?

| Fejlmeddelelse                                                        | Mulig årsag                                                      | Afhjælpning / Anvisning                                                      |
|-----------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------|
| Apparatet fungerer ikke                                               | Netstikket er ikke sat i stikkontakten.                          | Stik netstikket i stikkontakten                                              |
|                                                                       | Strømafbrydelse.                                                 | Kontroller, om lampen i køkkenet fungerer.                                   |
|                                                                       | Sikring defekt                                                   | Kontroller, om apparatets sikring i sikrings-skabet er i orden.              |
|                                                                       | Fejlbetjening                                                    | Slå sikringen i sikringsskabet fra. Tænd igen efter ca. 10 sekunder.         |
| I displayet lyser tre nuller.                                         | Strømafbrydelse.                                                 | Indstil klokkeslættet igen.                                                  |
| Apparatet er ikke gået i gang. I displayet vises en tilberedningstid. | Drejeknappen er blevet aktiveret ved et uheld.                   | Tryk på tasten Stop.                                                         |
|                                                                       | Der er ikke blevet trykket på tasten Start efter indstillingen.  | Tryk på tasten Start, eller slet indstillingen med tasten Stop.              |
| Mikrobølgeovnen fungerer ikke.                                        | Døren er ikke lukket rigtigt.                                    | Kontroller, om der sidder madrester eller fremmedlegemer klemt fast i døren. |
|                                                                       | Der er ikke blevet trykket på tasten Start.                      | Tryk på tasten start.                                                        |
| Retterne opvarmes langsommere end normalt                             | Der er indstillet for lav mikrobølgeeffekt.                      | Vælg en højere mikrobølgeeffekt.                                             |
|                                                                       | Der er stillet en større mængde i ovnen end normalt.             | Dobbelt mængde - dobbelt så lang tid                                         |
|                                                                       | Maden var koldere end normalt.                                   | Rør rundt i maden, eller vend den af og til.                                 |
| Drejetallerkenen giver en kradsende eller slæbende lyd fra sig        | Snavs eller fremmedlegemer i området ved drejetallerkenens drev. | Rengør rullering og fordybning i ovnrumbet.                                  |
| Mikrobølgefunktionen bliver afbrudt af ukendte årsager.               | Der er en fejl ved mikrobølgefunktionen.                         | Kontakt kundeservice, hvis denne fejl optræder flere gange.                  |

## Fare for elektrisk stød!

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

Ved nogle fejlmeddelelser kan De selv afhjælpe fejlen.

# 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

Stol på producentens kompetence. På den måde sikres det, at reparationer udføres af uddannede serviceteknikere, som ligger inde med de originale reservedele, der passer til det pågældende apparat.

Apparatet opfylder bestemmelserne iht. til standard EN 55011 hhv. CISPR 11. Det er et produkt i gruppe 2, klasse B.

Gruppe 2 betyder, at der bliver frembragt mikrobølger til opvarmning af levnedsmidler. Klasse B betyder, at apparatet er beregnet til brug i private husholdninger.

## Miljøvenlig bortskaffelse

Emballagen skal bortskaffes korrekt iht. reglerne for miljøbeskyttelse.



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

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

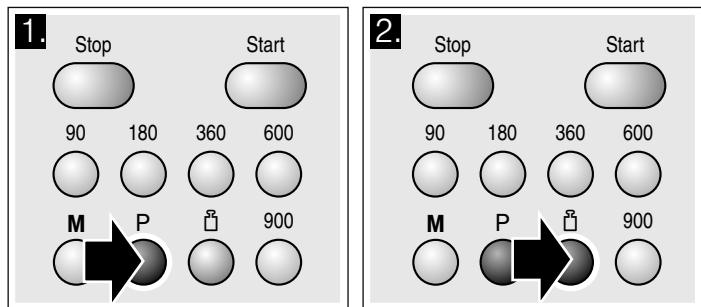
# Programautomatik

Med programautomatikken er det let at tø frosne madvarer op og tilberede madreter hurtigt og problemfrit. Man vælger programmet, og angiver rettens vægt. Programautomatikken sørger for den optimale indstilling. De kan vælge mellem 7 programmer.

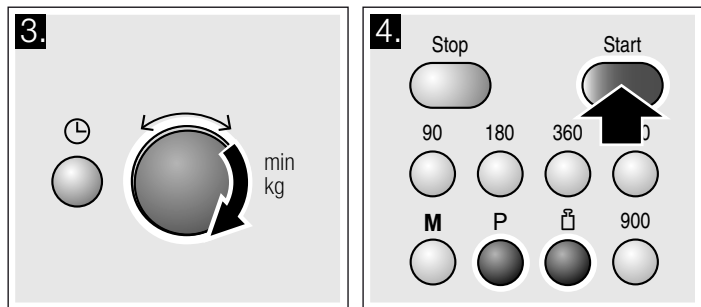
## Indstille program

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

1. Tryk flere gange på tasten **P**, indtil det ønskede programnummer vises.
2. Tryk på tasten .  
I displayet lyser "P", og der vises en foreslået vægt.



3. Indstil vægten for den pågældende ret med drejeknappen.
4. Tryk på tasten Start.



Varigheden for programmet tælles ned i displayet.

## Tilberedningstid er udløbet

Der lyder et signal. Luk ovndøren op, eller tryk på Stop. Klokkeslættet vises igen.

## Korrektur

Tryk to gange på tasten Stop, og indstil igen.

## Afbryde

Tryk en gang på tasten Stop, eller luk ovndøren op. Tryk på tasten Start igen, når døren er lukket.

## Afbryde drift

Tryk på tasten Stop 2 gange, eller åbn døren, og tryk én gang på tasten Stop.

## Anvisninger

- Ved nogle programmer lyder der et signal efter et bestemt stykke tid. Luk ovndøren op, og rør rundt i retten, eller vend kødet eller kyllingen. Tryk på tasten Start igen, når døren er lukket.
- Programnummer og vægt kan De hente med **P** og . Den hentede værdi vises i displayet i 3 sekunder.

## Optøning med programautomatikken

Med de 4 optøningsprogrammer kan De optø, kød, fjerkræ og brød.

### Anvisninger

#### ■ Klargøre levnedsmidler

Anvend levnedsmidler, der er frosset ned så fladt som muligt i portionsstørrelse, og som er blevet opbevaret ved -18 °C.

Tag altid fødevarerne ud af emballagen inden optøningen, og vej dem. Vægten skal bruges ved indstillingen af programmet.

- Der dannes væde ved optøning af kød og fjerkræ. Fjern væden, når madvarerne vendes, og sørg for, at væden aldrig kommer i berøring med andre madvarer.

#### ■ Forme og tilbehør

Læg de frosne madvarer uden låg på fladt service, der er egnet til mikrobølger, f.eks. en glas- eller porcelænstallerken.

#### ■ Hviletid

Lad det optøede levnedsmiddel hvile i yderligere 10 til 30 minutter for at udligne temperaturen. Store kødstykker kræver en længere hviletid end små. Flade stykker kød og hakket kød skal adskilles inden hviletiden.

Derefter kan tilberedningen af levnedsmidlerne fortsættes, også selv om tykke stykker kød evt. stadigvæk er frosne i midten. Ved fjerkræ kan indmaden tages ud nu.

#### ■ Signal

Ved nogle programmer lyder der et signal efter et bestemt stykke tid. Luk ovndøren op, og skær maden i mindre stykker, eller vend kødet eller kyllingen. Tryk på tasten Start, når døren er lukket.

| Program-nr. |                          | Vægtområde i kg |
|-------------|--------------------------|-----------------|
| Optøning    |                          |                 |
| P 01        | Hakket kød               | 0,20 - 1,00     |
| P 02        | Kød i stykker            | 0,20 - 1,00     |
| P 03        | Kylling, kyllingestykker | 0,40 - 1,80     |
| P 04        | Brød                     | 0,20 - 1,00     |

## Tilberedning med programautomatikken

De kan tilberede ris, kartofler og grøntsager med de 3 tilberedningsprogrammer.

### Anvisninger

#### ■ Forme og tilbehør

Tilbered disse levnedsmidler i et fad med låg, der egner sig til mikrobølger. Anvend en stor form med høje sider til ris.

#### ■ Klargøre levnedsmidler

Vej levnedsmidlet. Vægten skal bruges for at indstille programmet.

Ris:

Brug ikke ris i kogeposer. Tilsæt den nødvendige vandmængde ifølge producentens angivelser på emballagen. Normalt er det to til tre gange mere end risvægten.

Kartofler:

Hvis De skal lave hvide kartofler, skal de skære de friske kartofler i små, ensartede stykker. Tilsæt en spsk. vand og lidt salt pr. 100 g hvide kartofler.

Friske grøntsager:

Vej de friske, rensede grøntsager. Skær grøntsagerne i små, ensartede stykker. Tilsæt en spsk. vand pr. 100 g grøntsager.

#### ■ Signal

Mens programmet kører, høres efter et stykke tid et signal. Rør rundt i levnedsmidlet.

## Hviletid

Når programmet er afsluttet, skal De røre rundt i levnedsmidlet en gang til. Lad det hvile i yderligere 5 til 10 minutter for at udligne temperaturen.

Tilberedningsresultaterne er afhængige af kvaliteten og beskaffenheden af levnedsmidlet.

| Program-nr. | Vægtområde i kg |            |
|-------------|-----------------|------------|
|             | Tilberedning    |            |
| P 05        | Ris             | 0,05 - 0,2 |
| P 06        | Kartofler       | 0,15 - 1,0 |
| P 07        | Grøntsager      | 0,15 - 1,0 |

# Testet i vores prøvekøkken

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

## Anvisninger til tabellerne

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. Tømmefingerregel:

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

Stil altid fade og gryder på drejetallerkenen.

## Optøning

### Anvisninger

- Sæt de frosne fødevarer på drejetallerkenen i et fad uden låg.
- Sarte områder, som f.eks. ben og vinger på kyllinger eller fedtkanten på stege, kan dækkes til med små stykker alufolie. Folien må ikke berøre ovnens vægge. Når halvdelen af optøningstiden er gået kan alufolien tages af.
- Der dannes væde ved optøning af kød og fjerkræ. Fjern væden, når madvarerne vendes, og sørg for, at væden aldrig kommer i berøring med andre madvarer.
- Vend retten eller rør rundt 1 til 2 gange under optøningen. Store stykker skal vendes flere gange.
- Lad de optøede madvarer hvile yderligere i 10 til 20 minutter ved rumtemperatur, så temperaturen udlignes. Ved fjerkræ kan De derpå tage indmaden ud. Kød kan godt tilberedes videre, selvom det stadig er lidt frossent i midten.

| Optøning                                                      | Vægt   | Mikrobølgeeffekt, i watt, tilberednings-<br>tid i minutter | Anvisning                                                                               |
|---------------------------------------------------------------|--------|------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------|
| Kød i hele stykker af okse, kalv eller svin (med og uden ben) | 800 g  | 180 W, 15 min. + 90 W, 10-20 min.                          | -                                                                                       |
|                                                               | 1 kg   | 180 W, 20 min. + 90 W, 15-25 min.                          |                                                                                         |
|                                                               | 1,5 kg | 180 W, 30 min. + 90 W, 20-30 min.                          |                                                                                         |
| Kød i stykker eller skiver af okse, kalv eller svin           | 200 g  | 180 W, 2 min. + 90 W, 4-6 min.                             | Skil optøede dele fra hinanden, når de vendes                                           |
|                                                               | 500 g  | 180 W, 5 min. + 90 W, 5-10 min.                            |                                                                                         |
|                                                               | 800 g  | 180 W, 8 min. + 90 W, 10-15 min.                           |                                                                                         |
| Hakket kød, blandet                                           | 200 g  | 90 W, 10 min.                                              | Frys kødet ned så fladt som muligt<br>Vend flere gange, og fjern optøet kød             |
|                                                               | 500 g  | 180 W, 5 min. + 90 W, 10-15 min.                           |                                                                                         |
|                                                               | 800 g  | 180 W, 8 min. + 90 W, 10-20 min.                           |                                                                                         |
| Fjerkræ eller fjerkrædele                                     | 600 g  | 180 W, 8 min. + 90 W, 10-15 min.                           | -                                                                                       |
|                                                               | 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                                                          |
| Grøntsager, f.eks. ærter                                      | 300 g  | 180 W, 10-15 min.                                          | -                                                                                       |
| Frugt, f.eks. hindbær                                         | 300 g  | 180 W, 7-10 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, 2-3 min.                             | Fjern emballagen helt                                                                   |
|                                                               | 250 g  | 180 W, 1 min. + 90 W, 3-4 min.                             |                                                                                         |
| Brød, helt                                                    | 500 g  | 180 W, 6 min. + 90 W, 5-10 min.                            | -                                                                                       |
|                                                               | 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 fade 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.

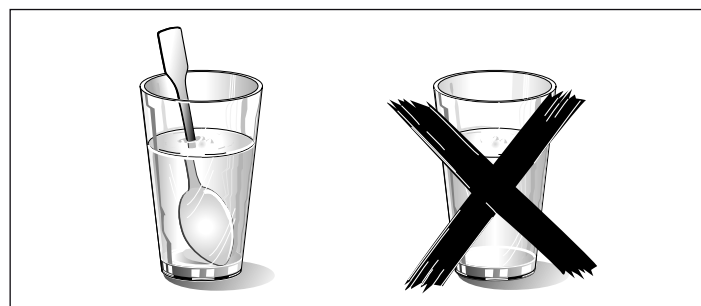
- Lad retterne hvile i yderligere 2 til 5 minutter efter opvarmningen for at udligne temperaturen.
- Brug altid grydehandsker eller grydelapper, når De tager servicet ud.
- Retternes egen smag bliver stort set bevaret. Derfor kan der spares på både salt og krydderier.

| Optø, opvarme eller tilberede dybfrosne retter    | Vægt      | Mikrobølgeeffekt, i watt, tilberedningstid i minutter | Bemærk                                              |
|---------------------------------------------------|-----------|-------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------|
| Menu, tallerkenret, færdigret (2-3 komponenter)   | 300-400 g | 600 W, 8-11 min.                                      | -                                                   |
| Suppe                                             | 400 g     | 600 W, 8-10 min.                                      | -                                                   |
| Gryderet                                          | 500 g     | 600 W, 10-13 min.                                     | -                                                   |
| Kødskiver eller -stykker i sauce, f.eks. gullasch | 500 g     | 600 W, 12-17 min.                                     | Skil kødstykkerne fra hinanden, når der røres rundt |
| Fisk, f.eks. filetstykker                         | 400 g     | 600 W, 10-15 min.                                     | Tilsæt evt. vand, citronsaft eller vin              |
| Gratin, f.eks. lasagne, cannelloni                | 450 g     | 600 W, 10-15 min.                                     | -                                                   |
| Tilbehør, f.eks. ris, pasta                       | 250 g     | 600 W, 2-5 min.                                       | Tilsæt lidt væske                                   |
|                                                   | 500 g     | 600 W, 8-10 min.                                      |                                                     |
| Grøntsager, f.eks. ærter, broccoli, gulerødder    | 300 g     | 600 W, 8-10 min.                                      | Hæld vand i fadet, så bunden er dækket              |
|                                                   | 600 g     | 600 W, 14-17 min.                                     |                                                     |
| Spinat med fløde                                  | 450 g     | 600 W, 11-16 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 ovnens vægge og dørens inderside. Gnister kan ødelægge den indvendige glasrude i ovndøren.

### Anvisninger

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

| Opvarme madretter                               | Vægt      | Mikrobølgeeffekt, i watt, tilberedningstid i minutter | Bemærk                                                                                          |
|-------------------------------------------------|-----------|-------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Menu, tallerkenret, færdigret (2-3 komponenter) | 350-500 g | 600 W, 4-8 min.                                       | -                                                                                               |
| Drikkevarer                                     | 150 ml    | 900 W, 1-2 min.                                       | Sæt en ske i glasset, alkoholholdige drikke må ikke overopvarmes; kontroller af og til          |
|                                                 | 300 ml    | 900 W, 3-4 min.                                       |                                                                                                 |
|                                                 | 500 ml    | 900 W, 3-4 min.                                       |                                                                                                 |
| Babymad, f.eks. sutteflasker                    | 50 ml     | 360 W, ca. ½ min.                                     | Uden sut eller låg. Skal altid omrystes godt efter opvarmningen. Kontroller altid temperaturen! |
|                                                 | 100 ml    | 360 W, ca. 1 min.                                     |                                                                                                 |
|                                                 | 200 ml    | 360 W, 1½ min.                                        |                                                                                                 |
| Suppe 1 kop                                     | 200 g     | 600 W, 2-3 min.                                       | -                                                                                               |
| Suppe, 2 kopper                                 | 400 g     | 600 W, 4-5 min.                                       | -                                                                                               |
| Kød i sauce                                     | 500 g     | 600 W, 8-11 min.                                      | Skil de enkelte stykker kød fra hinanden                                                        |
| Sammenkogt ret                                  | 400 g     | 600 W, 6-8 min.                                       | -                                                                                               |
|                                                 | 800 g     | 600 W, 8-11 min.                                      | -                                                                                               |
| Grøntsager, 1 portion                           | 150 g     | 600 W, 2-3 min.                                       | Tilsæt lidt væske                                                                               |
| 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 fad 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 | Bemærk                                                                                                        |
|------------------------------------|--------|-------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Forloren hare                      | 750 g  | 600 W, 20-25 min.                                     | Tilbered uden låg                                                                                             |
| Hel kylling, fersk, uden indmad    | 1,2 kg | 600 W, 25-30 min.                                     | Vend efter halvdelen af tiden                                                                                 |
| 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, 11-14 min.                                     |                                                                                                               |
|                                    | 750 g  | 600 W, 15-22 min.                                     |                                                                                                               |
| Ris                                | 125 g  | 900 W, 5-7 min. + 180 W, 12-15 min.                   | Tilsæt den dobbelte mængde væske                                                                              |
|                                    | 250 g  | 900 W, 6-8 min. + 180 W, 15-18 min.                   |                                                                                                               |
| Desserter, f.eks. budding (pulver) | 500 ml | 600 W, 6-8 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:<br>Dobbelt mængde = næsten dobbelt så lang tid<br>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.                             |

### Kondensvand

Der kan dannes kondensvand på ruden i ovndøren, på væggene indvendig og på bunden. Dette er normalt. Mikrobølgeovnens funktion bliver ikke forringet af dette. Tør kondensvandet af efter tilberedningen.

# 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 og optøning med mikrobølgefunktion

### Tilberedning med mikrobølgefunktion

| Ret             | Mikrobølgeeffekt, watt, tilberedningstid i minutter | Bemærk                                            |
|-----------------|-----------------------------------------------------|---------------------------------------------------|
| Æggemælk, 565 g | 180 W, 25-30 min. + 90 W, 20-25 min.                | Sæt en Pyrex-form 20 x 17 cm på drejetallerkenen. |
| Biskuit         | 600 W, 8-10 min.                                    | Sæt en Pyrex-form Ø 22 cm på drejetallerkenen.    |
| Forloren hare   | 600 W, 20-25 min.                                   | Sæt en Pyrexform på drejetallerkenen.             |

### Optøning med mikrobølgefunktion

| Ret | Mikrobølgeeffekt, watt, tilberedningstid i minutter | Bemærk                                         |
|-----|-----------------------------------------------------|------------------------------------------------|
| Kød | 180 W, 5-7 min. + 90 W, 10-15 min.                  | Sæt en Pyrex-form Ø 22 cm på drejetallerkenen. |

|                                            |           |                                                      |           |
|--------------------------------------------|-----------|------------------------------------------------------|-----------|
| <b>Tärkeitä turvaohjeita</b> .....         | <b>16</b> | Mallinumero ja sarjanumero .....                     | 23        |
| Vahinkojen syyt .....                      | 18        | Ympäristöystävällinen hävittäminen.....              | 23        |
| <b>Asennus ja liitäntä</b> .....           | <b>19</b> | <b>Ohjelma-automatiikka</b> .....                    | <b>24</b> |
| <b>Ohjauspaneeli</b> .....                 | <b>19</b> | Ohjelman säätäminen .....                            | 24        |
| Kiertovalitsin.....                        | 19        | Sulatus ohjelma-automatiikan avulla.....             | 24        |
| Varusteet.....                             | 20        | Kypsennys ohjelma-automatiikan avulla.....           | 24        |
| <b>Ennen ensimmäistä käyttöä</b> .....     | <b>20</b> | <b>Testattu koekeittiössämme</b> .....               | <b>25</b> |
| Kellonajan asetus.....                     | 20        | Taulukoita koskevia ohjeita.....                     | 25        |
| <b>Mikroaaltouuni</b> .....                | <b>20</b> | Sulatus .....                                        | 25        |
| Ohjeita astioista.....                     | 20        | Pakasteruokien sulatus, kuumennus tai kypsennys..... | 25        |
| Mikroaaltotehot.....                       | 21        | Ruoan kuumentaminen.....                             | 26        |
| Mikroaaltokäytön säätäminen .....          | 21        | Ruoan kypsentyminen .....                            | 27        |
| Jäähdytyspuhallin.....                     | 21        | Vihjeitä mikroaaltouunin käytöstä .....              | 27        |
| <b>Muistitoiminto Memory</b> .....         | <b>21</b> | <b>Testiruoat normin EN 60705 mukaan</b> .....       | <b>28</b> |
| Tallentaminen muistiin.....                | 21        | Kypsennys ja sulatus mikroaaltouunissa .....         | 28        |
| Muistitoiminnon käynnistäminen .....       | 22        |                                                      |           |
| <b>Äänimerkin keston muuttaminen</b> ..... | <b>22</b> |                                                      |           |
| <b>Hoito ja puhdistus</b> .....            | <b>22</b> |                                                      |           |
| Puhdistusaine .....                        | 22        |                                                      |           |
| <b>Häiriötaulukko</b> .....                | <b>23</b> |                                                      |           |
| <b>Huoltopalvelu</b> .....                 | <b>23</b> |                                                      |           |

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

## Tärkeitä turvaohjeita

Lue tämä käyttöohje huolellisesti. Vasta sitten voit käyttää laitettasi turvallisesti ja oikein. Säilytä käyttöohje myöhempiä käyttöä tai seuraavaa käyttäjää varten.

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.

Tämä laite on tarkoitettu käytettäväksi enintään 4000 metrin korkeudella merenpinnasta.

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 15 vuotta ja heidän toimiaan valvotaan.

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

### Palovaara!

- Laitteen määräysten vastainen käyttö on vaarallista ja voi aiheuttaa vaurioita. Elintarvikkeiden tai vaatteiden kuivaaminen, tohveleiden, jyvä- tai viljatyynyjen, pesusienten, kosteiden pesukintaiden tai vastaavien lämmittäminen on kielletty. Esimerkiksi lämmitetyt tohvelit, jyvä- tai viljatyyny voi syttyä palamaan vielä tuntien kuluttua. Käytä laitetta vain ruokien ja juomien valmistukseen.
- Elintarvikkeet voivat syttyä palamaan. Älä lämmitä elintarvikkeita lämpimänäpito-pakkauksissa. Älä lämmitä elintarvikkeita muovi-, paperi- tai muissa helposti palavissa astioissa ilman valvontaa. Älä säädä liian korkeaa mikroaaltotehoa tai liian pitkää aikaa. Noudata tämän käyttöohjeen ohjeita. Älä kuivaa elintarvikkeita mikrossa. Älä sulata tai lämmitä elintarvikkeita, joissa

on niukasti vettä, kuten esim. leipää, liian suurella mikroaaltoteholla tai liian pitää aikaa.

- Ruokaöljy voi syttyä palamaan. Älä lämmitä pelkkää ruokaöljyä mikrossa.

### **Räjähdysvaara!**

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.
- Laitteeseen pääsevä kosteus voi aiheuttaa sähköiskun. Älä altista laitetta voimakkaalle kuumuudelle tai kosteudelle. Käytä laitetta vain suljetuissa tiloissa.
- 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.
- Laitteeseen pääsevä neste voi aiheuttaa sähköiskun.  
Irrota verkkopistoke tai kytke sulake sulakerasiassa pois päältä.  
Älä aseta laitteen päälle astioita, joissa on nestettä, älä käytä laitetta laskualustana.

### **Palovamman vaara!**

- Laite kuumenee hyvin kuumaksi. Älä kosketa uunitilan kuumia sisäpintoja tai kuumennuselementtejä. 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 kuumennuksen aikana tai myös vielä kumentamisen jälkeen. Älä kypsennä kananmunia kuorineen tai lämmitä kovaksi keitettyjä munia. Älä kypsennä kuorellisia äyriäisiä. Paistettujen munien ja lasissa hyydytettyjen 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 kumentua kuumaksi. Käytä aina patalappua, kun otat kuumat varusteet tai astiat uunista.
- Ilmatiiwiisti pakattujen elintarvikkeiden pakkaus voi haljeta. Noudata aina pakkauksessa olevia ohjeita. Käytä aina patalappua, kun otat ruoat uunista.
- Laitteen määräysten vastainen käyttö on vaarallista ja voi aiheuttaa vaurioita. Kiellettyä on ruokien tai vaatteiden

kuivaaminen, tohveleiden, jyvä- tai viljatyynyjen, pesusienien, kosteiden pesulappujen ja vastaavien lämmittäminen.

Esimerkiksi ylikuumentuneet tohvelit, jyvä- tai viljatyynyt, pesusienet, kosteat pesulaput tai vastaavat voivat aiheuttaa palovammoja

### **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.
- Metalliset astiat ja kulhot, tai astiat, joissa on metalliosia, voivat aiheuttaa pelkässä mikroaaltokäytössä kipinöintiä. Laitte vaurioituu. Älä käytä pelkässä mikroaaltokäytössä koskaan metalliastioita.
- Pyörivä lasilautanen voi murtua. Älä lyö pyörivää lautasta terävillä esineillä.
- Pyörivän lasilevyn halkeamat tai murtumat ovat vaarallisia. Käsittele pyörivää lautasta varovasti.

## **Vahinkojen syyt**

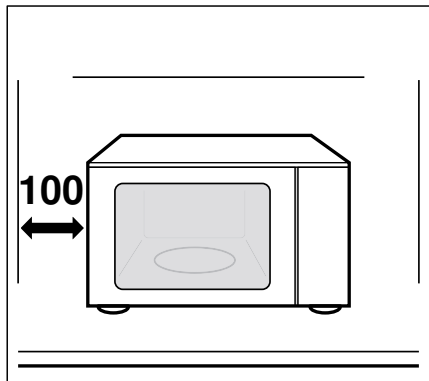
### **Huomio!**

- 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.
- Yli kiehunut neste ei saa päästä pyörivän lautasen käyttölaitteen kautta laitteen sisäosiin. Valvo kypsentämistä. Käytä ensin lyhyempää kypsennysaikaa ja pidennä kypsennysaikaa tarpeen mukaan.
- Älä käytä mikroaaltouunia ilman pyörivää lautasta.
- Kipinöiden muodostuminen: Metallin - esim. lusikan lasissa - pitää olla vähintään 2 cm:n päässä uunin seinistä ja luukun sisäpinnalta. Kipinät voivat rikkoa luukun sisälasin.
- Alumiinivuokat: Älä käytä laitteessa alumiinivuokaa. Muodostuvat kipinät vaurioittavat laitetta.
- Jäähtyminen laitteen luukku avoimena: Anna uunin jäähtyä luukku suljettuna. Älä laita mitään laitteen luukun väliin. Vaikka luukku on vain raollaan, viereiset kalusteet voivat ajan myötä vaurioitua.
- Kondenssivettä uunitilassa: Luukun lasissa, sisäseinillä ja pohjalla voi olla kondenssivettä. Se on normaalia, eikä se vaikuta mikroaaltojen toimintaan. Pyyhi kondenssivesi pois uunista jokaisen kypsennyksen jälkeen, jotta vältät ruostumisvaaran.

# Asennus ja liitäntä

Tämä laite on tarkoitettu ainoastaan kotitalouskäyttöön.

Sijoita pöytälaite kiinteälle, tasaiselle alustalle (vähintään 85 cm korkeudelle lattiasta). Tuuletusaukkojen on jätävä vapaiksi.



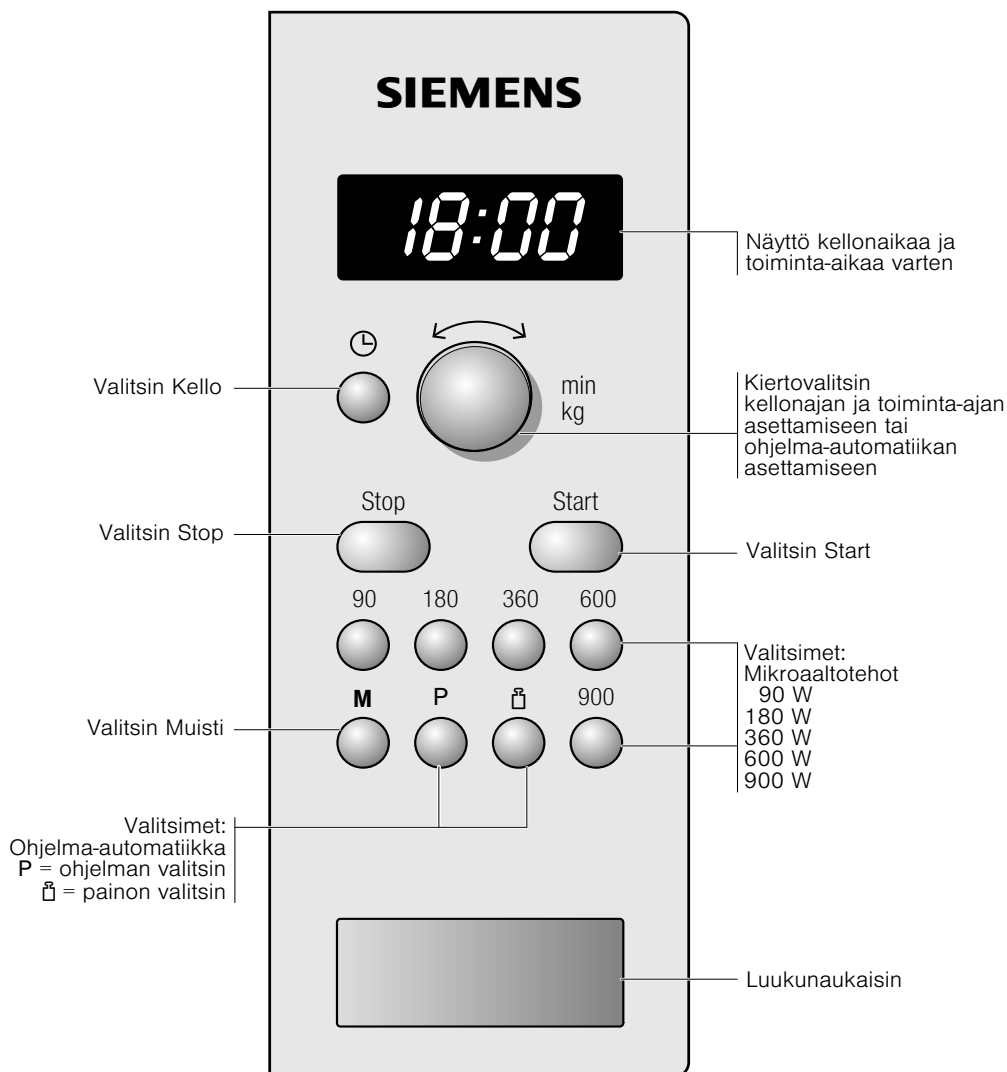
Tämä laite on valmis liitettäväksi, ja sen saa liittää ainoastaan määräystenmukaisesti asennettuun maadoitettuun pistorasiaan. Verkkojännitteen pitää vastata tyyppikilvessä mainittua jännitettä.

Pistorasian paikan muuttaminen tai liitäntäjohtojen vaihto on sallittu ainoastaan sähköasentajalle. Laitteen pistokkeeseen pitää päästä aina käsiksi.

Älä käytä moninapapistoketta, pistokelistoja tai jatkojohtoja. Ylikuormitus aiheuttaa palovaaran.

## Ohjauspaneeli

Tässä näet yleiskuvan ohjauspaneelistä. Yksityiskohdat saattavat poiketa laitemalleittain.



### Kierrovalitsin

Kierrovalitsimella voit muuttaa kaikkia ehdotettuja ja asetettuja arvoja.

Kierrovalitsin on sisäänpainettava. Lukitse ja vapauta valitsin painamalla sitä.

## Varusteet

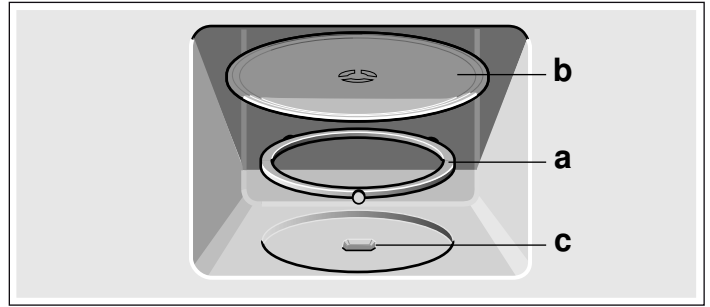
### Huomio!

Varmista astiaa poistaessasi, että pyörivä lautanen ei siirry pois paikaltaan. Varmista, että pyörivä lautanen on lukittunut oikein paikalleen. Pyörivä lautanen voi pyöriä sekä vasemmalle että oikealle.

### Pyörivä lautanen

#### Näin asetat pyörivän lautasen paikalleen:

1. Aseta rullarengas **a** uunitilassa olevaan syvennykseen.
2. Lukitse pyörivä lautanen **b** paikalleen uunin pohjan keskellä olevaan käyttölaitteeseen **c**.



**Huomautus:** Käytä laitetta vain pyörivä lautanen paikalleen asennettuna. Varmista, että se on lukittunut oikein paikalleen. Pyörivä lautanen voi pyöriä sekä vasemmalle että oikealle.

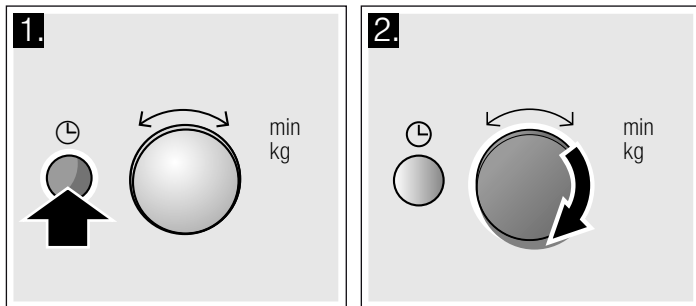
## Ennen ensimmäistä käyttöä

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

### Kellonajan asetus

Kun laite on liitetty sähköverkkoon, tai sähkökatkon jälkeen, näyttöruudussa palaa kolme nollaa.

1. Paina valitsinta .  
Näyttöön ilmestyy kellonaika 12:00 ja .
2. Aseta kellonaika kiertovalitsimella.



3. Paina uudelleen valitsinta .

Tämänhetkinen kellonaika on asetettu.

### Kellonajan poistaminen näytöstä

Paina valitsinta ja sen jälkeen Stop.  
Näyttö ei pala.

### Kellonajan haku uudelleen näyttöön

Paina valitsinta .  
Näyttöön ilmestyy 12:00. Tee asetus kuten kohdissa 2 ja 3 on kuvattu.

### Kellonajan muuttaminen esimerkiksi kesäajasta talviaikaan

Tee asetus kuten kohdissa 1-3 on kuvattu.

## Mikroaaltouuni

Mikroaallot muuttuvat elintarvikkeissa lämmöksi. Saat tietoa astioista ja mikroaaltouunin säätämisestä.

**Huomautus:** Luvusta *Testattu koekeittiössämme* löydät esimerkkejä sulatuksesta, kuumennuksesta ja kypsennyksestä mikroaallojen avulla.

Kokeilepa mikroaaltouunia heti. Kuumenna esimerkiksi kupillinen vettä teetä varten.

Valitse iso kuppi, jossa ei ole kulta- tai hopeakoristetta, ja laita teelusikka kuppiin. Laita kuppiin vettä ja aseta kuppi pyörivälle lautaselle.

1. Paina valitsinta 900 W.
2. Aseta kiertovalitsimella 1:30 min.
3. Paina valitsinta Start.

Kuulet äänimerkin 1 minuutin 30 sekunnin kuluttua. Teevesi on kuumaa.

Lue teetä juodessasi käyttöohjeen alussa olevat turvaohjeet vielä kerran. Se on tärkeää.

## 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 kytkä 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

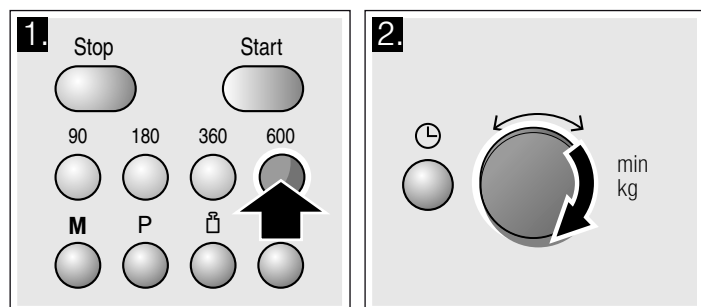
| Mikroaaltoteho | Sopii                                                     |
|----------------|-----------------------------------------------------------|
| 90 W           | Herkkien pakastettujen ruokien sulatukseen                |
| 180 W          | Pakasteiden sulatukseen ja jatkokypsen-<br>nykseen        |
| 360 W          | Lihan kypsennykseen ja herkkien ruo-<br>kien lämmitykseen |
| 600 W          | Ruokien kuumennukseen ja kypsennyk-<br>seen               |
| 900 W          | Nesteiden kuumennukseen                                   |

**Huomautus:** Mikroaaltotehon 900 W voit asettaa 30 minuutiksi, 600 W 1 tunniksi, muut tehot kunkin 1 tunniksi 39 minuutiksi.

## Mikroaaltokäytön säätäminen

Esimerkki: mikroaaltoteho 600 W

1. Paina haluamasi mikroaaltotehon valitsinta.  
Näytössä palaa asetettu mikroaaltoteho ja näyttöön ilmestyy 1:00 min.
2. Aseta toiminta-aika kiertovalitsimella.



3. Paina valitsinta Start.

Toiminta-aika kuluu näytössä.

### Toiminta-aika on kulunut loppuun

Kuulet äänimerkin. Avaa laitteen luukku tai paina Stop. Näytössä näkyy taas kellonaika.

### Toiminta-ajan muuttaminen

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

### Pysäyttäminen

Paina kerran valitsinta Stop tai avaa laitteen luukku. Paina luukun sulkemisen jälkeen jälleen valitsinta Start.

### Toiminnon keskeyttäminen

Paina valitsinta Stop 2 kertaa tai avaa luukku ja paina yhden kerran valitsinta Stop.

**Huomautus:** Voit myös säätää ensin toiminta-ajan ja sitten mikroaaltotehon.

## Jäähdytyspuhallin

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

### Huomautuksia

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

## Muistitoiminto Memory

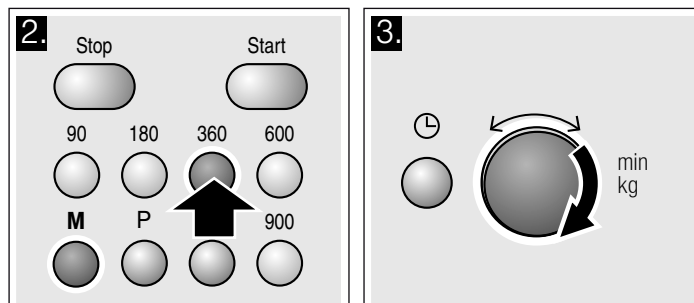
Muistitoiminnolla voit tallentaa ruoan asetukset ja hakea ne muistista milloin tahansa.

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

### Tallentaminen muistiin

**Esimerkki: 360 W, 25 minuuttia**

1. Paina valitsinta **M**.  
Näytössä palaa "M".
2. Paina haluamasi mikroaaltotehon valitsinta.  
Näytössä palavat "M", valittu teho ja 1:00 min.
3. Aseta toiminta-aika kiertovalitsimella.



4. Vahvista valitsimella **M**.

Näytössä näkyy taas kellonaika. Asetus on tallennettu muistiin.

### Huomautuksia

- Muistiin ei voi tallentaa useita peräkkäisiä mikroaaltotehoja.
- Automaattiohjelmia ei voi tallentaa muistiin.

- Voit myös tallentaa toiminnon muistiin ja käynnistää sen heti. Älä paina tällöin lopuksi valitsinta **M**, vaan Start.
- **Uuden asetuksen tallentaminen muistiin:** paina valitsinta **M**. Vanhat asetukset ilmestyvät näyttöön. Tallenna uusi ohjelma kuten kohdissa 1-4 on kuvattu.

## Muistitoiminnon käynnistäminen

Muistiin tallennettu ohjelma on helppo käynnistää. Laita ruoka laitteeseen. Sulje laitteen luukku.

1. Paina valitsinta **M**.  
Tallennetut asetukset ilmestyvät näyttöön.
2. Paina valitsinta Start.

Toiminta-aika kuluu näytössä.

### Toiminta-aika on kulunut loppuun

Kuulet äänimerkin. Avaa laitteen luukku tai paina Stop. Näytössä näkyy taas kellonaika.

### Pysäyttäminen

Paina kerran valitsinta Stop tai avaa laitteen luukku. Paina luukun sulkemisen jälkeen jälleen valitsinta Start.

### Asetuksen poistaminen

Paina kaksi kertaa valitsinta Stop tai avaa laitteen luukku ja paina yhden kerran valitsinta Stop.

# Äänimerkin keston muuttaminen

Kun laite kytkeytyy pois päältä, kuulet äänimerkin. Voit muuttaa äänimerkin keston.

Paina tätä varten noin 6 sekunnin ajan valitsinta Start.

Uusi äänimerkin kesto otetaan käyttöön.

Näytössä näkyy taas kellonaika.

Vaihtoehdot ovat:

Äänimerkin kesto lyhyt - 3 ääntä

Äänimerkin kesto pitkä - 30 ääntä.

# Hoito ja puhdistus

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

### ⚠ Oikosulkuvaara!

Älä käytä puhdistamiseen painepesuria tai höyrysuihkua.

### ⚠ Palovamman vaara!

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

### ⚠ Sähköiskun vaara!

Älä upota laitetta veteen tai puhdista sitä vesisuihkulla.

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

### Älä käytä

- voimakkaita tai hankaavia puhdistusaineita.  
Pinta voi vaurioitua. Jos sellaista ainetta pääsee etupaneeliin, pyyhi se heti vedellä pois.
- metallista puhdistuslastaa laitteen luukun lasin puhdistamiseen,
- metallista puhdistuslastaa tiivisteiden puhdistamiseen.
- kovia hankaustyynyjä tai puhdistussieniä.  
Huuhtelee uudet sieniliinat huolellisesti ennen käyttöä.
- vahvasti alkoholipitoisia puhdistusaineita.

## Puhdistusaine

### Huomio!

Ennen puhdistusta irrota verkkopistoke tai kytke sulake sulakerasiassa pois päältä. Puhdista laitteen ulkopinta ja uunitila kostealla liinalla ja miedolla puhdistusaineella. Kuivaa puhtaalla liinalla.

| Alue             | Puhdistusaine                                                                                                                                                 |
|------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Laitteen etusivu | Kuuma astianpesuaineliuos:<br>Puhdista talousliinalla ja kuivaa pehmeällä liinalla. Älä käytä puhdistukseen lasinpesunainetta tai metallista puhdistuslastaa. |

| Alue                            | Puhdistusaine                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |
|---------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Laitteen teräksinen etusivu     | Kuuma astianpesuaineliuos:<br>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. Älä käytä puhdistukseen lasinpesunainetta tai metallista puhdistuslastaa.                                                                          |
| Teräksinen uunitila             | Kuuma astianpesuaineliuos tai etikka-<br>vesi:<br>Puhdista talousliinalla ja kuivaa pehmeällä liinalla.<br>Kun likaantumisen 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. |
| Syvennys uunitilassa            | Kosteaa liina:<br>Vettä ei saa päästä pyörivän lautasen käyttölaitteen kautta laitteen sisäosiin.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |
| Pyörivä lautanen ja rullarengas | Kuuma astianpesuaineliuos:<br>Varmista, että pyörivä lautanen lukittuu kunnolla, kun laitat sen takaisin paikoilleen.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |
| Luukun pinnat                   | Lasinpesuaine:<br>Puhdista talousliinalla. Älä käytä puhdistuslastaa.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |
| Tiiviste                        | Kuuma astianpesuaineliuos:<br>Puhdista talousliinalla, älä hankaa. Älä käytä puhdistukseen metallista puhdistuslastaa.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |

# 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.

## Ohjeita toimintahäiriöiden varalle

| Virheilmoitus                                           | Mahdollinen syy                                                      | Aputoimenpide/ohje                                                                         |
|---------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------|
| Laite ei toimi.                                         | Pistoke ei ole pistorasiassa.                                        | Liitä pistoke                                                                              |
|                                                         | Sähkökatko                                                           | Tarkista, palaako keittiön valo.                                                           |
|                                                         | Sulake palanut                                                       | Tarkista sulakerasiasta, onko laitteen sulake kunnossa.                                    |
|                                                         | Virheellinen käyttö                                                  | Kytke sulake sulakerasiassa pois päältä. Kytke noin 10 sekunnin kuluttua uudelleen päälle. |
| Näytössä palaa kolme nollaa.                            | Sähkökatko                                                           | Säädä kellonaika uudelleen.                                                                |
| Laite ei ole käynnissä. Näytössä on toiminta-aika.      | Kiertovalitsinta on kierretty vahingossa.                            | Paina valitsinta Stop.                                                                     |
|                                                         | Asetuksen jälkeen ei painettu valitsinta Start.                      | Paina valitsinta Start tai poista asetus valitsimella Stop.                                |
| Mikroaaltouuni ei toimi.                                | Luukkua ei suljettu kunnolla.                                        | Tarkasta, onko luukun väliin jäänyt ruoan-tähteitä tai joku esine.                         |
|                                                         | Valitsinta Start ei painettu.                                        | Paina valitsinta Start.                                                                    |
| Ruoka lämpenee hitaammin kuin aikaisemmin               | Olet asettanut liian pienen mikroaaltotehon.                         | Valitse suurempi mikroaaltoteho.                                                           |
|                                                         | Laitteeseen laitettiin tavallista suurempi määrä.                    | Kaksinkertainen määrä - kaksinkertainen aika.                                              |
|                                                         | Ruoka oli tavallista kylmempää.                                      | Sekoita tai käännä ruokaa välillä.                                                         |
| Pyörivästä lautasesta kuuluu raapiva tai hankaava ääni. | Pyörivän lautasen käyttölaitteen alueella on likaa tai vieras esine. | Puhdista rullarengas ja uunitilassa oleva syvennys.                                        |
| Mikroaaltotoiminto keskeytyy ilman havaittavaa syytä.   | Mikrossa on häiriö.                                                  | Jos tämä virhe esiintyy toistamiseen, soita 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.

## ⚠ Sähköiskun vaara!

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

Eräiden virheilmoitusten kohdalla voit ehkä itse korjata asian.

## Korjaustilaus ja neuvonta häiriötilanteissa

**FIN** 020 751 0700  
Lankapuhelimesta 8,28 snt/puhelu + 7 snt/min (alv 24%)  
Matkapuhelimesta 8,28 snt/puhelu + 17 snt/min (alv 24%)

Luota valmistajan osaamiseen. Näin varmistat, että kodinkoneesi korjaa koulutettu huoltoteknikko, joka käyttää koneeseen tarkoitettuja 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.

## Ympäristöystävällinen hävittäminen

Hävitä pakkaus ympäristöystävällisesti.



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

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

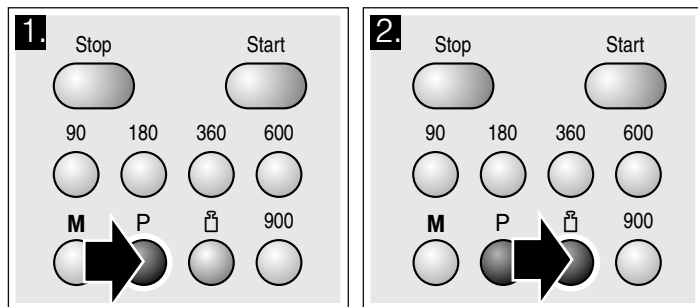
# Ohjelma-automatiikka

Ohjelma-automatiikalla voit sulattaa pakastetut elintarvikkeet helposti ja valmistaa ruoat nopeasti ja mukavasti. Valitset ohjelman ja syötät ruoan painon. Ohjelma-automatiikka huolehtii optimaalisesta asetuksesta. Valittavanasi on 7 ohjelmaa.

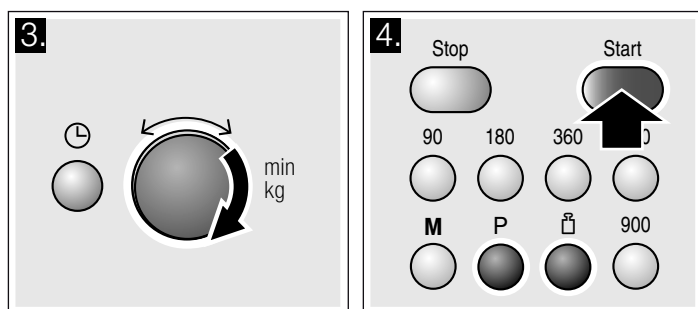
## Ohjelman säätäminen

Kun olet valinnut ohjelman, tee asetukset seuraavasti:

1. Paina valitsinta **P** niin monta kertaa, että haluamasi ohjelmanumero ilmestyy näyttöön.
2. Paina valitsinta **⏸**.  
Näytössä palaa "P" ja näyttöön ilmestyy painoehdotus.



3. Aseta ruoan paino kiertovalitsimella.
4. Paina valitsinta **Start**.



Ohjelman toiminta-aika kuluu näytössä.⏸

### Toiminta-aika on kulunut loppuun

Kuulet äänimerkin. Avaa laitteen luukku tai paina **Stop**.  
Näytössä näkyy taas kellonaika.

### Korjaus

Paina kaksi kertaa valitsinta **Stop** ja tee uusi asetus.

### Pysäyttäminen

Paina kerran valitsinta **Stop** tai avaa laitteen luukku. Paina luukun sulkemisen jälkeen jälleen valitsinta **Start**.

### Toiminnon keskeyttäminen

Paina valitsinta **Stop** 2 kertaa tai avaa luukku ja paina yhden kerran valitsinta **Stop**.

### Huomautuksia

- Eräiden ohjelmien kohdalla kuuluu tietyn ajan kuluttua äänimerkki. Avaa laitteen luukku ja sekoita ruokia, tai käännä liha tai lintu. Paina luukun sulkemisen jälkeen jälleen valitsinta **Start**.
- Voit hakea ohjelman numeron ja painon näyttöön valitsimella **P** tai **⏸**. Kyseinen arvo näkyy näytössä 3 sekunnin ajan.

## Sulatus ohjelma-automatiikan avulla

Neljällä sulatusohjelmalla voit sulattaa lihaa, lintua ja leipää.

### Huomautuksia

#### ■ Elintarvikkeen esivalmistelu

Käytä elintarvikkeita, jotka on pakastettu ja säilytetty mahdollisimman matalina annoksina lämpötilassa -18 °C. Ota elintarvike aina sulatusta varten pois pakkauksesta ja punnitse elintarvike. Tarvitset painon ohjelman asettamista varten.

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

#### ■ Astia

Laita elintarvike mikroaaltouuniin soveltuvaan, matalaan astiaan, esimerkiksi lasi- tai posliinilautaselle, älä peitä astiaa kannella.

#### ■ Vetäytymisaika

Sulatetun elintarvikkeen tulisi vetäytyä vielä 10 - 30 minuuttia, jotta lämpö tasaantuu. Suuret lihanpalat tarvitsevat pidemmän vetäytymisaikan kuin pienet. Irrota matalat palat toisistaan ja paloittele jauheliha ennen vetäytymisaikaa.

Sen jälkeen voit käsitellä elintarvikkeita edelleen, vaikka paksujen lihanpalojen ydin olisi vielä jäässä. Linnusta voit nyt ottaa sisäelimet pois.

#### ■ Äänimerkki

Eräiden ohjelmien kohdalla kuuluu tietyn ajan kuluttua äänimerkki. Avaa laitteen luukku ja paloittele ruoat, tai käännä liha tai lintu. Paina sulkemisen jälkeen valitsinta **Start**.

| Ohjelman nro |                          | Paino kg    |
|--------------|--------------------------|-------------|
| Sulatus      |                          |             |
| P 01         | Jauheliha                | 0,20 - 1,00 |
| P 02         | Lihanpalat               | 0,20 - 1,00 |
| P 03         | Broileri, broilerinpalat | 0,40 - 1,80 |
| P 04         | Leipä                    | 0,20 - 1,00 |

## Kypsennys ohjelma-automatiikan avulla

Kolmella kypsennysohjelmalla voit kypsentää riisiä, perunoita tai vihanneksia.

### Huomautuksia

#### ■ Astia

Kypsennä elintarvike aina mikroaaltouuniin soveltuvassa kannellisessa astiassa. Käytä riisiin suurta, korkeaa vuokaa.

#### ■ Elintarvikkeen esivalmistelu

Punnitse elintarvike. Tarvitset tiedon ohjelman asettamista varten.

Riisi:

Älä käytä keittopussiriisiä. Lisää valmistajan pakkauksessa ilmoittama määrä vettä. Tavallisesti se on 2-3 kertaa riisin painon verran.

Perunat:

Leikkaa kuorittuja keitettyjä perunoita varten perunat pieniksi, samankokoisiksi paloiksi. Lisää 100 g:aa perunoita kohden yksi ruokalusikallinen vettä ja vähän suolaa.

Tuoreet vihannekset:

Punnitse tuoreet, puhdistetut vihannekset. Leikkaa vihannekset pieniksi, samankokoisiksi paloiksi. Lisää 100 g:aa vihanneksia kohden yksi ruokalusikallinen vettä.

#### ■ Äänimerkki

Ohjelman kuluessa kuuluu jonkin ajan kuluttua äänimerkki. Sekoita elintarvike.

#### ■ Vetäytymisaika

Kun ohjelma on päättynyt, sekoita elintarvike vielä kerran. Elintarvikkeen tulisi vetäytyä vielä 5 - 10 minuuttia, jotta lämpö tasaantuu.

Kypsennystulokset riippuvat elintarvikkeen laadusta ja ominaisuuksista.

| Ohjelman nro |             | Paino kg   |
|--------------|-------------|------------|
| Kypsennys    |             |            |
| P 05         | Riisi       | 0,05 - 0,2 |
| P 06         | Perunat     | 0,15 - 1,0 |
| P 07         | Vihannekset | 0,15 - 1,0 |

# Testattu koekeittiössämme

Tästä löydät valikoiman ruokia ja niiden parhaat mahdolliset säädöt. Opastamme Sinua valitsemaan ruokaasi parhaiten sopivan mikroaaltotehon. Saat myös astioita ja valmistusta koskevia vihjeitä.

## Taulukoita koskevia ohjeita

Seuraavista taulukoista löydät useita käyttömahdollisuuksia ja säätöarvoja mikroaaltouunia varten.

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

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

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

Aseta astia aina pyörivälle lautaselle.

## Sulatus

### Huomautuksia

- Laita pakastetut elintarvikkeet avoimessa astiassa pyörivälle lautaselle.
- Herkät osat kuten esim. broilerin luut ja siivet tai paistin rasvaiset reunat voit peittää pienellä palalla alumiinifoliota. Folio ei saa koskettaa uunin seiniä. Voit poistaa alumiinifolion, kun puolet sulatusajasta on kulunut.
- Lihaa ja lintua sulatettaessa muodostuu nestettä. Poista neste ruokaa kääntäessäsi. Älä missään tapauksessa käytä sitä tai päästä sitä kosketuksiin muiden elintarvikkeiden kanssa.
- Käännä tai sekoita ruokaa välillä 1 - 2 kertaa. Isot palat tulisi kääntää useamman kerran.
- Anna sulaneen tuotteen vetäytyä vielä 10 - 20 minuuttia huoneenlämmössä, jotta lämpö tasaantuu. Sitten voit ottaa linnusta sisäelimet pois. Lihan jatkokäsittelyn voit aloittaa, vaikka pieni ydin olisi vielä jäässä.

| Sulatus                                                               | Paino  | Mikroaaltoteho watteina, kesto minuut- teina | Huomautukset                                                                            |
|-----------------------------------------------------------------------|--------|----------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------|
| Naudan-, vasikan- tai porsaanliha kokonaisuena (luulla ja luuttomana) | 800 g  | 180 W, 15 min + 90 W, 10-20 min              | -                                                                                       |
|                                                                       | 1 kg   | 180 W, 20 min + 90 W, 15-25 min              |                                                                                         |
|                                                                       | 1,5 kg | 180 W, 30 min + 90 W, 20-30 min              |                                                                                         |
| Naudan-, vasikan tai porsaanliha paloina tai siivuina                 | 200 g  | 180 W, 2 min + 90 W, 4-6 min                 | Kun käännät, irrota sulaneet palat toisistaan                                           |
|                                                                       | 500 g  | 180 W, 5 min + 90 W, 5-10 min                |                                                                                         |
|                                                                       | 800 g  | 180 W, 8 min + 90 W, 10-15 min               |                                                                                         |
| Jauheliha, sekoitus                                                   | 200 g  | 90 W, 10 min                                 | Pakasta mahdollisimman litteänä<br>Käännä useamman kerran, poista jo sulanut liha       |
|                                                                       | 500 g  | 180 W, 5 min + 90 W, 10-15 min               |                                                                                         |
|                                                                       | 800 g  | 180 W, 8 min + 90 W, 10-20 min               |                                                                                         |
| Lintu tai linnunpalat                                                 | 600 g  | 180 W, 8 min + 90 W, 10-15 min               | -                                                                                       |
|                                                                       | 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 palat toisistaan                                                        |
| Vihannekset, esim. herneet                                            | 300 g  | 180 W, 10-15 min                             | -                                                                                       |
| Hedelmät, esim. vadelmat                                              | 300 g  | 180 W, 7-10 min                              | Sekoita välillä varovasti, irrota sulaneet palat toisistaan.                            |
|                                                                       | 500 g  | 180 W, 8 min + 90 W, 5-10 min                |                                                                                         |
| Voi, sulatus                                                          | 125 g  | 180 W, 1 min + 90 W, 2-3 min                 | Poista pakkaus kokonaan                                                                 |
|                                                                       | 250 g  | 180 W, 1 min + 90 W, 3-4 min                 |                                                                                         |
| Kokonainen leipä                                                      | 500 g  | 180 W, 6 min + 90 W, 5-10 min                | -                                                                                       |
|                                                                       | 1 kg   | 180 W, 12 min + 90 W, 10-20 min              |                                                                                         |
| Kakku, kuiva, esim. sokerikakku                                       | 500 g  | 90 W, 10-15 min                              | Vain kakut, joissa ei ole kuorrutetta, 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.

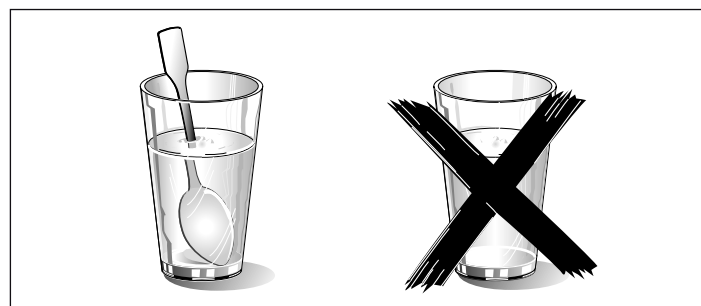
- Anna ruoan lämpötilan tasaantua kuumentamisen jälkeen vielä 2 - 5 minuuttia.
- Käytä aina patakintaita tai patalappuja, kun otat astioita pois uunista.
- Ruokien ominaismaut säilyvät hyvin. Sen tähden voit käyttää suolaa ja mausteita säästeliäästi.

| Pakasteruokien sulatus, kuumennus tai kypsennys      | Paino     | Mikroaaltoteho watteina, kesto minuutteina | Huomautuksia                                            |
|------------------------------------------------------|-----------|--------------------------------------------|---------------------------------------------------------|
| Ateria, lautasruoka, valmisruoka (2-3 lajia)         | 300-400 g | 600 W, 8-11 min                            | -                                                       |
| Keitto                                               | 400 g     | 600 W, 8-10 min                            | -                                                       |
| Pataruoat                                            | 500 g     | 600 W, 10-13 min                           | -                                                       |
| Lihaviipaleet tai -palat kastikkeessa, esim. gulassi | 500 g     | 600 W, 12-17 min                           | Kun käännät, irrota lihanpalat toisistaan               |
| Kala, esim. fileepalat                               | 400 g     | 600 W, 10-15 min                           | Lisää tarvittaessa vettä, sitruunanmehua tai viiniä     |
| Paistokset, esim. lasagne, cannelloni                | 450 g     | 600 W, 10-15 min                           | -                                                       |
| Lisukkeet, esim. riisi, nuudelit                     | 250 g     | 600 W, 2-5 min                             | Lisää vähän nestettä                                    |
|                                                      | 500 g     | 600 W, 8-10 min                            |                                                         |
| Vihannekset, esim. herneet, parsakaali, porkkanat    | 300 g     | 600 W, 8-10 min                            | Lisää astiaan vettä sen verran, että sen pohja peittyy. |
|                                                      | 600 g     | 600 W, 14-17 min                           |                                                         |
| Pinaatti                                             | 450 g     | 600 W, 11-16 min                           | Kypsennys vettä lisäämättä                              |

## Ruoan kuumentaminen

### ⚠ Palovamman vaara!

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

| Ruoan kuumentaminen                          | Paino     | Mikroaaltoteho watteina, kesto minuutteina | Huomautuksia                                                                                            |
|----------------------------------------------|-----------|--------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Ateria, lautasruoka, valmisruoka (2-3 lajia) | 350-500 g | 600 W, 4-8 min                             | -                                                                                                       |
| Juomat                                       | 150 ml    | 900 W, 1-2 min                             | Laita lusikka lasiin, älä kuumenna alkoholijuomia liikaa; tarkista välillä                              |
|                                              | 300 ml    | 900 W, 3-3 min                             |                                                                                                         |
|                                              | 500 ml    | 900 W, 3-4 min                             |                                                                                                         |
| Vauvanruoka, esim. maitopullo                | 50 ml     | 360 W, n. ½ min                            | Ilman tuttia tai korkkia. Sekoita aina kunnolla kuumentamisen jälkeen. Tarkista ehdottomasti lämpötila! |
|                                              | 100 ml    | 360 W, n. 1 min                            |                                                                                                         |
|                                              | 200 ml    | 360 W, 1½ min                              |                                                                                                         |
| Keitto 1 kuppi                               | 200 g     | 600 W, 2-3 min                             | -                                                                                                       |
| Keitto 2 kuppia                              | 400 g     | 600 W, 4-5 min                             | -                                                                                                       |
| Liha kastikkeessa                            | 500 g     | 600 W, 8-11 min                            | Irrota lihaviipaleet toisistaan                                                                         |
| Pata                                         | 400 g     | 600 W, 6-8 min                             | -                                                                                                       |
|                                              | 800 g     | 600 W, 8-11 min                            | -                                                                                                       |
| Vihannekset, 1 annos                         | 150 g     | 600 W, 2-3 min                             | Lisää vähän nestettä                                                                                    |
| Vihannekset, 2 annosta                       | 300 g     | 600 W, 3-5 min                             |                                                                                                         |

# Ruoan kypsentaaminen

## Huomautuksia

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

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

| Ruoan kypsentaaminen                         | Paino  | Mikroaaltoteho watteina, kesto minuutteina | Huomautuksia                                                                                                     |
|----------------------------------------------|--------|--------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Lihamureke                                   | 750 g  | 600 W, 20-25 min                           | Kypsennys ilman kantta                                                                                           |
| Kokonainen broileri, tuore, ilman sisäelimiä | 1,2 kg | 600 W, 25-30 min                           | Käännä, kun puolet ajasta on kulunut                                                                             |
| 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, 11-14 min                           |                                                                                                                  |
|                                              | 750 g  | 600 W, 15-22 min                           |                                                                                                                  |
| Riisi                                        | 125 g  | 900 W, 5-7 min + 180 W, 12-15 min          | Lisää kaksinkertainen määrä nestettä                                                                             |
|                                              | 250 g  | 900 W, 6-8 min + 180 W, 15-18 min          |                                                                                                                  |
| Jälkiruoat, esim. vanukas (jauheesta)        | 500 ml | 600 W, 6-8 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 kypsennysaika seuraavan nyrkkisäännön mukaan:<br>Kaksinkertainen määrä = lähes kaksinkertainen aika<br>Puolet määrästä = puolet ajasta |
| Ruoasta tuli liian kuivaa.                                                                    | Aseta seuraavalla kerralla lyhyempi kypsennysaika tai valitse matalampi mikroaaltoteho. Peitä ruoka ja lisää enemmän nestettä.                             |
| Ruoka ei ole toiminta-ajan päätyttyä vielä sulanut, kuumaa tai kypsää.                        | Aseta pidempi aika. Suurempiin määriin tai korkeampiin ruokiin tarvitaan enemmän aikaa.                                                                    |
| Ruoka on kypsennysajan päätyttyä reunasta ylikuumentunut, mutta ei ole keskeltä vielä valmis. | Sekoita välillä ja valitse seuraavalla kerralla matalampi teho ja pidempi toiminta-aika.                                                                   |
| Lintu tai liha on sulatuksen jälkeen pinnalta kypsynyt, mutta ei ole keskeltä vielä sulanut.  | Valitse seuraavalla kerralla pienempi mikroaaltoteho. Jos sulatettava määrä on suuri, käännä tuote myös useaan kertaan.                                    |

## Kondenssivesi

Luukun lasiin, sisäseiniin ja pohjalle voi muodostua kondenssivettä. Se on normaalia. Tämä ei vaikuta mikroaaltouunin toimintaan. Pyyhi kondenssivesi kypsennyksen jälkeen pois.

# 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 ja sulatus mikroaaltouunissa

### Kypsennys mikroaaltouunissa

| Ruokalaji        | Mikroaaltoteho watteina, kesto minuutteina | Huomautus                                              |
|------------------|--------------------------------------------|--------------------------------------------------------|
| Munamaito, 565 g | 180 W, 25-30 min + 90 W, 20-25 min         | Laita pyrex-vuoka 20 x 17 cm pyörivän lautasen päälle. |
| Kakkupohja       | 600 W, 8-10 min                            | Laita pyrex-vuoka Ø 22 cm pyörivän lautasen päälle.    |
| Lihamureke       | 600 W, 20-25 min                           | Laita pyrex-vuoka pyörivän lautasen päälle.            |

### Sulatus mikroaaltouunissa

| Ruokalaji | Mikroaaltoteho watteina, kesto minuutteina | Huomautus                                           |
|-----------|--------------------------------------------|-----------------------------------------------------|
| Liha      | 180 W, 5-7 min + 90 W, 10-15 min           | Laita pyrex-vuoka Ø 22 cm pyörivän lautasen päälle. |

## no Innholdsfortegnelse

|                                            |    |
|--------------------------------------------|----|
| <b>Viktige sikkerhetsanvisninger</b> ..... | 29 |
| Årsaker til skader .....                   | 31 |
| <b>Oppstilling og tilkopling</b> .....     | 32 |
| <b>Betjeningsfeltet</b> .....              | 32 |
| Dreieknapp .....                           | 32 |
| Tilbehør .....                             | 33 |
| <b>Før første gangs bruk</b> .....         | 33 |
| Stille inn klokkeslett .....               | 33 |
| <b>Mikrobølgefunksjonen</b> .....          | 33 |
| Tips om kokekar .....                      | 33 |
| Mikrobølgeeffekter .....                   | 34 |
| Stille inn mikrobølgen .....               | 34 |
| Kjølevifte .....                           | 34 |
| <b>Programmere</b> .....                   | 34 |
| Lagre minne .....                          | 34 |
| Starte minnefunksjonen .....               | 35 |
| <b>Endre varighet på lydsignalet</b> ..... | 35 |
| <b>Vedlikehold og rengjøring</b> .....     | 35 |
| Rengjøringsmiddel .....                    | 35 |
| <b>Feiltabell</b> .....                    | 36 |
| <b>Kundeservice</b> .....                  | 36 |

|                                                                  |    |
|------------------------------------------------------------------|----|
| E-nummer og FD-nummer .....                                      | 36 |
| Miljøvennlig håndtering .....                                    | 37 |
| <b>Programautomatikk</b> .....                                   | 37 |
| Stille inn program .....                                         | 37 |
| Opptining med programautomatikken .....                          | 37 |
| Tilberede med programautomatikken .....                          | 37 |
| <b>Testet for deg i vårt prøvekjøkken</b> .....                  | 38 |
| Veiledning til tabellene .....                                   | 38 |
| Opptining .....                                                  | 38 |
| Opptining, oppvarming eller tilberedning av dypfrossen mat ..... | 39 |
| Oppvarming av retter .....                                       | 39 |
| Tilberedning av matretter .....                                  | 40 |
| Tips for mikrobølge .....                                        | 40 |
| <b>Testretter iht. EN 60705</b> .....                            | 41 |
| Tilberedning og opptining med mikrobølge .....                   | 41 |

Nærmere informasjon om produkter, tilbehør, reservedeler og tjenester finner du på Internett: [www.siemens-home.bsh-group.com](http://www.siemens-home.bsh-group.com) og nettbutikk: [www.siemens-home.bsh-group.com/eshops](http://www.siemens-home.bsh-group.com/eshops)

## ⚠ 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 bruksanvisningen slik at du kan bruke den igjen senere eller gi den videre til eventuelle kommende eiere av apparatet.

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 er laget for bruk i en høyde over havet på maks. 4000 meter.

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 femten år og er under oppsyn av voksne.

Barn under åtte år må holdes unna apparatet og tilkoblingsledningen.

### Brannfare!

- Ikke-forskriftsmessig bruk av apparatet er farlig og kan forårsake skader. Apparatet må ikke brukes til å tørke matvarer og klær, eller til å varme opp tøfler, varmeputer med kjerner eller korn, svamper, fuktige kluter og lignende. Blant annet kan oppvarming av tøfler eller varmeputer føre til at de antennes, også flere timer etter oppvarming. Apparatet er kun beregnet til tilberedning av mat og drikke.
- Matvarer kan ta fyr. Varm aldri opp matvarer i termopakker. Varm aldri opp matvarer i beholdere av plast, papir eller annet brennbart materiale uten oppsyn. Still aldri inn en for høy mikrobølgeeffekt eller for lang mikrobølgetid. Følg anvisningene i denne bruksanvisningen.

Tørk aldri matvarer med mikrobølgefunksjonen.

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

- Matolje kan ta fyr. Varm aldri opp matolje alene med mikrobølgefunksjonen.

### **Eksplisjonsfare!**

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

### **Fare for alvorlige helseskader!**

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

### **Fare for elektrisk støt!**

- Ukyndige reparasjoner er farlig. Reparasjoner og skifte av skadde tilkoblingsledninger må kun utføres av servicetekniker som har fått opplæring av oss. Er apparatet defekt, må du trekke ut kontakten eller slå av sikringen i sikringsskapet. Kontakt kundeservice.
- Kabelisolasjonen på elektriske apparatet kan smelte ved kontakt med varme apparatdeler. La aldri tilkoblingsledningene til elektriske apparater komme i kontakt med varme apparatdeler.
- Fuktighet som trenger inn, kan forårsake elektrisk støt. Bruk ikke høytrykksspyler eller dampstråle til rengjøringen.
- Fuktighet som trenger inn kan forårsake elektrisk støt. Utsett ikke apparatet for kraftig varme eller fuktighet. Apparatet skal bare brukes i lukkede rom.
- 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.
- Væske som trenger inn, kan forårsake elektrisk støt.

Trekk ut støpselet eller skru ut sikringen i sikringsskapet.

Sett aldri beholdere med væske på apparatet, og ikke bruk apparatet som oppbevaringsflate.

### **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.
- Alkoholamp 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.
- Ikke-forskriftsmessig bruk av apparatet er farlig.

Det er ikke tillatt å bruke apparatet til tørking av mat eller klær eller oppvarming av tøfler, hveteputer, svamper, fuktige kluter og lignende.

Tøfler, hveteputer, svamper, fuktige kluter og lignende kan føre til forbrenninger dersom de blir for varme.

### **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.
- Dersom kun mikrobølgefunksjonen brukes, kan kokekar og beholdere av metall eller kokekar med metalleder føre til gnistdannelse. Apparatet tar skade av det. Bruk aldri metallbeholdere når kun mikrobølgefunksjonen brukes.
- Dreietallerkenen av glass kan sprekke. Aldri støt borti dreietallerkenen med harde gjenstander.
- Sprekker eller brudd i dreietallerkenen av glass medfører fare. Dreietallerkenen må behandles forsiktig.

### **Årsaker til skader**

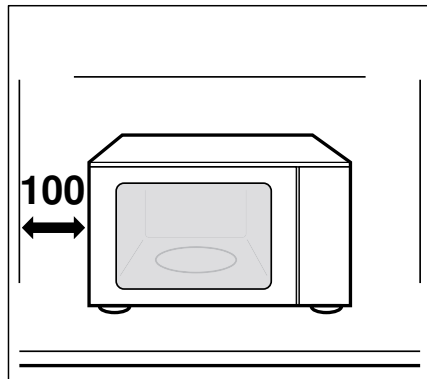
#### **Obs!**

- 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 kapitlet Mikrobølge, kokekar.
- Mikropopkorn: Still aldri inn en for høy mikrobølgeeffekt. Bruk maks. 600 watt. Legg alltid popkornposen på en glassstallerken. Glassruten kan sprekke på grunn av overbelastning.
- Overkok må ikke komme inn i apparatets indre gjennom drivmekanismen til dreietallerkenen. Følg med under tilberedningen. Bruk først kort tilberedningstid og forleng heller tilberedningstiden etter behov.
- Bruk aldri mikrobølgeovnen uten dreietallerkenen.
- Gnistdannelse: Metall – for eksempel skjeen i glasset – må holdes minst 2 cm fra stekeovnsveggene og innsiden av døren. Gnister kan ødelegge glasset på innsiden av døren.
- Aluminiumsskåler: Aluminiumsskåler må ikke brukes i apparatet. Apparatet blir skadet av gnister som oppstår.
- Avkjøling med åpen ovnsdør: Hold alltid døren stengt når ovnsrommet avkjøles. Ikke klem noe i apparatdøren. Selv om døren bare står på gløtt, kan elementfronter som står i nærheten, bli skadet over tid.
- Kondensvann i ovnsrommet: 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 alltid av kondensvannet etter hver gang du bruker ovnsrommet for å unngå korrosjon.

# Oppstilling og tilkopling

Dette apparatet er kun beregnet på bruk i private husholdninger.

Still bordapparatet på et fast, jevnt underlag (minst 85 cm over gulvet). Ventilasjonsåpningene må ikke tildekkes.



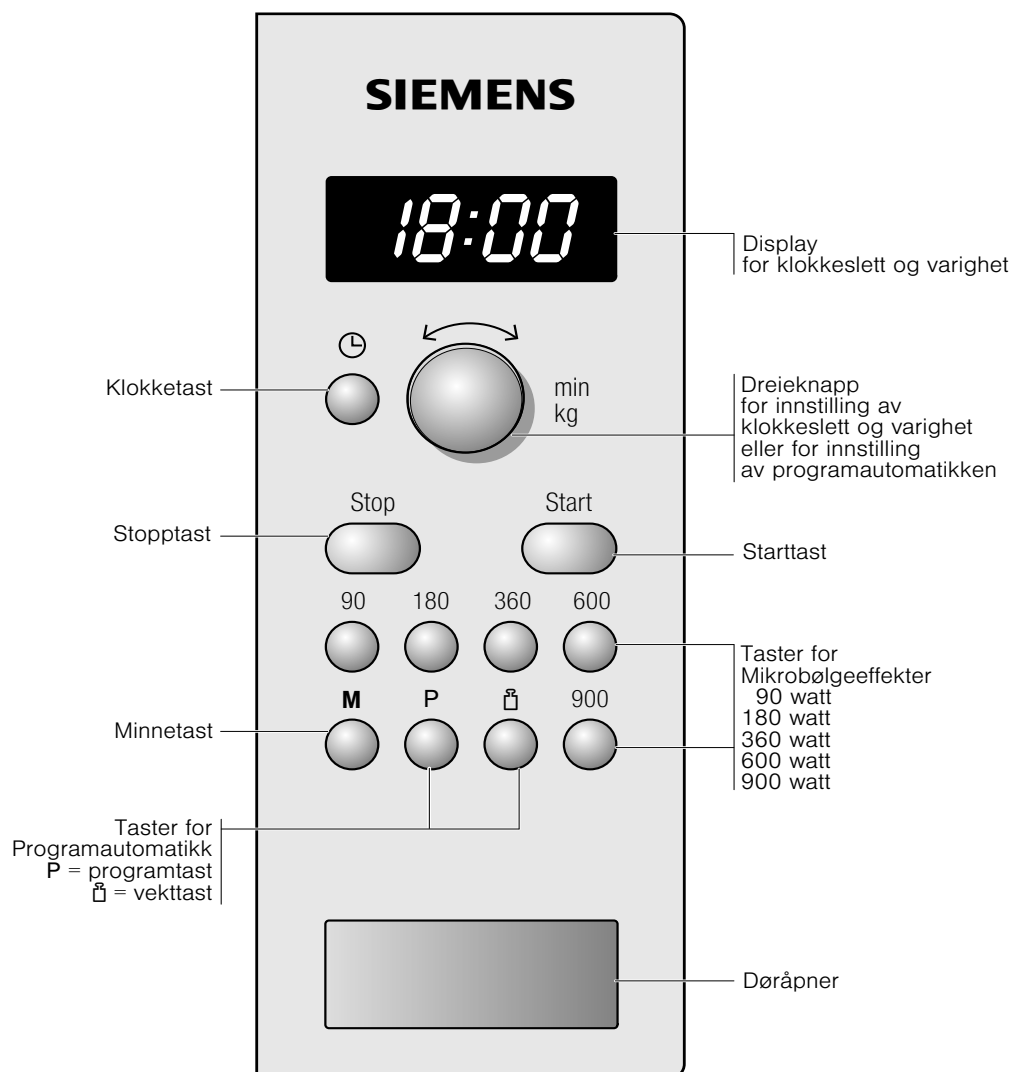
Apparatet er klart til tilkobling og må bare kobles til en forskriftsmessig montert, jordnet stikkontakt. Nettspenningen må være i overensstemmelse med spenningen som er angitt på typeskiltet.

Montering av stikkontakt eller bytte av tilkoblingsledning må bare utføres av elektriker. Støpselet til apparatet må alltid være tilgjengelig.

Ikke bruk forgreningskontakter, kontaktlister eller skjøteledninger. Overbelastning kan føre til brannfare.

## Betjeningsfeltet

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



### Dreieknapp

Med dreieknappen kan du endre alle foreslåtte og innstilte verdier.

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

## Tilbehør

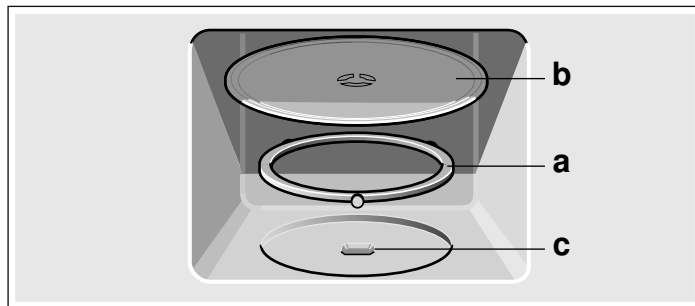
### Obs!

Når du tar ut kokekar, må du passe på at dreietallerkenen ikke forskyves. Kontroller at dreietallerkenen er satt riktig på plass. Dreietallerkenen kan rotere mot høyre eller mot venstre.

### Dreietallerkenen

#### Slik setter du inn dreietallerkenen:

1. Legg rulleringen **a** i fordypningen i ovnsrommet.
2. La dreietallerkenen **b** gå i inngrep i drivmekanismen **c** midt på bunnen av ovnsrommet.



**Merk:** Apparatet må bare brukes når dreietallerkenen er satt inn. Kontroller at den er satt riktig på plass. Dreietallerkenen kan rotere mot høyre eller mot venstre.

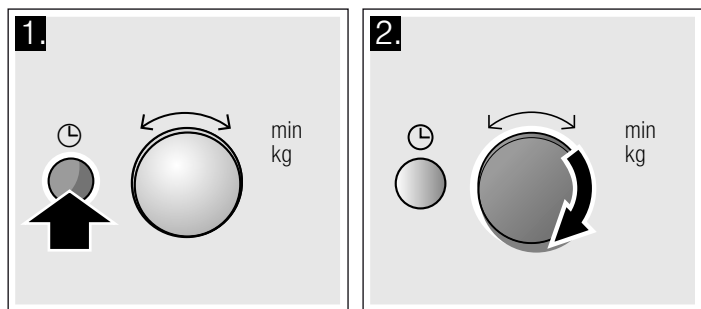
## Før første gangs bruk

Her finner du informasjon om hva du må gjøre før du bruker mikrobølgeovnen for første gang. Les først kapittelet *Sikkerhetsanvisninger*.

### Stille inn klokkeslett

Etter at apparatet er tilkoblet eller etter strømbrydd, blinker tre nuller i displayet.

1. Trykk på tasten .  
I displayet vises klokkeslettet 12:00 og .
2. Still inn klokkeslettet med dreieknappen.



3. Trykk på tasten på nytt.

Det aktuelle klokkeslettet er innstilt.

### Utkobling av klokkeslett

Trykk på tasten og så på stopp. Displayet er mørkt.

### Stille inn klokkeslett på nytt

Trykk på tasten .  
I displayet vises 12:00. Foreta innstillingen som beskrevet i punkt 2 og 3.

### Endre klokkeslettet fra f.eks. sommer- til vintertid

Innstilling som beskrevet i punkt 1 til 3.

## Mikrobølgefunksjonen

I matvarer blir mikrobølger omdannet til varme. Her finner du informasjon om kokekar, og du kan lese om hvordan du skal stille inn mikrobølgefunksjonen.

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

Prøv gjerne mikrobølgefunksjonen med det samme. Varm for eksempel opp en kopp vann til te.

Ta en stor kopp uten gull- eller sølvdekor og legg en teskje oppi. Sett den fylte koppen på dreietallerkenen.

1. Trykk på tasten 900 W.
2. Still inn 1:30 min med dreieknappen.
3. Trykk på starttasten.

Etter 1 minutt og 30 sekunder hører du et signal. Vannet til teen er varmet opp.

Mens du drikker teen, kan du lese gjennom sikkerhetsanvisningene i begynnelsen av bruksanvisningen enda en gang. Disse er svært viktige.

### 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

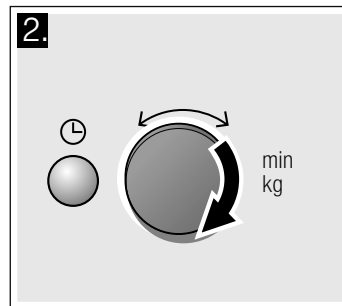
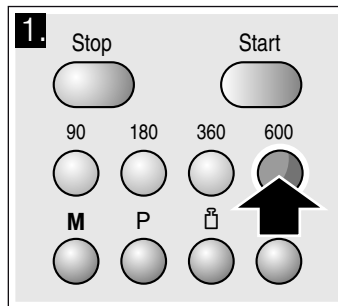
| Mikrobølgeeffekt | Egnet for                                                  |
|------------------|------------------------------------------------------------|
| 90 W             | Opptining av ømfintlige matretter                          |
| 180 W            | Opptining og videre tilbereding                            |
| 360 W            | Tilbereding av kjøtt og oppvarming av ømfintlige matretter |
| 600 W            | Oppvarming og tilbereding av matretter                     |
| 900 W            | Oppvarming av væsker                                       |

**Merk:** Mikrobølgeeffekten på 900 W kan du stille inn på 30 minutter, 600 W på 1 time, de andre effektene på 1 time og 39 minutter.

## Stille inn mikrobølgen

Eksempel: Mikrobølgeeffekt 600 W

1. Trykk på ønsket mikrobølgeeffekt.  
I displayet lyser den innstilte mikrobølgeeffekten og det vises 1:00 min.
2. Still inn tiden med dreieknappen.



3. Trykk på starttasten.

Varigheten telles ned og er synlig i displayet.

### Varigheten er telt ned.

Du hører et lydsignal. Åpne døren eller trykk på stopptasten. Klokken vises igjen.

### Endre varighet

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

### Stanse

Trykk én gang på stopptasten eller åpne ovnsdøren. Etter at døren er lukket, trykker du på starttasten igjen.

### Avbryte driften

Trykk to ganger på stopptasten eller åpne døren og trykk én gang på stopptasten.

**Merk:** Du kan også stille inn varigheten først og deretter mikrobølgeeffekten.

## Kjølevifte

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

### Merknader

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

# Programmere

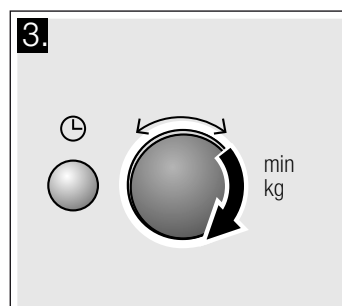
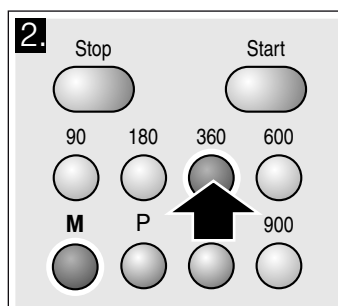
Med minnefunksjonen kan du lagre innstillingen for en rett og hente den frem igjen når som helst.

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

## Lagre minne

Eksempel: 360 W, 25 minutter

1. Trykk på tasten **M**.  
I displayet lyser "M".
2. Trykk på ønsket mikrobølgeeffekt.  
I displayet lyser "M", valgt effekt og 1:00 min.
3. Still inn varigheten med dreieknappen.



4. Bekreft med tasten **M**.

Klokken vises igjen. Innstillingen er lagret.

### Merknader

- Du kan ikke lagre flere forskjellige innstillinger av mikrobølgeeffekten etter hverandre.
- Du kan ikke lagre automatiske programmer.

- Du kan også lagre minneinnstillingen og starte med en gang. Da trykker du ikke på **M** til slutt, men på start.
- **Endre minnet** Trykk på tasten **M**. De gamle innstillingene vises. Lagre det nye programmet som beskrevet i punkt 1 til 4.

## Starte minnefunksjonen

Du kan starte det lagrede programmet. Sett retten inn i apparatet. Lukk døren.

1. Trykk på tasten **M**.  
De lagrede innstillingene vises.
2. Trykk på starttasten.

Varigheten telles ned og er synlig i displayet.

## Varigheten er telt ned.

Du hører et lydsignal. Åpne døren eller trykk på stopptasten. Klokken vises igjen.

## Stanse

Trykk én gang på stopptasten eller åpne ovnsdøren. Etter at døren er lukket, trykker du på starttasten igjen.

## Slette innstillingen

Trykk to ganger på stopptasten eller åpne døren og trykk én gang på stopptasten.

# Endre varighet på lydsignalet

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

Det gjør du ved å trykke på starttasten i ca. 6 sekunder.

Den nye signalvarigheten tas i bruk. Klokken vises igjen.

Følgende muligheter finnes:  
Kort signal – 3 toner.  
Langt signal – 30 toner.

# Vedlikehold og rengjøring

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

## ⚠ Fare for kortslutning!

Bruk aldri høytrykksspyler eller dampstråle ved rengjøring.

## ⚠ Fare for forbrenning!

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

## ⚠ Fare for elektrisk støt!

Apparatet må aldri senkes ned i vann eller rengjøres med vannstråle.

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..  
Overflaten kan bli skadet. Dersom et slikt middel skulle havne på fronten av komfyren, må det straks vaskes bort med vann.
- metall- eller glasskrape til rengjøring av glasset på apparatdøren.
- metall- eller glasskrape til rengjøring av tetningen.
- harde skureputer eller pussesvamper.  
Vask nye svamper grundig før bruk.
- sterkt alkoholholdige rengjøringsmidler.

## Rengjøringsmiddel

### Obs!

Skru ut sikringen i sikringsskapet eller trekk ut støpselet før rengjøring. Rengjør utsiden av apparatet og ovnsrommet med en fuktig klut og mildt rengjøringsmiddel. Tørk deretter av med en ren klut.

| Område                        | Rengjøringsmiddel                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |
|-------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Fronten på apparatet          | Varmt såpevann:<br>Rengjør med en oppvaskklut og tørk av med en myk klut. Bruk ikke glassrens, metall- eller glasskrape til rengjøring.                                                                                                                                                                                                                                                                                              |
| Apparatfront i rustfritt stål | Varmt såpevann:<br>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. Bruk ikke glassrens, metall- eller glasskrape til rengjøring.                                                                                  |
| Ovnsrom i rustfritt stål      | Varmt såpevann eller eddikvann:<br>Rengjør med en oppvaskklut og tørk av med en myk klut.<br>Hvis det er svært skittent: Ovnsrens må bare brukes i kaldt ovnsrom. Bruk helst en svamp av rustfritt stål. Ikke bruk stekeovnsspray, 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. |
| Fordypning i ovnsrommet       | Fuktig klut:<br>Pass på at det ikke kommer vann inn i det indre av apparatet gjennom drivmekanismen til dreietallerkenen.                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |
| Dreietallerken og rullering   | Varmt såpevann:<br>Når du setter dreietallerkenen inn igjen, må du forsikre deg om at den settes riktig på plass.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |
| Glassruter                    | Glassrens:<br>Rengjør med en oppvaskklut. Ikke bruk glasskrape.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |

| Område  | Rengjøringsmiddel                                                                                                        |
|---------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Tetning | Varmt såpevann:<br>Rengjør med en oppvaskklut, ikke bruk skuremidler. Bruk ikke metall- eller glasskrape til rengjøring. |

## 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 matlagning.

### Det har oppstått en feil, hva kan du gjøre?

| Feilmelding                                                        | Mulig årsak                                                                               | Tiltak/råd                                                                                 |
|--------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------|
| Apparatet fungerer ikke.                                           | Støpselet er ikke satt inn.                                                               | Sett i støpselet.                                                                          |
|                                                                    | Strømbrydd.                                                                               | Kontroller om kjøkkenlampen fungerer.                                                      |
|                                                                    | Sikringen er defekt.                                                                      | Se i sikringsskapet om sikringen til apparatet er i orden.                                 |
|                                                                    | Betjeningsfeil                                                                            | Slå av / skru ut sikringen i sikringsskapet. Slå på sikringen igjen etter ca. 10 sekunder. |
| I displayet lyser tre nuller.                                      | Strømbrydd.                                                                               | Still inn klokkeslettet på nytt.                                                           |
| Apparatet er ikke i drift. I displayet vises gjenstående varighet. | Dreieknappen ble dreid rundt utilsiktet.                                                  | Trykk på stopptasten.                                                                      |
|                                                                    | Starttasten ble ikke trykket inn etter innstillingen.                                     | Trykk på starttasten eller slett innstillingen ved hjelp av stopptasten.                   |
| Mikrobølgen fungerer ikke.                                         | Døren er ikke helt lukket.                                                                | Kontroller om det har satt seg fast fremmedlegemer eller matrester i døråpningen.          |
|                                                                    | Du har ikke trykket på starttasten.                                                       | Trykk på starttasten.                                                                      |
| Rettene blir saktere varme enn før                                 | Det er valgt for lav mikrobølgeeffekt.                                                    | Velg en høyere mikrobølgeeffekt.                                                           |
|                                                                    | Det er lagt inn en større mengde enn vanlig.                                              | Dobbel mengde – dobbel så lang tid                                                         |
|                                                                    | Maten var kaldere enn vanlig.                                                             | Maten må av og til røres i eller snus.                                                     |
| Dreietallerkenen lager skrape- eller skurelyder.                   | Det er kommet smuss eller fremmedlegemer i området rundt dreietallerkenens drivmekanisme. | Rengjør rulleringen og fordypningen i ovnsrommet.                                          |
| Mikrobølgefunksjonen avbrytes uten synlig grunn.                   | Det er en feil ved mikrobølgeovnen.                                                       | Ta kontakt med kundeservice hvis denne feilen skulle oppstå flere ganger.                  |

### Fare for elektrisk støt!

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

Ved enkelte feilmeldinger kan du løse problemet selv.

## Kundeservice

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

### 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

Ha tiltro til produsentens kompetanse. Dette garanterer deg at reparasjonen blir utført av kompetente serviceteknikere som har originale reservedeler til ditt apparat.

Dette apparatet er utformet i samsvar med norm EN 55011 / CISPR 11. Apparatet er et produkt i gruppe 2, klasse B.

Gruppe 2 betyr at mikrobølgene brukes til oppvarming av matvarer. Klasse B innebærer at apparatet er egnet til bruk i private husholdninger.

## Miljøvennlig håndtering

Kvitt deg med emballasjen på en miljøvennlig måte.



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

Direktivet angir rammene for innlevering og gjenvinning av innbytteprodukter.

## Programautomatikk

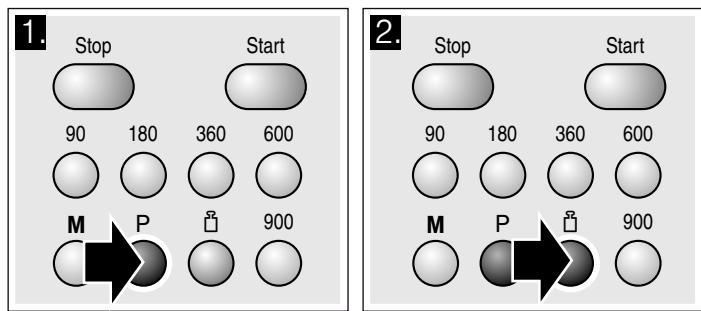
Med programautomatikken er det lett å tine opp matvarer, og du kan tilberede en rekke retter på en rask og enkel måte. Du velger program og angir vekten på matvarene. Programautomatikken overtar de optimale innstillingene. Du kan velge blant 7 programmer.

### Stille inn program

Når du har valgt et program, går du frem på følgende måte:

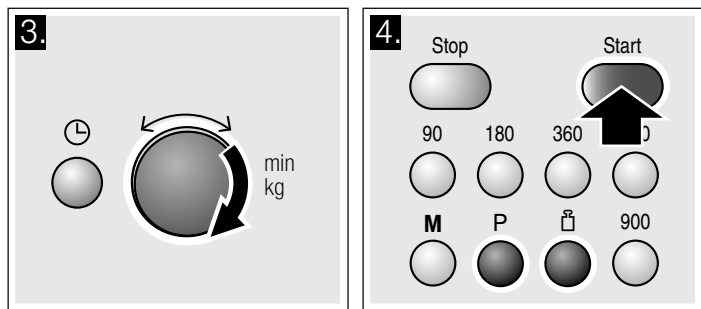
1. Trykk på tasten **P** helt til ønsket programnummer vises.
2. Trykk på tasten

I displayet lyser "P", og foreslått vekt vises.



3. Still inn vekten på retten med dreieknappen.

4. Trykk på starttasten.



Varigheten for programmet telles synlig ned i displayet.

### Varigheten er telt ned.

Du hører et lydsignal. Åpne døren eller trykk på stopptasten. Klokken vises igjen.

### Endre innstillingen

Trykk to ganger på stopptasten og still inn på nytt.

### Stanse

Trykk én gang på stopptasten eller åpne ovnsdøren. Etter at døren er lukket, trykker du på starttasten igjen.

### Avbryte driften

Trykk to ganger på stopptasten eller åpne døren og trykk én gang på stopptasten.

### Merknader

- Ved noen programmer blir det etter en bestemt tid avgitt et signal. Åpne ovnsdøren og rør i maten, snu eventuelt kjøtt

eller fjærkre. Etter at døren er lukket, trykker du på starttasten igjen.

- Programnummer og vekt vises hvis du trykker på **P** eller . Verdien vises i 3 sekunder i displayet.

### Opptining med programautomatikken

Med de 4 opptiningsprogrammene kan du tine opp kjøtt, fjærkre og brød.

#### Merknader

##### ■ Forberede matvarene

Bruk matvarer som er i størst mulig grad i flate porsjonspakker og frosset ned og lagret ved -18 °C.

Ta matvarene som skal tines, ut av emballasjen og vei dem. Du trenger vekten for å kunne stille inn programmet.

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

##### ■ Kokekar

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

##### ■ Hviletid

De opptinte matvarene bør i tillegg hvile i 10 til 30 minutter for å oppnå riktig temperaturutjevning. Store kjøttstykker trenger lengre hviletid enn små. Flate stykker og kjøttdeig bør deles fra hverandre før hviletiden.

Deretter kan du fortsette tilberedningen av matvarene, selv om tykke fiskestykker ev. fremdeles har en frossen kjerne. På fjærkre kan du nå ta ut innmaten.

##### ■ Signal

Ved noen programmer blir det etter en bestemt tid avgitt et signal. Åpne apparatdøren og del opp maten, snu eventuelt kjøtt- eller fjærkrestykket. Etter at døren er lukket, trykker du på starttasten.

| Programnr. | Vektområde i kg       |           |
|------------|-----------------------|-----------|
|            | Opptining             |           |
| P 01       | Kjøttdeig             | 0,20–1,00 |
| P 02       | Kjøttstykker          | 0,20–1,00 |
| P 03       | Kylling, kyllingdeler | 0,40–1,80 |
| P 04       | Brød                  | 0,20–1,00 |

### Tilberede med programautomatikken

Du kan tilberede ris, poteter og grønnsaker med de 3 kokeprogrammene.

#### Merknader

##### ■ Kokekar

Tilbered matvarene i en form med lokk som egner seg til mikrobølgeovn. Til ris bør du bruke en stor, høy form.

##### ■ Forberede matvarene

Vei opp matvarene. Du trenger vekten for å kunne stille inn programmet.

#### Ris:

Ikke bruk ferdigris i porsjonspakker. Tilsett den nødvendige vannmengden slik det er angitt på pakken. Dette tilsvarer vanligvis to til tre ganger rismengden.

#### Poteter:

Til koking av skrelte poteter skjærer du opp de ferske potetene i små, like store stykker. Tilsett 1 ss vann og ev. litt salt per 100 g poteter.

#### Ferske grønnsaker:

Vei opp ferske, vaskede grønnsaker. Skjær grønnsakene i små, like store stykker. Tilsett 1 ss vann per 100 g grønnsaker.

#### ■ Signal

Mens programmet går, blir det etter en bestemt tid avgitt et signal. Rør om i matvarene.

#### ■ Hviletid

Når programmet er ferdig, rører du enda en gang rundt i matvarene. La maten hvile i 5 til 10 minutter ekstra for å oppnå bedre temperaturutjevning.

Resultatet er avhengig av kvaliteten og beskaffenheten på matvarene.

| Programnr. |            | Vektområde i kg |
|------------|------------|-----------------|
| Tilberede  |            |                 |
| P 05       | Ris        | 0,05–0,2        |
| P 06       | Poteter    | 0,15–1,0        |
| P 07       | Grønnsaker | 0,15–1,0        |

## Testet for deg i vårt prøvekjøkken

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

### Veiledning til tabellene

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

Kokekaret må alltid settes på dreietallerkenen.

### Opptining

#### Merknader

- Legg de fryste matvarene i en flat skål på dreietallerkenen.
- Ømfintlige stykker som blant annet bein og vinger på kylling eller fettpartier på stek eller biff, kan du dekke til med et lite stykke aluminiumsfolie. Folien må ikke berøre ovnsveggene. Etter halvparten av opptiningstiden kan du ta av aluminiumsfolien.
- Under opptining av kjøtt og fjærkre dannes det væske. Denne må fjernes når du vender opptinningsvarene. Den må ikke under noen omstendighet brukes videre eller komme i kontakt med andre matvarer.
- Snu eller rør rundt i maten 1 til 2 ganger underveis. Store stykker bør snus flere ganger.
- La den opptinte maten hvile i 10 til 20 minutter i romtemperatur, slik at temperaturen utjevnes. På fjærkre kan du deretter ta ut innmaten. Kjøttet kan også brukes videre selv om det har en liten frossen kjerne i midten.

| Opptining                                                       | Vekt   | Mikrobølgeeffekt i watt, varighet i minutter | Merknader                                                                         |
|-----------------------------------------------------------------|--------|----------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|
| Kjøtt, hele stykker av okse, kalv eller svin (med og uten bein) | 800 g  | 180 W, 15 min + 90 W, 10–20 min              | -                                                                                 |
|                                                                 | 1 kg   | 180 W, 20 min + 90 W, 15–25 min              |                                                                                   |
|                                                                 | 1,5 kg | 180 W, 30 min + 90 W, 20–30 min              |                                                                                   |
| Kjøtt i stykker eller skiver av okse, kalv eller svin           | 200 g  | 180 W, 2 min + 90 W, 4–6 min                 | Skill tinte deler fra hverandre ved vending                                       |
|                                                                 | 500 g  | 180 W, 5 min + 90 W, 5–10 min                |                                                                                   |
|                                                                 | 800 g  | 180 W, 8 min + 90 W, 10–15 min               |                                                                                   |
| Kjøttdeig, blandet                                              | 200 g  | 90 W, 10 min                                 | Fryses ned i så flat porsjon som mulig. Snu flere ganger, fjern kjøtt som er tint |
|                                                                 | 500 g  | 180 W, 5 min + 90 W, 10–15 min               |                                                                                   |
|                                                                 | 800 g  | 180 W, 8 min + 90 W, 10–20 min               |                                                                                   |
| Fjærkre eller stykker av fjærkre                                | 600 g  | 180 W, 8 min + 90 W, 10–15 min               | -                                                                                 |
|                                                                 | 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                                                |
| Grønnsaker, f.eks. erter                                        | 300 g  | 180 W, 10–15 min                             | -                                                                                 |
| Frukt, f.eks. bringebær                                         | 300 g  | 180 W, 7–10 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, 2–3 min                 | Fjern hele emballasjen                                                            |
|                                                                 | 250 g  | 180 W, 1 min + 90 W, 3–4 min                 |                                                                                   |
| Brød, helt                                                      | 500 g  | 180 W, 6 min + 90 W, 5–10 min                | -                                                                                 |
|                                                                 | 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 glasure, fløte eller krem, ta kakestykkene fra hverandre      |
|                                                                 | 750 g  | 180 W, 5 min + 90 W, 10–15 min               |                                                                                   |

| Opptining                                 | Vekt  | Mikrobølgeeffekt i watt, varighet i minutter | Merknader                                             |
|-------------------------------------------|-------|----------------------------------------------|-------------------------------------------------------|
| Kake, saftig, f.eks. fruktkake, oste-kake | 500 g | 180 W, 5 min + 90 W, 15–20 min               | Bare egnet for kaker uten glasur, krem eller gelatin. |
|                                           | 750 g | 180 W, 7 min + 90 W, 15–20 min               |                                                       |

## Opptining, oppvarming eller tilberedning av dypfrossen mat

### Merknader

- Ta ferdigrettene ut av emballasjen. De varmes opp raskere og jevnere dersom du bruker kokekar som er beregnet for mikrobølge. Forskjellige ingredienser i retten kan varmes opp med forskjellig hastighet.
- Flate retter blir forttere ferdig enn høye. Fordel derfor maten i kokekaret, slik at den ligger så flatt som mulig. Ikke legg matvarene lagvis oppå hverandre.

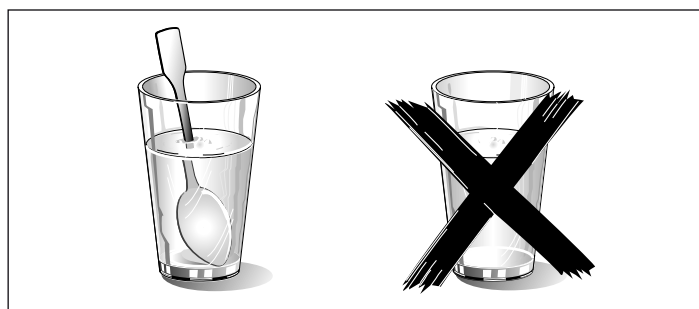
- Dekk alltid til matvarene. Har du ikke et passende lokk til kokekaret, kan du bruke en tallerken eller mikrobølgefolie.
- Rør om i eller snu matrettene 2 til 3 ganger.
- La maten hvile i ytterligere 2 til 5 minutter etter oppvarming, for å oppnå best mulig temperaturutjevning.
- Bruk alltid grytevott 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.

| Opptining, varming eller tilberedning av dypfrossen mat | Vekt      | Mikrobølgeeffekt i watt, varighet i minutter | Veiledning                                         |
|---------------------------------------------------------|-----------|----------------------------------------------|----------------------------------------------------|
| Meny, tallerkenrett, ferdigrett (2-3 komponenter)       | 300-400 g | 600 W, 8-11 min                              | -                                                  |
| Suppe                                                   | 400 g     | 600 W, 8-10 min                              | -                                                  |
| Gryteretter                                             | 500 g     | 600 W, 10-13 min                             | -                                                  |
| Kjøttskiver eller -stykker i saus, f.eks. gulasj        | 500 g     | 600 W, 12-17 min                             | Skill kjøttstykkene fra hverandre under omrøringen |
| Fisk, f.eks. filetstykker                               | 400 g     | 600 W, 10-15 min                             | Tilsett ev. vann, sitronsaft eller vin.            |
| Gratenger o.l., f.eks. lasagne, canneloni               | 450 g     | 600 W, 10-15 min                             | -                                                  |
| Tilbehør, f.eks. ris, pasta                             | 250 g     | 600 W, 2-5 min                               | Tilsett litt væske                                 |
|                                                         | 500 g     | 600 W, 8-10 min                              |                                                    |
| Grønnsaker, f.eks. erter, brokkoli, gulrøtter           | 300 g     | 600 W, 8-10 min                              | Dekk bunnen av kokekaret med vann.                 |
|                                                         | 600 g     | 600 W, 14-17 min                             |                                                    |
| Spinatblanding                                          | 450 g     | 600 W, 11-16 min                             | Tilberedning 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.

| Oppvarming av retter                              | Vekt      | Mikrobølgeeffekt i watt, tilberedningstid i minutter | Veiledning                                                                                 |
|---------------------------------------------------|-----------|------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------|
| Meny, tallerkenrett, ferdigrett (2-3 komponenter) | 350-500 g | 600 W, 4-8 min                                       | -                                                                                          |
| Drikkevarer                                       | 150 ml    | 900 W, 1-2 min                                       | Sett skjeen i glasset. Alkoholholdige drikker må ikke varmes for mye; kontroller av og til |
|                                                   | 300 ml    | 900 W, 3-3 min                                       |                                                                                            |
|                                                   | 500 ml    | 900 W, 3-4 min                                       |                                                                                            |

| Oppvarming av retter        | Vekt   | Mikrobølgeeffekt i watt, tilberedningstid i minutter | Veiledning                                                                                             |
|-----------------------------|--------|------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Babymat, f.eks. tåteflasker | 50 ml  | 360 W, ca. ½ min.                                    | Uten smokk eller lokk. Husk alltid å riste godt etter oppvarming. Temperaturen må alltid kontrolleres! |
|                             | 100 ml | 360 W, ca. 1 min.                                    |                                                                                                        |
|                             | 200 ml | 360 W, 1½ min                                        |                                                                                                        |
| Suppe 1 kopp                | 200 g  | 600 W, 2-3 min                                       | -                                                                                                      |
| Suppe, 2 kopper             | 400 g  | 600 W, 4-5 min.                                      | -                                                                                                      |
| Kjøtt med saus              | 500 g  | 600 W, 8-11 min                                      | Skill kjøttskivene fra hverandre                                                                       |
| Gryterett                   | 400 g  | 600 W, 6-8 min                                       | -                                                                                                      |
|                             | 800 g  | 600 W, 8-11 min                                      | -                                                                                                      |
| Grønnsaker, 1 porsjon       | 150 g  | 600 W, 2-3 min                                       | tilsett litt væske                                                                                     |
| Grønnsaker, 2 porsjoner     | 300 g  | 600 W, 3-5 min.                                      |                                                                                                        |

## Tilberedning av matretter

### Merknader

- 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.

- 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, varighet i minutter | Veiledning                                                                                        |
|------------------------------------|--------|----------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Kjøttpudding                       | 750 g  | 600 W, 20–25 min                             | tilberedes åpen                                                                                   |
| Hel kylling, fersk, uten innmat    | 1,2 kg | 600 W, 25–30 min                             | Snus etter halvparten av tiden                                                                    |
| Grønnsaker, friske                 | 250 g  | 600 W, 5–10 min                              | Skjær grønnsakene i like store biter; 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 biter; tilsett 1 til 2 ss vann per 100 g poteter; rør av og til       |
|                                    | 500 g  | 600 W, 11–14 min                             |                                                                                                   |
|                                    | 750 g  | 600 W, 15–22 min                             |                                                                                                   |
| Ris                                | 125 g  | 900 W, 5–7 min + 180 W, 12–15 min            | tilsett dobbel væskemengde.                                                                       |
|                                    | 250 g  | 900 W, 6–8 min + 180 W, 15–18 min            |                                                                                                   |
| Desserter, f.eks. pudding (pulver) | 500 ml | 600 W, 6–8 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:<br>Dobbelt så stor mengde = nesten dobbelt så lang tid<br>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.                                |

### Kondensvann

Det kan oppstå kondens på glassruten i døren, på innvendige vegger og på bunnen. Dette er normalt. Mikrobølgefunksjonen blir ikke påvirket av dette. Tørk bort kondensvannet etter at du er ferdig med matlagingen.

# 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 og opptining med mikrobølge

### Tilberedning med mikrobølge

| Rett                      | Mikrobølgeeffekt i watt, varighet i minutter | Veiledning:                                             |
|---------------------------|----------------------------------------------|---------------------------------------------------------|
| Eggedosis med melk, 565 g | 180 W, 25–30 min + 90 W, 20–25 min           | Plasser pyrex-formen, 20 x 17 cm, på dreietallerkenen.  |
| Rullekake                 | 600 W, 8–10 min                              | Plasser pyrex-formen, diam. 22 cm, på dreietallerkenen. |
| Kjøttpudding              | 600 W, 20–25 min                             | Sett pyrex-formen på dreietallerkenen.                  |

### Opptining med mikrobølge

| Rett  | Mikrobølgeeffekt i watt, varighet i minutter | Veiledning:                                             |
|-------|----------------------------------------------|---------------------------------------------------------|
| Kjøtt | 180 W, 5–7 min + 90 W, 10–15 min             | Plasser pyrex-formen, diam. 22 cm, på dreietallerkenen. |

## SV Innehållsförteckning

|                                            |    |                                                              |    |
|--------------------------------------------|----|--------------------------------------------------------------|----|
| <b>Viktiga säkerhetsanvisningar!</b> ..... | 42 | E-nummer och FD-nummer .....                                 | 49 |
| Skadeorsaker .....                         | 44 | Återvinning .....                                            | 49 |
| <b>Installation och anslutning</b> .....   | 44 | <b>Programautomatik</b> .....                                | 50 |
| <b>Kontroller</b> .....                    | 45 | Ställa in program .....                                      | 50 |
| Vred .....                                 | 45 | Tina mat med programautomatik .....                          | 50 |
| Tillbehör .....                            | 45 | Laga mat med programautomatik .....                          | 50 |
| <b>Före första användning</b> .....        | 46 | <b>Testat i vårt provkök</b> .....                           | 51 |
| Ställa klockan .....                       | 46 | Tips till tabellerna .....                                   | 51 |
| <b>Mikron</b> .....                        | 46 | Upptining .....                                              | 51 |
| Om kärl och formar .....                   | 46 | Tina upp, värma upp eller tillaga djupfrysta maträtter ..... | 51 |
| Mikroeffektlägen .....                     | 46 | Värma upp maträtter .....                                    | 52 |
| Ställ in mikrovågsugnen .....              | 46 | Tillaga maträtter .....                                      | 53 |
| Kylfläkt .....                             | 47 | Mikrotips .....                                              | 53 |
| <b>Memory</b> .....                        | 47 | <b>Provrätter enligt EN 60705</b> .....                      | 54 |
| Lagra i minnet (Memory) .....              | 47 | Tillaga och tina upp i mikrovågsugnen .....                  | 54 |
| Starta minnesinställning .....             | 47 |                                                              |    |
| <b>Justera ljudsignalens längd</b> .....   | 47 |                                                              |    |
| <b>Skötsel och rengöring</b> .....         | 48 |                                                              |    |
| Rengöringsmedel .....                      | 48 |                                                              |    |
| <b>Felsökningstabell</b> .....             | 48 |                                                              |    |
| <b>Service</b> .....                       | 49 |                                                              |    |

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

## ⚠ Viktiga säkerhetsanvisningar!

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

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.

Skåpet är avsett att användas på en nivå upp till högst 4000 meter över havet.

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 15 år, och då endast under uppsikt.

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

### Brandrisk!

- Ej avsedd användning är farlig och kan ge skador på enheten.

Du får inte torka mat eller kläder, värma tofflor, vetevärmare, svampar, fuktiga putstrasor eller liknande.

Uppvärmda vetevärmare och liknande kan till exempel börja brinna flera timmar efteråt. Enheten är bara avsedd för tillagning av mat och dryck.

- Maten kan börja brinna. Värm aldrig mat i varmhållningsförpackningar.

Håll koll när du värmer på mat i formar av plast, papper eller andra brännbara material.

Ställ aldrig in en för hög mikrovågseffekt eller en för lång tid. Följ anvisningarna i bruksanvisningen.

Torka aldrig livsmedel i mikrovågsugnen. Tina eller värma 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 tätningslisten 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!
- Risk för stötar om fukt tränger in! Utsätt aldrig mikrovågsugnen för hög värme eller fukt. Använd bara enheten inomhus.
- 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 stötar om vätska tränger in! Dra ur sladden resp. slå av säkringen i proppskåpet.

Ställ aldrig vattenbehållare på enheten, använd inte enheten som avställningsyta.

### **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 varm på hårdkokta ägg. Tillaga aldrig skal- och kräftdjur. Om du steker ägg eller kokar ägg i glas, så måste du picka gulan först. Skal och skinn på t.ex. äpplen, tomater, potatis och korv kan spricka. Picka skalet eller skinnet innan du värmer på.
- Värmen blir inte jämnt fördelad i barnmat. Värm aldrig barnmat med locket på. Ta alltid bort locket eller nappen. Skaka eller rör om ordentligt efter uppvärmningen. Kontrollera alltid temperaturen själv innan du ger barnet maten.
- Värmd mat avger värme. Formen kan bli varm. Använd alltid grytlappar när du tar ut tillbehör eller formar ur ugnsutrymmet.
- Förpackningen till vakuumpförpackade livsmedel kan explodera. Följ alltid anvisningarna på förpackningen. Använd alltid grytlappar när du tar ut maten ur ugnsutrymmet.
- Ej avsedd användning är farlig och kan ge skador på enheten. Enheten är inte avsedd för att torka mat eller kläder, värma tofflor, gryn- eller sädeskuddar, svampar, fuktiga putstrasor och liknande. Överhettade tofflor, gryn- eller sädeskuddar, svampar, fuktiga putstrasor och liknande kan t.ex. ge brännskador.

### **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 former kan spricka. Porslins- och keramikformer 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 former som tål att mikra.
- Former och behållare av metall eller med metallbeläggning kan ge gnistbildning vid mikring. Enheten blir skadad. Mikra aldrig metallbehållare.
- Vridtallriken är av glas och kan spricka. Slå aldrig hårda föremål mot vridtallriken.
- Sprickor och brott på glasvridtallriken är farliga. Var rädd om vridtallriken.

## Skadeorsaker

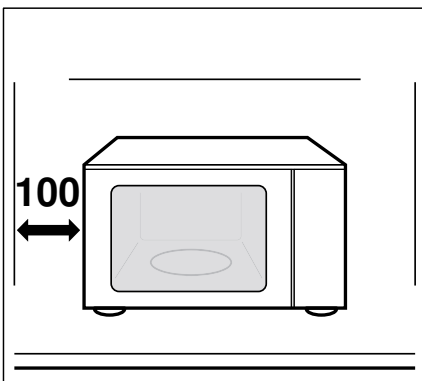
### Obs!

- Jättesmutsig tätning: Om ugnstättningen 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.
- Se till så att vätska som kokar över inte tränger in i enhetens inre via vridtallrikens drivning. Håll koll när du mikrar. Ställ in en kort tillagningstid först och förläng om det behövs.
- Använd aldrig mikron utan vridtallrik.
- Gnistbildning: Metall - t.ex. skeden i glaset - ska ha ett avstånd på minst 2 cm till ugnsväggarna och luckans insida. Gnistor kan förstöra det inre luckglaset.
- Aluminiumformer: Använd inte aluformer i enheten. Enheten kan bli skadad av gnistorna som uppstår.
- Avsvalning med öppen lucka: Låt ugnen svalna med stängd lucka. Kläm aldrig fast luckan. Även om luckan bara är lite öppen, så får intilliggande inredning skador så småningom.
- Kondensvatten i ugnsutrymmet: Det kan det bildas kondens på ugnslucka, -väggar och -botten. Det är normalt och påverkar inte mikrons funktion. Torka alltid bort kondensvattnet efter tillagning, så slipper du korrosion.

## Installation och anslutning

Enheten är bara avsedd för normal hemanvändning.

Ställ bordsenheten på ett stabilt, jämnt underlag (minst 85 cm över golvet). Håll ventilationsöppningarna fria.



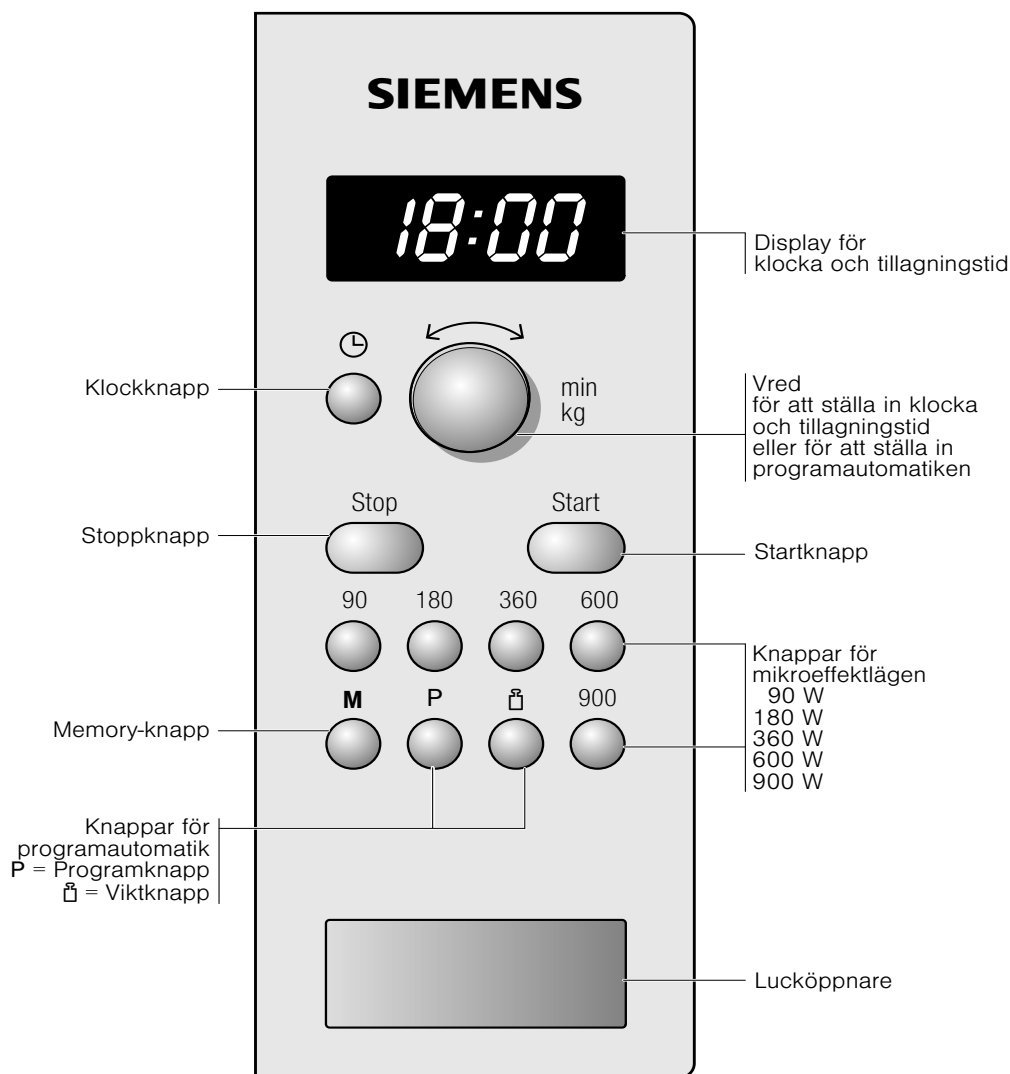
Enheten är anslutningsklar och kräver anslutning till rätt installerat, jordat eluttag. Nätspänningen ska motsvara uppgifterna på typskylten.

Det är bara behörig elektriker som får installera uttag eller byta sladd. Det måste alltid gå att komma åt enhetens kontakt.

Du får inte använda några grenuttag, sladdosor eller förlängningssladdar. Brandfara vid överbelastning.

# Kontroller

Här får du en översikt över kontrollerna. Beroende på modell kan vissa detalj avvikelser förekommer.



## Vred

Du kan ändra förslags- och inställningsvärdena med vredet.

Reglaget kan sänkas. Tryck på vredet, så att det fjädrar in eller ut.

## Tillbehör

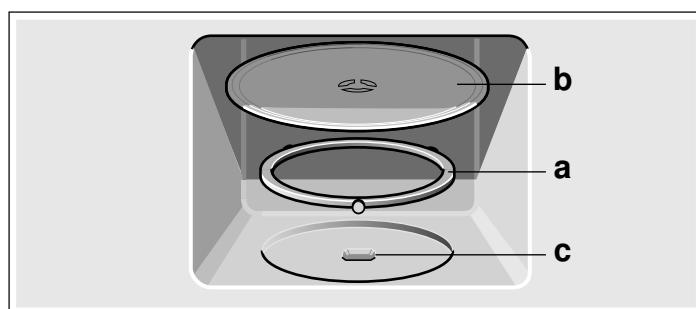
### Obs!

Se till så att vridtallriken inte blir förskjuten när du tar ut formen. Se till så att vridtallriken snäpper fast ordentligt. Vridtallriken kan snurra både åt vänster och åt höger.

### Den snurrande tallriken

#### Så här installerar du tallriken:

1. Placera rullvalsen **a** i fördjupningen inuti ugnen.
2. Sätt tallriken **b** på drevet **c** mitt på ugnsbotten; se till att tallriken löper in i spåret.



**Anvisning:** Använd inte enheten om inte tallriken sitter i. Se till att tallriken sitter på plats ordentligt. Tallriken kan snurra både åt vänster och åt höger.

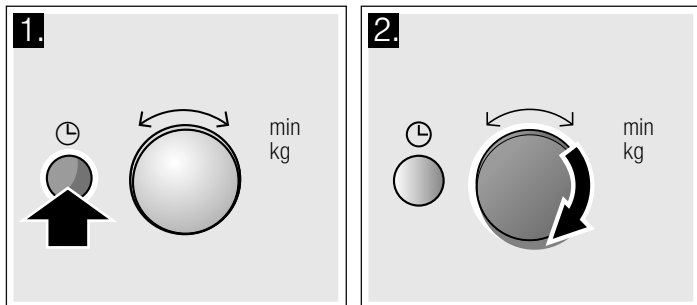
# Före första användning

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

## Ställa klockan

När enheten kopplas in, eller efter ett strömavbrott, visas tre nollor på displayen.

1. Tryck på -knappen.  
"Kl. 12:00" och  visas på displayen.
2. Ställ klockan med vredet.



3. Tryck på -knappen igen.  
Klockan justeras.

## Dölj klockan på displayen

Tryck på -knappen och tryck sedan på Stopp. Displayen blir svart.

## Ställa klockan på nytt

Tryck på -knappen.  
"12:00" visas på displayen. Gör inställningarna enligt anvisning i punkt 2 och 3.

## Justera klockan, t.ex. från sommar- till vintertid

Justera enligt anvisningar i punkt 1 till 3.

# Mikron

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

**Anvisning:** I kapitlet *Testat i vårt provkök* finns exempel på upptining, uppvärmning och tillagning med mikrovågsfunktion. Börja med att testköra mikrovågsfunktionen. Du kan till exempel värma upp en kopp tevattnet.

Ta en stor kopp utan guld- eller silverdekor och placera en tesked i koppen. Ställ koppen med vattnet på den snurrande tallriken.

1. Tryck på knappen för 900 W.
2. Ställ in 1:30 min med vredet.
3. Tryck på Startknappen.

Efter 1 minut och 30 sekunder hörs en ljudsignal. Nu är tevattnet klart.

Medan du dricker teet kan du läsa igenom säkerhetsanvisningarna i början av användarhandboken. De är mycket viktiga.

## Om kärl och formar

### Lämpliga formar

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

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

### Olämpliga formar

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

### Obs!

Gnistbildning: Metall - t.ex. skeden i glaset - måste vara minst 2 cm från ugnsväggarna och luckans insida. Gnistor kan förstöra det inre luckglaset.

## Test av lämpliga kärl

Starta aldrig mikron om ugnen är tom. Det enda undantaget är följande test av lämpliga formar.

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

1. Ställ in den tomma formen i ugnen på maxeffekt i ½ till 1 minut.
2. Kontrollera temperaturen då och då.

Formen ska vara kall eller ljummen.

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

## Mikroeffektlägen

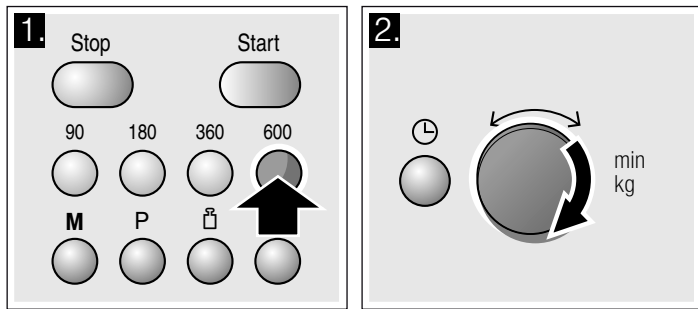
| Mikroeffekt | avsett för                                |
|-------------|-------------------------------------------|
| 90 W        | Tina upp känsliga maträtter               |
| 180 W       | Tina upp och fortsätta tillagningen       |
| 360 W       | Tillaga kött och värma känsliga maträtter |
| 600 W       | Värma upp och tillaga maträtter           |
| 900 W       | Hetta upp vätskor                         |

**Anvisning:** Mikroeffekten 900 W kan ställas in i 30 minuter, 600 W i 1 timme, övriga effekter i vardera 1 timme och 39 minuter.

## Ställ in mikrovågsugnen

Exempel: Mikroeffekt 600 W

1. Tryck på önskad mikroeffekt.  
Angiven mikroeffekt visas på displayen, tillsammans med "1:00 min".
2. Ställ in en tillagningstid med vredet.



3. Tryck på Startknappen.

Tillagningstiden räknar ner på displayen.

#### Tillagningstiden har gått ut

Enheten avger en ljudsignal. Öppna ugnsluckan eller tryck på Stoppknappen. Klockan visas på displayen igen.

#### Ändra tillagningstiden

Det kan du göra närsomhelst. Ändra tillagningstiden med vredet.

## Memory

Med Memory-funktionen kan du spara inställningen för en maträtt och sedan hämta den när du vill.

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

### Lagra i minnet (Memory)

**Exempel: 360 W, 25 minuter**

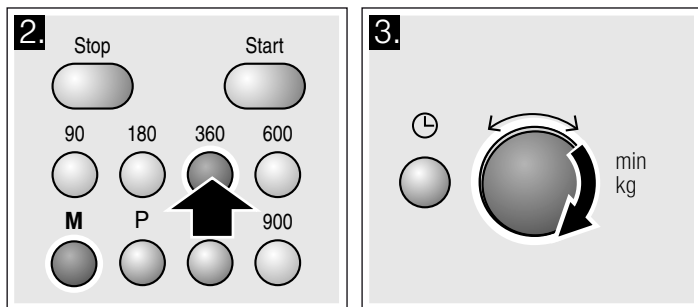
1. Tryck på **M**-knappen.

Ett "M" tänds på displayen.

2. Tryck på önskad mikroeffekt.

Ett "M" visas på displayen, samt vald effekt och "1:00 min".

3. Ställ in tillagningstiden med vredet.



4. Bekräfta med **M**-knappen.

Klockan visas på displayen igen. Inställningen sparas.

#### Anvisning

- Det går inte att spara flera mikrovågseffekter efter varandra.

#### Pausa

Tryck på Stoppknappen eller öppna ugnsluckan. Tryck på Startknappen igen när du har stängt luckan.

#### Stäng av ugnsfunktionen

Tryck på Stoppknappen 2 gånger eller öppna luckan och tryck på Stopp en gång.

**Anvisning:** Du kan även börja med att ställa in tillagningstiden och sedan ställa in mikrovågseffekten.

#### 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.

- Det går inte att spara automatiska program.

- Memorerade funktioner kan sparas och startas direkt. När du är färdig trycker du inte på **M**, utan på Start.

- **Göra en ny memorering:** Tryck på **M**-knappen. De gamla inställningarna visas på displayen. Spara det nya programmet enligt anvisningarna under punkt 1 till 4.

### Starta minnesinställning

Det lagrade programmet startas enkelt och smidigt. Sätt in maträtten i ugnen. Stäng ugnsluckan.

1. Tryck på **M**-knappen.

De sparade inställningarna visas på displayen.

2. Tryck på Startknappen.

Tillagningstiden räknar ner på displayen.

#### Tillagningstiden har gått ut

Enheten avger en ljudsignal. Öppna ugnsluckan eller tryck på Stoppknappen. Klockan visas på displayen igen.

#### Pausa

Tryck på Stoppknappen eller öppna ugnsluckan. Tryck på Startknappen igen när du har stängt luckan.

#### Återkalla inställningen

Tryck på Stoppknappen två gånger eller öppna ugnsluckan och tryck på Stopp en gång.

## Justera ljudsignalens längd

När enheten stängs av avges en ljudsignal. Det går att justera längden på den ljudsignalen.

Håll då Startknappen intryckt ca. 6 sekunder.

Nu aktiveras den nya signallängden.

Klockan visas på displayen igen.

Alternativ:

Kort signal - 3 signaler

Lång signal - 30 signaler.

# Skötsel och rengöring

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

## Risk för kortslutning!!

Använd aldrig högtrycks- eller ångrengörare vid rengöring av ugnen.

## Risk för brännskador!!

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

## Risk för stötar!!

Doppa aldrig enheten i vatten, rengör den aldrig under rinnande vatten.

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

### Använd

- inga skarpa eller skurande rengöringsmedel. Ytorna kan skadas. Om ett medel av den här typen hamnar på enhetens front måste det omedelbart tvättas bort med vatten.
- inte metall- eller glasskrapa för att rengöra luckglaset.
- inte metall- eller glasskrapa för att rengöra tätningarna.
- inga hårda disksvampar eller svinto. Skölj ur nya disktrasor noga innan du använder dem.
- inga starka, alkoholhaltiga rengöringsmedel.

## Rengöringsmedel

### Obs!

Dra ut nätkontakten före rengöringen, alternativt koppla ur säkring i säkringsskåpet. Torka av enheten utanpå och inuti med en fuktad trasa och lite diskmedel. Eftertorka med en torr trasa.

| 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. |

| Område                         | Rengöringsmedel                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |
|--------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Fördjupningar inuti ugnen      | Fuktig trasa: Inget vatten får tränga in innanför ugnens innerväggar när tallriken snurrar.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |
| Snurrande tallrik och rullvals | Varmvatten och diskmedel: När du sätter tillbaka tallriken i ugnen, se till att den löper i spåret som den ska.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |
| Luckor                         | Fönsterputs: Rengör med disktrasa. Använd aldrig glasskrapa.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |
| Tätning                        | Varmvatten och diskmedel: Rengör med disktrasa, skrubba inte. Använd inte metall- eller glasskrapa vid rengöring.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |
| Enhet med rostfri front        | Varmvatten och diskmedel: Rengör med disktrasa och torka av med en mjuk trasa. Ta alltid bort kalk-, fett-, stärkelse- och proteinfläckar direkt. Det kan uppstå korrosion under sådana fläckar. Hos kundtjänst eller i fackhandeln finns specialmedel för rostfritt. Använd inte fönsterputs, metall- eller glasskrapa vid rengöring.                                                                                                               |
| Rostfritt ugnsutrymme          | Varmvatten och diskmedel eller ättikslösning: Rengör med disktrasa och torka av med en mjuk trasa. Vid kraftig nedsmutsning: Använd ugnrensning endast i kall ugn. Använd helst rostfri skurboll. Använd inte ugnrensning i sprejform, eller andra aggressiva ugnrensningssmedel eller skurmedel. Använd inte heller skurknävar, grova tvättsvampar eller svinto. Den här typen av medel kan repa enhetens ytor. Låt enheten torka ordentligt inuti. |

# 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.

Vissa felmeddelanden kan du åtgärda själv.

## Något är fel, vad gör jag?

| Felmeddelande                                                        | Möjlig orsak                                               | Åtgärd/anvisning                                                                                     |
|----------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Enheten fungerar inte                                                | Nätkontakten sitter inte i.                                | Sätt i kontakten                                                                                     |
|                                                                      | Strömavbrott                                               | Kontrollera om kökslampan lyser.                                                                     |
|                                                                      | Trasig säkring                                             | Kontrollera att säkringen till enheten är hel i proppskåpet.                                         |
|                                                                      | Användarfel                                                | Ta ur säkringen/stäng av strömmen i proppskåpet. Slå på strömmen igen efter ca. 10 sekunder.         |
| Tre nollor tänds på displayen.                                       | Strömavbrott                                               | Ställ klockan på nytt.                                                                               |
| Enheten är inte igång. En tillagnings-tid visas på displayen.        | Du råkar vrida på vredet av misstag.                       | Tryck på Stoppknappen.                                                                               |
|                                                                      | Du tryckte inte på Startknappen efter utförd inställning.  | Tryck på Startknappen eller återkalla inställningen med Stoppknappen.                                |
| Mikrovågsugnen fungerar inte.                                        | Luckan är inte stängd ordentligt.                          | Kontrollera att det inte finns matrester runt ugnsluckan och att inget föremål har blivit fastklämt. |
|                                                                      | Du har inte tryckt på Startknappen.                        | Tryck på Startknappen.                                                                               |
| Det tar längre tid än vanligt för maten att bli varm                 | För lågt mikroeffektläge inställt.                         | Välj högre mikroeffektläge.                                                                          |
|                                                                      | Du har satt in mer mat i ugnen än du brukar.               | Dubbel mängd - dubbla tiden.                                                                         |
|                                                                      | Maten är kallare än vanligt.                               | Rör om i maten eller vänd den då och då.                                                             |
| Från den snurrande tallriken hörs ett skrapande eller släpande ljud. | Det finns smuts eller främmande partiklar under tallriken. | Rengör ytan under tallriken samt den snurrande valsen.                                               |
| Mikron slår av utan särskild anledning.                              | Det är fel på mikron.                                      | Kontakta service om felet upprepas.                                                                  |

## Service

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

### E-nummer och FD-nummer

Ange enhetens produktnummer (E-nr) och tillverkningsnummer (FD), så kan vi hjälpa dig lättare. Typskylten med numren 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 kompetens. Då kan du vara säker på att reparationen blir gjord av en utbildad servicetekniker som kommer till dig med originalreservdelar till maskinen.

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

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

### Återvinning

Släng förpackningen i återvinningen.



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

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

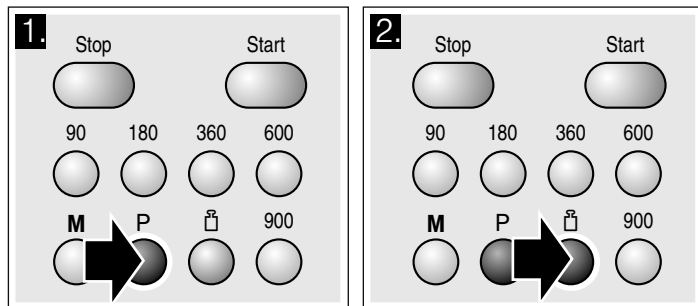
# Programautomatik

Med programautomatiken tinar du livsmedel och tillagar även flera olika maträtter snabbt och smidigt. Du väljer bara program och anger maträttens vikt. Programautomatiken hämtar optimala inställningar. Du kan välja mellan 7 program.

## Ställa in program

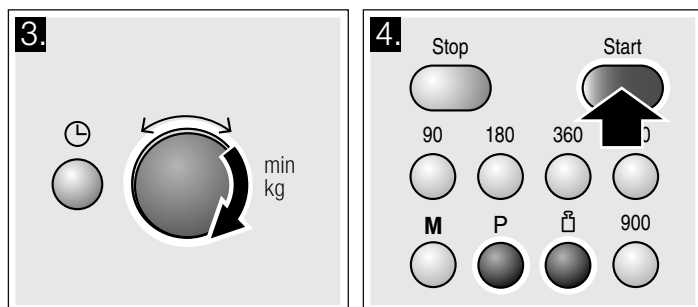
Så här ställer du in det önskade programmet:

1. Tryck på **P**-knappen tills du får upp önskat programnummer på displayen.
2. Tryck på -knappen.  
"P" tänds på displayen och föreslagen vikt visas.



3. Ställ in maträttens vikt med vredet.

4. Tryck på Startknappen.



Tillagningstiden räknar ner på displayen.

### Tillagningstiden har gått ut

Enheten avger en ljudsignal. Öppna ugnsluckan eller tryck på Stoppknappen. Klockan visas på displayen igen.

### Korrigera

Tryck två gånger på Stopp och gör en ny inställning.

### Pausa

Tryck på Stoppknappen eller öppna ugnsluckan. Tryck på Startknappen igen när du har stängt luckan.

### Stäng av ugnsfunktionen

Tryck på Stoppknappen 2 gånger eller öppna luckan och tryck på Stopp en gång.

### Anvisning

- För vissa program avges en ljudsignal efter en viss tid. Öppna ugnsluckan och rör om i maträtten eller vänd köttet/fågeln. Tryck på Startknappen igen när du har stängt luckan.
- Kontrollera programnummer och vikt med **P** resp. . Värdet visas under 3 sekunder på displayen.

## Tina mat med programautomatik

Med de 4 upptyningsprogrammen kan du tina både kött, fågel och bröd.

### Anvisning

#### ■ Förberedelse

Använd helst livsmedel som har frysts in vid -18 °C, i så platta förpackningar som möjligt.

Ta ut livsmedlet ur förpackningen och väg det innan du stoppar in det i ugnen. Vikten matas sedan in vid inställning av programmet.

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

#### ■ Form

Placera livsmedlet på ett mikrovågssäkert, lågt kärl, t.ex. en glas- eller porslinslurk, och lägg inte på lock.

#### ■ Vila

Låt det tinade livsmedlet vila i ytterligare 10 till 30 minuter, för att temperaturutjämna. Stora köttbitar kräver en längre vilotid än mindre. Mindre bitar och köttfärs bör separeras före vilotiden.

Därefter kan du fortsätta tillreda maten, även om köttet ibland har en liten fryst kärna kvar inuti. Om du tillagar fågel kan du ta ut inkråmet.

#### ■ Signal

Vissa program avger en ljudsignal efter en viss tidsperiod. Öppna ugnsluckan och separera maten, eller vänd på köttet/fågeln. Stäng luckan och tryck på Startknappen.

| Programnr.       |                            | Viktintervall i kg |
|------------------|----------------------------|--------------------|
| <b>Upptining</b> |                            |                    |
| P 01             | Köttfärs                   | 0,20 - 1,00        |
| P 02             | Köttbitar                  | 0,20 - 1,00        |
| P 03             | Kyckling, kyckling i delar | 0,40 - 1,80        |
| P 04             | Bröd                       | 0,20 - 1,00        |

## Laga mat med programautomatik

Med de 3 tillagningsprogrammen kan du laga ris, potatis eller grönsaker.

### Anvisning

#### ■ Form

Tillaga livsmedlen i ett mikrovågssäkert kärl med lock. Till ris behöver du ett stort, högt kärl.

#### ■ Förberedelse

Väg livsmedlet. Vikten matas sedan in i programmet.

Ris:

Använd inte ris i kokpåse. Tillsätt erforderlig mängd vatten; se tillverkarens anvisningar på förpackningen. Normalt används två till tre gånger så mycket vatten som ris.

Potatis:

Till kokt potatis skär du färska potatisar i små, jämnstora bitar. Tillsätt en msk vatten och lite salt per 100 g kokpotatis.

Färska grönsaker:

Väg de färska, ansade grönsakerna. Skär grönsakerna i små, jämnstora bitar. Tillsätt en msk vatten per 100 g grönsaker.

#### ■ Signal

Under programmets gång avges efter en stund en ljudsignal. Då är det dags att röra om i livsmedlet.

#### ■ Vila

När programmet är slut kan du röra om i livsmedlet en gång till. Låt vila i ytterligare 5 till 10 minuter, för att temperaturutjämna.

Tillagningens resultat beror på livsmedlens kvalitet och egenskaper.

| Programnr.     |  | Viktintervall i kg |
|----------------|--|--------------------|
| <b>Tillaga</b> |  |                    |

| Programnr. |           | Viktintervall i kg |
|------------|-----------|--------------------|
| P 05       | Ris       | 0,05 - 0,2         |
| P 06       | Potatis   | 0,15 - 1,0         |
| P 07       | Grönsaker | 0,15 - 1,0         |

# Testat i vårt provkök.

Här hittar du flera olika rätter och de bästa inställningarna för dem. Vi visar vilken mikrovågseffekt som passar bäst för det du tänker laga. Du får tips om formar och tillagning.

## Tips till tabellerna

I nedanstående tabeller presenteras ett antal möjliga inställningar och värden för mikrovågsugnen.

Tiderna i tabellerna är endast riktvärden. Faktiska tider beror på livsmedlets form, samt kvalitet, temperatur och beskaffenhet.

Tabellerna anger ofta tidsintervall. Ställ först in den kortare tiden och förläng vid behov.

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

Ställ alltid kärlet på gallret.

## Upptining

### Anvisning

- Lägg det frysta livsmedlet i ett öppet kärl och ställ det på den snurrande tallriken.
- Känsliga delar, som t.ex. kycklinglår och kycklingvingar eller feta kanter på stekar, kan täckas över med lite aluminiumfolie. Folien får inte vidröra ugnens väggar. Efter halva upptiningstiden kan du ta av folien.
- Vid upptining av kött och fågel bildas vätska. Håll av vätskan när du vänder, återanvänd den inte och låt den inte komma i kontakt med andra livsmedel.
- Vänd på eller rör om i maten en eller ett par gånger. Vänd på stora bitar flera gånger.
- Låt det upptinade livsmedlet vila ytterligare 10 till 20 minuter i rumstemperatur, så att temperaturen jämnas ut. Om du tillagar fågel kan du ta ut inkråmet. Köttet kan vidarebearbetas även om det finns en liten frusen kärna kvar inuti.

| 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, 10-20 min.         | -                                                                                              |
|                                                               | 1 kg   | 180 W, 20 min. + 90 W, 15-25 min.         |                                                                                                |
|                                                               | 1,5 kg | 180 W, 30 min. + 90 W, 20-30 min.         |                                                                                                |
| Kött i bitar eller skivor av nöt, kalv eller fläsk            | 200 g  | 180 W, 2 min. + 90 W, 4-6 min.            | Separera tinade delar från varandra vid vändning                                               |
|                                                               | 500 g  | 180 W, 5 min. + 90 W, 5-10 min.           |                                                                                                |
|                                                               | 800 g  | 180 W, 8 min. + 90 W, 10-15 min.          |                                                                                                |
| Blandfärs                                                     | 200 g  | 90 W, 10 min.                             | Platta till och frys in<br>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, 8 min. + 90 W, 10-20 min.          |                                                                                                |
| Fågel eller fågeldelar                                        | 600 g  | 180 W, 8 min. + 90 W, 10-15 min.          | -                                                                                              |
|                                                               | 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 delar från varandra.                                                        |
| Grönsaker, t.ex. ärtor                                        | 300 g  | 180 W, 10-15 min.                         | -                                                                                              |
| Frukt, t.ex. hallon                                           | 300 g  | 180 W, 7-10 min.                          | Rör om försiktigt då och då och separera tinade delar                                          |
|                                                               | 500 g  | 180 W, 8 min. + 90 W, 5-10 min.           |                                                                                                |
| Smör, tina                                                    | 125 g  | 180 W, 1 min. + 90 W, 2-3 min.            | Ta bort förpackningen helt och hållet.                                                         |
|                                                               | 250 g  | 180 W, 1 min. + 90 W, 3-4 min.            |                                                                                                |
| Hela bröd                                                     | 500 g  | 180 W, 6 min. + 90 W, 5-10 min.           | -                                                                                              |
|                                                               | 1 kg   | 180 W, 12 min. + 90 W, 10-20 min.         |                                                                                                |
| Kaka, torr, t.ex. sockerkaka                                  | 500 g  | 90 W, 10-15 min.                          | Endast kakor utan glasyr, grädde eller kräm; separera kakbitarna från varandra.                |
|                                                               | 750 g  | 180 W, 5 min. + 90 W, 10-15 min.          |                                                                                                |
| Kaka, saftig, t.ex. fruktkaka, kesokaka                       | 500 g  | 180 W, 5 min. + 90 W, 15-20 min.          | Endast 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 temperaturutjämningsyfte.

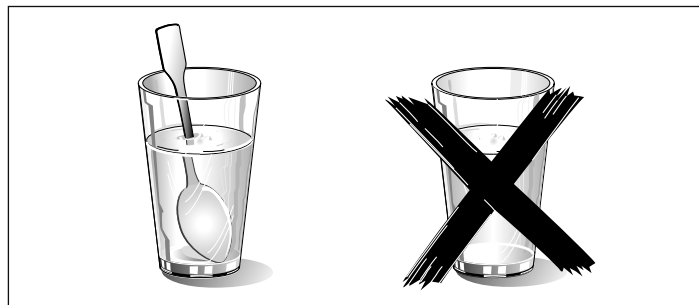
- Använd alltid grytlappar eller grytvantar när du tar ut kärlet.
- Maten förlorar mycket lite av sin smak. Du kan därför vara sparsam med salt och kryddor.

| Tina upp, värma upp eller tillaga djupfrysta maträtter | Vikt      | Mikroeffekt i W, tillagningstid i minuter | Obs!                                             |
|--------------------------------------------------------|-----------|-------------------------------------------|--------------------------------------------------|
| Meny, tallriksmeny, färdigrätt (2-3 komponenter)       | 300-400 g | 600 W, 8-11 min.                          | -                                                |
| Soppa                                                  | 400 g     | 600 W, 8-10 min.                          | -                                                |
| Grytor                                                 | 500 g     | 600 W, 10-13 min.                         | -                                                |
| Köttskivor eller köttbitar i sås, t.ex. gulasch        | 500 g     | 600 W, 12-17 min.                         | Separera köttbitarna från varandra när du rör om |
| Fisk, t.ex. filébitar                                  | 400 g     | 600 W, 10-15 min                          | Tillsätt ev. vatten, pressad citron eller vin    |
| Gratänger, t.ex. lasagne, cannelloni                   | 450 g     | 600 W, 10-15 min.                         | -                                                |
| Tillbehör, t.ex. ris, pasta                            | 250 g     | 600 W, 2-5 min                            | Tillsätt lite vätska                             |
|                                                        | 500 g     | 600 W, 8-10 min.                          |                                                  |
| Grönsaker, t.ex. ärtor, broccoli, morötter             | 300 g     | 600 W, 8-10 min.                          | Täck kärlets botten med vatten                   |
|                                                        | 600 g     | 600 W, 14-17 min.                         |                                                  |
| Stuvad spenat                                          | 450 g     | 600 W, 11-16 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.

| Värma upp maträtter                              | Vikt      | Mikroeffekt i W, tillagningstid i minuter | Obs!                                                                                      |
|--------------------------------------------------|-----------|-------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------|
| Meny, tallriksmeny, färdigrätt (2-3 komponenter) | 350-500 g | 600 W, 4-8 min                            | -                                                                                         |
| Drycker                                          | 1,5 dl    | 900 W, 1-2 min.                           | Sätt en sked i glaset; värm inte alkoholhaltiga drycker för länge - kontrollera då och då |
|                                                  | 3 dl      | 900 W, 3-3 min.                           |                                                                                           |
|                                                  | 500 ml    | 900 W, 3-4 min.                           |                                                                                           |
| Barnmat, t.ex. små nappflaskor                   | 50 ml     | 360 W, ca. ½ min.                         | Utan napp eller lock. Skaka om ordenligt efter uppvärmning. Kolla alltid temperaturen!    |
|                                                  | 1 dl      | 360 W, ca. 1 min.                         |                                                                                           |
|                                                  | 2 dl      | 360 W, 1 ½ min.                           |                                                                                           |
| Soppa 1 kopp                                     | 200 g     | 600 W, 2-3 min.                           | -                                                                                         |
| Soppa, 2 koppar                                  | 400 g     | 600 W, 4-5 min.                           | -                                                                                         |
| Kött i sås                                       | 500 g     | 600 W, 8-11 min.                          | Separera köttbitarna                                                                      |
| Gryta                                            | 400 g     | 600 W, 6-8 min.                           | -                                                                                         |
|                                                  | 800 g     | 600 W, 8-11 min.                          | -                                                                                         |
| Grönsaker, 1 portion                             | 150 g     | 600 W, 2-3 min.                           | Tillsätt lite vätska                                                                      |
| 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 temperaturutjämningsställe.
- Använd alltid grytlappar eller grytvantar när du tar ut kärl ur värmelådan.

| Tillaga maträtter                     | Vikt   | Mikroeffekt i W, tillagningstid i minuter | Obs!                                                                                                    |
|---------------------------------------|--------|-------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Köttfärslimpa                         | 750 g  | 600 W, 20-25 min.                         | Tillaga utan lock                                                                                       |
| Hel kyckling, färsk, utan inkräm      | 1,2 kg | 600 W, 25-30 min                          | Vänd efter halva tiden                                                                                  |
| 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 då och då |
|                                       | 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 då och då    |
|                                       | 500 g  | 600 W, 11-14 min.                         |                                                                                                         |
|                                       | 750 g  | 600 W, 15-22 min.                         |                                                                                                         |
| Ris                                   | 125 g  | 900 W, 5-7 min. + 180 W, 12-15 min.       | Tillsätt dubbla mängden vätska.                                                                         |
|                                       | 250 g  | 900 W, 6-8 min. + 180 W, 15-18 min.       |                                                                                                         |
| Söta efterrätter, t.ex. pudding (mix) | 500 ml | 600 W, 6-8 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:<br>Dubbel mängd = nästan dubbelt så lång tid<br>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.                                        |

### Kondensvatten

Det kan bildas kondens på luckans fönster, på innerväggarna och på ugnens botten. Detta är helt normalt. Det påverkar inte mikrovågornas effekt. När du är klar torkar du bara av kondensen.

# Provrätter enligt EN 60705

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

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

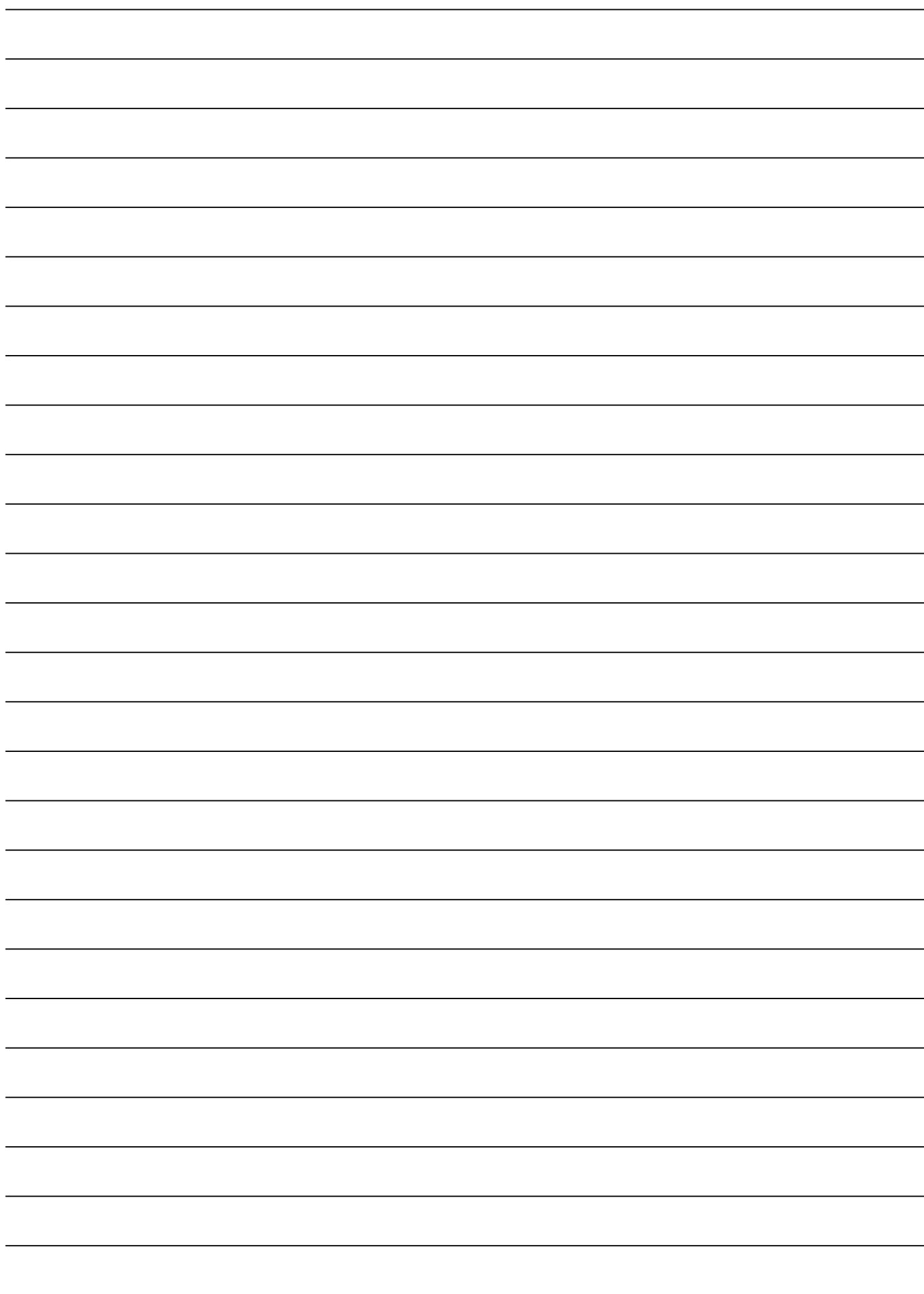
## Tillaga och tina upp i mikrovågsugnen

### Tillaga med mikrovågor

| Maträtt            | Mikroeffekt i W, tillagningstid i minuter | Obs!                                                        |
|--------------------|-------------------------------------------|-------------------------------------------------------------|
| Äggstanning, 565 g | 180 W, 25-30 min. + 90 W, 20-25 min.      | Ställ en pyrexform, 20 x 17 cm, på den snurrande tallriken. |
| Biskvier           | 600 W, 8-10 min.                          | Ställ en pyrexform, Ø 22 cm, på den snurrande tallriken.    |
| Köttfärslimpa      | 600 W, 20-25 min.                         | Ställ pyrexformen på den snurrande tallriken.               |

### Tina upp i mikron

| Maträtt | Mikroeffekt i W, tillagningstid i minuter | Obs!                                                    |
|---------|-------------------------------------------|---------------------------------------------------------|
| Kött    | 180 W, 5-7 min. + 90 W, 10-15 min.        | Ställ pyrexformen, Ø 22 cm, på den snurrande tallriken. |



BSH Hausgeräte GmbH  
Carl-Wery-Str. 34, 81739 München  
GERMANY

[siemens-home.bsh-group.com](http://siemens-home.bsh-group.com)

Produceret af BSH Hausgeräte GmbH med varemærkelicens fra Siemens AG  
Valmistanut BSH Hausgeräte GmbH Siemens AG:n myöntämällä tavaramerkin käyttöluvalla  
Produsert av BSH Hausgeräte GmbH under Siemens AGs varemerkelisens  
Tillverkas av BSH Hausgeräte GmbH under varumärkeslicens från Siemens AG



9000695878  
981214 (04)