

SIEMENS

Mikrobølgeovn Mikroaaltouuni Mikrobølgeovn Mikro

BE634LGS1, BE634RGS1

da	Brugsanvisning	3	no	Bruksveiledning	49
fi	Käyttöohje	27	sv	Bruksanvisning	71



Register your product on My Siemens and discover
exclusive services and offers.

siemens-home.bsh-group.com/welcome

The future moving in.

Indholdsfortegnelse

	Brugsbetingelser	4
	Vigtige sikkerhedsanvisninger	4
	Generelt	4
	Mikrobølgeovn	5
	Årsager til skader	7
	Miljøbeskyttelse	7
	Miljøvenlig bortskaffelse	7
	Lær apparatet at kende	8
	Betjeningsfelt	8
	Betjeningselementer	8
	Display	9
	Menuen ovnfunktioner	9
	Yderligere oplysninger	9
	Funktioner i ovnrummet	9
	Tilbehør	10
	Varer fra kundeservice	10
	Før apparatet tages i brug første gang	10
	Første ibrugtagning	10
	Rengøring af ovnrum og tilbehør	10
	Betjening af maskinen	11
	Tænde og slukke for apparatet	11
	Drift	11
	Indstille driftstype	11
	Mikrobølgefunktionen	12
	Fade og beholdere	12
	Mikrobølge-trin	12
	Indstille mikrobølgefunktion	12
	Grilning	13
	Indstille grill	13
	Indstilling af mikrobølge-kombidrift	14
	Minutur	15
	Indstilling af minutur	15
	Programmer	15
	Indstille program	15
	Anvisninger til programmerne	16
	Hviletid	16
	Programtabel	16
	Grundindstillinger	17
	Ændre indstillinger	17
	Liste over indstillinger	17
	Strømafbrydelse	17
	Ændre klokkeslæt	17
	Rengøring	18
	Rengøringsmidler	18
	Hvad skal jeg gøre, hvis der opstår en fejl? ..	19
	Kundeservice	20
	E-nummer og FD-nummer	20
	Tekniske data	20
	Testet i vores prøvekøkken	21
	Optøning	21
	Optøning og opvarmning eller tilberedning af dybfrosne retter	22
	Opvarmning	22
	Tilberedning	23
	Tips om mikrobølgefunktionen	24
	Grillning	24
	Grill i kombination med mikrobølger	25
	Prøveretter	26
	Tilberedning med mikrobølgefunktion, solo	26
	Optøning med mikrobølgefunktion, solo	26
	Tilberedning med mikrobølgefunktion og grill	26

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**

Brugsbetingelser

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

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

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

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

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

Dette apparat 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 opsig af en person, der er ansvarlig for deres sikkerhed, eller hvis de er blevet instrueret i sikker brug af apparatet og har forstået de farer og risici, der kan være forbundet med brugen af apparatet.

Børn må ikke bruge apparatet som legetøj. Rengøring og vedligeholdelse må ikke udføres af børn, med mindre de er over 15 år gamle og er under opsig.

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

Sørg altid for at vende tilbehøret rigtigt, når det sættes i ovnen. → "Tilbehør" på side 10

Vigtige sikkerhedsanvisninger

Generelt

Advarsel – Brandfare!

Brændbare genstande, som opbevares i ovnen, kan blive antændt. Opbevar aldrig brændbare genstande inde i apparatet. Luk aldrig ovndøren op, hvis der er røg inde i apparatet. Sluk for apparatet, træk netstikket ud af kontakten, eller slå sikringen fra i sikringsskabet.

Advarsel – 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.

Advarsel – Fare for skoldning!

- De tilgængelige dele bliver meget varme under brugen. Rør aldrig ved de varme dele. Hold børn på sikker afstand.
- 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.

Advarsel – Fare for tilskadekomst!

- Ridser i ovndørens glas kan få det til at springe. Anvend ikke glasskrabere, aggressive eller skurende rengøringsmidler.
- Ovndørens hængsler bevæger sig, når døren åbnes eller lukkes, hvorved fingre kan blive klemte. Rør ikke ved området omkring hængslerne med hænderne.

⚠ Advarsel – 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 højtryksrenser eller dampstråler.
- Et defekt apparat kan forårsage et elektrisk stød. Tænd aldrig for et defekt apparat. Træk netstikket ud af kontakten, eller slå sikringen fra i sikringsskabet. Kontakt kundeservice.
- Apparatet er udstyret med et EU-Schuko-stik (sikkerhedsstik). For at sikre korrekt jordforbindelse i stikkontakter i Danmark skal apparatet tilsluttes med en egnet stik-adapter Denne adapter (tilladt til maks 13 ampere) kan bestilles via kundeservice (reservedel nr. 00623333).

⚠ Advarsel – Fare pga. af magnetfelt!

Der er placeret permanente magneter i betjeningsfeltet eller i betjeningselementerne. Magneter kan påvirke elektroniske implantater, f.eks. pacemakere eller insulinpumper. Personer med elektroniske implantater skal overholde en minimumafstand på 10 cm til betjeningsfeltet.

Mikrobølgeovn**⚠ Advarsel – 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 for høj mikrobølgeeffekt eller i for lang tid.
- Spiseolie kan antændes. Spiseolie uden indhold af andre ingredienser må aldrig opvarmes med mikrobølger.

⚠ Advarsel – Eksplosionsfare!

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

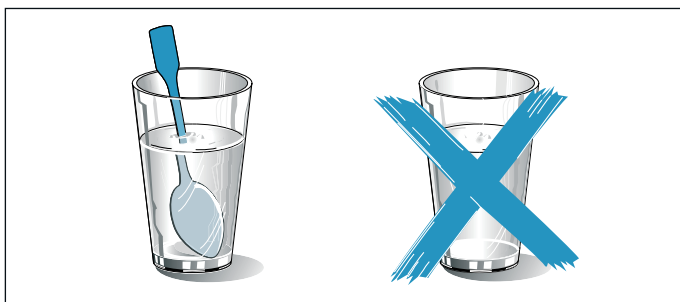
⚠ Advarsel – Fare for forbrænding!

- 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.
- De tilgængelige dele bliver meget varme under brugen. Rør aldrig ved de varme dele. Hold børn på sikker afstand.

- 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.

⚠ Advarsel – 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 under opvarmningen. På den måde undgås forsinket kogning.



⚠ Advarsel – Fare for tilskadekomst!

- 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.

⚠ Advarsel – Fare for elektrisk stød!

- Apparatet arbejder med højspænding. Fjern aldrig apparatets kabinet.
- Apparatet er udstyret med et EU-Schuko-stik (sikkerhedsstik). For at sikre korrekt jordforbindelse i stikkontakter i Danmark skal apparatet tilsluttes med en egnet stik-adapter Denne adapter (tilladt til maks13 ampere) kan bestilles via kundeservice (reservedel nr. 00623333).

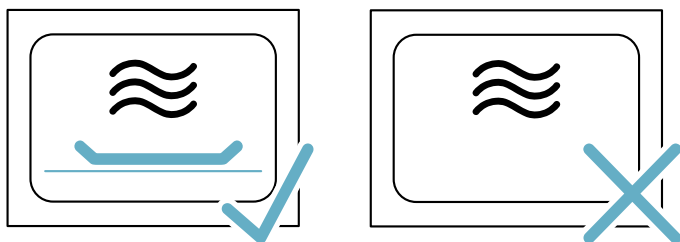
⚠ Advarsel – Alvorlig sundhedsfare!

- 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, døren og dens anslag er rene.
→ "Rengøring" på side 18
- 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.

Årsager til skader

Pas på!

- Gnistdannelse: Metal, f.eks. en ske i et glas, skal befinde sig mindst 2 cm væk fra ovnrummets vægge og dørens inderside. Gnister kan ødelægge den indvendige glasrude i ovndøren.
- Aluminiumsfade: Der må ikke anvendes fade af aluminium i apparatet. Apparatet bliver beskadiget, fordi der dannes gnister.
- Drift med mikrobølger med tomt ovnrum: Apparatet bliver overbelastet, hvis det anvendes uden fødevarer i ovnrummet. Start aldrig mikrobølgefunktionen uden fødevarer i ovnrummet. Undtaget herfra er en kortvarig test af service.
→ "Mikrobølgefunktionen" på side 12



- Fugtighed i ovnrummet: Længerevarende fugtighed i ovnrummet kan forårsage korrosion. Lad altid ovnrummet tørre efter anvendelsen. Opbevar ikke fugtige fødevarer i længere tid i den lukkede ovn. Opbevar ikke levnedsmidler i ovnrummet.
- Afkøling med åben ovndør: Lad altid apparatet køle af med lukket dør efter drift med høj temperatur. 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.
Lad kun ovnrummet tørre med åben dør efter tilberedning med meget fugtighed.
- Hvis dørtætningen er meget snævset, lukker apparatets dør ikke korrekt under brugen. Forsiderne på de tilstødende køkkenelementer kan blive beskadiget. Hold altid dørtætningen ren. Brug aldrig apparatet, hvis dørtætningen er beskadiget eller mangler. → "Rengøring" på side 18
- Popcorn tilberedt med mikrobølger: Indstil ikke mikrobølgeeffekt for højt. Anvend maks. 600 watt. Læg altid popcornposen på en glastallerken. Ved overbelastning kan glasruden i døren springe.

Miljøbeskyttelse

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.

Lær apparatet at kende

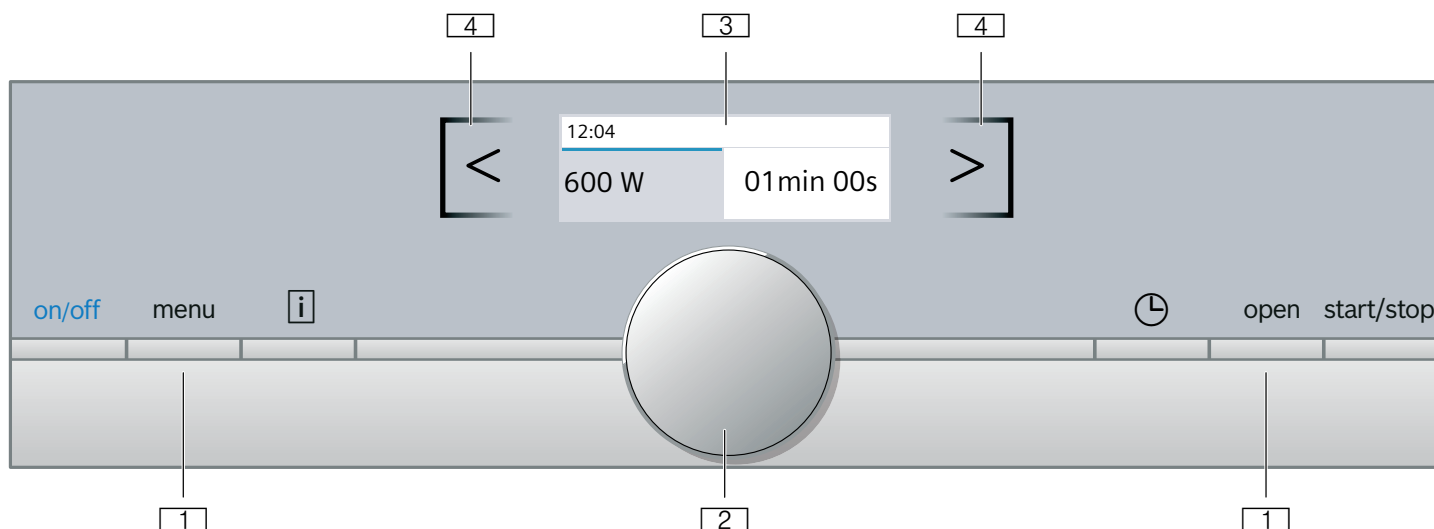
I dette kapitel forklares betydningen af indikatorer og betjeningslementer. Derudover kommer vi ind på apparatets forskellige funktioner.

Bemærk: Alt efter apparattype kan der være afvigelser i farve og andre detaljer.

Betjeningsfelt

Via betjeningsfeltet indstilles apparatets forskellige funktioner ved hjælp af taster, touch-felter og en drejeknap. På displayet vises de aktuelle indstillinger.

Oversigtsbilledet viser betjeningsfeltet, hvor apparatet er tændt, og der er valgt en driftstype.



1 Taster

Tasterne til højre og venstre for drejeknappen har et trykpunkt. Tryk på tasten for at aktivere den.

2 Drejeknap

Drejeknappen kan drejes både til højre og til venstre.

3 Display

I displayet vises de aktuelle indstillingsværdier, valgmuligheder eller tekster med anvisninger.

4 Touch-felter

Der er placeret sensorer under touch-felterne i venstre < og højre > side af displayet. Berør den pågældende pil let for at vælge funktionen.

Betjeningslementer

De enkelte betjeningslementer er tilpasset til apparatets forskellige funktioner. Derfor er indstillingen af apparatet let og direkte.

Taster og touch-felter

Her følger en kort forklaring af betydningen af de enkelte taster og touch-felter.

Taster		Betydning
on/off		Tænde og slukke for apparatet
menu	Menu	Åbning af menuen med ovenfunktioner
i	Informationer	Visning af oplysninger
⌚	Tidsfunktion	Indstilling af minutur
open	Automatisk døråbning	Åbne apparatets dør
start/stop		Start af drift eller pause i drift
Touch-felter		
<	Feltet til venstre for displayet	Navigation mod venstre
>	Feltet til højre for displayet	Navigation mod højre

Drejeknap

Med drejeknappen ændres de driftstyper og indstillingsværdier, som vises i displayet.

I de fleste valglister, f.eks. programmer, begynder listen forfra efter det sidste punkt.

I nogle valglister, f.eks. varighed, skal drejeknappen drejes den modsatte vej, når minimum- eller maksimumværdien er nået.

Display

Displayet er opbygget, så oplysningerne kan aflæses med ét blik.

Den værdi, som aktuelt kan indstilles, er sat i fokus. Den vises med hvid skrift på en mørk baggrund.

Statuslinje

Statuslinjen befinder sig øverst i displayet. Der vises klokkeslæt, tiden på minuturet og programmets varighed.

Progressionslinje

Progressionslinjen viser, hvor lang tid der er gået f.eks. af varigheden. Den lige linje under indstillingsværdierne udfyldes fra venstre mod højre i takt med forløbet af den igangværende drift.

Menuen ovnfunktioner

Menuen er underopdelt i forskellige ovnfunktioner. På den måde er det let og hurtigt at aktivere den ønskede funktion.

Afhængigt af apparatets type er antallet af driftstyper forskelligt.

Driftstype	Anvendelse
Mikrobølgeovn	Vælge mikrobølge-effekter
Grill	Vælg grilltrin eller grilltrin med mikrobølgeeffekt
Programmer	Automatikprogrammer Let og enkel tilberedning af udvalgte retter
Indstillinger → "Grundindstillinger" på side 17	I Grundindstillingerne kan ovnen tilpasses efter egne ønsker og behov.

Yderligere oplysninger

I de fleste tilfælde kan apparatet give anvisninger og yderligere oplysninger om den aktuelle handling. Tryk på tasten **i**. Anvisningen vises i nogle sekunder. Der kan blades igennem længere anvisninger med drejeknappen.

Visse anvisninger vises automatisk, f.eks. en bekræftelse, en opfordring til en handling eller en advarsel.

Anvisningen kan fjernes ved at trykke på tasten **i** igen.

Funktioner i ovnrummet

Nogle funktioner i ovnrummet har som formål at lette betjeningen af apparatet. F.eks. er ovnen belyst over hele fladen, og køleventilatoren beskytter apparatet mod overophedning.

Automatisk døråbning

Apparatets dør åbnes på klem, når der trykkes på den automatiske døråbner. Døren kan åbnes helt med hånden.

Ved strømsvigt fungerer den automatiske døråbner ikke. Døren kan åbnes manuelt.

Anvisninger

- Hvis apparatets dør åbnes under igangværende drift, bliver driften sat på pause.
- Når apparatets dør lukkes, fortsætter driften ikke automatisk. Driften skal startes igen manuelt.
- Hvis apparatet er slukket i længere tid, åbnes døren med en tidsforsinkelse.

Ovnbelysning

Når apparatets dør åbnes, tændes ovnbelysningen. Hvis døren er åben i mere end ca. 5 minutter, slukkes ovnbelysningen igen. Når den automatiske døråbner aktiveres, tændes ovnbelysningen igen.

Ved alle driftstyper tændes ovnbelysningen, så snart driften startes. Når driften er afsluttet, slukkes den igen.

Køleventilator

Køleventilatoren tændes og slukkes efter behov. Den varme luft undslipper via døren.

Køleventilatoren kan fortsætte med at køre en vis tid efter, at der er slukket for driften.

Pas på!

Ventilationsåbningerne må ikke dækkes til. Apparatet bliver i givet fald overophedet.

Anvisninger

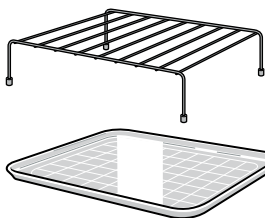
- Ved drift med mikrobølger forbliver apparatet koldt. På trods af dette starter køleventilatoren. Den kan fortsætte med at køre, også efter at mikrobølgedriften er afsluttet.
- Der kan opstå kondensvand indvendigt på ovnruden, vægge og bund. Dette er normalt og har ingen indflydelse på mikrobølgefunktionen. Tør kondensvandet af, når tilberedningen af afsluttet.

Tilbehør

Apparatet bliver leveret med diverse tilbehør. Her findes en oversigt over det leverede tilbehør og den rigtige anvendelse.

Leveret tilbehør

Apparatet er udstyret med følgende tilbehør:



Rist

Underlag til fad og forme eller til grilning og gratinering.

Glasbradepanden

Til beskyttelse mod stænk ved grilning af fødevarer direkte på risten. Placer risten i glasbradepanden. Glasbradepanden kan også anvendes som fad ved brug med mikrobølgefunktionen.

Anvend kun originalt tilbehør fra producenten af apparatet. De er specielt udformet, så de passer til dette apparat.

Der kan købes supplerende tilbehør hos kundeservice, hos forhandleren eller på Internettet.

Varer fra kundeservice

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

Stik-adapter

623333

Før apparatet tages i brug første gang

Inden det nye apparat kan benyttes, skal der foretages nogle indstillinger. Desuden skal ovnrummet og tilbehøret rengøres.

Første ibrugtagning

Efter den første strømtilslutning eller efter en strømafbrydelse vises indstillingerne for den første ibrugtagning på displayet. Der kan gå nogle sekunder, inden teksten vises.

Bemærk: Disse indstillinger kan når som helst ændres igen i Grundindstillingerne.

Indstilling af sprog

1. Vælg det ønskede sprog med drejeknappen.
2. Tryk let på pilen >.
Den næste indstilling vises.

Indstille klokkeslæt

1. Indstil det korrekte klokkeslæt med drejeknappen.
2. Tryk let på pilen >

Indstille dato

1. Indstil den aktuelle dag med drejeknappen.
2. Tryk let på pilen > som bekræftelse.
3. Indstil den aktuelle måned med drejeknappen.
4. Tryk let på pilen > som bekræftelse.
5. Indstil det aktuelle år med drejeknappen.
6. Tryk let på pilen > som bekræftelse.
I displayet vises en meddelelse om, at den første ibrugtagning er afsluttet.

Rengøring af ovnrum og tilbehør

Inden der tilberedes retter i apparatet første gang, skal ovnrummet og tilbehøret rengøres.

Rengøre ovnrum

Lugten af ny ovn kan fjernes ved at opvarme det tomme, lukkede ovnrum.

Pas på, at der ikke er rester af emballage i ovnen, som f.eks. styroporkugler. Tør de glatte flader i ovnrummet af med en blød fugtig klud inden opvarmningen. Luft ud i køkkenet under opvarmningen af apparatet.

Udfør de angivne indstillinger. I næste kapitel beskrives, hvordan Grill og Varighed indstilles. → "Grilning" på side 13

Indstillinger

Grill	Trin 3
Varighed	15 minutter

Sluk for apparatet efter den angivne varighed.

Rengør de glatte flader med opvaskevand og en opvaskesvamp, når ovnen er kølet af.

Rengøring af tilbehør

Rengør tilbehøret grundigt med opvaskevand, en opvaskesvamp eller en blød børste.

Betjening af maskinen

Vi har allerede gennemgået betjeningselementerne og deres funktionsmåder. Nu forklarer vi, hvordan apparatet indstilles. Vi beskriver, hvad der sker ved tænd og sluk af apparatet, og hvordan de forskellige ovenfunktioner indstilles.

Tænde og slukke for apparatet

Der skal tændes for apparatet, inden det er muligt at foretage indstillinger.

Bemærk: Minuturet kan også indstilles, når apparatet er slukket. Visse indikatorer og anvisninger i displayet forbliver også synlige efter slukning af apparatet.

Sluk for apparatet, når det ikke længere skal bruges. Apparatet slukkes automatisk, når der ikke er foretaget indstillinger i længere tid.

Tænde for apparatet

Tænd for apparatet med tasten on/off.
Ovenover tasten lyser on/off blå.

I displayet vises Siemens Logo og derefter den højeste mikrobølgeeffekt.

Apparatet er klar til brug.

Indstillingen af driftstyperne er beskrevet i de enkelte kapitler.

Slukke for apparatet

Sluk for apparatet med tasten on/off.
Belysningen over tasten slukkes.

En eventuelt igangværende funktion bliver afbrudt.

I displayet vises klokkeslæt og dato.

Bemærk: I Grundindstillingerne kan det indstilles, om klokkeslæt og dato skal vises/ikke skal vises, når apparatet er slukket.

Drift

Nogle betjeningstrin er ens for alle driftstyper. I det følgende beskrives de grundlæggende betjeningstrin.

Start af drift

Driften skal altid startes med tasten start/pause.

Efter starten vises indstillingerne i displayet. Progressionslinjen viser, hvor lang tid der er gået f.eks. af en tilberedningstid.

Bemærk: Når driften er sat på pause, fordi apparatets dør er åbnet, skal driften startes med tasten start/stop, når døren er lukket igen.

Pause i drift

Driften kan sættes på pause og startes igen med tasten start/stop.

Tryk på tasten on/off for at slette alle indstillinger.

Anvisninger

- Driften bliver også sat på pause, når apparatets dør åbnes.
- Efter en pause eller fuldstændig afbrydelse af driften, fortsætter køleventilatoren ofte med at køre.

Indstille driftstype

Når der tændes for apparatet, vises det indstillede driftstype-forslag. Apparatet kan startes med denne indstilling straks.

Hvis der skal indstilles en anden driftstype, findes der detaljerede beskrivelser om dette i de pågældende kapitler.

Der gælder følgende grundregler:

1. Tryk på tasten menu.
Menuen for driftstype åbnes.
2. Vælg den ønskede driftstype med drejeknappen.
Afhængigt af driftstypen er der mulighed for at foretage forskellige valg.
3. Med pilen > navigeres hen til den valgte driftstype.
4. Valget kan ændres med drejeknappen.
Afhængigt af valget er der mulighed for at foretage yderligere indstillinger.
5. Start med tasten start/stop.
I displayet vises tiden, som tælles ned.
Indstillingerne og progressionslinjen er synlige.

Bemærk: Med tasten menu kan indstillingerne forlades, og der returneres til niveauet for driftstyper.

Mikrobølgefunktionen

Med mikrobølgefunktionen kan retter tilberedes, opvarmes eller optøs særligt hurtigt. Mikrobølgefunktionen kan bruges alene eller i kombination med grillen.

For at kunne udnytte mikrobølgefunktionen optimalt skal anvisningerne om service overholdes. Se også oplysningerne i tabellerne i slutningen af brugsvejledningen.

Fade og beholdere

Det er ikke alle fade og beholdere, der er egnet til mikrobølger. Anvend kun mikrobølgeegnede fade og beholdere, fordi retterne derved bliver opvarmet korrekt, og apparatet ikke bliver beskadiget.

Egnede fade og beholdere

Varmebestandige fade og beholdere, f.eks. af glas, glaskeramik, porcelæn, keramik eller temperaturbestandigt kunststof. Disse materialer lader mikrobølgerne trænge igennem.

Der kan også anvendes tallerkener og fade til servering. Så skal retterne ikke fyldes om. Benyt kun service med guld- eller sølvdekorationer, hvis producenten garanterer, at det er egnet til mikrobølger.

Uegnede fade og beholdere

Fade og beholdere af metal er uegnede. Mikrobølger kan ikke trænge igennem metal. I metalbeholdere med låg bliver retterne ikke opvarmet.

Pas på!

Gnistdannelse: Metal, f.eks. en ske i et glas, skal befinde sig mindst 2 cm væk fra ovnrummets 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 en kort test af service.

Hvis det ikke er sikkert, om et bestemt stykke service egner sig til mikrobølger, kan følgende test udføres.

1. Sæt det tomme service ind i apparatet i ½ til 1 minut ved maksimal effekt.
2. Kontroller med mellemrum servicets temperatur. Servicet skal være koldt eller håndvarmt.

Hvis det bliver meget varmt, eller der dannes gnister, er servicet uegnet. Afbryd testen.

⚠ Advarsel – Fare for forbrænding!

De tilgængelige dele bliver meget varme under brugen. Rør aldrig ved de varme dele. Hold børn på sikker afstand.

Mikrobølge-trin

Der er følgende mikrobølge-effekter til rådighed.

Mikrobølge-effekter er trin og svarer ikke altid helt præcist til apparatets faktiske watt-forbrug.

Trin	Retter	Maksimal varighed
90 W	Til optøning af sarte retter	1 time 30 min.
180 W	Til optøning og videretilberedning	1 time 30 min.
360 W	Til tilberedning af kød og opvarmning af sarte retter	1 time 30 min.
600 W	Til opvarmning og tilberedning af retter	1 time 30 min.
900 W	Til opvarmning af væsker	30 min.

Foreslåede værdier:

Ved alle mikrobølgeeffekter foreslår apparatet en varighed. Dette forslag kan anvendes eller ændres indenfor det pågældende område.

Den maksimale indstilling er udelukkende beregnet til opvarmning af væsker - ikke til opvarmning af retter. For at beskytte apparatet bliver den maksimale mikrobølgeeffekt efter nogen tid gradvist reduceret til trinnet 600 W. Efter afkølingen kan den fulde effekt anvendes igen.

Indstille mikrobølgefunktion

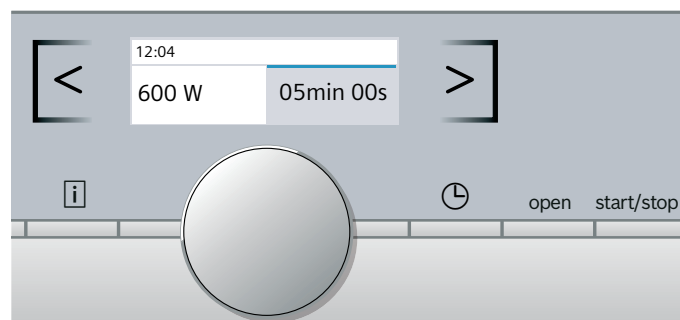
Eksempel: Mikrobølgeeffekt 600 W, varighed 5 minutter.

1. Tryk på tasten on/off. Apparatet er klar til brug. I displayet foreslås den maksimale mikrobølge-effekt og en varighed, som altid kan ændres.
2. Vælg den ønskede mikrobølgeeffekt med drejeknappen.



I displayet vises en mikrobølge-effekt og foreslået en varighed.

3. Tryk let på pilen >. Varigheden kan indstilles.
4. Indstil den ønskede varighed med drejeknappen.



5. Start med tasten start/stop.



Apparatet starter driften. Varigheden tælles ned i displayet.

Anvisninger

- Når apparatet tændes, vises den højeste mikrobølge-effekt altid som forslag i displayet.
- Hvis apparatets dør åbnes under driften, fortsætter køleventilatoren evt. med at køre.

Varighed er slut

Der lyder et signal.
Driften er afsluttet.

Afslutte signalet før tiden:
Tryk let på tasten .

Bemærk: Efter berøring af tasten vises minutur-funktionen, som automatisk blændes ud igen efter kort tid. Tryk igen let på tasten , og minutur-funktionen bliver blændet ud med det samme.

Sluk for apparatet med tasten on/off.

Ændre varighed

Dette er altid muligt.

Foretag ændring af varigheden med drejeknappen.
Driften fortsætter.

Ændre mikrobølgeeffekt

Dette er altid muligt.

Naviger hen til mikrobølgeeffekt med pilen .
Indstil den ønskede mikrobølgeeffekt med drejeknappen.

Varigheden er uforandret.
Driften fortsætter.

Bemærk: Hvis den indstillede varighed overskrider den maksimale varighed for mikrobølgeeffekt på 900 W, bliver den automatisk reduceret. Driften fortsætter ikke. Start driften med tasten start/stop

Grilning

Med grillen bliver retterne særligt lækkert brunet. Grillen kan bruges alene eller i kombination med mikrobølgefunktionen.

Der er følgende grill-trin til rådighed:

	Effekt	Retter
Grill	Trin 1 (svagt)	Til souffléer og høje gratiner
	Trin 2 (mellem)	Til flade souffléer og fisk
	Trin 3 (kraftigt)	Til steaks, pølser og toast

Indstille grill

Eksempel: Grill 2, varighed 12 minutter

1. Tryk på tasten on/off.
Apparatet er klar til brug.
2. Tryk på tasten menu.
Driftstyperne bliver blændet ind.
3. Vælg driftstypen Grill med drejeknappen.
4. Tryk let på pilen .



I displayet vises Grill 3 som foreslået værdi, denne værdi kan når som helst ændres.

5. Indstil det ønskede grilltrin med drejeknappen.
I displayet vises en grilltrinnet og en foreslået varighed.
6. Tryk let på pilen .
7. Indstil den ønskede varighed med drejeknappen.



8. Start med tasten start/stop.
Apparatet starter driften. Varigheden tælles ned i displayet.

Anvisninger

- Den foreslåede værdi for grill er Grill 3. Grill 2 og Grill 1 er placeret forinden, drej drejeknappen mod venstre. Kombi-drift Grill 3 med 360 W, Grill 3 med 180 W osv. er placeret efterfølgende, drej drejeknappen mod højre.
- Hvis apparatets dør åbnes under driften, fortsætter køleventilatoren evt. med at køre.

Varighed er slut

Der lyder et signal.
Driften er afsluttet.

Afslutte signalet før tiden:
Tryk let på tasten ☹.

Bemærk: Efter berøring af tasten ☹ vises minutur-funktionen, som automatisk blændes ud igen efter kort tid. Tryk igen let på tasten ☹, og minutur-funktionen bliver blændet ud med det samme.

Sluk for apparatet med tasten on/off.

Ændre varighed

Dette er altid muligt.

Foretag ændring af varigheden med drejeknappen.
Driften fortsætter.

Ændre grilltrin

Dette er altid muligt.

Skift til Grill med pilen <.
Indstil det ønskede grilltrin med drejeknappen.

Varigheden er uforandret.
Driften fortsætter.

Bemærk: Når der skiftes driftstype fra Grill til Kombi-drift eller omvendt, sættes apparatet på pause. Driften fortsætter ikke. Når der skiftes driftstype, skal driften fortsættes med tasten start/stop.

Indstilling af mikrobølge-kombidrift

Ved denne funktion er grillen i drift samtidig med mikrobølgefunktionen. Retterne bliver hurtigere tilberedt takket være mikrobølgefunktionen og samtidig lækkert brunet.

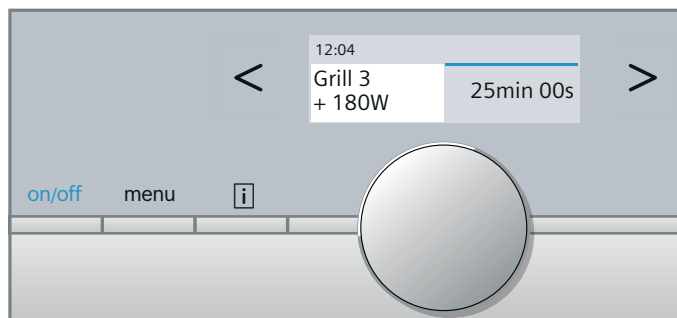
Det er muligt at vælge alle mikrobølge-effekter.
Undtagelse: 900 og 600 watt.

Indstilling af mikrobølge-kombidrift

Eksempel: Grill 3 og mikrobølgeeffekt 180 W, varighed 25 minutter.

1. Tryk på tasten on/off.
Apparatet er klar til brug.
2. Tryk på tasten menu.
Driftstyperne bliver blændet ind.
3. Vælg driftstypen Grill med drejeknappen.
4. Tryk let på pilen >.
I displayet vises Grill 3 som foreslået værdi.
5. Drej drejeknappen mod højre, og indstil den ønskede Kombi-drift.
I displayet vises Kombi-driften og en foreslået varighed.

6. Tryk let på pilen >.
Varigheden kan indstilles.
7. Indstil den ønskede varighed med drejeknappen.



8. Start med tasten start/stop.
Apparatet starter driften. Varigheden tælles ned i displayet.

Anvisninger

- Den foreslåede værdi for grill er Grill 3. Grill 2 og Grill 1 er placeret forinden, drej drejeknappen mod venstre. Kombi-drift Grill 3 med 360 W, Grill 3 med 180 W osv. er placeret efterfølgende, drej drejeknappen mod højre.
- Hvis apparatets dør åbnes under driften, fortsætter køleventilatoren evt. med at køre.

Varighed er slut

Der lyder et signal.
Driften er afsluttet.

Afslutte signalet før tiden:
Tryk let på tasten ☹.

Bemærk: Efter berøring af tasten ☹ vises minutur-funktionen, som automatisk blændes ud igen efter kort tid. Tryk igen let på tasten ☹, og minutur-funktionen bliver blændet ud med det samme.

Sluk for apparatet med tasten on/off.

Ændre varighed

Dette er altid muligt.

Foretag ændring af varigheden med drejeknappen.
Driften fortsætter.

Ændre Kombi-drift

Dette er altid muligt.

Skift med pilen < til Kombi-drift.
Indstil den ønskede Kombi-drift med drejeknappen.

Varigheden er uforandret.
Driften fortsætter.

Bemærk: Når der skiftes driftstype fra Grill til Kombi-drift eller omvendt, sættes apparatet på pause. Driften fortsætter ikke. Når der skiftes driftstype, skal driften fortsættes med tasten start/stop.

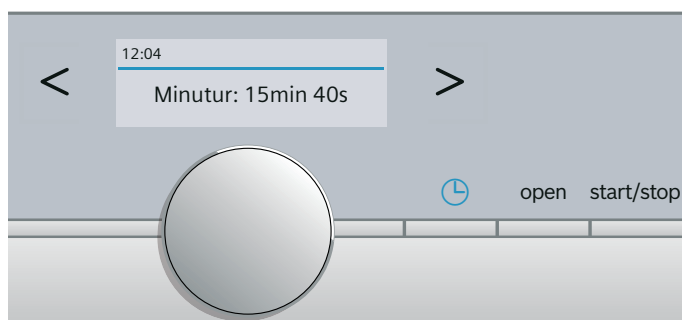
Minutur

Minuturet kan bruges som æggeur. Minuturet fungerer parallelt med andre indstillinger. Minuturet kan altid indstilles, også når apparatet er slukket. Det har sit eget signal, så man kan høre, om det er minuturet eller en varighed, der er udløbet.

Indstilling af minutur

Der kan maksimalt indstilles 24 timer. Jo højere værdi, desto større bliver indstillingstrinnene.

1. Tryk på tasten . Minuturet vises.
2. Indstil tiden på minuturet med drejeknappen.



3. Start med tasten .

Bemærk: Minuturet starter også automatisk efter nogle sekunder.

Den indstillede tid for minuturet tælles ned. Efter kort tid skifter displayet tilbage. Der vises et symbol for minuturet, og tiden tælles ned i statuslinjen.

Når den indstillede tid på minuturet er gået, lyder der et signal. Signalet kan afbrydes med det samme med tasten .

Anvisninger

- Minuturet forbliver synligt i displayet, når apparatet er slukket.
- Tryk let på tasten  for at vælge minuturet under en igangværende driftstype. Den indstillede tid på minuturet vises et stykke tid og kan ændres.

Ændre minutur

Tryk let på tasten  for at ændre en indstillet tid på minuturet. Den indstillede tid på minuturet vises og kan ændres med drejeknappen.

Afbryde minutur

Hvis den indstillede tid på minuturet skal afbrydes helt, skal tiden stilles på nul igen. Når ændringen er aktiveret, lyser symbolet ikke længere.

Programmer

Det er let og enkelt at tilberede retter med programmerne. Vælg programmet, og angiv rettens vægt. Programmet sørger for den optimale indstilling.

Indstille program

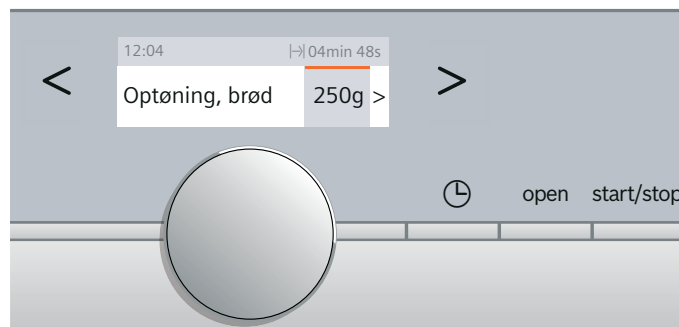
Eksempel: Program "Brød, optøning", vægt 250 g.

1. Tryk på tasten on/off. Apparatet er klar til brug.
2. Tryk på tasten menu. Driftstyperne bliver blændet ind.
3. Vælg "Programmer" med drejeknappen.
4. Tryk let på pilen >. Det første program vises i displayet.
5. Indstil det ønskede program med drejeknappen.



Det ønskede program er valgt. I displayet vises en foreslået værdi for vægt.

6. Tryk let på pilen >. Vægten kan indstilles.
7. Indstil den ønskede vægt med drejeknappen.



8. Tryk let på pilen >. Der vises en anvisning om tilberedningen.
9. Start med tasten start/stop. Apparatet starter driften. Varigheden tælles ned i displayet.

Anvisninger

- Varigheden beregnes af programmerne.
- Ved nogle retter vises der anvisninger i displayet under tilberedningen om at vende retten eller om at røre rundt. Følg anvisningerne. Når apparatets dør åbnes, standser driften. Start driften igen, når døren er lukket. Selv om retten ikke vendes eller omrøres, fortsætter programmet alligevel som normalt, til det afsluttes.

Anvisninger til programmerne

Sæt fødevarerne ind i ovnen, når den er kold.

Tag fødevarerne ud af emballagen, og vej dem. Hvis det ikke er muligt at angive vægten nøjagtigt, skal der rundes op hhv. ned.

Brug altid mikrobølgeegnet service, f.eks. af glas eller keramik, til programmerne. Vær opmærksom på anvisningerne om tilbehør i programtabellen.

Efter disse anvisninger findes en tabel over egnede fødevarer, de respektive vægtområder samt det nødvendige tilbehør.

Det er ikke muligt at indstille en vægt, der ligger udenfor vægtområderne.

Ved mange af retterne lyder der et signal efter et stykke tid. Vend retten, eller rør rundt.

Optøning:

- Frys madvarer ned i så flade portionsstørrelser som muligt, og opbevar dem ved -18 °C.
- Læg de frosne madvarer på fladt service, f.eks. en glas- eller porcelænstallerken.
- Lad madvarerne tø i yderligere 15 til 90 minutter efter optøningen for at udligne temperaturen.
- Tø kun brød op i den mængde, der er behov for. Det bliver hurtigt tørt og kedeligt.
- 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.
- Fjern hakket kød, der allerede er optøet, når kødet vendes.
- Læg først helt fjerkræ med brystsiden nedad, og fjerkræstykker med skindsiden nedad på fadet.

Programtabel

Program	Egnede levnedsmidler	Vægtområde i kg	Service / tilbehør, Rillehøjde
Optøning			
Brød*	Brød, hele, runde eller aflange, brød i skiver, rørekage, gærkage, frugtkage, kage uden glasur, fløde eller gelatine	0,20-1,50 kg	Fladt fad uden låg Ovnbund
Kød*	Stege, flade stykker kød, hakket kød, kylling, poulard, and	0,20-2,00 kg	Fladt fad uden låg Ovnbund
Fisk*	Hel fisk, fiskefilet, fiskekotelet	0,10-1,00 kg	Fladt fad uden låg Ovnbund
Tilberedning			
Friske grøntsager**	Blomkål, broccoli, gulerødder, kålrabi, porrer, peberfrugter, squash	0,15-1,00 kg	Fad med låg Ovnbund
Frosne grøntsager**	Blomkål, broccoli, gulerødder, kålrabi, rødkål, spinat	0,15-1,00 kg	Fad med låg Ovnbund
Kartofler**	Hvide kartofler, pillekartofler, kartoffelstykker af samme størrelse	0,20-1,00 kg	Fad med låg Ovnbund
Ris**	Ris, langkornet	0,05-0,30 kg	Højt fad med låg Ovnbund
Bagekartofler	Fastkogende, medium fastkogende eller melede kartofler, ca. 6 cm tykke	0,20-1,50 kg	Rist Ovnbund
Kombi-drift			
Dybfrossen lasagne	Lasagne Bolognese	0,30-1,00 kg	Fad uden låg Ovnbund
Kyllingestykker	Kyllingelår, halve kyllinger	0,50-1,80 kg	Glasbradepande og rist Ovnbund
*) Overhold signal til at vende retten			
**) Overhold signal til omrøring			

Grøntsager:

- Friske grøntsager: Skær grøntsagerne i ensartede stykker. Tilsæt en spsk. vand pr. 100 g.
- Frosne grøntsager: Kun blancherede, ikke forkogte, grøntsager er egnede. Dybfrosne grøntsager med flødesovs er ikke egnede. Tilsæt 1 til 3 spsk. vand. Tilsæt ikke vand til spinat og rødkål.

Kartofler:

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

Ris:

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

Fjerkræ:

- Læg kyllingestykker på risten med skindsiden opad.

Hviletid

Nogle retter har brug for at hvile i ovnen efter programmets afslutning.

Ret	Hviletid
Grøntsager	ca. 5 minutter
Kartofler	ca. 5 minutter. Hæld vandet fra forinden
Ris	5 til 10 minutter

Grundindstillinger

Der kan foretages forskellige indstillinger til optimal og let betjening af apparatet. Disse indstillinger kan om ønsket ændres.

Ændre indstillinger

1. Tryk på tasten on/off.
2. Tryk på tasten menu.
Menuen for driftstyper åbnes.
3. Vælg "Indstillinger" med drejeknappen.
4. Tryk let på pilen >.
5. Korrigér værdierne med drejeknappen.
6. Skift hele tiden videre til de næste indstillinger med pilen >, og korrigér dem om ønsket.
7. Tryk på tasten menu for at gemme indstillingerne.
I displayet vises Gem eller Annuller.
8. Vælg det ønskede med touch-felterne.

Liste over indstillinger

I listen findes alle grundindstillinger samt mulige ændringer. Afhængigt af det aktuelle udstyr vises kun de indstillinger i displayet, som passer til apparatet.

Følgende indstillinger kan ændres:

Indstilling	Valg
Sprog	Indstille sprog
Klokkeslæt	Indstille aktuelt klokkeslæt
Dato	Indstil den aktuelle dato
Lydsignal	Kort varighed Mellem varighed* Lang varighed
Tastelyd	Aktiveret Deaktiveret* (Tastelyd bevares ved on/off)
Lysstyrke for display	Indstilling i 5 trin Trin 3*
Urdisplay	Digital + dato Digital Slukket
Natdæmpning af lys	Deaktiveret* Aktiveret (displayet dæmpes mellem klokken 22:00 og 6:00)
Demo-modus	Deaktiveret* Aktiveret (vises kun i de første 3 minutter efter nulstilling eller efter den første ibrugtagning)
Fabriksindstillinger	Nulstil Nulstil ikke*
* Fabriksindstilling (afhængigt af apparatets type kan fabriksindstillingerne variere)	

Bemærk: Ændringer af indstilling af sprog, tastelyd og displayets lysstyrke er virksomme med det samme. Alle andre indstillinger skal først gemmes.

Strømafbrydelse

Ændringer i indstillingerne bibeholdes også efter et strømsvigt.

Det er kun indstillingerne ved den første ibrugtagning, der skal gentages efter et strømsvigt.

Ændre klokkeslæt

Klokkeslættet kan ændres i grundindstillingerne.

Eksempel: Ændre klokkeslættet fra sommer- til vintertid.

1. Tryk på tasten on/off.
2. Tryk på tasten menu.
3. Vælg "Indstillinger" med drejeknappen.
4. Tryk let på pilen > frem til "Klokkeslæt".
5. Korrigér klokkeslættet med drejeknappen.
6. Tryk på tasten menu.
I displayet vises Gem eller Annuller.

Rengøring

Med omhyggelig pleje og rengøring kan apparatet bevares smukt og funktionsdygtigt i lang tid. Her bliver beskrevet, hvordan apparatet skal plejes og rengøres rigtigt.

Advarsel – 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.

Advarsel – Fare for elektrisk stød!

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

Advarsel – Fare for tilskadekomst!

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

Bemærk: Det er let at fjerne ubehagelig lugt, f.eks. efter tilberedning af fisk. Hæld et par dråber citronsaft i en kop vand. Sæt altid en ske i koppen for at undgå stødkogning af vandet. Opvarm vandet i 1 til 2 minutter ved maksimal mikrobølgeeffekt.

Rengøringsmidler

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

Anvend

- ikke aggressive eller skurende rengøringsmidler.
- ikke metal- eller glasskrabere til rengøring af glaseruderne.
- aldrig metal- eller glasskrabere til rengøring af dørtætningen,
- aldrig hårde skure eller rengørings-svampe,
- aldrig rengøringsmidler med højt indhold af alkohol.

Vask nye rengørings-svampe grundigt ud inden brug.

Område	Rengøringsmidler
Apparatets front	Varmt opvaskevand: Rengør med en opvaskesvamp, og tør efter med en blød klud. Anvend ikke metal- eller glasskrabere til rengøring.
Display	Tør af med en mikrofiberklud eller en let fugtig klud. Må ikke afvaskes.
Rustfrit stål	Varmt opvaskevand: Rengør med en opvaskesvamp, og tør efter med en blød klud. Fjern pletter af kalk, fedt, jævning og æggehvite med det samme. Der kan danne sig korrosion under sådanne pletter. Der kan købes særlige rengøringsmidler til rustfrit stål hos kundeservice eller i specialforretninger.
Ovnrum af rustfrit stål	Varmt opvaskevand eller eddikevand: Rengør med en opvaskesvamp, og tør efter med en blød klud. Anvend ikke ovnspray og andre aggressive ovnrensere eller skurende midler. Alle former for skure- eller grydesvampe er også uegnede. Disse rengøringsmidler ridser overfladen. Lad de indvendige flader tørre helt.
Glasruder i ovndør	Rengøringsmiddel til glas: Brug en opvaskesvamp til rengøringen. Anvend ikke glasskrabere.
Dørtætning Må ikke fjernes!	Varmt opvaskevand: Rengør med en opvaskesvamp. Ovn-tætningen må ikke skures. Anvend ikke metal- eller glasskrabere til rengøring.
Tilbehør	Varmt opvaskevand: Læg tilbehøret i blød, og rengør med en opvaskesvamp eller -børste.

Hvad skal jeg gøre, hvis der opstår en fejl?

Hvis der opstår en fejl, skyldes dette ofte en bagatel. Prøv selv at afhjælpe fejlen ved hjælp af tabellen, inden kundeservice kontaktes.

Tip: . Hvis en ret ikke lykkes optimalt, findes der flere oplysninger i følgende kapitel. Der findes mange tips og anvisninger om optimal indstilling. → "Testet i vores prøvekøkken" på side 21

Fejltabel

Fejl	Mulig årsag	Afhjælpning / tips
Apparatet virker ikke, ingen visning i displayet	Stikket er ikke sat i stikkontakten	Tilslut apparatet til strømnettet
	Strømafbrydelse	Kontroller, om andre køkkenapparater fungerer
	Sikring defekt	Kontroller, om apparatets sikring i sikringsskabet er i orden
	Forkert betjening	Slå apparatets sikring i sikringsboksen fra, og slå den til igen efter ca. 60 sekunder
Apparatet kan ikke starte	Døren er ikke helt lukket	Luk apparatets dør
Apparatet bliver ikke varmt. I displayet vises ordet "Demo".	Apparatet befinder sig i Demo-modus	Deaktiver Demo-modus i grundindstillingerne. Afbryd kortvarigt strømforsyningen til apparatet (afbryd sikringen eller beskyttelsesrelæet i sikringsskabet). Deaktiver derefter indenfor de næste 3 minutter Demo-modus i grundindstillingerne.
Ovnbelysning fungerer ikke	Ovnbelysning defekt	Kontakt kundeservice
Fejlmeddelelse "Exxx"*		Sluk for apparatet ved en fejlmeddelelse, og tænd det igen. Hvis fejlmeddelelsen ikke mere vises, var der tale om et forbigående problem. Kontakt kundeservice, og oplys fejlkoden, hvis fejlmeddelelsen gentagne gange vises i displayet eller slet ikke forsvinder.

* Specielle tilfælde:

Fejlmeddelelse "E0532": Åbn apparatets dør, og luk den igen.

Fejlmeddelelse "E6501": Sluk apparatet. Vent 10 minutter. Tænd for apparatet igen.

Advarsel – 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.



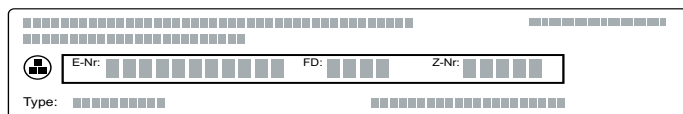
Kundeservice

Kontakt kundeservice, hvis apparatet skal repareres. Vi finder altid en passende løsning, også for at undgå unødvendige kundeservicebesøg.

E-nummer og FD-nummer

Opgiv altid apparatets fuldstændige modelnummer (E-nr.) og fabriktionsnummeret (FD-nr.) ved kontakt med kundeservice, fordi dette sætter os i stand til at yde god og kvalificeret service. Typeskiltet med numrene kan ses, når apparatets dør åbnes.

Ved nogle apparater, som er udstyret med damp, er typeskiltet placeret bag panelet.



Det er en god ide at notere apparatets data og telefonnummeret til kundeservice her, så det i givet fald er let at finde oplysningerne.

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

Kundeservice ☎

Bemærk, at et kundeservicebesøg ikke er gratis, hvis der er tale om en fejlbetjening, heller ikke indenfor garantitiden.

Kontaktdataene for alle lande findes i vedlagte kundeservice-fortegnelse.

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.

Tekniske data

Strømforsyning	220-240 V, 50/60 Hz
Maks. samlet tilsluttet effekt	1990 W
Mikrobølgeeffekt	900 W (IEC 60705)
Maks. udgangseffekt, grill	1300 W
Mikrobølgefrequens	2450 MHz
Sikring	10 A
Mål (H/B/D)	
- Apparat	382 x 594 x 318 mm
- Ovnrum	220 x 350 x 270 mm
VDE-kontrolleret	Ja
CE-mærke	Ja

Testet i vores prøvekøkken

Her findes et udvalg af retter samt de optimale indstillinger til dem. Vi har også angivet, hvilken mikrobølgeeffekt eller grilltrin der er bedst egnet til den pågældende ret. Der findes oplysninger om det rigtige tilbehør. Der er tips om fade og beholdere samt om tilberedningen.

Anvisninger

- Angivelserne i tabellen gælder altid for isætning i en kold og tom ovn. Tag overflødigt tilbehør ud af ovnrummet, inden der tændes.
- Tidsangivelserne i tabellerne er retningsgivende værdier. De afhænger af fødevarernes kvalitet og beskaffenhed.
- Anvend det leverede tilbehør.
- Brug altid grydelapper, når varmt tilbehør eller fade tages ud af ovnen.

Advarsel – Fare for skoldning!

Der kan skvulpe varme væske over, når glasbradepanden trækkes ud. Tag glasbradepanden forsigtigt ud af ovnen.

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

Tidsangivelserne i tabellerne er kun retningsgivende, fordi de påvirkes af de anvendte fade, af levnedsmidlerne 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.

Der kan også tilberedes andre mængder end dem, der er angivet i tabellerne. Tænk på følgende tommelfingerregel: dobbelt mængde - næsten dobbelt varighed, halv mængde - halv varighed.

Fade og beholdere kan stilles midt risten eller på bunden af ovnrummet. På den måde kan mikrobølgerne nå ind til maden fra alle sider.

Optøning

Sæt de frosne fødevarer på ovnbunden i et fad uden låg.

Vend retten eller rør rundt 1-2 gange under optøningen. Store stykker skal vendes flere gange. Fjern den væde, der opstår under optøningen, når fødevarerne vendes.

Lad de optøede madvarer hvile yderligere i 10-60 minutter ved stuetemperatur, så temperaturen udlignes. Derefter kan indmaden tages ud af fjerkræ.

Bemærk: Stil fade og beholdere på bunden af ovnrummet.

Ret	Vægt	Mikrobølgeeffekt i watt, Tilberedningstid i minutter	Anvisning
Hele stykker okse-, kalve- eller svinekød (med og uden ben)	800 g	180 W, 15 min. + 90 W, 15-25 min.	Vend flere gange
	1000 g	180 W, 20 min. + 90 W, 20-30 min.	
	1500 g	180 W, 25 min.+ 90 W, 25-30 min.	
Stykker eller skiver af okse-, kalve- eller svine-kød	200 g	180 W, 5-8 min. + 90 W, 5-10 min.	Skil kødstykkerne ad, når de vendes
	500 g	180 W, 8-11 min. + 90 W, 10-15 min.	
	800 g	180 W, 10 min. + 90 W, 10-15 min.	
Hakket kød, blandet	200 g	90 W, 10-15 min.	Frys kødet ned så fladt som muligt Vend kødet flere gange, og fjern hver gang det kød, der er tøet op
	500 g	180 W, 5 min. + 90 W, 10-15 min.	
	1000 g	180 W, 15 min. + 90 W, 20-25 min.	
Fjerkræ eller fjerkrædele	600 g	180 W, 8 min. + 90 W, 10-15 min.	Vend af og til Fjern optøningsvæden
	1200 g	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 ad
Fisk, hel	300 g	180 W, 3 min. + 90 W, 10-15 min.	Vend af og til
	600 g	180 W, 8 min. + 90 W, 15-20 min.	
Grøntsager, f.eks. ærter	300 g	180 W, 10-15 min.	Rør forsigtigt rundt af og til
Frugt, f.eks. hindbær	300 g	180 W, 6-9 min.	Rør forsigtigt rundt af og til, og skil optøede dele ad
	500 g	180 W, 8 min. + 90 W, 5-10 min.	
Smør, optøning	125 g	180 W, 1 min. + 90 W, 1-2 min.	Fjern emballagen helt
	250 g	180 W, 1 min. + 90 W, 2-4 min.	
Brød, helt	500 g	180 W, 8 min. + 90 W, 5-10 min.	Vend af og til
	1000 g	180 W, 12 min. + 90 W, 10-20 min.	
Tørkager, f.eks. rørekage	500 g	90 W, 10-15 min.	Skil de enkelte stykker ad Kun til kager uden glasur, fløde eller creme
	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.	

Optøning og opvarmning eller tilberedning af dybfrosne retter

Tag færdigretter ud af emballagen. Opvarmningen sker hurtigere og bliver jævner fordelt i fad og beholdere, der egner sig til mikrobølger. De enkelte dele af retterne kan blive opvarmet med forskellig hastighed.

Flade retter bliver hurtigere tilberedt end høje. Fordel derfor retterne så fladt som muligt i fadet. Fødevarer må ikke lægges i lag oven på hinanden.

Dæk altid retterne til. Brug en tallerken eller specialfolie til mikrobølger, hvis der ikke er et låg, der passer til fadet.

Vend retterne, eller rør rundt i dem 2-3 gange.

Lad retterne hvile i yderligere 2-5 minutter efter opvarmningen for at udligne temperaturen.

Retternes egen smag bliver stort set bevaret. Derfor kan der spares på både salt og krydderier.

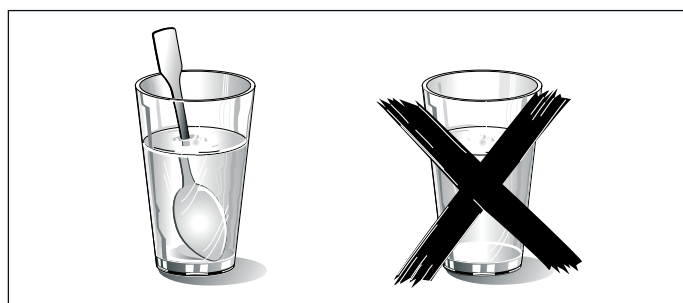
Bemærk: Stil fad og beholdere på bunden af ovnrummet.

Ret	Vægt	Mikrobølgeeffekt i watt, Tilberedningstid i minutter	Anvisning
Menu, tallerkenret, færdigret (2-3 komponenter)	300-400 g	600 W, 8-13 min.	Med låg
Suppe	400 g	600 W, 8-12 min.	Fad med låg
Sammenkogte retter	500 g	600 W, 10-15 min.	Fad med låg
Kødsiver eller -stykker i sauce, f.eks. gulasch	500 g	600 W, 10-15 min.	Fad med låg
Fisk, f.eks. filetstykker	400 g	600 W, 10-15 min.	Med låg
Gratin, f.eks. lasagne, cannelloni	450 g	600 W, 10-15 min.	Stil fad og service på risten
Tilbehør, f.eks. ris, pasta	250 g	600 W, 3-7 min.	Fad med låg, tilsæt væske
	500 g	600 W, 8-12 min.	
Grøntsager, f.eks. ærter, broccoli, gulerødder	300 g	600 W, 7-11 min.	Fad med låg, tilsæt 1 spsk. vand
	600 g	600 W, 14-17 min.	
Spinat med fløde	450 g	600 W, 10-15 min.	Tilbered uden tilsætning af vand

Opvarmning

⚠ Advarsel – 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 under opvarmningen. På den måde undgås forsinket kogning.



Pas på!

Gnistdannelse: Metal, f.eks. en ske i et glas, skal befinde sig mindst 2 cm væk fra ovnrummets vægge og dørens inderside. Gnister kan ødelægge den indvendige glastrude 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 der ikke er et låg, der passer til fadet.
- Vend retterne, eller rør rundt i dem flere gange. Kontroller også temperaturen.
- Lad retterne hvile i yderligere 2-5 minutter efter opvarmningen for at udligne temperaturen.
- Brug altid grydelapper, når der tages varmt tilbehør eller fad ud af ovnen.

Bemærk: Stil fade og beholdere på bunden af ovnrummet.

Ret	Mængde	Mikrobølgeeffekt i watt, Tilberedningstid i minutter	Anvisning
Menu, tallerkenret, færdigret (2-3 komponenter)		600 W, 5-8 min.	-
Drikkevarer	125 ml	900 W, ½-1 min.	Sæt altid en ske i glasset. Alkoholholdige drikke må ikke opvarmes for meget, kontroller af og til
	200 ml	900 W, 1-2 min.	
	500 ml	900 W, 3-4 min.	
Babymad, f.eks. sutteflasker	50 ml	360 W, ca. ½ min.	Omryst eller omrør sutteflasken grundigt uden sut eller låg efter opvarmningen, kontroller altid temperaturen
	100 ml	360 W, ½-1 min.	
	200 ml	360 W, 1-2 min.	
Suppe, 1 kop	à 175 g	600 W, 1-2 min.	-
Suppe, 2 kopper	à 175 g	600 W, 2-3 min.	-
Kød i sauce	500 g	600 W, 7-10 min.	-
Sammenkogt ret	400 g	600 W, 5-7 min.	-
	800 g	600 W, 7-8 min.	-
Grøntsager, 1 portion	150 g	600 W, 2-3 min.	-
Grøntsager, 2 portioner	300 g	600 W, 3-5 min.	-

Tilberedning

Anvisninger

- Flade retter bliver hurtigere tilberedt end høje. Fordel derfor retterne så fladt som muligt i fadet. Fødevarer må ikke lægges i lag oven på hinanden.
- Tilbered retter i fade eller beholdere med låg. Brug en tallerken eller specialfolie til mikrobølger, hvis der ikke er 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 grydelapper, når der tages varmt tilbehør eller fade ud af ovnen.

Bemærk: Stil fade og beholdere på bunden af ovnrummet.

Ret	Mængde	Mikrobølgeeffekt i watt, Tilberedningstid i minutter	Anvisning
Hel kylling, fersk, uden indmad	1200 g	600 W, 25-30 min.	Vend efter halvdelen af tiden
Fiskefilet, fersk	400 g	600 W, 7-12 min.	-
Grøntsager, friske	250 g	600 W, 6-10 min.	Skær grøntsagerne ud i ensartede stykker Tilsæt 1-2 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 spsk. vand pr. 100 g rør rundt af og til
	500 g	600 W, 10-15 min.	
	750 g	600 W, 15-22 min.	
Ris	125 g	600 W, 4-6 min. + 180 W, 12-15 min.	Tilsæt den dobbelte mængde væske
	250 g	600 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.	rør rundt af og til
Popcorn til mikrobølger	100 g	600 W, 3-4 min.	Læg altid popcornposen på glasbradepanden; Følg producentens anvisninger

Tips om mikrobølgefunktionen

Der findes ingen indstillingsangivelse til den aktuelle fødevare-mængde.	Forlæng eller reducer tilberedningstiden efter følgende tommelfingerregel: dobbelt mængde = næsten dobbelt tid, den halve mængde = den halve 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 tørt op, varm eller færdigtilberedt.	Indstil en længere tid. Større mængder eller højere madretter skal tilberedes i længere tid.
Når tilberedningstiden er udløbet, er retten 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 tilberedt på ydersiden men er ikke tørt op i midten.	Vælg en lavere mikrobølgeeffekt næste gang. Vend større mængder fjerkræ eller kød flere gange.

Grillning

Anvisninger

- Alle angivne værdier er vejledende værdier, som kan variere afhængigt af levnedsmidlernes beskaffenhed.
- Skyl kødet i koldt vand, og dup det tørt med køkkenrulle. Kød skal først saltes efter grilningen.
- Grill altid på risten med lukket dør, og forvarm ikke.
- Sæt risten på glasbradepanden for at opsamle kødsaften.

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

Ret	Mængde	Vægt	Grilltrin	Tilberedningstid i minutter
Nakkekoteletter ca. 2 cm tykke	3 til 4 stk.	à ca. 120 g	3 (kraftig)	1. side: ca. 15 min. 2. side: ca. 10-15 min.
Grillpølser	4 til 6 stk.	à ca. 150 g	3 (kraftig)	1. side: ca. 10-15 min. 2. side: ca. 10-15 min.
Fiskekoteletter*	2 til 3 stk.	à ca. 150 g	3 (kraftig)	1. side: ca. 10 min. 2. side: ca. 10-15 min.
Fisk, hel*, f.eks. foreller	2 til 3 stk.	à ca. 150 g	3 (kraftig)	1. side: ca. 15 min. 2. side: ca. 15-20 min.
Toastbrød (forristes)	2 til 6 skiver		3 (kraftig)	1. side: ca. 4 min. 2. side: ca. 4 min.
Toast, gratineret	2 til 6 skiver		3 (kraftig)	Alt efter belægning: 5-10 min.

* Smør først risten med olie.

Grill i kombination med mikrobølger

Anvisninger

- Brug risten til at stille servicet på.
- Anvend en høj form til stegning. På den måde holdes renere.
- Anvend en stor, flad form til tærter og gratiner. I smalle, høje forme har retten brug for længere tid, og overfladen bliver mørkere.
- Kontroller, at der er plads til fadet eller formen i ovnrummet. De må ikke være for store.
- Lad kødet hvile 5 til 10 minutter, inden det skæres ud. På den måde bliver kødsaften jævnt fordelt og løber ikke ud, når kødet skæres ud.
- Gratiner skal stå yderligere i 5 minutter til eftertilberedning, efter at der er slukket for apparatet.
- Indstil altid til den maksimale tilberedningstid. Kontroller retten, når den korteste af de angivne tilberedningstider er gået.

Ret	Vægt	Grilltrin	Mikrobølgeeffekt i watt, Tilberedningstid i minutter	Anvisning
Flæskesteg, f.eks. nakkestykke	ca. 750 g	1 (svag)	360 W, 35-40 min.	Vend efter ca. 15 minutter
Forloren hare maks. 7 cm høj	ca. 750 g	2 (mellem)	360 W, ca. 25 min.	
Kyllinger, halve	ca. 1200 g	3 (kraftig)	360 W, 40 min.	Lægges med skindsiden opad, vend ikke
Kyllingestykker, f.eks. kvarte kyllinger	ca. 800 g	2 (mellem)	360 W, 20-25 min.	Lægges med skindsiden opad, vend ikke
Andebryst	ca. 800 g	3 (kraftig)	180 W, 25-30 min.	Lægges med skindsiden opad, vend ikke
Pastatærte (fortilberedte ingredienser)	ca. 1000 g	1 (svag)	360 W, 25-30 min.	Drys med ost
Kartoffelgratin (af rå kartofler) maks. 3 cm høj	ca. 1000 g	2 (mellem)	360 W, ca. 35 min.	
Fisk, gratineret	ca. 500 g	3 (kraftig)	360 W, 15 min.	Tø dybfrossen fisk op forinden
Kvarkgratin maks. 5 cm høj	ca. 1000 g	1 (svag)	360 W, 20-25 min.	

Prøveretter

Prøvningsinstitutter tester mikrobølgeovnes kvalitet og funktion på basis af disse retter.

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

Tilberedning med mikrobølgefunktion, solo

Ret	Mikrobølgeeffekt, i watt, tilberedningstid i minutter	Anvisning
Æggemælk, 1000 g	600 W, 11-12 min. + 180 W, 8-10 min.	Pyrex-form
Roulade, 475 g	600 W, 7-9 min.	Pyrex-form, Ø 22 cm
Forloren hare, 900 g	600 W, 25-30 min.	Firkantet Pyrex-form, 28 cm lang

Optøning med mikrobølgefunktion, solo

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

Tilberedning med mikrobølgefunktion og grill

Ret	Grilltrin, mikrobølgeeffekt i watt, grilltrin, tilberedningstid i minutter	Anvisning
Kartoffelgratin, 1100g	360 W, + grilltrin 2, 30-35 min.	Rund Pyrex-form, Ø 22 cm
Kager	-	Kan ikke anbefales
Kyllinger, halve ca. 1100 g	360 W + grilltrin 3, ca. 40-45 min.	Rist, glasbradepande

Sisällysluettelo

	Määräystenmukainen käyttö	28
	Tärkeitä turvaohjeita	28
	Yleistä	28
	Mikroaalto	29
	Vaurioiden syyt	30
	Ympäristönsuojelu	31
	Ympäristöystävällinen hävittäminen	31
	Tutustuminen laitteeseen	31
	Ohjauspaneeli	31
	Valitsimet	31
	Näyttö	32
	Käyttötavat-valikko	32
	Lisätietoja	32
	Uunitilaan liittyvät toiminnot	32
	Varusteet	33
	Ennen ensimmäistä käyttöä	33
	Ensimmäinen käyttöönotto	33
	Uunitilan ja varusteiden puhdistus	33
	Koneen käyttö	34
	Laitteen kytkeminen päälle ja pois päältä	34
	Käyttö	34
	Käyttötavan säätäminen	34
	Mikroaaltouuni	35
	Astia	35
	Mikroaaltotehot	35
	Mikroaaltokäytön säätäminen	35
	Grillaus	36
	Grillin säätäminen	36
	Mikroaalto-yhdistelmäkäytön säätäminen	37
	Hälytin	38
	Hälyttimen asetus	38
	Ohjelmat	38
	Ohjelman asettaminen	38
	Ohjelmia koskevia ohjeita	39
	Vetäytymisaika	39
	Ohjelmataulukko	39
	Perusasetukset	40
	Asetusten muuttaminen	40
	Asetukset	40
	Sähkökatko	40
	Kellonajan muuttaminen	40

	Puhdistus	41
	Puhdistusaine	41
	Mitä tehdä häiriön sattuessa?	42
	Huoltopalvelu	43
	Mallinumero ja sarjanumero	43
	Tekniset tiedot	43
	Testattu koekeittiössämme	44
	Sulatus	44
	Pakasteruokien sulatus ja kuumennus tai kypsennys	45
	Kuumentaminen	45
	Kypsennys	46
	Vihjeitä mikroaaltouunin käytöstä	46
	Grillaus	47
	Grillin ja mikron yhdistelmä	47
	Testiruoat	48
	Kypsennys yksin mikrolla	48
	Sulatus yksin mikrolla	48
	Kypsennys mikrolla ja grillillä	48

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**



Määräystenmukainen käyttö

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

Tämä laite on tarkoitettu ainoastaan kalusteeseen asennettavaksi. Noudata asennusohjeita.

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

Ilman pistoketta olevan laitteen saa liittää vain valtuutettu asentaja. Takuu ei kata virheellisestä liitännästä 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.

Laita varuste aina oikein päin uunitilaan.
→ "Varusteet" sivulla 33



Tärkeitä turvaohjeita

Yleistä



Varoitus – Palovaara!

Uunitilassa säilytettävät, palavat esineet voivat syttyä palamaan. Älä säilytä palavia esineitä uunitilassa. Älä avaa laitteen luukkua, jos laitteesta tulee savua. Kytke laite pois päältä ja irrota verkkopistoke tai kytke sulake sulakerasiassa pois päältä.



Varoitus – 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.



Varoitus – Palovamman vaara!

- Käden ulottuvilla olevat osat kuumenevat käytössä. Älä kosketa kuumia osia. Pidä lapset poissa laitteen läheltä.
- 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.



Varoitus – Loukkaantumisvaara!

- Laitteen luukun naarmuuntunut lasi voi särkyä. Älä käytä puhdistuslastaa, voimakkaita tai hankaavia puhdistusaineita.
- Laitteen luukun saranat liikkuvat, kun luukku avataan ja suljetaan, ja ne voivat takerrella. Älä tartu saranoiden alueelle.



Varoitus – Sähköiskun vaara!

- Epäasianmukaiset korjaukset ovat vaarallisia. Vain koulutukseemme osallistunut huoltopalvelun teknikko saa tehdä korjauksia ja vaihtaa vaurioituneita liitäntäjohtoja. Jos laite on rikki, irrota verkkopistoke tai kytke sulake sulakerasiassa pois päältä. Soita huoltopalveluun.

- Sähkölaitteiden johdon eriste voi sulaa laitteen kuumissa osissa. Varo, että sähkölaitteiden liitäntäjohto ei joudu kosketuksiin laitteen kuumien osien kanssa.
- Laitteeseen pääsevä kosteus voi aiheuttaa sähköiskun. Älä käytä painepesuria tai höyrysuihkua.
- Viallinen laite voi aiheuttaa sähköiskun. Älä kytke viallista laitetta päälle. Irrota verkkopistoke tai kytke sulake sulakerasiassa pois päältä. Soita huoltopalveluun.

⚠ Varoitus – Magneetin aiheuttamat vaarat!

Ohjauspaneelissa tai valitsimissa on kestopagneetteja. Magneetit voivat vaikuttaa elektronisiin implantteihin, esimerkiksi sydämentahdistimiin tai insuliinipumppuihin. Henkilöiden, joilla on elektronisia implantteja, pitää olla 10 cm:n etäisyydellä ohjauspaneelistä.

Mikroaalto

⚠ Varoitus – 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 viljatyynyt voivat syttyä palamaan vielä tuntien kuluttua. Käytä laitetta vain ruokien ja juomien valmistukseen.
- Elintarvikkeet voivat syttyä palamaan. Älä lämmitä elintarvikkeita lämpimänäpito-pakkauksissa. Älä lämmitä elintarvikkeita muovi-, paperi- tai muissa helposti palavissa astioissa ilman valvontaa. Älä säädä liian korkeaa mikroaaltotehoa tai liian pitkää aikaa. Noudata tämän käyttöohjeen ohjeita. Älä kuivaa elintarvikkeita mikrossa. Älä sulata tai lämmitä elintarvikkeita, joissa on niukasti vettä, kuten esim. leipää, liian suurella mikroaaltoteholla tai liian pitkää aikaa.
- Ruokaöljy voi syttyä palamaan. Älä lämmitä pelkkää ruokaöljyä mikrossa.

⚠ Varoitus – Räjähdyksivaara!

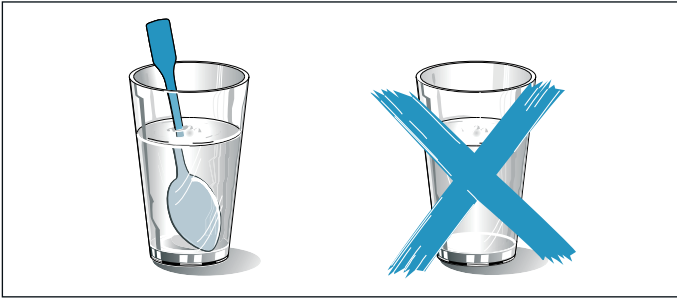
Tiukasti suljetuissa astioissa olevat nesteet tai muut elintarvikkeet voivat räjähtää. Älä kuumenna nesteitä tai muita elintarvikkeita tiukasti suljetuissa astioissa.

⚠ Varoitus – Palovamman vaara!

- Elintarvikkeet, joissa on kiinteä kuori tai nahka, voivat haljeta räjähdysmäisesti kuumennuksen aikana tai myös vielä kuumentamisen jälkeen. Älä kypsennä kananmunia kuorineen tai lämmitä kovaksi keitettyjä munia. Älä kypsennä kuorellisia äyriäisiä. Paistettujen munien ja lasissa hyydytettujen munien keltuainen on ensin rikottava. Elintarvikkeissa, joissa on kiinteä kuori tai nahka, kuten esim. omenat, tomaatit, perunat tai makkarat, kuori voi haljeta. Pistele kuoreen tai nahkaan reikiä ennen lämmittämistä.
- Vauvanruoassa oleva lämpö ei jakaudu tasaisesti. Älä lämmitä vauvanruokia suljetuissa astioissa. Poista aina kansi tai tutti. Sekoita tai ravista kunnolla lämmittämisen jälkeen. Tarkasta lämpötila ennen kuin annat ruokaa lapselle.
- Kuumat ruoat säteilevät lämpöä. Astia voi kuumentua kuumaksi. Käytä aina patalappua, kun otat kuumat varusteet tai astiat uunista.
- Ilmatiiviisti pakattujen elintarvikkeiden pakkaus voi haljeta. Noudata aina pakkauksessa olevia ohjeita. Käytä aina patalappua, kun otat ruoat uunista.
- Käden ulottuvilla olevat osat kuumenevat käytössä. Älä kosketa kuumia osia. Pidä lapset poissa laitteen läheltä.
- 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.

⚠ Varoitus – Palovamman vaara!

- Nesteitä kuumennettaessa voi esiintyä viivästynyttä kiehumista. Se tarkoittaa, että kiehumislämpötila saavutetaan ilman, että nesteessä näkyy tyypillisiä höyrykuplia. Jo astian pienikin tärinä voi aiheuttaa sen, että kuuma neste kiehuu yhtäkkiä voimakkaasti yli ja roiskuu. Laita kuumentaessasi aina lusikka astiaan. Näin vältetään viivästynyt kiehuminen.

**⚠ Varoitus – Loukkaantumisvaara!**

- 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 kipinäintiä. Laitte vaurioituu. Älä käytä pelkässä mikroaaltokäytössä koskaan metalliastioita.

⚠ Varoitus – Sähköiskun vaara!

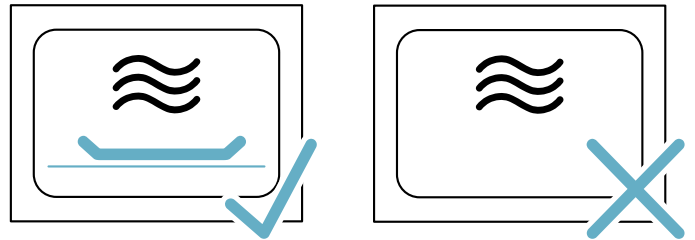
Laitteessa on korkeajännitettä. Älä poista ulkokuorta.

⚠ Varoitus – Vakavien terveysvahinkojen vaara!

- Puutteellinen puhdistus voi ajan mittaan aiheuttaa laitteen ulkopinnan vaurioitumisen. Mikroaaltoenergiaa voi päästä ulos laitteesta. Puhdista laite säännöllisesti ja poista elintarvikkejäämät heti. Pidä uunitila, luukun tiiviste, luukku ja luukun lukko aina puhtaina. → "Puhdistus" sivulla 41
- 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.

🔧 Vaurioiden syyt**Huomio!**

- Kipinöiden muodostuminen: metallin, esim. lusikka lasissa, pitää olla vähintään 2 cm:n päässä uunin seinistä ja luukun sisäpinnasta. Kipinät voivat rikkoa luukun sisälasin.
- Alumiinivuoat: älä käytä laitteessa alumiinivuoakaa. Muodostuvat kipinät vaurioittavat laitetta.
- Mikroaaltokäyttö ilman ruokia: laitteen käyttö ilman uunitilassa olevaa ruokaa aiheuttaa ylikuormituksen. Älä käynnistä mikroaaltouunia ilman, että uunitilassa on ruokaa. Poikkeuksena on lyhyt astiatesti. → "Mikroaaltouuni" sivulla 35



- Kosteus uunitilassa: uunitilassa pitkään oleva kosteus voi aiheuttaa korroosiota. Anna uunitilan kuivua käytön jälkeen. Älä säilytä kosteita elintarvikkeita pitkään suljetussa uunissa. Älä varastoi ruokia uunitilassa.
- Jäähtyminen laitteen luukku avoimena: kun olet käyttänyt laitetta korkeassa lämpötilassa, anna uunitilan jäähtyä luukku suljettuna. Älä laita mitään laitteen luukun väliin. Vaikka luukku on vain raollaan, viereiset kalusteet voivat ajan myötä vaurioitua. Anna uunitilan kuivua avoimena vain, kun käytössä on muodostunut runsaasti kosteutta.
- Runsaasti likaantunut tiiviste: jos tiiviste on hyvin likainen, laitteen luukku ei sulkeudu käytössä enää kunnolla. Viereiset kalusteet voivat vahingoittua. Pidä tiiviste puhtaana. Älä käytä laitetta, jos tiiviste on vaurioitunut tai tiiviste puuttuu. → "Puhdistus" sivulla 41
- Mikro-popcornit: älä valitse liian korkeaa mikroaaltotehoa. Käytä korkeintaan 600 W:n tehoa. Laita popcorn-pussi aina lasilautaselle. Ylikuormitus voi särkeä luukun lasin.

Ympäristönsuojelu

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.

Tutustuminen laitteeseen

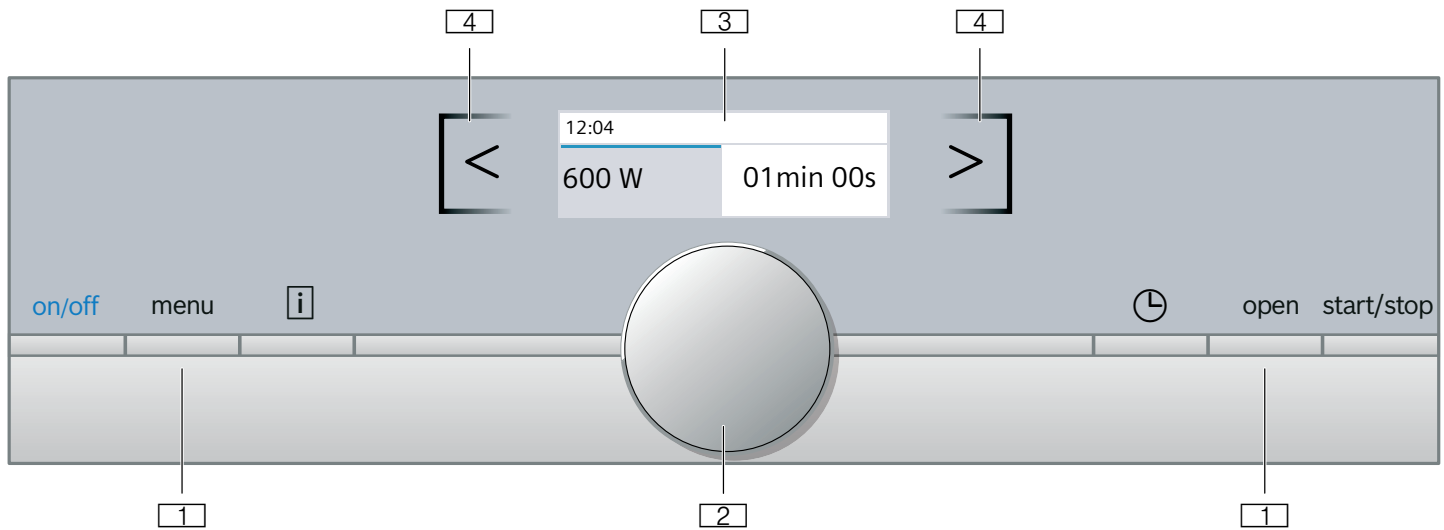
Tässä luvussa selostamme näytöt ja valitsimet. Lisäksi opit tuntemaan laitteen eri toiminnot.

Huomautus: Värit ja yksityiskohdat saattavat poiketa laitemalleittain.

Ohjauspaneeli

Ohjauspaneelin kautta säädät valitsimien, kosketuskenttien ja kiertovalitsimen avulla laitteen erilaiset toiminnot. Näytössä näkyvät tämänhetkiset asetukset.

Yhteenvedossa näkyy ohjauspaneeli, kun laite on kytketty päälle ja valittuna on yksi käyttötapa.



1 Valitsimet

Kiertovalitsimen vasemmalla ja oikealla puolella olevat valitsimet ovat painettavia. Käytä valitsimia painamalla.

2 Kiertovalitsin

Voit kiertää kiertovalitsinta sekä oikealle että vasemmalle.

3 Näyttö

Näytössä näet senhetkiset asetusarvot, valintamahdollisuudet ja ohjetekstit.

4 Kosketuskentät

Näytön vasemmalla < ja oikealla > puolella olevien alla on tunnistimet. Valitse toiminto näppäimällä kyseistä nuolta.

Valitsimet

Yksittäiset valitsimet on suunniteltu laitteen eri toimintoja varten. Näin voit tehdä laitteen asetukset helposti ja suoraan.

Valitsimet ja kosketuskentät

Tästä löydät lyhyet selostukset eri valitsimien ja kosketuskenttien toiminnoista.

Valitsimet		Merkitys
on/off		Laitteen kytkeminen päälle ja pois päältä
menu	Valikko	Käyttötavat-valikon avaaminen
i	Informaatio	Ohjeiden haku näyttöön
⌚	Aikatoiminto	Hälyttimen asetus
open	Luukun automaattinen avaus	Laitteen luukun avaaminen
start/stop		Toiminnon käynnistäminen tai pysäyttäminen
Kosketuskentät		
<	Kenttä näytön vasemmalla puolella	Navigointi vasemmalle
>	Kenttä näytön oikealla puolella	Navigointi oikealle

Kiertovalitsin

Kiertovalitsimella muutat käyttötapoja ja asetuksia, jotka näkyvät näytössä.

Useimmissa valintalistoissa, esimerkiksi ohjelmien kohdalla, viimeisen kohdan jälkeen näyttöön tulee taas ensimmäinen vaihtoehto.

Eräiden valintalistojen kohdalla, esimerkiksi toiminta-aika, sinun on kierrettävä valitsinta taas takaisinpäin, kun pienin tai suurin arvo on saavutettu.

Näyttö

Näyttö on suunniteltu siten, että voit lukea tiedot yhdellä silmäyksellä.

Arvo, jonka voit juuri nyt säätää, on korostettu. Tekstin kirjaimet ovat valkoiset tummalla taustalla.

Tilarivi

Tilarivi on näytön yläreunassa. Siinä näkyy kellonaika, hälyttimen käyntiaika ja ohjelman kesto.

Toiminnon etenemistä kuvaava viiva

Toiminnon etenemistä kuvaavan viivan avulla näet, miten pitkälle esimerkiksi toiminta-aika on kulunut. Säättöarvon alapuolella oleva viiva täyttyy vasemmalta oikealle sitä mukaa, kun käynnissä oleva toiminto etenee.

Käyttötavat-valikko

Valikko on jaettu eri käyttötapoihin. Näin löydät nopeasti haluamasi toiminnon.

Valittavissa on laitteen mallista riippuen eri määrä käyttötapoja.

Käyttötapa	Käyttö
Mikroaalto	Mikroaaltotehojen valinta
Grilli	Grillaustehon tai grillaustehon ja mikroaaltotehon valinta
Ohjelmat	Automaattiohjelmat Valittujen ruokien vaivaton valmistaminen
Asetukset → "Perusasetukset" sivulla 40	Voit muuttaa laitteen perusasetuksia omien tarpeidesi mukaan.

Lisätietoja

Laitteessa on useimmissa tapauksissa tallennettuna ohjeita ja lisätietoja parhaillaan käynnissä olevasta toiminnosta. Paina sitä varten valitsinta . Ohje näkyy näytössä muutaman sekunnin ajan. Jos ohje on pidempi, selaa kiertovalitsimella loppuun saakka.

Monet ohjeet ilmestyvät näyttöön automaattisesti, esimerkiksi vahvistukseksi, tai kehotuksena tai varoituksena.

Ohje voidaan poistaa painamalla uudelleen valitsinta .

Uunitilaan liittyvät toiminnot

Uunitilaan liittyvät toiminnot helpottavat laitteen käyttöä. Uunitila on esimerkiksi tehokkaasti valaistu, ja tuuletin suojaa laitetta ylikuumenemiselta.

Luukun automaattinen avaus

Laitteen luukku ponnahtaa auki, kun käytät luukun automaattista avautumistoimintoa. Voit avata laitteen luukun käsin kokonaan auki.

Sähkökatkon sattuessa luukun automaattinen avaus ei toimi. Voit avata luukun käsin.

Huomautuksia

- Jos avaat laitteen luukun käynnissä olevan toiminnon aikana, toiminto pysähtyy.
- Kun suljet laitteen luukun, toiminto ei jatku automaattisesti. Sinun on käynnistettävä toiminto käsin.
- Jos laite on pidemmän aikaa pois päältä, laitteen luukku avautuu viiveellä.

Uunivalo

Uunivalo syttyy, kun avaat laitteen luukun. Jos luukku pidetään auki yli n. 5 minuuttia, uunivalo sammuu. Kun käytät luukun automaattista avautumistoimintoa, uunivalo syttyy uudelleen.

Kaikissa käyttötavoissa uunivalo syttyy, kun toiminto käynnistetään. Kun toiminto on päättynyt, valo sammuu.

Jäähdytyspuhallin

Jäähdytyspuhallin kytkeytyy tarvittaessa päälle. Lämmin ilma poistuu luukun kautta.

Jäähdytyspuhallin voi käydä tietyn aikaa käytön jälkeen.

Huomio!

Älä peitä tuuletusaukkoja. Muutoin laite ylikuumenee.

Huomautuksia

- Mikroaaltokäytössä laite pysyy kylmänä. Jäähdytyspuhallin kytkeytyy silti päälle. Puhallin voi käydä edelleen, vaikka mikroaaltokäyttö on päättynyt.
- Luukun lasissa, sisäseinillä ja pohjalla voi olla kondenssivettä. Se on normaalia, eikä se vaikuta mikroaaltojen toimintaan. Pyyhi kondenssivesi pois kypsennyksen jälkeen.

Varusteet

Laitteessa on erilaisia varusteita. Tässä näet yhteenvedon mukana toimitetuista varusteista ja niiden oikeasta käytöstä.

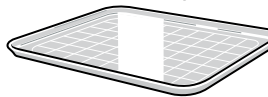
Mukana toimitetut varusteet

Laitteessa on seuraavat varusteet:



Ritilä

Alustaksi astioille tai grillaukseen ja kuorrutukseen.



Lasivuoka

Toimii roiskesuojana, kun grillaat ruokaa suoraan ritilällä. Laita tällöin ritilä lasivuokaan. Lasivuokaa voidaan käyttää mikrokäytössä myös astiana.

Käytä vain laitteen valmistajan alkuperäisiä varusteita. Ne on suunniteltu erityisesti tätä laitetta varten.

Varusteita voit ostaa huoltopalvelusta, alan liikkeistä tai Internetin kautta.



Ennen ensimmäistä käyttöä

Ennen kuin otat uuden laitteen käyttöön, tee seuraavat asetukset. Puhdista lisäksi uunitila ja varusteet.

Ensimmäinen käyttöönotto

Kun laite on liitetty sähköverkkoon, tai sähkökatkon jälkeen, näyttöön ilmestyvät ensimmäisen käyttöönoton asetukset. Pyynnön ilmestymiseen voi kulua muutamia sekunteja.

Huomautus: Voit muuttaa näitä asetuksia milloin tahansa taas perusasetuksissa.

Kielen asetus

1. Aseta haluamasi kieli kiertovalitsimella.
2. Näppää nuolta >.
Näyttöön ilmestyy seuraava asetus.

Kellonajan asetus

1. Aseta tämänhetkinen kellonaika kiertovalitsimella.
2. Näppää nuolta >

Päiväyksen asettaminen

1. Aseta kiertovalitsimella päivä.
2. Vahvasta näppäämällä nuolta >.
3. Aseta kiertovalitsimella kuukausi.
4. Vahvasta näppäämällä nuolta >.
5. Aseta kiertovalitsimella vuosi.
6. Vahvasta näppäämällä nuolta >.
Näyttöön ilmestyy huomautus, että ensimmäinen käyttöönotto on päättynyt.

Uunitilan ja varusteiden puhdistus

Puhdista uunitila ja varusteet ennen kuin valmistat laitteessa ruokaa ensimmäistä kertaa.

Uunitilan puhdistus

Poista uutuuden haju kuumentamalla tyhjää, suljettua uunia.

Varmista, että uuniin ei ole jäänyt pakkausmateriaalia kuten styroksipalloja. Pyyhi uunitilan sileät pinnat ennen kuumennusta pehmeällä, kostealla liinalla. Tuuleta keittiötä niin kauan kuin laite kuumenee.

Tee annetut asetukset. Seuraavasta kappaleesta löydät ohjeet grillin säädöistä ja toiminta-ajan asettamisesta.
→ "Grillaus" sivulla 36

Asetukset

Grilli	Teho 3
Toiminta-aika	15 minuuttia

Kun annettu toiminta-aika on kulunut, kytke laite pois päältä.

Kun uunitila on jäähtynyt, puhdista sileät pinnat astianpesuaineliuksella ja talousliinalla.

Varusteiden puhdistus

Puhdista varusteet huolellisesti astianpesuaineliuksella ja talousliinalla tai pehmeällä harjalla.



Koneen käyttö

Olet jo tutustunut valitsimiin ja niiden toimintatapaan. Neuvomme seuraavassa, miten teet laitteen säädöt. Tulet tietämään, mitä päälle ja pois päältä kytkettäessä tapahtuu ja miten asetat käyttötavat.

Laitteen kytkeminen päälle ja pois päältä

Ennen kuin voit tehdä laitteeseen asetuksia, laite on kytkettävä päälle.

Huomautus: Hälytintä voidaan käyttää myös, kun laite on kytketty pois päältä. Eräät näytön viestit ja huomautukset näkyvät myös, kun laite on kytketty pois päältä.

Kun et tarvitse laitetta, kytke laite pois päältä. Jos laitteeseen ei tehdä mitään asetuksia pidempään aikaan, laite kytkeytyy automaattisesti pois päältä.

Laitteen kytkeminen päälle

Laite kytketään päälle valitsimella on/off. on/off palaa valitsimen yläpuolella sinisenä.

Näyttöön ilmestyy Siemens-logo ja sen jälkeen suurin mikroaaltoteho.

Laite on käyttövalmis.

Ohjeet käyttötapojen säätämisestä löydät kulloisestakin luvusta.

Laitteen kytkeminen pois päältä

Laite kytketään pois päältä valitsimella on/off. Valitsimen yläpuolella oleva valo sammuu.

Käynnissä oleva toiminto keskeytyy.

Näyttöön ilmestyy kellonaika ja päiväys.

Huomautus: Perusasetuksissa voi määritellä, näkyvätkö kellonaika ja päiväys näytössä, kun laite on kytketty pois päältä.

Käyttö

Eräät toiminnot ovat kaikkien käyttötapojen kohdalla samat. Seuraavassa saat ohjeet perustoiminnoista.

Toiminnon käynnistäminen

Kaikki toiminnot on käynnistettävä valitsimella start/stop.

Käynnistyksen jälkeen näytössä näkyvät asetukset. Toiminnon etenemistä kuvaavan viivan avulla näet, miten pitkälle esimerkiksi toiminta-aika on kulunut.

Huomautus: Jos toiminto pysäytetään avaamalla laitteen luukku, toiminto on käynnistettävä laitteen luukun sulkemisen jälkeen uudelleen valitsimella start/stop.

Toiminnon pysäyttäminen

Valitsimella start/stop voit pysäyttää toiminnon ja käynnistää sen uudelleen.

Voit poistaa kaikki asetukset painamalla valitsinta on/off.

Huomautuksia

- Toiminto pysähtyy myös, kun avaat laitteen luukun.
- Jäähdytyspuhallin voi käydä edelleen toiminnon pysäyttämisen tai keskeyttämisen jälkeen.

Käyttötavan säätäminen

Kun laite on kytketty päälle, näyttöön ilmestyy asetettu käyttötapaehdotus. Voit käynnistää tämän asetuksen heti.

Jos haluat asettaa jonkin muun käyttötavan, löydät tähän liittyvät tarkat kuvaukset kyseisistä luvuista.

Toimi näin:

1. Paina valitsinta menu. Käyttötapojen valikko avautuu.
2. Valitse kiertovalitsimella haluamasi käyttötapa. Käytettävissä on käyttötavasta riippuen erilaisia valintamahdollisuuksia.
3. Nuolella > pääset valittuun käyttötapaan.
4. Muuta valintaa kiertovalitsimella. Muuta valinnasta riippuen muita asetuksia.
5. Käynnistä valitsimella start/stop. Näyttöön ilmestyy kuluva aika. Näytössä näkyvät asetukset ja toiminnon etenemistä kuvaava viiva.

Huomautus: Jos haluat poistua tämänhetkisestä asetuksesta, valitsimella menu pääset takaisin käyttötapojen tasolle.



Mikroaaltouuni

Mikroaaltouunilla voit kypsentää, kuumentaa tai sulattaa ruoat erityisen nopeasti. Mikroaaltouunia voidaan käyttää yksin tai yhdessä grillin kanssa.

Jotta käytät mikroaaltouunia optimaalisella tavalla, noudata astiaa koskevia ohjeita ja ota huomioon käyttöohjeen lopussa olevissa taulukoissa olevat ohjeet.

Astia

Kaikki astiat eivät sovellu mikrokäyttöön. Jotta ruoat lämpenevät eikä laite vaurioidu, käytä vain mikrokäyttöön sopivia astioita.

Soveltuvat astiat

Sopivia astioita ovat kuumuutta kestävät astiat, jotka ovat lasia, keraamista lasia, posliinia, keramiikkaa tai lämmönkestävää muovia. Nämä materiaalit päästävät mikroaallot läpi.

Voit käyttää myös tarjoiluastioita. Näin sinun ei tarvitse siirtää ruokaa astiasta toiseen. Käytä kulta- tai hopeakoristeisia astioita vain, jos valmistaja takaa niiden soveltuvuuden mikrokäyttöön.

Sopimattomat astiat

Metalliasiastiat eivät sovi käyttöön. Mikroaallot eivät läpäise metallia. Ruoka pysyy suljetussa metalliastiassa kylmänä.

Huomio!

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

Astiatesti

Älä kytke mikroaaltouunia koskaan päälle ilman ruokaa. Poikkeuksena on vain lyhyt astiatesti.

Jos et ole varma, sopiiko astiasi mikroon, tee tämä testi.

1. Laita tyhjä astia ½ - 1 minuutiksi täydelle teholle säädettyyn uuniin.
2. Tarkasta välillä astian lämpötila. Astian pitää pysyä kylmänä tai kädenlämpöisenä.

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



Varoitus – Palovamman vaara!

Käden ulottuvilla olevat osat kuumenevat käytössä. Älä kosketa kuumia osia. Pidä lapset poissa laitteen läheltä.

Mikroaaltotehot

Käytettävissä ovat seuraavat mikroaalto-tehot.

Mikroaaltotehot ovat tehotasoja, ja ne eivät vastaa aina tarkasti wattilukua, jota laite käyttää.

Tehot	Ruokalajit	maksimi toiminta-aika
90 W	hellävaraista käsittelyä vaativien ruokien sulatukseen	1 h 30 min
180 W	sulatukseen ja jatkokypsennykseen	1 h 30 min
360 W	lihan kypsennykseen ja hellävaraista käsittelyä vaativien ruokien lämmittämiseen	1 h 30 min
600 W	ruokien kuumentamiseen ja kypsentämiseen	1 h 30 min
900 W	nesteiden kuumentamiseen	30 min

Ehdotetut arvot:

Laite ehdottaa jokaiselle mikroaaltoteholle toiminta-ajan. Voit ottaa nämä käyttöön tai muuttaa niitä kyseisellä alueella.

Maksimiteho on tarkoitettu vain nesteiden kuumentamiseen, ei ruokien lämmittämiseen. Mikroaaltouunin maksimiteho laskee jonkin ajan kuluttua laitteen suojaamiseksi vaihteittain tehoon 600 W saakka. Täysi teho on käytettävissä taas jäähtymisajan jälkeen.

Mikroaaltokäytön säätäminen

Esimerkki: mikroaaltoteho 600 W, toiminta-aika 5 minuuttia.

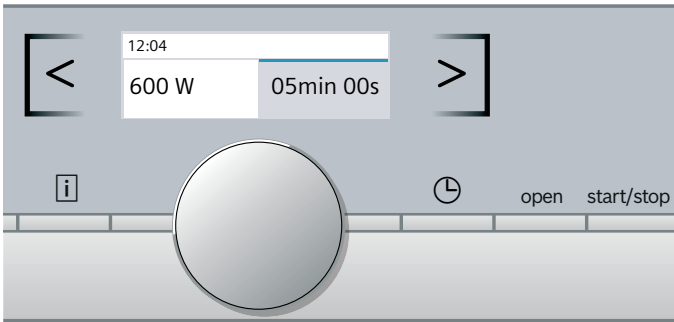
1. Paina valitsinta on/off. Laite on käyttövalmis. Näyttöön tulee ehdotuksena suurin sallittu mikroaaltoteho ja toiminta-aika, jota voidaan muuttaa milloin tahansa.
2. Valitse kiertovalitsimella haluamasi mikroaaltoteho.



Näytössä näkyy mikroaaltoteho ja ehdotettu toiminta-aika.

3. Näppää nuolta >. Toiminta-aikaa voidaan säätää.

4. Aseta haluamasi toiminta-aika kiertovalitsimella.



5. Käynnistä valitsimella start/stop.



Laite käynnistää toiminnon. Toiminta-ajan kuluminen näkyy näytössä.

Huomautuksia

- Kun kytket laitteen päälle, näyttöön ilmestyy aina ehdotuksena suurin mikroaalto-teho.
- Jos avaat laitteen luukun välillä, puhallin voi käydä edelleen.

Toiminta-aika kulunut loppuun

Kuulet merkkiänen.
Toiminto on päätynyt.

Äänimerkin sammuttaminen aikaisemmin:
Näppää valitsinta ☹.

Huomautus: Valitsimen ☹ painamisen jälkeen näyttöön ilmestyy hälytintöiminto, joka poistuu näytöstä hetken kuluttua automaattisesti. Näppää uudelleen valitsinta ☹, hälytintöiminto poistuu heti näytöstä.

Kytke laite pois päältä valitsimella on/off.

Toiminta-ajan muuttaminen

Tämän voit tehdä milloin tahansa.

Muuta toiminta-aika kiertovalitsimella.
Toiminto jatkuu.

Mikroaaltotehon muuttaminen

Tämän voit tehdä milloin tahansa.

Siirry nuolella < mikroaaltotehon kohdalle.
Aseta kiertovalitsimella haluamasi mikroaaltoteho.

Toiminta-aika ei muutu.
Toiminto jatkuu.

Huomautus: Jos asetettu toiminta-aika ylittää mikroaaltotehon 900 W pisimmän sallitun keston, toiminta-aikaa lyhennetään automaattisesti. Toiminto ei jatku. Käynnistä toiminto valitsimella start/stop

Grillaus

Grillin avulla voit ruskistaa ruoat erityisen kauniisti. Voit käyttää grilliä yksinään tai yhdessä mikroaaltojen kanssa.

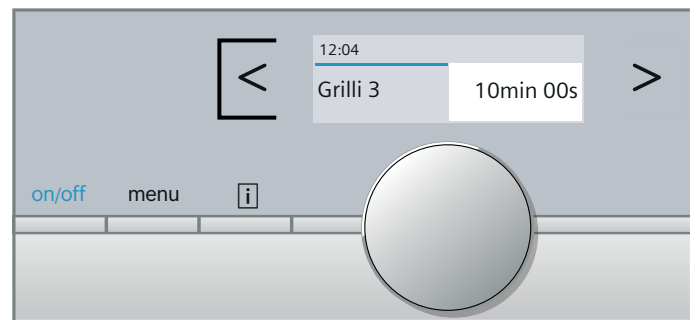
Käytettävissä ovat seuraavat grillaustehot:

	Teho	Ruoat
Grilli	Teho 1 (pieni)	kohokkaille ja korkeille paistoksille
	Teho 2 (keski)	matalille paistoksille ja kalalle
	Teho 3 (täysi)	pihveille, makkaroille ja paahtoleiville

Grillin säätäminen

Esimerkki: grilli 2, toiminta-aika 12 minuuttia

1. Paina valitsinta on/off.
Laite on käyttövalmis.
2. Paina valitsinta menu.
Näytössä näkyvät käytettävät.
3. Valitse kiertovalitsimella käyttötapa Grilli.
4. Näppää nuolta >.



Näytössä näkyy ehdotusarvo Grilli 3, jota voit muuttaa milloin tahansa.

5. Aseta haluamasi grillausteho kiertovalitsimella.
Näytössä näkyy grillausteho ja ehdotettu toiminta-aika.
6. Näppää nuolta >.
Toiminta-aikaa voidaan säätää.
7. Aseta haluamasi toiminta-aika kiertovalitsimella.



8. Käynnistä valitsimella start/stop.
Laite käynnistää toiminnon. Toiminta-ajan kuluminen näkyy näytössä.

Huomautuksia

- Ehdotettu grillausteho on Grilli 3. Grilli 2 ja 1 ovat tämän edessä, käännä kiertovalitsinta vasemmalle. Yhdistelmäkäyttö Grilli 3 ja 360 W, Grilli 3 ja 180 W, jne. tulevat tämän jälkeen, käännä kiertovalitsinta oikealle.
- Jos avaat laitteen luukun välillä, puhallin voi käydä edelleen.

Toiminta-aika kulunut loppuun

Kuulet merkkiään.

Toiminto on päätynyt.

Äänimerkin sammuttaminen aikaisemmin:
Näppää valitsinta ☹.

Huomautus: Valitsimen ☹ painamisen jälkeen näyttöön ilmestyy hälytintoiminto, joka poistuu näytöstä hetken kuluttua automaattisesti. Näppää uudelleen valitsinta ☹, hälytintoiminto poistuu heti näytöstä.

Kytke laite pois päältä valitsimella on/off.

Toiminta-ajan muuttaminen

Tämän voit tehdä milloin tahansa.

Muuta toiminta-aika kiertovalitsimella.
Toiminto jatkuu.

Grillaustehon muuttaminen

Tämän voit tehdä milloin tahansa.

Siirry nuolella < grillin kohdalle.
Aseta haluamasi grillausteho kiertovalitsimella.

Toiminta-aika ei muutu.
Toiminto jatkuu.

Huomautus: Vaihdettaessa käyttötapaa grillistä yhdistelmäkäyttöön ja päinvastoin laite menee taukotilaan. Toiminto ei jatku. Jos haluat vaihtaa käyttötapaa, jatka käyttöä valitsimella start/stop.

Mikroaalto-yhdistelmäkäytön säätäminen

Tällöin grilli on käytössä yhdessä mikroaaltouunin kanssa. Ruoka valmistuu mikroaaltokäytön ansiosta nopeammin ja ruskistuu silti kauniisti.

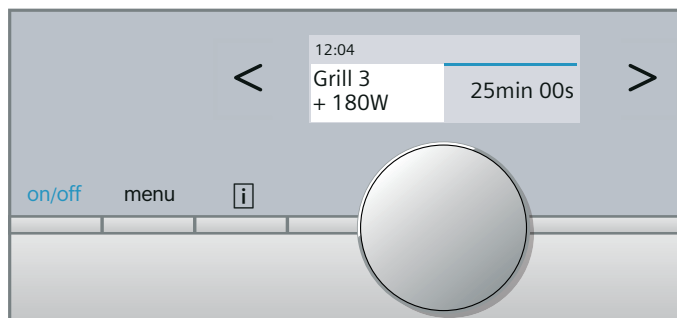
Voit valita kaikki mikroaaltotehot.
Poikkeus: 900 ja 600 W.

Mikroaalto-yhdistelmäkäytön säätäminen

Esimerkki: grilli 3 ja mikroaaltoteho 180 W, toiminta-aika 25 minuuttia.

1. Paina valitsinta on/off.
Laite on käyttövalmis.
2. Paina valitsinta menu.
Näytössä näkyvät käyttötavat.
3. Valitse kiertovalitsimella käyttötapa Grilli.
4. Näppää nuolta >.
Näytössä näkyy ehdotusarvo Grilli 3.
5. Käänä kiertovalitsinta oikealle ja aseta haluamasi yhdistelmäkäyttö.
Näytössä näkyy yhdistelmäkäyttö ja ehdotettu toiminta-aika.

6. Näppää nuolta >.
Toiminta-aikaa voidaan säätää.
7. Aseta haluamasi toiminta-aika kiertovalitsimella.



8. Käynnistä valitsimella start/stop.
Laite käynnistää toiminnon. Toiminta-ajan kuluminen näkyy näytössä.

Huomautuksia

- Ehdotettu grillausteho on Grilli 3. Grilli 2 ja 1 ovat tämän edessä, käännä kiertovalitsinta vasemmalle. Yhdistelmäkäyttö Grilli 3 ja 360 W, Grilli 3 ja 180 W, jne. tulevat tämän jälkeen, käännä kiertovalitsinta oikealle.
- Jos avaat laitteen luukun välillä, puhallin voi käydä edelleen.

Toiminta-aika kulunut loppuun

Kuulet merkkiään.

Toiminto on päätynyt.

Äänimerkin sammuttaminen aikaisemmin:
Näppää valitsinta ☹.

Huomautus: Valitsimen ☹ painamisen jälkeen näyttöön ilmestyy hälytintoiminto, joka poistuu näytöstä hetken kuluttua automaattisesti. Näppää uudelleen valitsinta ☹, hälytintoiminto poistuu heti näytöstä.

Kytke laite pois päältä valitsimella on/off.

Toiminta-ajan muuttaminen

Tämän voit tehdä milloin tahansa.

Muuta toiminta-aika kiertovalitsimella.
Toiminto jatkuu.

Yhdistelmäkäytön muuttaminen

Tämän voit tehdä milloin tahansa.

Siirry nuolella < yhdistelmäkäytön kohdalle.
Aseta kiertovalitsimella haluamasi yhdistelmäkäyttö.

Toiminta-aika ei muutu.
Toiminto jatkuu.

Huomautus: Vaihdettaessa käyttötapaa grillistä yhdistelmäkäyttöön ja päinvastoin laite menee taukotilaan. Toiminto ei jatku. Jos haluat vaihtaa käyttötapaa, jatka käyttöä valitsimella start/stop.

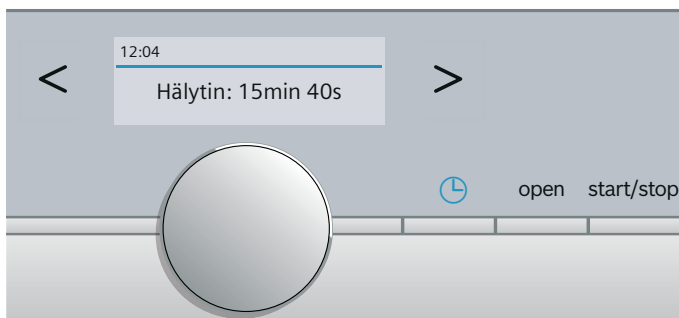
Hälytin

Voit käyttää hälytintä minuuttikellon tapaan. Hälytin käy rinnan muiden asetusten kanssa. Voit kytkeä hälyttimen päälle milloin tahansa, myös kun laite on kytketty pois päältä. Hälyttimellä on oma merkkiäänäni, joten kuulet, onko hälyttimeen asetettu aika vai toiminta-aika kulunut loppuun.

Hälyttimen asetus

Voit asettaa ajaksi enintään 24 tuntia. Mitä suurempi arvo, sitä suurempia ovat aikavälit.

1. Paina valitsinta .
Näytössä näkyy hälytin.
2. Aseta hälyttimen käyntiaika kiertovalitsimella.



3. Käynnistä valitsimella .
Huomautus: Hälytin käynnistyy muutaman sekunnin kuluttua myös automaattisesti.
Hälyttimeen asetettu aika kuluu. Näyttö siirtyy hetken kuluttua takaisin lähtötilaan. Hälyttimen symboli ja kuluva aika näkyvät tilarivillä.

Kun hälyttimen käyntiaika on päättynyt, kuuluu merkkiäänäni. Valitsimella  voit sammuttaa äänimerkin aikaisemmin.

Huomautuksia

- Hälytin jää näkyviin näyttöön, kun laite on kytketty pois päältä.
- Jos joku käyttötapa on juuri käytössä, valitse hälytin painamalla näppäintä . Hälyttimen käyntiaika näkyy jonkin aikaa, ja sitä voidaan muuttaa.

Hälyttimen käyntiajan muuttaminen

Muuttaaksesi hälyttimen käyntiaikaa näppää valitsinta . Hälyttimen käyntiaika näkyy näytössä, ja voit muuttaa sen kiertovalitsimella.

Hälyttimen käyntiajan keskeyttäminen

Jos haluat keskeyttää hälyttimen käyntiajan, käännä hälyttimen aika ääriasentoon takaisinpäin. Kun muutos on otettu käyttöön, symboli sammuu.

Ohjelmat

Ohjelmien avulla voit valmistaa ruokia vaivattomasti. Valitset ohjelman ja syötät ruoan painon. Ohjelma huolehtii optimaalisesta asetuksesta.

Ohjelman asettaminen

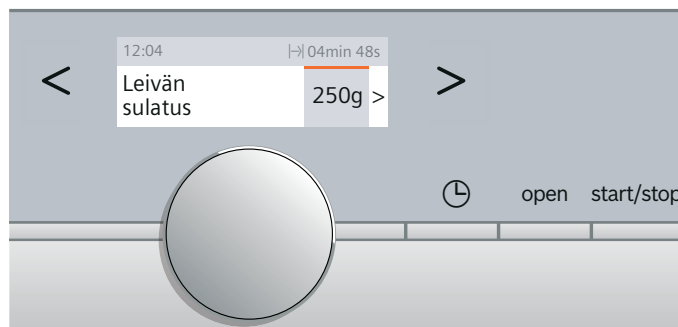
Esimerkki: ohjelma "Leivän sulatus", paino 250 g.

1. Paina valitsinta on/off.
Laite on käyttövalmis.
2. Paina valitsinta menu.
3. Näytössä näkyvät käyttötavat.
4. Valitse kiertovalitsimella "Ohjelmat".
5. Näyttöön ilmestyy ensimmäinen ohjelma.
6. Aseta haluamasi ohjelma kiertovalitsimella.



Haluamasi ohjelma on valittu. Näyttöön ilmestyy painoehdotus.

6. Näppää nuolta .
Painoa voidaan säätää.
7. Aseta haluamasi paino kiertovalitsimella.



8. Näppää nuolta .
Näytössä näkyy valmistusohje.
9. Käynnistä valitsimella start/stop.
Laite käynnistää toiminnon. Toiminta-ajan kuluminen näkyy näytössä.

Huomautuksia

- Ohjelmat laskevat toiminta-ajan.
- Joidenkin ruokien kohdalla näyttöön ilmestyy valmistamisen aikana kääntämistä tai sekoittamista koskeva kehoitus. Noudata ohjeita. Kun laitteen luukku avataan, toiminto pysähtyy. Kun olet sulkenut laitteen luukun, käynnistä toiminto uudelleen. Jos et käännä tai sekoita ruokaa, ohjelma jatkuu siitä huolimatta tavanomaiseen tapaan loppuun asti.

Ohjelmia koskevia ohjeita

Aseta elintarvikkeet kylmään uuniin.

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

Käytä ohjelmissa aina mikrokäytön kestäviä astioita, esim. lasisia tai keraamisia. Ota lisäksi huomioon ohjelmataulukossa olevat varusteita koskevat ohjeet.

Taulukko, jossa mainitaan sopivat elintarvikkeet, painoalueet ja tarvittavat varusteet, on ohjeiden jälkeen.

Painon asettaminen painorajojen ulkopuolelle ei ole mahdollista.

Useiden ruokalajien yhteydessä kuulet jonkin ajan kuluttua äänimerkin. Käännä elintarvike tai sekoita ruokaa.

Sulatus:

- Pakasta ja säilytä elintarvikkeet mahdollisimman litteinä kerta-annoksina lämpötilassa -18 °C.
- Laita pakastettu elintarvike matalaan astiaan, esim. lasi- tai posliinilautaselle.
- Kun elintarvike on sulanut, anna sen jälkisolaa vielä 15 - 90 minuuttia, jotta lämpötila tasaantuu.
- Sulata leipää vain tarvittava määrä. Se kuivuu nopeasti.
- Lihaa tai lintua sulatettaessa muodostuu nestettä. Poista neste ruokaa kääntäessäsi. Älä missään tapauksessa käytä sitä tai päästä sitä kosketuksiin muiden elintarvikkeiden kanssa.
- Poista jo sulanut jauheliha kääntämisen yhteydessä.
- Laita kokonaiset linnut astiaan ensin rintapuoli alaspäin, linnunpalat nahkapuoli alaspäin.

Vihannekset:

- Tuoreet vihannekset: leikkaa vihannekset samankokoisiksi paloiksi. Lisää 100 g kohden yksi ruokalusikallinen vettä.
- Pakastevihannekset: sopivia ovat vain kiehauskautetut, esikypsennettämättömät vihannekset. Pakastevihannekset kermakaustikkeessa eivät ole sopivia. Lisää 1 - 3 rkl vettä. Älä lisää vettä pinaattiin ja punakaaliin.

Perunat:

- Kuoritut perunat: leikkaa perunat samankokoisiksi paloiksi. Lisää 100 g perunoita kohden kaksi ruokalusikallista vettä ja vähän suolaa.
- Kuoriperunat: käytä samankokoisia perunoita. Pese ja pistele kuoreen reikiä. Laita perunat vielä kosteina astiaan ilman vettä.
- Uuniperunat: käytä saman paksuisia perunoita. Pese, kuivaa ja pistele kuoreen reikiä.

Riisi:

- Älä käytä villiriisiä tai keittopussiriisiä.
- Lisää kaksinkertainen tai kaksi ja puolikertainen määrä vettä riisin joukkoon.

Lintu:

- Laita broilerinpalat nahkapuoli ylöspäin rutille.

Vetäytymisaika

Eräiden ruokien pitää vetäytyä vielä uunissa ohjelman päättymisen jälkeen.

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

Ohjelmataulukko

Ohjelma	Soveltuvat elintarvikkeet	Painoalue kg	Astia / varuste, kannatinkorkeus
Sulatus			
Leipä*	Leipä, kokonainen, pyöreä tai pitkänmallinen, leipä viipaleina, sokerikakku, hiivataikinakakku, hedelmä-kakku, kakku ilman kuorrutetta, kermää tai liivatetta	0,20-1,50 kg	Matala, avoin astia Uunitilan pohja
Liha*	Paisti, ohuet lihanpalat jauheliha broileri, kana, ankka	0,20-2,00 kg	Matala, avoin astia Uunitilan pohja
Kala*	Kokonainen kala, kalafilee, kalapihvi	0,10-1,00 kg	Matala, avoin astia Uunitilan pohja
Kypsennys			
Tuoreet vihannekset**	Kukkakaali, parsakaali, porkkana, kyssäkaali, purjo, paprika, kesäkurpitsa	0,15-1,00 kg	Kannellinen astia Uunitilan pohja
Pakastetut vihannekset**	Kukkakaali, parsakaali, porkkanat, kyssäkaali, punakaali, pinaatti	0,15-1,00 kg	Kannellinen astia Uunitilan pohja
Perunat**	Kuoritut perunat, kuoriperunat, samankokoiset perunapalat	0,20-1,00 kg	Kannellinen astia Uunitilan pohja
Riisi**	Riisi, pitkäjyväinen riisi	0,05-0,30 kg	Korkea, kannellinen astia Uunitilan pohja
Uuniperunat	Kiinteät, pääasiassa kiinteät tai jauhoiset perunat, n. 6 cm paksut	0,20-1,50 kg	Ritilä Uunitilan pohja
Yhdistelmäkäyttö			
Pakastettu lasagne	Lasagne Bolognese	0,30-1,00 kg	Avoin astia Uunitilan pohja
Broilerinpalat	Broilerin koipireisi, broilerin puolikas	0,50-1,80 kg	Lasivuoka ja ritilä Uunitilan pohja

*) Noudata kääntämisestä muistuttavaa äänimerkkiä

**) Noudata sekoittamisesta muistuttavaa äänimerkkiä

Perusasetukset

Jotta voit käyttää laitetta parhaalla mahdollisella tavalla ja helposti, käytettävissä on erilaisia asetuksia. Voit muuttaa näitä asetuksia tarpeen mukaan.

Asetusten muuttaminen

1. Paina valitsinta on/off.
2. Paina valitsinta menu.
Käyttötapojen valikko avautuu.
3. Valitse kiertovalitsimella "Asetukset".
4. Näppää nuolta >.
5. Muuta arvot kiertovalitsimella.
6. Siirry nuolella > aina seuraavaan asetukseen ja muuta tarvittaessa.
7. Tallenna painamalla valitsinta menu.
Näyttöön ilmestyy kehotus tallentaa tai hylätä asetus.
8. Tee valintasi kosketuskentillä.

Asetukset

Luettelosta löydät kaikki perusasetukset ja niiden muutosmahdollisuudet. Laitteesi varustuksesta riippuen näytössä näkyvät vain ne asetukset, jotka sopivat tähän laitteeseen.

Voit muuttaa seuraavia asetuksia:

Asetus	Valinta
Kieli	Kielen asetus
Kellonaika	Tämänhetkisen kellonajan asetus
Päiväys	Tämänhetkisen päiväyksen asettaminen
Äänimerkki	Lyhyt kesto Keskim. kesto* Pitkä kesto
Valitsinääni	Kytetty päälle Kytetty pois päältä* (on/off-valitsinääni ei kytkeydy pois)
Näytön kirkkaus	5 -portainen asetus Teho 3*
Kellonäyttö	Digitaalinen + päiväys* Digitaalinen Pois
Himmennys yön ajaksi	Kytetty pois päältä* Kytetty päälle (näyttö himmennetty klo 22:00 ja klo 6:00 välillä)
Esittelytila	Kytetty pois päältä* Kytetty päälle (näkyv. vain ensimmäisten 3 minuutin aikana nollauksesta tai ensimmäisestä käyttöönotosta)
Tehdasasetukset	Palautus Ei palauteta*
* Tehdasasetus (tehdasasetukset voivat vaihdella laitteen mallista riippuen)	

Huomautus: Kielen, valitsinäänen ja näytön kirkkauden asetukset astuvat voimaan heti. Kaikki muut asetukset vasta tallennuksen jälkeen.

Sähkökatko

Asetuksiin tekemäsi muutokset pysyvät muistissa myös sähkökatkon sattuessa.

Vain ensimmäiseen käyttöönottoon liittyvät asetukset on tehtävä uudelleen sähkökatkon jälkeen.

Kellonajan muuttaminen

Kellonaika muutetaan perusasetuksissa.

Esimerkki: kellonajan muuttaminen kesäajasta talviaikaan.

1. Paina valitsinta on/off.
2. Paina valitsinta menu.
3. Valitse kiertovalitsimella "Asetukset".
4. Näppää nuolella > kohtaan "Kellonaika".
5. Muuta kellonaika kiertovalitsimella.
6. Paina valitsinta menu.
Näyttöön ilmestyy kehotus tallentaa tai hylätä asetus.

Puhdistus

Laitteesi pysyy kauan kauniina ja ehjänä, kun hoidat ja puhdistat sen huolellisesti. Neuvomme seuraavassa, kuinka hoidat ja puhdistat laitettasi oikealla tavalla.

Varoitus – Palovamman vaara!

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

Varoitus – Sähköiskun vaara!

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

Varoitus – Loukkaantumisvaara!

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

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

Puhdistusaine

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

Älä käytä

- syövyttäviä tai hankaavia puhdistusaineita.
- metallista puhdistuslastaa luukun lasien puhdistamiseen.
- metallista puhdistuslastaa luukun tiivisteiden puhdistamiseen.
- kovia hankaustyynejä tai puhdistussieniä.
- vahvasti alkoholipitoisia puhdistusaineita.

Huuhtelee uudet sieniliinat huolellisesti ennen käyttöä.

Alue	Puhdistusaine
Laitteen etusivu	Kuuma astianpesuaineliuos: puhdista talousliinalla ja kuivaa pehmeällä liinalla. Älä käytä puhdistukseen metallista puhdistuslastaa.
Näyttö	Pyyhi mikrokuituliinalla tai kevyesti kostutetulla liinalla. Älä pyyhi märällä.
Ruostumaton teräs	Kuuma astianpesuaineliuos: puhdista talousliinalla ja kuivaa pehmeällä liinalla. Poista kalkki-, rasva-, tärkkelys- ja valkuaistahrat välittömästi. Tahrojen alle voi muodostua korroosioita. Huoltopalvelusta tai alan liikkeistä on saatavana erityisiä ruostumattoman teräksen puhdistusaineita.
Teräksinen uunitila	Kuuma astianpesuaineliuos tai etikkavesi: puhdista talousliinalla ja kuivaa pehmeällä liinalla. Älä käytä uunin puhdistussuihketta tai muita voimakkaita uuninpuhdistusaineita tai hankausaineita. Hankaustyyneyt, karkeat sienet ja teräsvilla eivät myöskään ole sopivia. Ne naarmuttavat pintaa. Anna sisäpintojen kuivua kunolla.
Luukun lasit	Lasinpesuaine: puhdista talousliinalla. Älä käytä puhdistuslastaa.
Luukun tiiviste Älä poista!	Kuuma astianpesuaineliuos: puhdista talousliinalla, älä hankaa. Älä käytä puhdistukseen metallista puhdistuslastaa.
Varusteet	Kuuma astianpesuaineliuos: liota ja puhdista talousliinalla tai harjalla.

? Mitä tehdä häiriön sattuessa?

Jos häiriöitä esiintyy, kyseessä on usein vain pikkuseikka. Ennen kuin soitat huoltopalveluun, yritä poistaa häiriö itse taulukon ohjeiden avulla.

Ohje: . Jos ruoka ei joskus onnistu parhaalla mahdollisella tavalla, tutustu seuraavaan lukuun. Sieltä löydät monia vihjeitä ja ohjeita optimaalisiin asetuksiin. → *"Testattu koekeittiössämme" sivulla 44*

Häiriötaulukko

Häiriö	Mahdollinen syy	Aputoimenpide / ohjeet
Laitte ei toimi, näyttö on tyhjä	Pistoke ei ole pistorasiassa	Liitä laite sähköverkkoon
	Sähkökatko	Tarkasta, toimivatko muut laitteet keittiössä
	Sulake palanut	Tarkasta sulakerasiasta, onko laitteen sulake kunnossa
	Virheellinen käyttö	Kytke laitteen sulake sulakerasiassa pois päältä ja noin 60 sekunnin kuluttua taas päälle
Laitte ei käynnisty	Laitteen luukku ei ole kokonaan kiinni	Sulje laitteen luukku
Laitte ei kuumene. Näytössä näkyy sana "Demo".	Laitte on esittelytilassa	Deaktivoi esittelytila perusasetuksissa. Kytke laite sitä varten hetkeksi irti sähköverkosta (kytke laitteen sulake tai suojakytkin sulakerasiassa pois päältä). Deaktivoi sitten esittelytila perusasetuksissa 3 minuutin kuluessa.
Uunivalo ei pala	Uunivalo ei pala	Soita huoltopalveluun
Virheilmoitus "Exxx"*		Jos virheilmoitus ilmestyy näyttöön, kytke laite pois päältä ja taas päälle; jos viesti poistuu, kyseessä oli kertaluonteinen ongelma. Jos virhe toistuu tai viesti jää näkyviin, ota yhteys huoltopalveluun ja kerro heille vikakoodi.

* Erityistä:

Virheilmoitus "E0532": avaa ja sulje laitteen luukku.

Virheilmoitus "E6501": kytke laite pois päältä. Odota 10 minuuttia. Kytke laite taas päälle.

⚠ Varoitus – 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.

Huoltopalvelu

Jos laitteesi täytyy korjata, käänny huoltopalvelumme puoleen. Löydämme varmasti sopivan ratkaisun, jolloin välttyt myös huoltoteknikon turhilta käynneiltä.

Mallinumero ja sarjanumero

Ilmoita soittaessasi laitteen täydellinen mallinumero (E-Nr.) ja sarjanumero (FD-Nr.), jotta saat heti pätevät neuvot. Tyypikilpi numeroineen löytyy, kun avaat laitteen luukun.

Eräissä laitteissa, joissa on höyrytoiminto, tyypikilpi löytyy etulevyn takaa.

E-Nr:

FD:

Z-Nr:

Type:

Jotta löydät tiedot tarvittaessa helposti, voit kirjoittaa laitteesi tiedot ja huoltopalvelun puhelinnumeron tähän.

E-Nr.

FD-Nr.

Huoltopalvelu 

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

Kaikkien maiden yhteystiedot löydät oheisesta huoltoliikeluettelosta.

Korjaustilaus ja neuvonta häiriötilanteissa

FIN 020 751 0700

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.

Tekniset tiedot

Käyttöjännite	220-240 V, 50/60 Hz
Suurin kokonaisliitântäteho	1990 W
Mikroaaltoteho	900 W (IEC 60705)
Grillin lähtöteho	1300 W
Mikroaaltojen taajuus	2450 MHz
Sulake	10 A
Mitat (k/l/s)	
- laite	382 x 594 x 318 mm
- uunitila	220 x 350 x 270 mm
VDE-tarkastettu	
	kyllä
CE-merkki	
	kyllä

Testattu kokeittiossämme

Tästä löydät valikoiman ruokia ja niiden parhaat mahdolliset säädöt. Opastamme sinua valitsemaan ruokaasi parhaiten sopivan mikroaalto- tai grillaustehon. Annamme ohjeet sopivista varusteista. Saat myös astioita ja valmistusta koskevia vihjeitä.

Huomautuksia

- Taulukossa olevat arvot pätevät, kun ruoka laitetaan kylmään ja tyhjään uuniin. Poista ennen käyttöä uunista kaikki varusteet, joita et tarvitse.
- Taulukoiden ajat ovat ohjearvoja. Ne riippuvat elintarvikkeiden laadusta ja ominaisuuksista.
- Käytä laitteen mukana toimitettuja varusteita.
- Käytä aina patalappua, kun otat kuuman varusteen tai astian uunista.

⚠ Varoitus – Palamisvamman vaara!

Kun vedät lasivuoaan pois uunista, kuuma neste voi läikkyä. Vedä lasivuoka varovasti pois uunista.

Seuraavista taulukoista löydät useita käyttömahdollisuuksia ja säätöarvoja mikroaaltouunia varten.

Taulukoiden ajat ovat ohjeaikoja, ne riippuvat astiasta, elintarvikkeen laadusta, lämpötilasta ja ominaisuuksista.

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

Sinulla voi olla elintarviketta eri määrä kuin taulukoissa on mainittu. Mikroaaltokäyttöä varten on olemassa nyrkkisääntö: kaksinkertainen määrä - lähes kaksinkertainen aika, puolet määrästä - puolet ajasta.

Voit laittaa astian ritilän keskelle tai uunitilan pohjalle. Silloin mikroaallot pääsevät ruokaan joka puolelta.

Sulatus

Laita pakastetut elintarvikkeet avoimessa astiassa uunin pohjalle.

Käännä tai sekoita ruokaa välillä 1-2 kertaa. Isot palat tulisi kääntää useamman kerran. Poista sulamisneste kääntämisen yhteydessä.

Anna sulaneen tuotteen vetäytyä vielä 10 - 60 minuuttia huoneenlämmössä, jotta lämpö tasaantuu. Sitten voit poistaa linnuista sisäelimet.

Huomautus: Laita astia uunin pohjalle.

Ruokalaji	Paino	Mikroaaltoteho watteina, toiminta-aika minuutteina	Ohje
Naudan-, porsaan tai vasikanliha kokonaisena (luulla ja luuttomana)	800 g	180 W, 15 min + 90 W, 15 - 25 min	Käännä useamman kerran
	1000 g	180 W, 20 min + 90 W, 20-30 min	
	1500 g	180 W, 25 min + 90 W, 25-30 min	
Naudan-, porsaan tai vasikanliha porsaanliha paloina tai viipaleina	200 g	180 W, 5-8 min + 90 W, 5-10 min	Irrota lihanpalat toisistaan, kun käännät
	500 g	180 W, 8-11 min + 90 W, 10-15 min	
	800 g	180 W, 10 min + 90 W, 10-15 min	
Jauheliha, sekoitus	200 g	90 W, 10-15 min	Pakasta mahdollisimman litteänä; käännä välillä useamman kerran ja poista jo sulanut liha
	500 g	180 W, 5 min + 90 W, 10-15 min	
	1000 g	180 W, 15 min + 90 W, 20-25 min	
Lintu tai linnunpalat	600 g	180 W, 8 min + 90 W, 10-15 min	Käännä välillä; poista sulamisneste
	1200 g	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
Kala kokonaisena	300 g	180 W, 3 min + 90 W, 10-15 min	Käännä välillä
	600 g	180 W, 8 min + 90 W, 15-20 min	
Vihannekset, esim. herneet	300 g	180 W, 10-15 min	Sekoita välillä varovasti
Hedelmät, esim. vadelmat	300 g	180 W, 6-9 min	Sekoita välillä varovasti ja 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, 1-2 min	Poista pakkaus kokonaan
	250 g	180 W, 1 min + 90 W, 2-4 min	
Kokonainen leipä	500 g	180 W, 8 min + 90 W, 5-10 min	Käännä välillä
	1000 g	180 W, 12 min + 90 W, 10-20 min	
Kakku, kuiva, esim. sokerikakku	500 g	90 W, 10-15 min	Irrota kakunpalat toisistaan; vain kakut, joissa ei ole kuorrutetta, kermaa tai kreemiä
	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 ja kuumennus tai kypsennys

Ota valmisruoka pakkauksestaan. Ruoka 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.

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

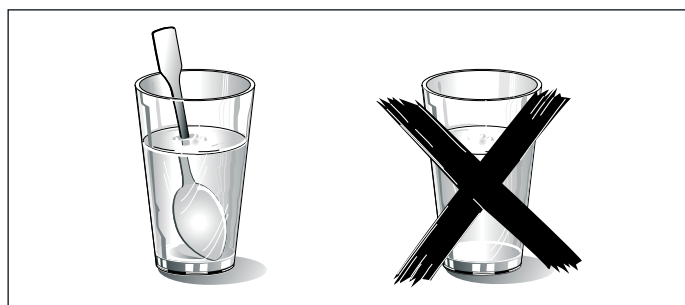
Huomautus: Laita astia uunin pohjalle.

Ruokalaji	Paino	Mikroaaltoteho watteina, toiminta-aika minuutteina	Ohje
Ateria, annosruoka, valmisruoka (2-3 lajia)	300-400 g	600 W, 8-13 min	Peitetty
Keitto	400 g	600 W, 8-12 min	Kannellinen astia
Pataruoat	500 g	600 W, 10-15 min	Kannellinen astia
Lihaviipaleet tai -palat kastikkeessa, esim. gulassi	500 g	600 W, 10-15 min	Kannellinen astia
Kala, esim. fileepalat	400 g	600 W, 10-15 min	Peitetty
Paistokset, esim. lasagne, cannelloni	450 g	600 W, 10-15 min	Käytä astian alustana ritilää
Lisäkkeet, esim. riisi, nuudelit	250 g	600 W, 3-7 min	Kannellinen astia, lisää nestettä
	500 g	600 W, 8-12 min	
Vihannekset, esim. herneet, parsakaali, porkkanat	300 g	600 W, 7-11 min	Kannellinen astia, lisää 1 rkl vettä
	600 g	600 W, 14-17 min	
Pinaatti	450 g	600 W, 10-15 min	Kypsennys vettä lisäämättä

Kuumentaminen

⚠ Varoitus – Palovamman vaara!

Nesteitä kuumentettaessa voi esiintyä viivästynyttä kiehumista. Se tarkoittaa, että kiehumislämpötila saavutetaan ilman, että nesteessä näkyy tyypillisiä höyrykuplia. Jo astian pienikin tärinä voi aiheuttaa sen, että kuuma neste kiehuu yhtäkkiä voimakkaasti yli ja roiskuu. Laita kuumentaessasi aina lusikka astiaan. Näin vältetään viivästynyt kiehuminen.



Huomio!

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

Huomautuksia

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

Huomautus: Laita astia uunin pohjalle.

Ruokalaji	Määrä	Mikroaaltoteho watteina, toiminta-aika minuutteina	Ohje
Ateria, annosruoka, valmisruoka (2-3 lajia)		600 W, 5-8 min	-
Juomat	125 ml	900 W, ½-1 min	Laita aina lusikka astiaan, älä kuumenna alkoholi juomia liikaa; tarkista välillä
	200 ml	900 W, 1-2 min	
	500 ml	900 W, 3-4 min	
Vauvanruoka, esim. maitopullo	50 ml	360 W, n. ½ min	Pullo ilman tuttia tai kantta, ravista tai sekoita kunnolla lämmittämisen jälkeen; tarkista ehdottomasti lämpötila
	100 ml	360 W, ½-1 min	
	200 ml	360 W, 1-2 min	

Ruokalaji	Määrä	Mikroaaltoteho watteina, toiminta-aika minuutteina	Ohje
Keitto, 1 kuppi	à 175 g	600 W, 1-2 min	-
Keitto, 2 kuppia	à 175 g	600 W, 2-3 min	-
Liha kastikkeessa	500 g	600 W, 7-10 min	-
Pata	400 g	600 W, 5-7 min	-
	800 g	600 W, 7-8 min	-
Vihannekset, 1 annos	150 g	600 W, 2-3 min	-
Vihannekset, 2 annosta	300 g	600 W, 3-5 min	-

Kypsennys

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 kypsennyksen jälkeen vielä 2 - 5 minuuttia.
- Käytä aina patakintaita tai patalappuja, kun otat astioita pois uunista.

Huomautus: Laita astia uunin pohjalle.

Ruokalaji	Määrä	Mikroaaltoteho watteina, toiminta-aika minuutteina	Ohje
Kokonainen broileri, tuore, ilman sisäelimiä	1200 g	600 W, 25-30 min	Käännä, kun puolet ajasta on kulunut
Kalafilee, tuore	400 g	600 W, 7-12 min	-
Vihannekset, tuoreet	250 g	600 W, 6-10 min	Leikkaa vihannekset samankokoisiksi paloiksi; lisää 100 g 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 rkl vettä; sekoita välillä
	500 g	600 W, 10-15 min	
	750 g	600 W, 15-22 min	
Riisi	125 g	600 W, 4-6 min + 180 W, 12-15 min	Lisää kaksinkertainen määrä nestettä
	250 g	600 W, 6-8 min + 180 W, 15-18 min	
Jälkiruoat, esim. vanukas (jauheesta)	500 ml	600 W, 6-8 min	Sekoita vanukas välillä huolellisesti vispilällä 2-3 kertaa
Hedelmät, hilloke	500 g	600 W, 9-12 min	sekoita välillä
Popcorn mikroaaltouunissa	100 g	600 W, 3-4 min	Laita popcorn-pussi aina lasilautaselle; noudata valmistajan ohjeita

Vihjeitä mikroaaltouunin käytöstä

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

Grillaus

Huomautuksia

- Kaikki ilmoitetut arvot ovat ohjearvoja, jotka voivat vaihdella elintarvikkeen ominaisuuksien mukaan.
- Huuhdo liha kylmällä vedellä ja kuivaa se talouspaperilla. Suolaa liha vasta grillauksen jälkeen.
- Grillaa aina rutilällä laitteen luukku suljettuna, älä esilämmitä.

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

Ruokalaji	Määrä	Paino	Grillausteho	toiminta-aika minuutteina
Pihvit etuselkäpalasta n. 2 cm paksut	3 - 4 kpl	à n. 120 g	3 (täysi teho)	1. puoli: n. 15 min 2. puoli: n. 10-15 min
Grillimakkarat	4 - 6 kpl	à n. 150 g	3 (täysi teho)	1. puoli: n. 10-15 min 2. puoli: n. 10-15 min
Kalapihvi*	2 - 3 kpl	à n. 150 g	3 (täysi teho)	1. puoli: n. 10 min 2. puoli: n. 10-15 min
Kala, kokonainen* esim. purotaime-net	2 - 3 kpl	à n. 150 g	3 (täysi teho)	1. puoli: n. 15 min 2. puoli: n. 15-20 min
Paahtoleipä (esipaahtaminen)	2 - 6 viipaletta		3 (täysi teho)	1. puoli: n. 4 min 2. puoli: n. 4 min
Paahtoleivän kuorruttaminen	2 - 6 viipaletta		3 (täysi teho)	Täytteestä riippuen: 5-10 min
* Voitele rutilä ensin öljyllä.				

Grillin ja mikron yhdistelmä

Huomautuksia

- Käytä astian alustana rutilää.
- Käytä paistamiseen korkeaa vuokaa. Uunitila pysyy siten puhtaana.
- Käytä paistoksiin ja gratiineihin suurta, matalaa astiaa. Kapeassa, korkeassa astiassa ruoka tarvitsee enemmän aikaa ja se tummuu pinnalta.

- Tarkasta, sopiiko astia uuniin. Se ei saa olla liian suuri.
- Anna lihan vetäytyä ennen leikkaamista vielä 5 - 10 minuuttia. Siten lihaneste jakautuu tasaisesti eikä valu leikatessa ulos lihasta.
- Anna paistosten ja gratiinien jälkikypsyä pois päältä kytketyssä laitteessa vielä 5 minuuttia.
- Aseta aina pisin annettu kypsennysaika. Tarkasta ruoka, kun annettu lyhyempi aika on kulunut.

Ruokalaji	Paino	Grillausteho	Mikroaaltoteho watteina, toiminta-aika minuutteina	Ohje
Porsaanpaisti, esim. etuselkäpala	n. 750 g	1 (pieni teho)	360 W, 35-40 min	Käännä n. 15 minuutin kuluttua
Lihamureke enint. 7 cm korkea	n. 750 g	2 (keskiteho)	360 W, n. 25 min	
Broileri, puolikas	n. 1200 g	3 (täysi teho)	360 W, 40 min	Laita nahkapuoli ylöspäin; älä käännä
Broilerinpalat, esim. broilerin neljännekset	n. 800 g	2 (keskiteho)	360 W, 20-25 min	Laita nahkapuoli ylöspäin; älä käännä
Ankanrinta	n. 800 g	3 (täysi teho)	180 W, 25-30 min	Laita nahkapuoli ylöspäin; älä käännä
Pastapaistos (esikypsennetyistä aineksista)	n. 1000 g	1 (pieni teho)	360 W, 25-30 min	Ripottele pinnalle juustoa
Perunagratiini (raa'oista perunoista) enint. 3 cm korkea	n. 1000 g	2 (keskiteho)	360 W, n. 35 min	
Kala, kuorrutettu	n. 500 g	3 (täysi teho)	360 W, 15 min	Sulata pakastettu kala ensin
Rahkavuoka enint. 5 cm korkea	n. 1000 g	1 (pieni teho)	360 W, 20-25 min	

Testiruoat

Tarkastuslaitokset tarkastavat mikroaaltolaitteiden laadun ja toiminnan näiden ruokalajien perusteella.

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

Kypsennys yksin mikrolla

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

Sulatus yksin mikrolla

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

Kypsennys mikrolla ja grillillä

Ruokalaji	Grillausteho, mikroaaltoteho watteina, kesto minuutteina	Ohje
Perunagradiini, 1100 g	360 W, + grillausteho 2, 30 - 35 min	Pyöreä pyrex-vuoka Ø 22 cm
Kakku	-	Ei suositella
Broileri, puolikas n. 1100 g	360 W, + grillausteho 3, n. 40 - 45 min	Ritilä, lasivuoka

Innholdsfortegnelse

	Forskriftsmessig bruk	50
	Viktige sikkerhetsanvisninger	50
	Generelt	50
	Mikrobølge	51
	Årsaker til skader	52
	Miljøvern	53
	Miljøvennlig håndtering	53
	Bli kjent med apparatet	53
	Betjeningsfelt	53
	Betjeningselementer	53
	Display	54
	Driftstypemeny	54
	Mer informasjon	54
	Ovnsromfunksjoner	54
	Tilbehør	55
	Før første gangs idriftsetting	55
	Første gangs bruk	55
	Rengjøre stekeovnsrom og tilbehør	55
	Betjening av apparatet	56
	Slå apparatet av og på	56
	Drift	56
	Stille inn driftstype	56
	Mikrobølgefunksjonen	57
	Kokekar	57
	Mikrobølgetrinn	57
	Stille inn mikrobølge	57
	Grilling	58
	Stille inn grill	58
	Innstilling av mikrobølge-kombidrift	59
	Varselur	60
	Stille inn varselur	60
	Programmer	60
	Stille inn program	60
	Veiledning til programmene	61
	Hviletid	61
	Programtabell	61
	Grunninnstillinger	62
	Endre innstillinger	62
	Liste over innstillinger	62
	Strømbrydd	62
	Endre klokkeslett	62
	Rengjøring	63
	Rengjøringsmiddel	63
	Hva kan du gjøre ved feil?	64
	Kundeservice	65
	E-nummer og FD-nummer	65
	Tekniske data	65
	Testet for deg i vårt prøvekjøkken	66
	Tining	66
	Tining og oppvarming eller tilberedning av dypfryst mat	67
	Varme opp	67
	Tilberedning	68
	Tips til bruk av mikrobølge	68
	Grilling	69
	Grill kombinert med mikrobølge	69
	Testretter	70
	Tilberedning med bare mikrobølge	70
	Tining med bare mikrobølge	70
	Tilberedning med mikrobølge og grill	70

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

Forskriftsmessig bruk

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

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

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

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

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

Dette apparatet 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.

Sett alltid tilbehøret inn riktig vei i ovnsrommet.
→ "Tilbehør" på side 55

Viktige sikkerhetsanvisninger

Generelt

Advarsel – Brannfare!

Brennbare gjenstander som oppbevares i ovnsrommet, kan ta fyr. Oppbevar aldri brennbare gjenstander i ovnsrommet. Du må aldri åpne apparatdøren dersom det oppstår røyk inni apparatet. Slå av apparatet og trekk ut strømledningen eller slå av sikringen i sikringsskapet.

Advarsel – 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.
- Alkohol damp kan eksplodere i ovnsrommet. Tilbered aldri retter med store mengder drikkevarer med høyt alkoholinnhold. Bruk bare små mengder drikke med høy alkoholprosent. Åpne apparatdøren forsiktig.

Advarsel – Fare for forbrenning!

- De tilgjengelige stedene blir svært varme under drift. Ta aldri på de varme delene. Hold barn på avstand.
- 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.

Advarsel – Fare for personskader!

- Dersom glasset på apparatdøren er ripet opp, kan det sprekke. Ikke bruk glasskrape, sterke rengjøringsmidler eller poleringsmidler.
- Hengslene på ovnsdøren beveger seg når døren åpnes og lukkes, og du kan klemme deg. Hold fingrene unna området rundt hengslene.

⚠ Advarsel – Fare for elektrisk støt!

- Ukyndige reparasjoner er farlig. Reparasjoner og skifte av skadde tilkoblingsledninger må kun utføres av servicetekniker som har fått opplæring av oss. Er apparatet defekt, må du trekke ut kontakten eller slå av sikringen i sikringsskapet. Kontakt kundeservice.
- Kabelisolasjonen på elektriske apparatet kan smelte ved kontakt med varme apparatdeler. La aldri tilkoblingsledningene til elektriske apparater komme i kontakt med varme apparatdeler.
- Fuktighet som trenger inn, kan forårsake elektrisk støt. Bruk ikke høytrykksspyler eller dampstråle til rengjøringen.
- Et defekt apparat kan forårsake elektrisk støt. Slå aldri på et defekt apparat. Trekk ut støpselet eller slå av sikringen i sikringsskapet. Kontakt kundeservice.

⚠ Advarsel – Fare på grunn av magnetisme!

I betjeningsfeltet eller betjeningselementene er det innebygd permanentmagneter. Disse kan påvirke elektroniske implantater, f.eks. pacemakere eller insulinpumper. Bærere av elektroniske implantater må holde en minimumsavstand på 10 cm til betjeningsfeltet.

Mikrobølge**⚠ Advarsel – 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.

⚠ Advarsel – Eksplosjonsfare!

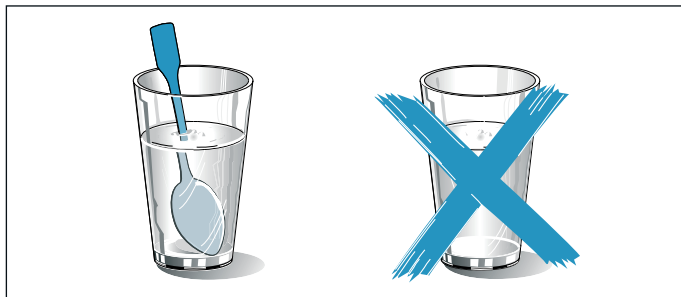
Væsker og andre næringsmidler i godt lukkede kokekar kan eksplodere. Varm aldri opp væsker eller andre næringsmidler i lukkede kokekar.

⚠ Advarsel – Fare for forbrenning!

- Matvarer med fast skall eller skinn kan sprekke på en eksplosjonsartet 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.
- De tilgjengelige stedene blir svært varme under drift. Ta aldri på de varme delene. Hold barn på avstand.
- 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.

⚠ Advarsel – 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.

**⚠ Advarsel – Fare for personskader!**

- 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 metalldele fører til gnistdannelse. Apparatet tar skade av det. Bruk aldri metallbeholdere når kun mikrobølgefunksjonen brukes.

⚠ Advarsel – Fare for elektrisk støt!

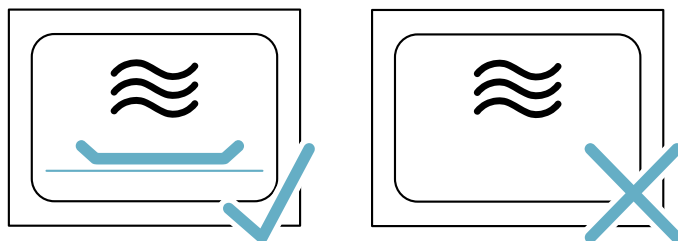
Apparatet arbeider under høyspenning. Kabinettet må aldri fjernes.

⚠ Advarsel – Fare for alvorlige helseskader!

- Mangelfull rengjøring kan medføre skade på apparatets overflate. Mikrobølgeenergi kan trenge ut. Rengjør apparatet regelmessig og fjern matrester med en gang. Hold ovnsrommet, dørtetningen, døren og døranslaget rent til enhver tid. → "Rengjøring" på side 63
- 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.

🔧 Årsaker til skader**Obs!**

- Gnistdannelse: Metall, f.eks. skjeen i glasset, må holdes minst 2 cm fra veggene i ovnsrommet 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.
- Mikrobølgedrift uten mat: Bruk av apparatet uten at det er mat i ovnsrommet, fører til overbelastning. Start aldri mikrobølgeovnen uten mat i ovnsrommet. Et unntak fra denne regelen er kortvarige tester av kokekar. → "Mikrobølgefunksjonen" på side 57



- Fuktighet i ovnsrommet: Fuktighet i ovnsrommet over lengre tid kan forårsake korrosjon. La ovnsrommet tørke etter bruk. Fuktige matvarer må ikke oppbevares i lukket ovnsrom over lengre tid. Ikke oppbevar mat i ovnsrommet.
- Avkjøling med åpen ovnsdør: Når ovnen er blitt brukt med høy temperatur, må døren holdes stengt når ovnsrommet avkjøles. Pass på at ingenting kommer i klemme i ovnsdøren. Selv om døren bare står på gløtt, kan elementfronter som står i nærheten, bli skadet over tid. Bare når ovnen er brukt med mye fuktighet, skal du la ovnsrommet tørke med åpen dør.
- Svært tilsmusset tetning: Hvis tetningen er svært skitten, går ikke apparatdøren ordentlig igjen under drift. Elementfronter i området rundt kan bli skadet. Hold alltid tetningen ren. Du må aldri bruke apparatet med skadet tetning eller uten tetning. → "Rengjøring" på side 63
- Mikrobølgepopkorn: Ikke bruk for høy mikrobølgeeffekt. Effekten skal være på maks. 600 watt. Popkornposen må alltid legges på en glassplate. Glassruten kan sprekke som følge av overbelastning.

Miljøvern

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.

Bli kjent med apparatet

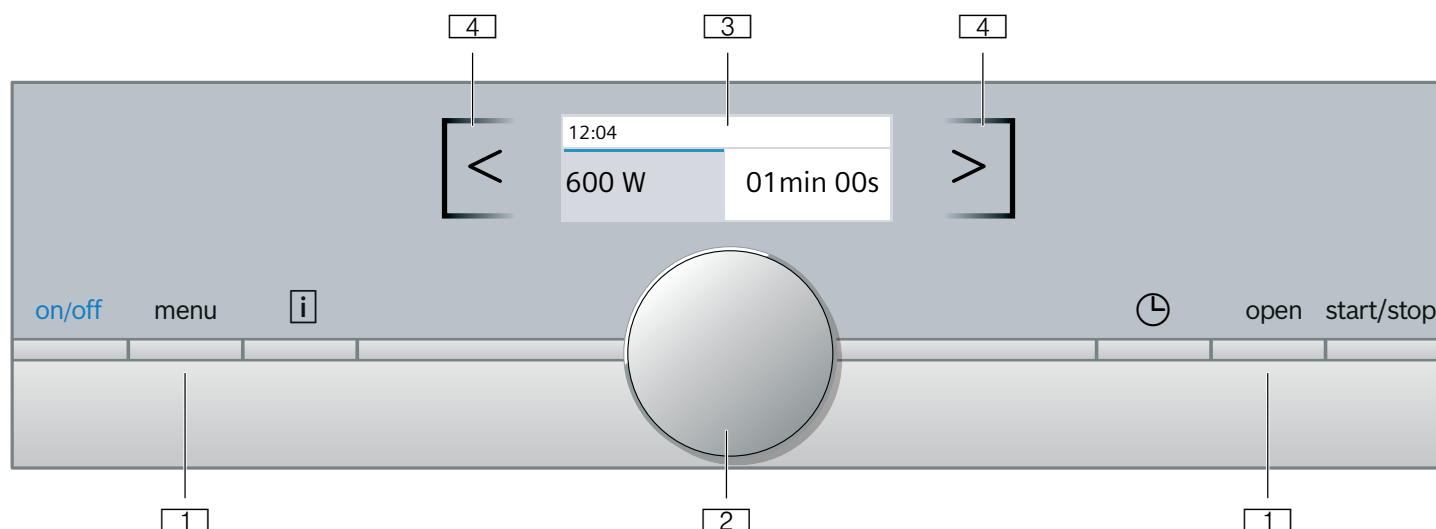
I dette kapittelet beskrives displayet og betjeningselementene. I tillegg blir du kjent med de forskjellige funksjonene til apparatet ditt.

Merk: Det kan forekomme enkelte forskjeller i farger og detaljer mellom de ulike apparattypene.

Betjeningsfelt

Ved hjelp av tastene, berøringsfeltene og dreieknappen i betjeningsfeltet kan du stille inn de forskjellige funksjonene til apparatet. I displayet vises de aktuelle innstillingene.

I oversikten vises betjeningsfeltet med valgt driftstype på et apparat som er slått på.



- 1 Taster**
Tastene til høyre og venstre for dreieknappen har et trykkpunkt. Trykk på tasten for å betjene.
- 2 Dreieknapp**
Du kan vri dreieknappen mot høyre eller venstre.
- 3 Display**
I displayet vises de aktuelle innstillingsverdiene, valgmulighetene eller meldingene.
- 4 Berøringsfelt**
Under berøringsfeltene til venstre < og høyre > for displayet er det sensorer. Trykk på den aktuelle pilen for å velge funksjonen.

Betjeningselementer

De enkelte betjeningselementene er tilpasset forskjellige funksjoner på apparatet ditt. Dermed kan du enkelt og direkte stille inn apparatet ditt.

Taster og berøringsfelt

Her finner du en kort forklaring av de forskjellige tastene og berøringsfeltene.

Taster		Betydning
on/off		Slå apparatet av og på
menu	Meny	Åpne driftstypemeny
i	Informasjon	Vise informasjonstekster
⌚	Tidsfunksjoner	Stille inn varselur
open	Automatisk døråpner	Åpne ovnsdøren
start/stop		Starte eller stoppe driften
Berøringsfelt		
<	Feltet til venstre for displayet	Navigasjon mot venstre
>	Feltet til høyre for displayet	Navigasjon mot høyre

Dreieknapp

Med dreieknappen kan du endre driftstypene og innstillingsverdiene som vises i displayet.

I de fleste valglistene, f.eks. for programmene, begynner listen på det første punktet igjen etter det siste.

I noen valglistene, f.eks. varighet, må du vri dreieknappen tilbake når den har nådd minste eller høyeste verdi.

Display

Displayet er strukturert slik at du ser all informasjon på en gang.

Verdien som du kan stille inn, står i fokus. Den vises med hvit skrift mot mørk bakgrunn.

Statuslinje

Statuslinjen er oppe i displayet. Der vises klokkeslett, varselurtid og programvarighet.

Fremdriftslinje

Fremdriftslinjen viser f.eks. hvor lenge en varighet har pågått. Den rette linjen under innstillingsverdien fylles fra venstre mot høyre jo lengre driften er kommet.

Driftstypemeny

Menyen er videre inndelt i forskjellige driftstyper. Slik får du raskt tilgang til ønsket funksjon.

Det finnes forskjellige driftstyper avhengig av apparattype.

Driftstype	Bruk
Mikrobølge	Velge mikrobølgeeffekt
Grill	Velge grilltrinn eller grilltrinn med mikrobølgeeffekt
Programmer	Automatiske programmer Enkel tilberedning av utvalgte retter
Innstillinger → "Grunninnstillinger" på side 62	Du kan tilpasse grunninnstillingene for apparatet ditt etter dine behov.

Mer informasjon

I de fleste tilfeller viser apparatet meldinger og informasjon om handlingen som akkurat utføres. Trykk på tasten . Meldingen vises i noen sekunder. Bla med dreieknappen ved lengre informasjonsmeldinger.

Noen meldinger vises automatisk, f.eks. som bekreftelse, oppfordring eller advarsel.

Meldingen kan fjernes ved å trykke på tasten  på nytt.

Ovnsromfunksjoner

Funksjonene i ovnsrommet gjør driften av apparatet enklere. For eksempel er hele ovnsrommet belyst og en kjølevifte beskytter apparatet mot overoppheting.

Automatisk døråpner

Ovnsdøren åpnes når du tar på den automatiske døråpneren. Du kan åpne døren helt for hånd.

Den automatiske døråpneren fungerer ikke ved strømbrytning. Du kan åpne ovnsdøren for hånd.

Merknader

- Hvis du åpner ovnsdøren under løpende drift, settes driften på pause.
- Når du lukker ovnsdøren, fortsetter driften ikke automatisk. Du må starte driften manuelt.
- Dersom apparatet har vært avslått i lengre tid, åpner apparatdøren seg med tidsforskyvning.

Ovnsrombelysning

Når du åpner ovnsdøren, slås ovnsrombelysningen på. Hvis døren er åpen i mer enn ca. 5 minutter, slås belysningen av igjen. Ved å trykke på den automatiske døråpneren, slås belysningen på igjen.

Ved alle driftstyper slås ovnsrombelysningen på så snart driften starter. Når driften er avsluttet, slås lyset av igjen.

Kjølevifte

Kjøleviften slår seg på ved behov. Den varme luften slippes ut via døren.

Etter bruk kan kjøleviften fortsette å gå i en viss tid.

Obs!

Ikke dekk til lufteåpningen. Ellers kan apparatet bli overopphetet.

Merknader

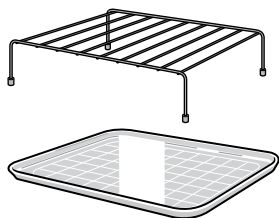
- Under mikrobølgedrift er apparatet kaldt. Likevel slår kjøleviften seg på. Den kan fortsette å gå også etter at mikrobølgedriften er avsluttet.
- Det kan oppstå kondens på vinduet i døren, på innvendige vegger og på bunnen. Dette er normalt; funksjonen til mikrobølgen blir ikke påvirket av dette. Tørk bort kondensvannet etter at tilberedningen er avsluttet.

Tilbehør

Diverse tilbehør følger med apparatet. Her får du en oversikt over medfølgende tilbehør og riktig bruk av dette.

Medfølgende tilbehør

Apparatet er utstyrt med følgende tilbehør:



Rist

Brukes som underlag for kokekar eller til grilling og gratinering.

Glasskål

Den beskytter mot sprut når du griller matvarene rett på risten. Sett risten i glasskålen. Glasskålen kan også brukes som kokekar under mikrobølgedrift.

Bruk bare originalt tilbehør fra produsenten av apparatet. Dette er spesielt tilpasset ditt apparat.

Tilbehør kan kjøpes hos kundeservice, hos forhandleren eller på Internett.

Før første gangs idriftsetting

Før du kan bruke det nye apparatet ditt, må du gjøre noen innstillinger. I tillegg må du rengjøre stekeovnsrommet og tilbehøret.

Første gangs bruk

Etter at apparatet er koblet til strømmen eller etter et strømbrudd, vises innstillingene for første gangs bruk i displayet. Det kan ta noen sekunder før meldingen vises.

Merk: Du kan når som helst endre disse innstillingene igjen i grunninnstillingene.

Stille inn språk

1. Still inn ønsket språk med dreieknappen.
2. Trykk kort på pilen >. Neste innstilling vises.

Stille inn klokkeslett

1. Still inn riktig klokkeslett med dreieknappen.
2. Trykk kort på pilen >

Stille inn dato

1. Still inn aktuell dag med dreieknappen.
 2. Trykk på pilen > for å bekrefte.
 3. Still inn aktuell måned med dreieknappen.
 4. Trykk på pilen > for å bekrefte.
 5. Still inn aktuelt år med dreieknappen.
 6. Trykk på pilen > for å bekrefte.
- I displayet vises en informasjonsmelding om at første idriftsetting er avsluttet.

Rengjøre stekeovnsrom og tilbehør

Før du tilbereder matretter med apparatet for første gang, må du rengjøre stekeovnsrommet og tilbehøret.

Rengjøre ovnsrommet

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

Pass på at det ikke er emballasjerester i ovnsrommet, f.eks. isoporkuler. Tørk av alle glatte flater i ovnsrommet med en myk, fuktig klut før oppvarming. Luft kjøkkenet mens apparatet varmes opp.

Foreta de angitte innstillingene. Du finner informasjon om hvordan du stiller inn grillen og varigheten i neste kapittel. → "Grilling" på side 58

Innstillinger	
Grill	Trinn 3
Varighet	15 minutter

Slå av apparatet etter angitt varighet.

Rengjør glatte flater med vaskevann og en klut når ovnsrommet er avkjølt.

Rengjøre tilbehør

Rengjør tilbehøret nøyte med vaskevann og en myk klut eller en myk børste.



Betjening av apparatet

Du kjenner betjeningselementene og hvordan de fungerer. Her beskriver vi hvordan du stiller inn apparatet. Du får vite som skjer når du slår apparatet av og på, og hvordan du stiller inn driftstypene.

Slå apparatet av og på

Før du kan foreta innstillinger på apparatet, må du slå det på.

Merk: Varseluret kan også stilles inn når apparatet er slått av. Noen indikasjoner og meldinger er synlige i displayet selv om apparatet er slått av.

Slå av apparatet når du ikke bruker det. Apparatet slår seg automatisk av hvis det ikke er stilt inn noe over lengre tid.

Slå på apparatet

Du slår apparatet på og av med on/off-tasten. on/off over tasten lyser blått.

I displayet vises Siemens logo og deretter maks. mikrobølgeeffekt.

Apparatet er klart til bruk.

Du finner informasjon om hvordan du stiller inn driftstypene i de enkelte kapitlene.

Slå av apparatet

Du slår apparatet av med on/off-tasten. Lyset over tasten slukker.

En eventuelt pågående funksjon avbrytes.

I displayet vises klokkeslettet og datoen.

Merk: I grunninnstillingene kan du velge om klokkeslettet og datoen skal vises eller ikke når apparatet er slått av.

Drift

Noen betjeningstrinn er like for alle driftstyper. Nedenfor finner du informasjon om de grunnleggende betjeningstrinnene.

Starte driften

Start driften med start/stop-tasten.

Etter start vises innstillingene dine i displayet. Fremdriftslinjen viser f.eks. hvor lenge en varighet har pågått.

Merk: Hvis driften avbrytes fordi døren ble åpnet, må driften startes med start/stop-tasten igjen når ovnsdøren lukkes.

Stanse driften

Du kan stoppe og starte driften igjen med start/stop-tasten.

Trykk på on/off-tasten for å slette alle innstillinger.

Merknader

- Driften avbrytes også hvis du åpner ovnsdøren.
- Kjøleviften kan fortsette å gå etter at driften er avbrutt.

Stille inn driftstype

Når apparatet slås på, vises den innstilte foreslåtte driftstypen. Du kan starte denne innstillingen med en gang.

Hvis du vil stille inn en annen driftstype, finner du nøyaktig beskrivelse av dette i de tilsvarende kapitlene.

Prinsipielt gjelder:

1. Trykk på menu-tasten.
Driftstypemenyen åpnes.
2. Velg ønsket driftstype med dreieknappen.
Du har forskjellige valgmuligheter avhengig av valgt driftstype.
3. Du kommer til valgt driftstype med pilen >.
4. Endre valget med dreieknappen.
Endre flere innstillinger avhengig av valg.
5. Start med start/stop-tasten.
I displayet vises et tidsforløp. Innstillingene og fremdriftslinjen er synlige.

Merk: Hvis du vil lukke den aktuelle innstillingen, kommer du tilbake til driftstypenivå med tasten menu.

Mikrobølgefunksjonen

Med mikrobølge kan du tilberede, varme eller tine rettene dine spesielt raskt. Mikrobølgefunksjonen kan brukes alene eller sammen med grilling.

For å bruke mikrobølge optimalt må du ta hensyn til informasjonen om kokekar og opplysningene i brukstabellene på slutten av bruksanvisningen.

Kokekar

Ikke alle kokekar kan brukes med mikrobølge. Bruk bare kokekar som er egnet for mikrobølgefunksjon for å sikre at maten blir varm og apparatet ikke blir skadet.

Egnede kokekar

Egnet er ildfaste kokekar i glass, glasskeramikk, porselen, keramikk eller varmebestandig plast. Disse materialene slipper mikrobølgene igjennom.

Du kan også bruke serveringsservise. Da slipper du å fylle maten over på noe annet. Bruk bare servise med gull- eller sølvdekor dersom produsenten garanterer at det er egnet for mikrobølge.

Ueguede kokekar

Kokekar i metall er ikke egnet. Metall slipper ikke mikrobølgene gjennom. Maten forblir kald i kokekar i metall med lokk.

Obs!

Gnistdannelse: Metall, f.eks. skjeen i glasset, må holdes minst 2 cm fra veggene i ovnsrommet 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 den korte kokekartesten.

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 apparatet i 1/2 - 1 minutt på full effekt.
2. Kontroller temperaturen til kokekaret 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. Avbryt testen.

Advarsel – Fare for forbrenning!

De tilgjengelige stedene blir svært varme under drift. Ta aldri på de varme delene. Hold barn på avstand.

Mikrobølgetrinn

Du kan velge følgende mikrobølgeeffekter.

Mikrobølgeeffekten angis i trinn og tilsvarer ikke alltid den nødvendige wattstyrken som apparatet bruker.

Trinn	Matvarer	Maksimal varighet
90 W	Til opptining av ømfintlige retter	1 t 30 min
180 W	Til opptining og videre steking	1 t 30 min
360 W	Til tilberedning av kjøtt og oppvarming av ømfintlige retter	1 t 30 min
600 W	Til oppvarming og tilberedning av retter	1 t 30 min
900 W	Til oppvarming av væsker	30 min

Foreslåtte verdier:

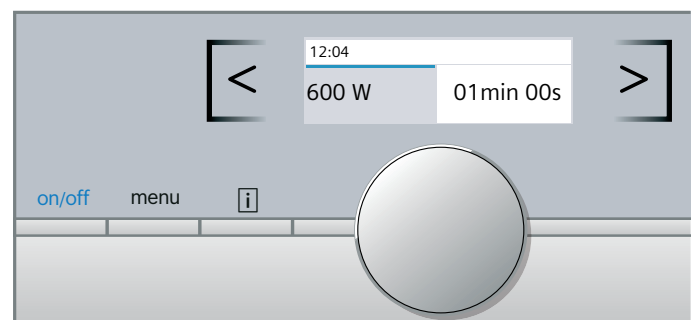
Apparatet foreslår en varighet for hver mikrobølgeeffekt. Du kan velge å bruke disse verdiene eller endre dem i tilsvarende område.

Maks-innstillingen er kun beregnet på oppvarming av væske og ikke til oppvarming av mat. Når mikrobølgeovnen har gått på full effekt en stund, reduseres effekten trinnvis til 600 W for å beskytte apparatet. Etter en avkjølingstid kan maksimal effekt brukes igjen.

Stille inn mikrobølge

Eksempel: mikrobølgeeffekt 600 W, varighet 5 minutter.

1. Trykk på on/off-tasten.
Apparatet er klart til bruk. I displayet foreslås maksimal mikrobølgeeffekt og en varighet, men disse kan endres når som helst.
2. Velg ønsket mikrobølgeeffekt med dreieknappen.



I displayet vises mikrobølgeeffekten og en foreslått varighet.

3. Trykk kort på pilen >.
Varigheten kan stilles inn.
4. Still inn ønsket varighet med dreieknappen.



5. Start med start/stop-tasten.



Apparatet starter driften. Varigheten telles ned i displayet.

Merknader

- Når du slår på apparatet, foreslår displayet alltid den høyeste mikrobølgeeffekten.
- Åpner du ovnsdøren underveis, kan kjøleviften fortsette å gå.

Varigheten er telt ned

Du hører et lydsignal..
Driften er avsluttet.

Slå av signalet før tiden:
Trykk på tasten ☹.

Merk: Trykk på tasten ☹ for å vise varselurfunksjonen. Den forsvinner automatisk igjen etter kort tid. Trykk en gang til på tasten ☹ for å skjule varselurfunksjonen med en gang.

Slå av apparatet med tasten on/off.

Endre varighet

Dette kan gjøres når som helst.

Endre varigheten med dreieknappen.
Driften fortsetter.

Endre mikrobølgeeffekten

Dette kan gjøres når som helst.

Bytt til mikrobølgeeffekt med pilen <.
Still inn ønsket mikrobølgeeffekt med dreieknappen.

Varigheten forblir uendret.
Driften fortsetter.

Merk: Dersom den innstilte varigheten overskrider den maksimale varigheten for mikrobølgeeffekt 900 W, reduseres den automatisk. Driften fortsetter ikke. Start driften med start/stop-tasten

Grilling

Med grillen får du spesielt fine og brune retter. Grillen kan brukes alene eller sammen med mikrobølge.

Du kan velge følgende grilltrinn:

	Effekt	Retter
Grill	Trinn 1 (svakt)	For suffleer og høye gratenger
	Trinn 2 (middels)	For flate gratenger og fisk
	Trinn 3 (kraftig)	Til biffer, pølser og toast

Stille inn grill

Eksempel: grill 2, varighet 12 minutter

1. Trykk på on/off-tasten.
Apparatet er klart til bruk.
2. Trykk på menu-tasten.
Driftstypene vises.
3. Velg driftstypen grill med dreieknappen.
4. Trykk kort på pilen >.



I displayet foreslås verdien grill 3, den kan endres når som helst.

5. Still inn ønsket grilltrinn med dreieknappen.
I displayet vises grilltrinn og en foreslått varighet.
6. Trykk kort på pilen >.
Varigheten kan stilles inn.
7. Still inn ønsket varighet med dreieknappen.



8. Start med start/stop-tasten.
Apparatet starter driften. Varigheten telles ned i displayet.

Merknader

- Foreslått verdi for grillen er grill 3.
Grill 2 og 1 er plassert foran, vri dreieknappen mot venstre.
Kombidriften grill 3 med 360 W, grill 3 med 180 W osv befinner seg bakenfor, vri dreieknappen mot høyre.
- Åpner du ovnsdøren underveis, kan kjøleviften fortsette å gå.

Varigheten er telt ned

Du hører et lydsignal..
Driften er avsluttet.

Slå av signalet før tiden:
Trykk på tasten ☹.

Merk: Trykk på tasten ☹ for å vise varselurfunksjonen. Den forsvinner automatisk igjen etter kort tid. Trykk en gang til på tasten ☹ for å skjule varselurfunksjonen med en gang.

Slå av apparatet med tasten on/off.

Endre varighet

Dette kan gjøres når som helst.

Endre varigheten med dreieknappen.
Driften fortsetter.

Endre grilltrinn

Dette kan gjøres når som helst.

Bytt til grill med pilen <.
Still inn ønsket grilltrinn med dreieknappen.

Varigheten forblir uendret.
Driften fortsetter.

Merk: Hvis du bytter fra driftstypen grill til kombidrift eller omvendt, går apparatet i pausemodus. Driften fortsetter ikke. Dersom bytte av driftstype er ønsket, fortsetter du driften med start/stop-tasten.

Innstilling av mikrobølge-kombidrift

Da er grillen i drift sammen med mikrobølge. Mikrobølgene gjør rettene raskere ferdige, men de blir likevel fine og brune.

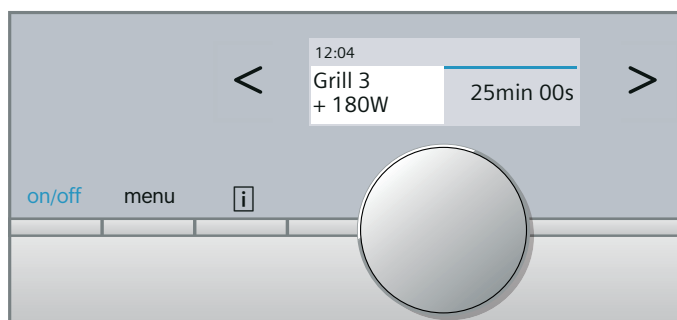
Du kan velge alle mikrobølgeeffekter.
Unntak: 900 watt og 600 watt.

Innstilling av mikrobølge-kombidrift

Eksempel: grill 3 og mikrobølgeeffekt 180 W, varighet 25 minutter.

1. Trykk på on/off-tasten.
Apparatet er klart til bruk.
2. Trykk på menu-tasten.
Driftstypene vises.
3. Velg driftstypen grill med dreieknappen.
4. Trykk kort på pilen >.
I displayet foreslås verdien grill 3.
5. Vri dreieknappen mot høyre og still inn ønsket kombidrift.
I displayet vises kombidriften og en foreslått varighet.
6. Trykk kort på pilen >.
Varigheten kan stilles inn.

7. Still inn ønsket varighet med dreieknappen.



8. Start med start/stop-tasten.
Apparatet starter driften. Varigheten telles ned i displayet.

Merknader

- Foreslått verdi for grillen er grill 3. Grill 2 og 1 er plassert foran, vri dreieknappen mot venstre. Kombidriften grill 3 med 360 W, grill 3 med 180 W osv befinner seg bakenfor, vri dreieknappen mot høyre.
- Åpner du ovnsdøren underveis, kan kjøleviften fortsette å gå.

Varigheten er telt ned

Du hører et lydsignal..
Driften er avsluttet.

Slå av signalet før tiden:
Trykk på tasten ☹.

Merk: Trykk på tasten ☹ for å vise varselurfunksjonen. Den forsvinner automatisk igjen etter kort tid. Trykk en gang til på tasten ☹ for å skjule varselurfunksjonen med en gang.

Slå av apparatet med tasten on/off.

Endre varighet

Dette kan gjøres når som helst.

Endre varigheten med dreieknappen.
Driften fortsetter.

Endre kombidrift

Dette kan gjøres når som helst.

Bytt til kombidrift med pilen <.
Still inn ønsket kombidrift med dreieknappen.

Varigheten forblir uendret.
Driften fortsetter.

Merk: Hvis du bytter fra driftstypen grill til kombidrift eller omvendt, går apparatet i pausemodus. Driften fortsetter ikke. Dersom bytte av driftstype er ønsket, fortsetter du driften med start/stop-tasten.

Varselur

Du kan bruke varseluret som tidtaker. Varseluret går parallelt med andre innstillinger. Du kan stille det inn når som helst, også når apparatet er slått av. Det har et eget signal, slik at du hører om det er varseluret eller en varighet som er utløpt.

Stille inn varselur

Du kan stille inn maks. 24 timer.
Jo høyere verdi, desto større er tidstrinnene.

1. Trykk på -tasten.
Varseluret vises.
2. Still inn varselurtiden med dreieknappen.



3. Start med -tasten.

Merk: Etter noen få sekunder starter varseluret også automatisk.

Tiden teller ned. Visningen går tilbake etter en kort stund. Det vises et varselursymbol og tiden som teller ned, i statuslinjen.

Når den innstilte tiden er utløpt, høres et lydsignal. Du kan slå av signaltonen før tiden ved å trykke på tasten .

Merknader

- Varseluret er fortsatt synlig i displayet når apparatet er slått av.
- Trykk på -tasten for å velge varseluret dersom en driftstype akkurat er i gang. Varselurtiden vises i en viss tid og kan endres med dreieknappen.

Endre varselur

Trykk på tasten  for å endre varselurtiden.
Varselurtiden vises og kan endres med dreieknappen.

Avbryte varselur

Hvis du vil avbryte varseluret, må du tilbakestille varselurtiden helt. Etter at endringen er tatt i bruk, slutter symbolet å lyse.

Programmer

Med programmene kan du enkelt tilberede retter. Du velger program og angir vekten på matvarene. Programmet sørger for optimal innstilling.

Stille inn program

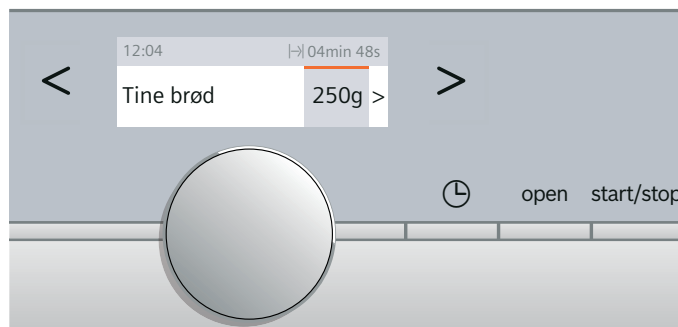
Eksempel: Programmet "Tine opp brød", vekt 250 g.

1. Trykk på on/off-tasten.
Apparatet er klart til bruk.
2. Trykk på menu-tasten.
Driftstypene vises.
3. Velg "Programmer" med dreieknappen.
4. Trykk på pilen >.
Det første programmet vises i displayet.
5. Still inn ønsket program med dreieknappen.



Ønsket program er valgt. I displayet vises en foreslått verdi for vekten.

6. Trykk på pilen >.
Vekten kan stilles inn.
7. Still inn ønsket vekt med dreieknappen.



8. Trykk på pilen >.
Tips om tilberedning vises.
9. Start med start/stopp-tasten.
Apparatet starter driften. Varigheten teller ned i displayet.

Merknader

- Varigheten beregnes av programmene.
- Ved mange retter viser displayet beskjeder under tilberedningen om når du skal snu retten eller røre i den. Følg veiledningen. Dersom du åpner apparatdøren, stanser driften. Start driften på nytt når du har lukket apparatdøren. Selv om du ikke snur retten eller rører i den, fortsetter programmet som normalt til det er ferdig.

Veiledning til programmene

Sett matvarene inn i kald ovn.

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

Bruk alltid bare kokekar som er egnet til mikrobølge, for eksempel av glass eller keramikk. Se informasjonen om tilbehør i programtabellen.

En tabell med egnede matvarer, de aktuelle vektområdene og nødvendig tilbehør finner du i tilknytning til programveiledningen.

Det er ikke mulig å stille inn vektverdier utenom vektområdet.

Ved mange retter hører du et lydsignal etter en viss tid. Snu matvarene eller rør om.

Opptining:

- Frys ned og oppbevar matvarene ved -18°C og i så flate porsjonspakker som mulig.
- Legg de frysede matvarene på et flatt fat, f.eks. en glass- eller porselensstallerken.
- Etter opptiningen må matvarene ettertine i 15–90 minutter for å få riktig temperaturutjevning.
- Tin bare så mye brød du trenger, om gangen. Det blir fort tørt.
- 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.
- Fjern kjøttdeig som alt er tint, når du snur den.
- Helt fjærkre legges først med brystsidene ned, fjærkre i stykker legges først med skinnsiden ned i kokekaret.

Grønnsaker:

- Ferske grønnsaker: Skjæres i like store stykker. Tilsett én spiseskje vann per 100 g grønnsaker.
- Frosne grønnsaker: Det er kun blancherte, ikke forvellede grønnsaker som egner seg. Fryste grønnsaker med fløtesaus egner seg ikke. Tilsett 1 til 3 ss vann. Ikke tilsett vann ved tilberedning av spinat og rødkål.

Poteter:

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

Ris:

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

Fjærkre:

- Legg kylling i stykker med skinnsiden opp på risten.

Hviletid

Noen retter skal stå og hvile i ovnsrommet etter programslutt.

Rett	Hviletid
Grønnsaker	ca. 5 minutter
Poteter	ca. 5 minutter. Tøm først ut vannet som har dannet seg
Ris	5 til 10 minutter

Programtabell

Program	Egnede matvarer	Vekt i kg	Kokekar/tilbehør Innsetningshøyde
Opptining			
Brød*	Brød, helt, rundt eller avlangt, brød i skiver, formkake, gjærbakst, fruktkake, kake uten glasur, fløte eller gelatin	0,20–1,50 kg	Flatt, åpent kokekar Bunnen av ovnsrommet
Kjøtt*	Steker, flate kjøttstykker, kjøttdeig, kylling, broiler, and	0,20–2,00 kg	Flatt, åpent kokekar Bunnen av ovnsrommet
Fisk*	Hel fisk, fiskefilet, fiskekotelett	0,10–1,00 kg	Flatt, åpent kokekar Bunnen av ovnsrommet
Tilberedning			
Ferske grønnsaker**	Blomkål, brokkoli, gulrøtter, kålrot, purre, paprika, squash	0,15–1,00 kg	Lukket kokekar Bunnen av ovnsrommet
Frosne grønnsaker**	Blomkål, brokkoli, gulrøtter, kålrot, rødkål, spinat	0,15–1,00 kg	Lukket kokekar Bunnen av ovnsrommet
Poteter**	Skrelte poteter, poteter med skall, poteter i biter, like store	0,20–1,00 kg	Lukket kokekar Bunnen av ovnsrommet
Ris**	Ris, langkornet ris	0,05–0,30 kg	Høyt, lukket kokekar Bunnen av ovnsrommet
Ovnsstekte poteter	Kokefaste, hovedsakelig kokefaste eller melne poteter, ca. 6 cm tykke	0,20–1,50 kg	Rist Bunnen av ovnsrommet
Kombidrift			
Dypfrys lasagne	Lasagne bolognese	0,30–1,00 kg	Kokekar uten lokk Bunnen av ovnsrommet
Kylling i stykker	Kyllinglår, halve kyllinger	0,50–1,80 kg	Glasskål og rist Bunnen av ovnsrommet

*) Ta hensyn til snusignalet

**) Ta hensyn til omrøringssignalet

Grunninnstillinger

For at du skal kunne betjene apparatet ditt enkelt og optimalt, kan du foreta forskjellige innstillinger. Disse innstillingene kan du endre ved behov.

Endre innstillinger

1. Trykk på on/off-tasten.
2. Trykk på meny-tasten.
Driftstypemenyen åpnes.
3. Velg "Innstillinger" med dreieknappen.
4. Trykk på pilen >.
5. Endre verdiene med dreieknappen.
6. Bytt til neste innstilling med pilen >, og endre ved behov.
7. Trykk på tasten meny for å lagre.
I displayet får du spørsmål om å forkaste eller lagre.
8. Velg det du vil ha, med berøringsfeltene.

Liste over innstillinger

I listen finner du alle grunninnstillingene og endringsmulighetene. Avhengig av utstyret på ditt apparat vises bare innstillingene i displayet som passer til ditt apparat.

Du kan endre følgende innstillinger:

Innstilling	Utvalg
Språk	Stille inn språk
Klokkeslett	Stille inn aktuelt klokkeslett
Dato	Stille inn aktuell dato
Signaltone	Kort varighet Middels varighet* Lang varighet
Tastelyd	Slått på Slått av* (Tastelyd ved on/off er slått på)
Lysstyrke i displayet	Kan stilles inn i 5 trinn Trinn 3*
Klokkedisplay	Digital + dato* Digital Av
Nattdemping	Slått av* Slått på (displayet er dempet mellom kl. 22.00 og kl. 06.00)
Demo-modus	Slått av* Slått på (vises bare de tre første minuttene etter reset eller etter at apparatet er slått på første gang)
Fabrikkinnstillinger	Tilbakestille Ikke tilbakestille*
* Fabrikkinnstilling (fabrikkinnstillingene kan variere avhengig av apparattype)	

Merk: Endring av innstillingene for språk, tastelyd eller lysstyrke i displayet tas i bruk umiddelbart. Alle andre innstillinger må lagres først.

Strømbrydd

Endringer som du har utført på innstillingene, beholdes også etter et strømbrydd.

Bare innstillingene ved første gangs idriftsetting må du gjennomføre på nytt etter strømbrydd.

Endre klokkeslett

Du kan endre klokkeslettet i grunninnstillingene.

Eksempel: Endre klokkeslettet fra sommer- til vintertid.

1. Trykk på on/off-tasten.
2. Trykk på meny-tasten.
3. Velg "Innstillinger" med dreieknappen.
4. Trykk deg frem til "Klokkeslett" med pilen >.
5. Endre klokkeslettet med dreieknappen.
6. Trykk på meny-tasten.
I displayet får du spørsmål om å lagre eller forkaste.

Rengjøring

Apparatet holder seg pent og funksjonsdyktig lenge så fremt du sørger for nøye vedlikehold og rengjøring. Her finner du beskrivelse av hvordan apparatet skal vedlikeholdes og rengjøres.

Advarsel – 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.

Advarsel – Fare for elektrisk støt!

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

Advarsel – Fare for personskader!

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

Merk: Ubehagelig lukt, for eksempel etter tilberedning av fisk, kan du bli kvitt på en enkel måte. Tilsett et par dråper sitronsaft i en kopp vann. Ha alltid en skje i kokekaret for å unngå forsinket koking. Varm opp vannet i 1 til 2 minutter på høyeste mikrobølgeeffekt.

Rengjøringsmiddel

De ulike overflatene kan ta skade hvis feil type rengjøringsmidler brukes. Det er derfor viktig å ta hensyn til opplysningene nedenfor.

Ikke bruk

- sterke eller skurende rengjøringsmidler
- metall- eller glasskraper til rengjøring av glassruter
- metall- eller glasskraper til rengjøring av dørtetningen
- harde skureputer eller pussesvamper
- sterkt alkoholholdige rengjøringsmidler

Vask nye svamper grundig før bruk.

Område	Rengjøringsmiddel
Fronten på apparatet	Varmt såpevann: Rengjør med en oppvaskklut, og tørk av med en myk klut. Ikke bruk metall- eller glasskraper til rengjøringen.
Display	Tørk av med en mikrofiberklut eller en lett fuktet klut. Ikke tørk av med våt klut.
Rustfritt stål	Varmt såpevann: Rengjør med en oppvaskklut, og tørk av med en myk klut. Fjern kalk-, fett-, stivelses- og proteinflekker med en gang. Under slike flekker kan det danne seg rust. Du får kjøpt spesielle rengjøringsmidler for rustfritt stål hos kundeservice eller i faghandelen.
Ovnsrom i rustfritt stål	Varmt såpevann eller eddikvann: Rengjør med en oppvaskklut, og tørk av med en myk klut. Ikke bruk stekeovnsspray, etsende rengjøringsmidler eller skuremidler. Du må heller ikke bruke stålull, svamper med ru overflate eller gryteskrubber. Disse midlene lager riper i overflaten. La de innvendige flatene tørke godt.
Glassruter	Glassrens: Rengjør med en oppvaskklut. Ikke bruk glasskraper.
Dørtetning Må ikke fjernes.	Varmt såpevann: Rengjør med en oppvaskklut, ikke bruk skuremidler. Ikke bruk metall- eller glasskraper til rengjøringen.
Tilbehør	Varmt såpevann: Bløtlegg, og rengjør med en oppvaskklut eller børste.

? Hva kan du gjøre ved feil?

Dersom det oppstår en feil, kan det ofte skyldes bagateller. Før du tar kontakt med kundeservice, kan du forsøke å utbedre feilen selv ved hjelp av tabellen.

Tips: . Dersom en rett ikke skulle bli helt vellykket, kan du slå opp i neste kapittel. Der finner du tips og informasjon om optimal innstilling. → "Testet for deg i vårt prøvekjøkken" på side 66

Feiltabell

Feil	Mulig årsak	Tiltak/råd
Apparatet fungerer ikke, ingen visning i displayet.	Støpselet er ikke satt inn.	Koble apparatet til strømmettet.
	Strømbrudd	Kontroller om andre kjøkkenapparater fungerer.
	Sikringen er defekt.	Se etter i sikringsskapet om sikringen til apparatet er i orden.
	Feilbetjening	Slå av sikringen for apparatet i sikringsskapet og slå den på igjen etter ca. 60 sekunder.
Apparatet vil ikke starte	Ovnsdøren er ikke ordentlig lukket	Lukk ovnsdøren
Apparatet blir ikke varmet opp. I displayet vises ordet "Demo".	Apparatet er i demo-modus	Deaktiver demo-modus i grunninnstillingene. Koble apparatet fra strømmettet en kort stund (slå av sikringen eller hovedbryteren i sikringsskapet). Deaktiver deretter demo-modus i grunninnstillingene innen 3 minutter.
Ovnsrombelysningen fungerer ikke.	Ovnsrombelysning defekt.	Ring kundeservice.
Feilmelding "Exxx"*		Slå av og på apparatet dersom det kommer en feilmelding. Hvis feilmeldingen forsvinner, var det et engangsproblem. Dersom feilen oppstår gjentatte ganger eller feilmeldingen ikke forsvinner, må du ta kontakt med kundeservice og oppgi feilkoden.
* Særegenheter:		
Feilmelding "E0532": Åpne og lukk ovnsdøren igjen.		
Feilmelding "E6501": Slå av apparatet. Vent i 10 minutter. Slå på apparatet igjen.		

⚠ Advarsel – Fare for elektrisk støt!

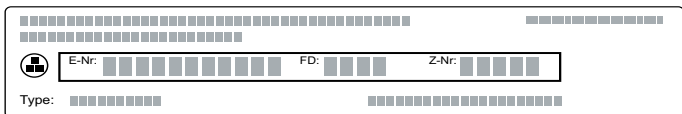
Ukyndige reparasjoner er farlig. Reparasjoner og skifte av skadde tilkoblingsledninger må kun utføres av servicetekniker som har fått opplæring av oss. Er apparatet defekt, må du trekke ut kontakten eller slå av sikringen i sikringsskapet. Kontakt kundeservice.

Kundeservice

Hvis apparatet må repareres, står kundeservice til disposisjon. Vi finner alltid en passende løsning, også for å unngå unødvendige besøk av våre serviceteknikere.

E-nummer og FD-nummer

Ved kontakt med kundeservice må du oppgi produktnummer (E-nr.) og produksjonsnummer (FD-nr.), slik at vi kan bistå deg best mulig. Typeskiltet med disse numrene ser du når du åpner ovnsdøren. På apparater med damp finner du typeskiltet bak dekselet.



For at du skal slippe å bruke tid på å lete når du trenger det, bør du notere opplysningene om apparatet og telefonnummeret til kundeservice med en gang.

E-nr.**FD-nr.****Kundeservice** 

Vær oppmerksom på at besøk av servicepersonell ikke er gratis dersom det er snakk om feil bruk av apparatet. Dette gjelder 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 mikrobølgeene brukes til oppvarming av matvarer. Klasse B innebærer at apparatet er egnet til bruk i private husholdninger.

Tekniske data

Strømforsyning	220–240 V, 50/60 Hz
Maks. tilkoblet effekt	1990 W
Mikrobølgeeffekt	900 W (IEC 60705)
Maks. avgitt effekt, grill	1300 W
Mikrobølgefrekvens	2450 MHz
Sikring	10 A
Mål (H/B/D)	
- apparat	382 x 594 x 318 mm
- ovnsrom	220 x 350 x 270 mm
VDE-godkjent	ja
CE-merking	ja

Testet for deg i vårt prøvekjøkken

Her finner du et utvalg retter og de gunstigste innstillingene ved tilberedning av dem. Vi viser deg mikrobølgeeffekten eller grilltrinnet som er best egnet til den retten du vil lage. Du får informasjon om passende tilbehør. Du får tips om utstyr og tilberedning.

Merknader

- Tabellen gjelder alltid for innsetting i kaldt og tomt ovnsrom. Tilbehør som du ikke trenger, tas ut av stekeovnen før du bruker den.
- Tidsangivelsene i tabellene er veiledende. De avhenger av kvalitet og beskaffenhet på matvarene.
- Bruk tilbehøret som følger med.
- Bruk alltid grytekluter når du tar varmt tilbehør eller kokekar ut av ovnsrommet.

⚠ Advarsel – Fare for skålding!

Når du trekker ut glasskålen, kan varm væske skvulpe over. Trekk glasskålen forsiktig ut av ovnen.

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

Tidsangivelsene i tabellene er veiledende og avhenger av kokekar samt matvarenes kvalitet, temperatur og beskaffenhet.

I tabellene er det ofte angitt tidsområder. Begynn med å stille inn den korteste tiden, og forleng den om nødvendig.

Det kan hende du vil tilberede andre mengder enn det som er angitt i tabellene. Ved mikrobølgedrift finnes det en tommelfingerregel: dobbel mengde - nesten dobbel varighet, halv mengde - halv varighet.

Du kan sette kokekaret midt på risten eller på ovnsbunnen. På den måten når mikrobølgene frem til maten fra alle kanter.

Tining

Legg de frosne matvarene i et åpent kokekar på ovnsbunnen.

Snu eller rør rundt i mat 1–2 ganger underveis. Store stykker bør snus flere ganger. Fjern væsken som oppstår under tining, når du snur maten.

La den tinte maten hvile i 10–60 minutter i romtemperatur, slik at temperaturen utjevnes. På fjærkre kan du deretter ta ut innmaten.

Merk: Kokekaret må settes inn på bunnen av ovnen.

Rett	Vekt	Mikrobølgeeffekt i watt Varighet i minutter	Tips
Kjøtt i hele stykker av okse, svin, kalv (med eller uten bein)	800 g	180 W, 15 min + 90 W, 15–25 min	Snu flere ganger
	1000 g	180 W, 20 min + 90 W, 20–30 min	
	1500 g	180 W, 25 min + 90 W, 25–30 min	
Kjøtt i stykker eller skiver av okse, svin, kalv	200 g	180 W, 5–8 min + 90 W, 5–10 min	Ta kjøttstykkene fra hverandre når de snus
	500 g	180 W, 8–11 min + 90 W, 10–15 min	
	800 g	180 W, 10 min + 90 W, 10–15 min	
Kjøttdeig, blandet	200 g	90 W, 10–15 min	Fryses ned så flatt som mulig; snu flere ganger underveis og fjern kjøtt som allerede er tint
	500 g	180 W, 5 min + 90 W, 10–15 min	
	1000 g	180 W, 15 min + 90 W, 20–25 min	
Fjærkre eller deler av fjærkre	600 g	180 W, 8 min + 90 W, 10–15 min	Snu av og til; fjern væsken som oppstår under tining
	1200 g	180 W, 15 min + 90 W, 20–25 min	
Fiskefilet, fiskekotelett eller -skiver	400 g	180 W, 5 min + 90 W, 10–15 min	Tinte deler tas fra hverandre
Fisk, hel	300 g	180 W, 3 min + 90 W, 10–15 min	Snu av og til
	600 g	180 W, 8 min + 90 W, 15–20 min	
Grønnsaker, f.eks. erter	300 g	180 W, 10–15 min	Rør forsiktig om av og til
Frukt, f.eks. bringebær	300 g	180 W, 6–9 min	Rør forsiktig om av og til, og ta tinte deler fra hverandre
	500 g	180 W, 8 min + 90 W, 5–10 min	
Smør, myke opp	125 g	180 W, 1 min + 90 W, 1–2 min	Fjern hele emballasjen
	250 g	180 W, 1 min + 90 W, 2–4 min	
Brød, helt	500 g	180 W, 8 min + 90 W, 5–10 min	Snu av og til
	1000 g	180 W, 12 min + 90 W, 10–20 min	
Kake, tørr, f.eks. formkake	500 g	90 W, 10–15 min	Ta kakestykkene fra hverandre; bare egnet for kaker uten glasur, fløte eller krem
	750 g	180 W, 5 min + 90 W, 10–15 min	
Kake, saftig, f.eks. fruktkake, ostekake	500 g	180 W, 5 min + 90 W, 15–20 min	Bare egnet for kaker uten glasur, fløte eller gelatin
	750 g	180 W, 7 min + 90 W, 15–20 min	

Tining og oppvarming eller tilberedning av dypfrost mat

Ta ferdigretter ut av emballasjen. De varmes opp raskere og jevnere dersom du bruker kokekar som er beregnet for mikrobølge. Ulike ingredienser i retten kan varmes opp med forskjellig hastighet.

Tynne retter tilberedes raskere enn tykke. 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 i eller snu maten 2–3 ganger.

La rettene hvile i ytterligere 2–5 minutter etter oppvarming, slik at temperaturen utjevnes.

Smaken på hver rett bevares i stor grad. Derfor kan du gjerne være forsiktig med bruk av salt og krydder.

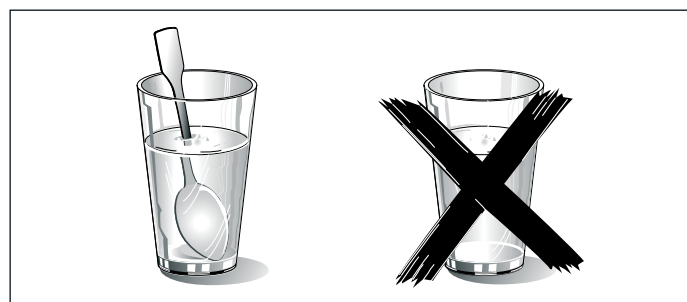
Merk: Kokekaret må settes inn på bunnen av ovnen.

Rett	Vekt	Mikrobølgeeffekt i watt Varighet i minutter	Tips
Meny, porsjonsrett, ferdigrett (2–3 komponenter)	300–400 g	600 W, 8–13 min	Tildekket
Suppe	400 g	600 W, 8–12 min	Lukket kokekar
Gryterett	500 g	600 W, 10–15 min	Lukket kokekar
Kjøttskiver eller -stykker i saus, f.eks. gulasj	500 g	600 W, 10–15 min	Lukket kokekar
Fisk, f.eks. fiskefilet	400 g	600 W, 10–15 min	Tildekket
Gratenger, f.eks. lasagne, cannelloni	450 g	600 W, 10–15 min	Bruk rist som underlag for kokekaret
Tilbehør, f.eks. ris, nudler	250 g	600 W, 3–7 min	Lukket kokekar, hell på væske
	500 g	600 W, 8–12 min	
Grønnsaker, f.eks. erter, brokkoli, gulrøtter	300 g	600 W, 7–11 min	Lukket kokekar, hell på 1 ss vann
	600 g	600 W, 14–17 min	
Spinatblanding	450 g	600 W, 10–15 min	Tilberedes uten å helle på vann

Varme opp

⚠ Advarsel – 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!

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

Merknader

- Ta ferdigretter ut av emballasjen. De varmes opp raskere og jevnere dersom du bruker kokekar som er beregnet for mikrobølge. Ulike 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 i eller snu maten flere ganger. Kontroller temperaturen.
- La rettene hvile i ytterligere 2–5 minutter etter oppvarming, slik at temperaturen utjevnes.
- Bruk alltid grytevott eller grytekluter når du tar ut kokekar.

Merk: Kokekaret må settes inn på bunnen av ovnen.

Rett	Mengde	Mikrobølgeeffekt i watt Varighet i minutter	Tips
Meny, porsjonsrett, ferdigrett (2–3 komponenter)		600 W, 5–8 min	-
Drikkevarer	125 ml	900 W, ½–1 min	Sett alltid en skje i kokekaret, alkoholholdige drikker må ikke varmes for mye, kontroller innimellom
	200 ml	900 W, 1–2 min	
	500 ml	900 W, 3–4 min	
Babymat, f.eks. tåteflasker	50 ml	360 W, ca. ½ min.	Tåteflasker varmes opp uten smokk eller lokk. Rist godt, eller rør om etter oppvarmingen. Sjekk alltid temperaturen
	100 ml	360 W, ½–1 min	
	200 ml	360 W, 1–2 min	

Rett	Mengde	Mikrobølgeeffekt i watt Varighet i minutter	Tips
Suppe, 1 kopp	à 175 g	600 W, 1–2 min	-
Suppe, 2 kopper	à 175 g	600 W, 2–3 min	-
Kjøtt i saus	500 g	600 W, 7–10 min	-
Gryterett	400 g	600 W, 5–7 min	-
	800 g	600 W, 7–8 min	-
Grønnsaker, 1 porsjon	150 g	600 W, 2–3 min	-
Grønnsaker, 2 porsjoner	300 g	600 W, 3–5 min	-

Tilberedning

Merknader

- Tynne retter tilberedes raskere enn tykke. Fordel derfor maten i kokekaret slik at den ligger så flatt som mulig. Ikke legg matvarene lagvis oppå hverandre.
- Tilbered maten i et 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 rettene hvile i ytterligere 2–5 minutter etter tilberedning, slik at temperaturen utjevnes.
- Bruk alltid grytevott eller grytekluter når du tar ut kokekar.

Merk: Kokekaret må settes inn på bunnen av ovnen.

Rett	Mengde	Mikrobølgeeffekt i watt Varighet i minutter	Tips
Hel kylling, fersk, uten innmat	1200 g	600 W, 25–30 min	Snu etter halve tiden
Fiskefilet, fersk	400 g	600 W, 7–12 min	-
Grønnsaker, friske	250 g	600 W, 6–10 min	Skjær grønnsakene i like store biter; tilsett 1–2 ss vann per 100 g grønnsaker; rør om 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 ss vann per 100 g; rør om av og til
	500 g	600 W, 10–15 min	
	750 g	600 W, 15–22 min	
Ris	125 g	600 W, 4–6 min + 180 W, 12–15 min	Tilsett dobbel væskemengde
	250 g	600 W, 6–8 min + 180 W, 15–18 min	
Desserter, f.eks. pudding (instant)	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	Rør om av og til
Popkorn for mikrobølge	100 g	600 W, 3–4 min	Popkornposen må alltid legges på glasskålen; følg produsentens anvisninger

Tips til bruk av mikrobølge

Du finner ingen opplysninger om innstilling for mengden du vil tilberede.	Tilberedningstiden kan forlenges eller forkortes etter følgende enkle regel: dobbel mengde = nesten dobbel tid, halv mengde = halv tid
Maten er blitt for tørr.	Still inn en kortere tilberedningstid neste gang, eller velg en lavere mikrobølgeeffekt. Dekk til maten og tilsett mer væske.
Når tiden er utløpt, er maten fremdeles ikke ordentlig tint, varm eller tilberedt.	Still inn lengre tilberedningstid. Større mengder og tykkere retter krever lengre tilberedningstid.
Når tilberedningstiden er utløpt, er maten for varm langs kanten, men fortsatt ikke ferdig i midten.	Rør om av og til og velg et lavere trinn og lengre tilberedningstid neste gang.
Etter tining er fjærkre eller kjøtt stekt i kantene, men ikke helt tint i midten.	Velg en lavere mikrobølgeeffekt neste gang. Større mengder av fjærkre eller kjøtt må snus flere ganger.

Grilling

Merknader

- Alle oppgitte verdier er kun veiledende og kan variere etter hvilken tilstand matvarene er i.
- Skyll kjøttet i kaldt vann og tørk det med kjøkkenpapir. Salt kjøttet først etter grilling.
- Grill alltid på risten med ovnsdøren lukket og uten forvarming.

- Legg risten over glasskålen slik at saften fra kjøttet samles opp.
- Snu grillstykkene med en grilltang. Hvis du stikker en gaffel i kjøttet, mister det væske og blir tørt.
- Mørkt kjøtt, f. eks. oksekjøtt, brunes raskere enn lyst kjøtt fra kalv eller svin. Grillstykker av lyst kjøtt eller fiskefilet er ofte bare lysebrune på utsiden, men er likevel møre og saftige inni.

Rett	Mengde	Vekt	Grilltrinn	Varighet i minutter
Nakkekoteletter, ca. 2 cm tykke	3 til 4 stk.	à ca. 120 g	3 (sterk)	1. side: ca. 15 min 2. side: ca. 10–15 min
Grillpølser	4 til 6 stk.	à ca. 150 g	3 (sterk)	1. side: ca. 10–15 min 2. side: ca. 10–15 min
Fiskekotelett*	2 til 3 stk.	à ca. 150 g	3 (sterk)	1. side: ca. 10 min 2. side: ca. 10–15 min
Fisk, hel* f.eks. ørret	2 til 3 stk.	à ca. 150 g	3 (sterk)	1. side: ca. 15 min 2. side: ca. 15–20 min
Toast (ristes på forhånd)	2 til 6 skiver		3 (sterk)	1. side: ca. 4 min 2. side: ca. 4 min
Gratinert toast	2 til 6 skiver		3 (sterk)	alt etter tilbehør: 5–10 min

* Smør risten med olje på forhånd.

Grill kombinert med mikrobølge

Merknader

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

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

Rett	Vekt	Grilltrinn	Mikrobølgeeffekt i watt Varighet i minutter	Tips
Svinestek, f.eks. nakkestykke	ca. 750 g	1 (svak)	360 W, 35–40 min	Snu etter ca. 15 minutter
Kjøttpudding maks. 7 cm tykk	ca. 750 g	2 (middels)	360 W, ca. 25 min.	
Kylling, halv	ca. 1200 g	3 (sterk)	360 W, 40 min	Legges med skinnsiden opp; skal ikke snus
Kyllingstykker, f.eks. kylling delt i fire	ca. 800 g	2 (middels)	360 W, 20–25 min	Legges med skinnsiden opp; skal ikke snus
Andebryst	ca. 800 g	3 (sterk)	180 W, 25–30 min	Legges med skinnsiden opp; skal ikke snus
Pastagrateg (med forhåndskokte ingredienser)	ca. 1000 g	1 (svak)	360 W, 25–30 min	Strø over ost
Potetgrateg (av rå poteter) maks. 3 cm tykke	ca. 1000 g	2 (middels)	360 W, ca. 35 min	
Fisk, gratinert	ca. 500 g	3 (sterk)	360 W, 15 min	Dypfryst fisk tines på forhånd
Ostesufflé maks. 5 cm tykk	ca. 1000 g	1 (svak)	360 W, 20–25 min	

Testretter

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

Iht. norm EN 60705, IEC 60705 hhv. DIN 44547 og EN 60350 (2009)

Tilberedning med bare mikrobølge

Rett	Mikrobølgeeffekt i watt, varighet i minutter	Tips
Eggedosis med melk, 1000 g	600 W, 11–12 min + 180 W, 8–10 min	Pyrex-form
Kjeks, 475 g	600 W, 7–9 min	Pyrex-form Ø 22 cm
Kjøttpudding, 900 g	600 W, 25–30 min	Pyrex-brødform, 28 cm lang

Tining med bare mikrobølge

Rett	Mikrobølgeeffekt i watt, varighet i minutter	Tips
Kjøtt, 500 g	Program "kjøtt", 500 g eller 180 W, 8 min + 90 W 7–10 min	Pyrex-form Ø 24 cm

Tilberedning med mikrobølge og grill

Rett	Grilltrinn, mikrobølgeeffekt i watt, varighet i minutter	Tips
Potetgrateng, 1100 g	360 W, + grilltrinn 2, 30–35 min	Rund Pyrex-form, Ø 22 cm
Kaker	-	Anbefales ikke
Kylling, halv, ca. 1100 g	360 W + grilltrinn 3, ca. 40–45 min	Rist, glasskål

Innehållsförteckning

	Bestämmelser för användningen	72
	Viktiga säkerhetsanvisningar!	72
	Allmänt	72
	Mikro	73
	Skadeorsaker	74
	Återvinning	75
	Återvinning	75
	Lär dig enheten	75
	Kontroller	75
	Kontroller	75
	Display	76
	Ugnsfunktionsmenyn	76
	Mer information	76
	Ugnsfunktioner	76
	Tillbehör	77
	Före första användning	77
	Första användningen	77
	Rengöra ugn och tillbehör	77
	Använda maskinen	78
	Slå på och av enheten	78
	Användning	78
	Ställ in ugnsfunktion	78
	Mikrovågsugnen	79
	Form	79
	Mikroeffektlägen	79
	Ställa in mikron	79
	Grilla	80
	Ställa in grillen	80
	Ställa in kombifunktion	81
	Timer	82
	Ställa timern	82
	Program	82
	Ställa in program	82
	Anvisningar till programmen	83
	Vila	83
	Programtabell	83
	Grundinställningar	84
	Ändra inställningar	84
	Lista med inställningar	84
	Strömavbrott	84
	Ställa klockan	84
	Rengöring	85
	Rengöringsmedel	85
	Hur åtgärda fel?	86
	Service	87
	E- och FD-nummer	87
	Tekniska data	87
	Testat i vårt provkök	88
	Upptining	88
	Tina och värma på eller tillaga frysmat.	89
	Värma på	89
	Tillaga	90
	Mikrotips	90
	Grilla	91
	Kombinerad grill och mikro	91
	Provrätter	92
	Tillagning med bara mikro	92
	Tina med bara mikro	92
	Tillagning med mikro och grill	92

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

Bestämmelser för användningen

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

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

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

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

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

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.

Sätt alltid in tillbehöret ordentligt i ugnen.

→ "Tillbehör" på sidan 77

Viktiga säkerhetsanvisningar!

Allmänt

Varning – Brandrisk!

Förvarar du brännbara föremål i ugnsutrymmet, så kan de börja brinna. Förvara inte brännbara föremål i ugnsutrymmet. Öppna aldrig luckan om det sipprar ut rök. Slå av enheten och dra ur sladden eller slå av säkringen i proppskåpet.

Varning – 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.

Varning – Skållningsrisk!

- Komponenterna blir mycket varma när enheten är i drift. Vidrör inte heta komponenter. Låt inte barnen vara i närheten.
- 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.

Varning – Risk för personskador!

- Repat luckglas kan spricka. Använd inte glasskrapa eller kraftiga eller skurande rengöringsmedel.
- Luckgångjärnen rör på sig när du öppnar och stänger luckan, så du kan klämma dig. Ta aldrig runt gångjärnet.

Varning – Risk för stötar!

- Reparationer som inte är fackmässigt gjorda är farliga. Det är bara servicetekniker utbildade av tillverkaren som får göra reparationer och byta skadade anslutningar. Är enheten trasig, dra ur sladden eller slå av säkringen i proppskåpet. Kontakta service!

- Sladdisoleringen på elapparater kan smälta vid kontakt med heta delar på enheten. Se till så att sladdar till elapparater inte kommer i kontakt med heta delar på enheten.
- Risk för stötar om fukt tränger in! Använd aldrig högtryckstvätt eller ångrengöring!
- En trasig enhet innebär risk för stötar. Slå aldrig på en trasig enhet. Dra ur sladden eller slå av säkringen i proppskåpet. Kontakta service!

⚠ Varning – Fara för magnetpåverkan!!

Det sitter permanentmagneter i kontrollerna eller vreden. De kan påverka elektroniska implantat som t.ex. pacemaker och insulinpumpar. Håll 10 cm minimiavstånd till kontrollerna om du har elektroniska implantat.

Mikro

⚠ Varning – 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.

⚠ Varning – Explosionsrisk!

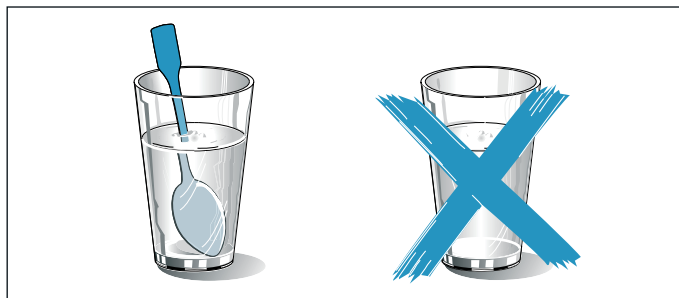
Vätskor och livsmedel i slutna behållare kan explodera! Värm aldrig vätskor och livsmedel i slutna behållare!

⚠ Varning – Risk för brännskador!!

- Livsmedel med hårt skal eller skinn kan explodera både vid och efter uppvärmning. Koka aldrig ägg med skal eller värma på hårdkokta ägg. Tillaga aldrig skal- och kräftdjur. Om du steker ägg eller kokar ägg i glas, så måste du plocka gulan först. Skal och skinn på t.ex. äpplen, tomater, potatis och korv kan spricka. Plocka skalet eller skinet 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.
- Komponenterna blir mycket varma när enheten är i drift. Vidrör aldrig heta komponenter. Håll barn på avstånd.
- 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.

⚠ Varning – Risk för skållning!!

- När du värmer vätska kan den koka upp. Det börjar alltså koka utan ångbubblor som du är van vid. Till och med små vibrationer kan få den heta vätskan att koka över häftigt eller skvätta. Sätt alltid en sked i koppen/muggen när du värmer vätskor. Då stormkokar det inte.



⚠ Varning – Risk för personskador!!

- 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.

⚠ Varning – Risk för stötar!!

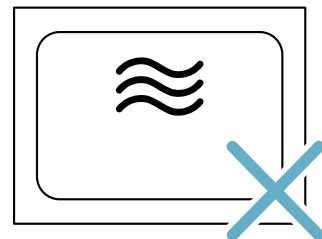
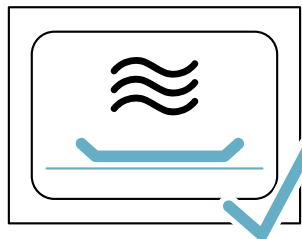
Produkten innehåller högspänningsdelar. Ta aldrig bort höljet.

⚠ Varning – Risk för allvarliga personskador!!

- Dålig rengöring kan förstöra ytorna på enheten. Enheten kan avge mikrovågsstrålning. Rengör enheten regelbundet och ta bort alla matrester. Håll ugnsutrymme, lucktätning, lucka och gångjärn rena. → *"Rengöring" på sidan 85*
- Skadad lucka eller tättningslist kan få enheten att avge mikrovågsstrålning. Använd aldrig mikrovågsugnen om luckan eller tättningslisten är skadad. Kontakta service!
- Enheten avger mikrovågsstrålning utan hölje. Ta aldrig av höljet. Kontakta service om enheten behöver underhåll eller reparation.

**Skadeorsaker****Obs!**

- Gnistbildning: metall som t.ex. sked i glas måste vara minst 2 cm från ugnsväggarna och luckans insida. Gnistora kan förstöra det inre luckglaset.
- Aluminiumformer: använd inte aluminiumformer i enheten. Enheten kan bli skadad av gnistora som uppstår.
- Mikra utan mat: använder du enheten utan mat i ugnsutrymmet bli den överbelastad. Slå aldrig på mikron utan mat i ugnsutrymmet. Undantaget är om du snabbtestar om formen tål att mikra. → *"Mikrovågsugnen" på sidan 79*



- Fukt i ugnsutrymmet: om ugnen är fuktig länge kan det ge korrosion. Låt ugnsutrymmet torka efter användning. Förvara inte fuktiga livsmedel länge i stängt ugnsutrymme. Förvara inte mat i ugnsutrymmet.
- Svalna med öppen lucka: låt ugnsutrymmet svalna med stängd lucka efter användning på hög temperatur. Kläm inte fast något i luckan. Även om luckan bara är lite öppen kan skåpfronterna runt om få skador så småningom. Det är bara om du kört ugnsfunktion med mycket fukt som du ska låta ugnsutrymmet torka.
- Jättesmutsig tätning: om tätningen är jättesmutsig, så stänger inte luckan ordentligt vid användning. Stommarna runt om kan få skador. Håll tätningen ren. Använd aldrig enheten med skadad tätning eller utan tätning. → *"Rengöring" på sidan 85*
- Mikropopcorn: ställ aldrig in för hög mikroeftekt. Använd max. 600 W. Lägg alltid popcornpåsen på glastallriken. Luckan gå upp av överbelastning.

Återvinning

Återvinning

Släng förpackningen i återvinningen.



Denna enhet är märkt i enlighet med det 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.

Lär dig enheten

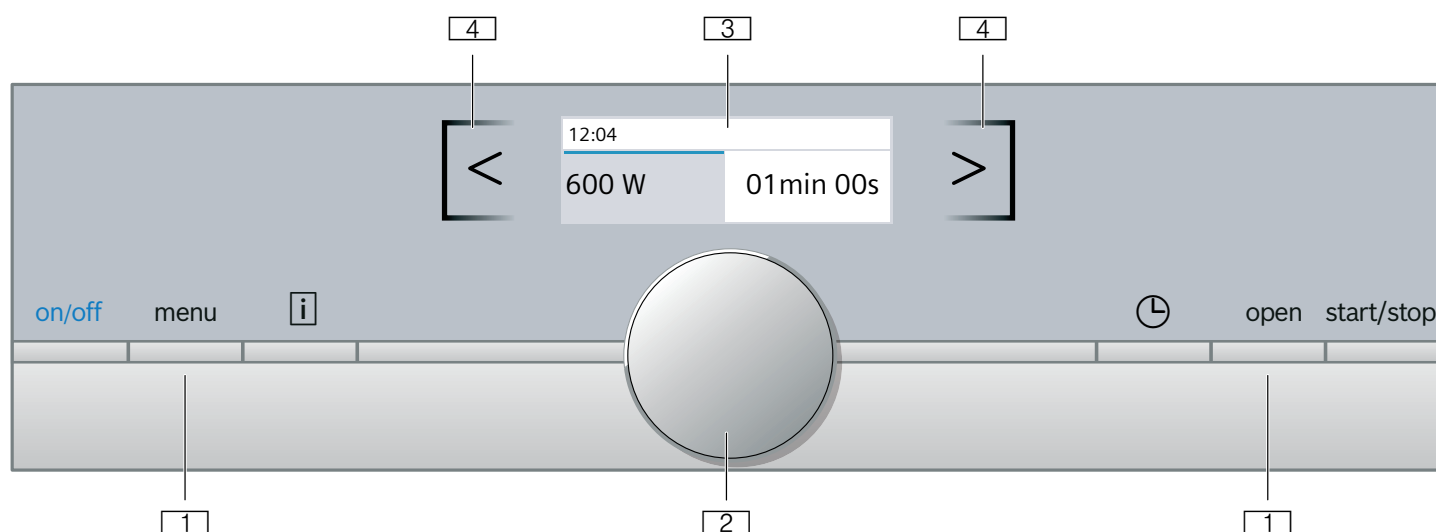
Kapitlet beskriver displayer och kontroller. Dessutom får du lära dig de olika funktionerna på enheten.

Anvisning: Det kan förekomma avvikelser i färg och specifikation beroende på typen av enhet.

Kontroller

Du använder kontrollernas knappar, pekfält och vred för att ställa in de olika funktionerna på enheten. Du får upp aktuell inställning på displayen.

Översikten visar kontrollerna när enheten är på och du valt ugnsfunktion.



- 1 Knappar**
Knapparna vänster och höger om vredet är tryckkänsliga. Tryck på knappen för att bekräfta.
- 2 Vred**
Vredet går att vrida både åt vänster och höger.
- 3 Display**
Du får upp aktuella inställningsvärden, alternativ eller anvisningar på displayen.
- 4 Pekfält**
Det sitter givare under pekfälten vänster < och höger > om displayen. Tryck till på resp. pil för att välja funktionen.

Kontroller

Kontrollerna är anpassade till enhetens olika funktioner. Du kan ställa in enheten smidigt och direkt.

Knappar och pekfält

Här är en kort förklaring till de olika knapparna och pekfälten.

Knappar		Betydelse
on/off		Slår på och av enheten
menu	Meny	Öppnar ugnsfunktionsmenyn
i	Information	Visa anvisningar
⌚	Tidsfunktion	Ställa timern
open	Automatisk lucköppning	Öppna luckan
start/stop		Slår på eller pausa funktionen
Pekfält		
<	Fältet vänster om displayen	Navigera åt vänster
>	Fältet höger om displayen	Navigera åt höger

Vred

Vredet ändrar ugnsfunktioner och inställningsvärden du fått upp på displayen.

De flesta menyalternativ som t.ex. programmen börjar om från början efter sista punkten.

Vissa menyalternativ som t.ex. tillagningstid kräver däremot att du vrider tillbaka vredet när du når minimi- eller maxvärdet.

Display

Displayen är uppbyggd så att du kan läsa av uppgifterna med en blick.

Enheten lyfter fram värdet du kan ställa in. Det står med vit text på mörk bakgrund.

Statusraden

Statusraden sitter upptill på displayen. Där får du upp klockan, timer- och programtiden.

Statusindikering

Statusindikeringen visar t.ex. hur långt tillagningstiden kommit. Strecket under inställningsvärdena blir fyllt från vänster till höger ju längre funktionen kommit.

Ugnsfunktionsmenyn

Menyn är uppdelad på olika ugnsfunktioner. Du kan snabbt ställa in den funktion du vill ha.

Det finns olika många ugnsfunktioner beroende på vilken typ av enhet du har.

Ugnsfunktion	Användning
Mikro	Välja mikroeffektlägen
Grill	Välja grilläge eller grilläge med mikroeffekt
Program	Programautomatik Gör det smidigt att laga ett urval maträtter.
Inställningar → "Grundinställningar" på sidan 84	Du kan anpassa enhetens grundinställningar som du vill ha dem.

Mer information

Enheten har oftast anvisningar och mer info om vad du ska göra. Tryck på . Du får upp anvisningen i några sekunder. Längre anvisningar kan du bläddra fram med vredet.

Många anvisningar kommer upp automatiskt, t.ex. för bekräftelse, som uppmaning eller varning.

Du får bort anvisningen genom att trycka på  igen.

Ugnsfunktioner

Ugnsfunktionerna gör det smidigare att använda enheten. Ugnsutrymmet är t.ex. välbelyst och kylfläkten skyddar enheten mot överhettning.

Automatisk lucköppning

Luckan öppnar om du slagit på automatisk lucköppning. Du kan öppna luckan helt för hand.

Automatisk lucköppning fungerar inte vid strömavbrott. Du kan öppna luckan för hand.

Anvisningar

- Om du öppnar luckan när funktionen är igång, så pausar funktionen.
- Funktionen fortsätter inte automatiskt när du stänger luckan. Du måste slå på den för hand.
- Om enheten varit av länge, så öppnar luckan med tidsfördröjning.

Ugnsbelysning

Ugnsbelysningen tänds när du öppnar luckan. Är luckan öppen mer än ca 5 minuter, så slår ugnsbelysningen av igen. Ugnsbelysningen tänds igen av den automatiska lucköppningen.

Ugnsbelysningen tänds på alla ugnsfunktioner när funktionen slår på. Den slocknar när funktionen slår av.

Kylfläkt

Kylfläkten slår på vid behov. Den varma luften evakuerar via luckan.

Kylfläkten har en viss eftergångstid efter att du använt enheten.

Obs!

Täck inte över ventilationsöppningen. Då blir enheten överhettad.

Anvisningar

- Enheten blir inte varm när du mikrar. Men kylfläkten kan slå på i alla fall. Den kan fortsätta gå även efter att du mikrat klart.
- Det kan bildas kondens på luckglas, ugnsväggar och -botten. Det är normalt och påverkar inte mikrons funktion. Torka upp kondensvattnet efter tillagning.

Tillbehör

Det finns diverse tillbehör bipackade med enheten. Här får du en överblick över medföljande tillbehör och hur du använder dem.

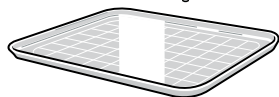
Medföljande tillbehör

Enheten har följande tillbehör:



Galler

Gjort för att ställa formar på eller grillning och gratinering.



Glasform

Fungerar som stänkskydd när du grillar direkt på gallret. Ställ gallret i glasformen. Glasformen går även att använda som form när du mkrar.

Använd bara tillverkarens originaltillbehör till enheten. De är specialgjorda för enheten.

Tillbehör kan du köpa hos service, i butik eller på Internet.

Före första användning

Du måste göra ett par inställningar innan du kan använda enheten: Rengör dessutom ugnsutrymme och tillbehör.

Första användningen

Du får upp inställningarna för första användning på displayen efter elanslutning eller strömavbrott. Det kan ta några sekunder innan du får upp uppmaningen.

Anvisning: Du kan ändra inställningarna närsomhelst i grundinställningarna.

Ställa in språk

1. Välj det språk du vill ha med vredet.
2. Tryck till på >.
Du får upp nästa inställning.

Ställa klockan

1. Ställ klockan med vredet.
2. Tryck till på >.

Ställa in datum

1. Ställ in aktuell dag med vredet.
2. Tryck till på > för att bekräfta.
3. Ställ in aktuell månad med vredet.
4. Tryck till på > för att bekräfta.
5. Ställ in aktuellt år med vredet.
6. Tryck till på > för att bekräfta.
Du får upp meddelandet att första användningen är avslutad på displayen.

Rengöra ugn och tillbehör

Rengör ugnsutrymme och tillbehör innan du lagar mat med enheten.

Rengöra ugnsutrymmet

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

Se till så att det inte finns några förpackningsrester kvar inuti ugnen, som t.ex. frigolitkuler. Torka av de glatta ugnsytorna med mjuk, fuktad trasa före uppvärmning. Vädra köket medan enheten värmer upp.

Gör de angivna inställningarna. Nästa kapitel tar upp hur du ställer in grill och tillagningstid. → "Grilla" på sidan 80

Inställningar	
Grill	Läge 3
Tillagningstid	15 minuter

Slå av enheten efter angiven tillagningstid.

Rengör de glatta ugnsytorna med varmt vatten, diskmedel och disktrasa när ugnen svalnat.

Rengöra tillbehör

Rengör tillbehöret ordentligt med varmt vatten, diskmedel och disktrasa eller -borste.



Använda maskinen

Kontrollerna och hur de fungerar har du ju lärt dig redan. Nu ska vi lära dig att ställa in enheten. Du får lära dig vad som händer när du slår på och av samt hur du ställer in ugnsfunktionerna.

Slå på och av enheten

Du måste slå på enheten för att ställa in den.

Anvisning: Timern går att ställa även när enheten är av. Displayindikeringar och -anvisningar syns även när enheten är av.

Slå av enheten när du inte använder den. Eheten slår av automatiskt om du inte använt den på ett tag.

Slå på enheten

Slå på enheten med on/off-knappen. on/off över knappen får blå belysning.

Du får upp Siemens-loggan på displayen och sedan högsta mikroeffektläget.

Eheten är klar att använda.

Du hittar hur du ställer in ugnsfunktionerna i respektive kapitel.

Slå av enheten

Slå av enheten med on/off-knappen. Belysningen över knappen slocknar.

Ev. inställd funktion blir avbruten.

Du får upp klockan och datumet på displayen.

Anvisning: Du kan ställa in i grundinställningarna om klockan och datumet ska komma upp eller inte när du slår av enheten.

Användning

Vissa funktionsinställningar är lika för alla ugnsfunktioner. Nedan lär vi dig de grundläggande funktionsinställningarna.

Slå på funktionen

Du måste slå på ugnsfunktionerna med start/stop.

Du får upp dina inställningar på displayen när du slagit på. Statusindikeringen visar t.ex. hur långt tillagningstiden kommit.

Anvisning: Blir ugnsfunktionen pausad för att du öppnat luckan, så måste du slå på den igen med start/stop när du stängt luckan.

Pausa funktionen

Du kan pausa och slå på ugnsfunktionen igen med start/stop.

Vill du radera alla inställningar, tryck på on/off.

Anvisningar

- Om du öppnar luckan, så pausar funktionen också.
- Pausar eller avbryter du funktionen, så kan kylfläkten fortsätta att gå.

Ställ in ugnsfunktion

Du får upp förinställt funktionsförslag på displayen när du slår på. Du kan slå på inställningen direkt.

Vill du ställa in en annan ugnsfunktion, se beskrivningarna i resp. kapitel.

Som princip gäller:

1. Tryck på menu.
Du får upp ugnsfunktionsmenyn.
2. Välj den ugnsfunktion du vill ha med vredet.
Det finns olika alternativ beroende på ugnsfunktionen.
3. Använd pilen > för att välja ugnsfunktion.
4. Ändra menyalternativ med vredet.
Det går att ändra fler inställningar beroende på menyalternativet.
5. Slå på med start/stop.
Du får upp på en funktionstid displayen.
Inställningarna och statusindikeringen syns.

Anvisning: Vill du lämna aktuell inställning, tryck på menu så kommer du tillbaka till ugnsfunktionerna.

Mikrovågsugnen

Mikron tillagar, värmer på och tinar mat snabbare. Mikron går att använda separat eller i kombination med grillen.

Följ anvisningarna om formar och infon i användningstabellerna i slutet av bruksanvisningen, så att du använder mikron optimalt.

Form

Alla formar går inte mikra. Använd bara formar som går att mikra för att värma mat, så skadar du inte enheten.

Lämpliga formar

Eldfasta glas-, eller glaskeramik-, porslins-, keramikformar eller temperaturtåliga plastformar fungerar. De materialen släpper igenom mikrovågorna.

De går även att servera ur. Så slipper du lägga över maten. Använd bara formar med guld- eller silverdekor om tillverkaren garanterar att de går att mikra.

Olämpliga formar

Metallformar fungerar inte. Metall släpper inte igenom mikrovågor. Maten blir inte varm i slutna metallformar.

Obs!

Gnistbildning: metall som t.ex. sked i glas måste vara minst 2 cm från ugnsväggarna och luckans insida. Gnistora kan förstöra det inre luckglasat.

Test av lämpliga formar

Starta aldrig mikron tom. Det enda undantaget är ett kort test av lämpliga formar.

Gör det här testet om du är osäker på om en viss form är lämplig att mikra.

1. Ställ in den tomma formen i ugnen på maxeffekt i ½ till 1 minut.
2. Kontrollera temperaturen på formen då och då. Formen ska vara kall eller ljummen.

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

Varning – Risk för brännskador!

Komponenterna blir mycket varma när enheten är i drift. Vidrör aldrig heta komponenter. Håll barn på avstånd.

Mikroeffektlägen

Följande mikroeffektlägen finns.

Mikroeffektlägena motsvarar inte alltid exakt den effekt som mikron använder.

Lägen	Maträtter	max. tillagningstid
90 W	för att tina upp värmekänslig mat	1 tim. 30 min.
180 W	för upptining och fortsatt tillagning	1 tim. 30 min.
360 W	för tillagning av kött och påvärmning av känslig mat	1 tim. 30 min.
600 W	för att värma på och tillaga mat	1 tim. 30 min.
900 W	för att värma vätskor	30 min.

Förslag:

Enheten föreslår en tillagningstid för varje mikroeffektläge. Du godkänner eller ändrar dem i resp. intervall.

Maxinställningen är bara till för att värma vätskor, inte för matuppvärmning. Max. mikroeffekt blir sänkt stegvis ned till 600 W efter ett tag för att skydda enheten. Full effekt är tillgänglig igen efter avsvälning.

Ställa in mikron

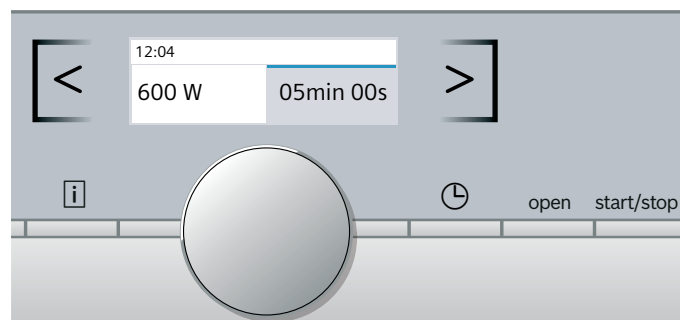
Exempel: mikroeffekt 600 W, tillagningstid 3 min.

1. Tryck på on/off. Enheten är klar att använda. Du får upp max. mikroeffekt och en tillagningstid som förslag på displayen, de går att ändra närsomhelst.
2. Välj det effektläge du vill ha med vredet.



Du får upp effektläget och ett förslag på tillagningstid på displayen.

3. Tryck till på >. Tillagningstiden går att ställa in.
4. Ställ in den tillagningstid du vill ha med vredet.



5. Slå på med start/stop.



Enheten slår på funktionen. Tillagningstiden räknar ned på displayen.

Anvisningar

- När du slår på enheten får du alltid upp max. mikroeffekt som förslag på displayen.
- Om du öppnar luckan vid tillagning, kan kylfläkten fortsätta att gå.

Tillagningstiden har gått ut

Enheten ger signal..
Funktionen slår av.

Du kan slå av signalen tidigare:
Tryck till på ☹.

Anvisning: När du tryckt till på ☹ får du upp timerfunktionen, enheten döljer den automatiskt efter ett tag. Trycker du till igen på ☹ så döljer enheten timerfunktionen direkt.

Slå av enheten med on/off.

Ändra tillagningstiden

Det kan du göra när som helst.

Ändra tillagningstiden med vredet.
Funktionen går igång igen.

Ändra mikroeffekt

Det kan du göra när som helst.

Hoppa till mikroeffekt med pilen <.
Ställ in det effektläge du vill ha med vredet.

Tillagningstiden blir inte ändrad.
Funktionen går igång igen.

Anvisning: Om inställd tillagningstid överskrider maxtillagningstiden för effektläge 900 W, så minskar enheten tiden automatiskt. Funktionen går inte igång igen. Slå på funktionen med start/stop.

Grillen ger maten fin färg. Grillen går att använda separat eller i kombination med mikron.

Följande grillägen finns:

	Effekt	Mat
Grill	Läge 1 (låg effekt)	för suffléer och höga gratänger
	Läge 2 (medium-effekt)	för låga gratänger och fisk
	Läge 3 (kraftig effekt)	för biffar, korv och varma smörgåsar

Ställa in grillen

Exempel: grilläge 2, tillagningstid 12 minuter

- Tryck på on/off.
Enheten är klar att använda.
- Tryck på menu.
Du får upp ugnsfunktionerna.
- Välj den ugnsfunktion grill med vredet.
- Tryck till på >.



Du får upp förslaget grill 3 på displayen, det går att ändra när som helst..

- Ställ in det grilläge du vill ha med vredet.
Du får upp grilläget och ett förslag på tillagningstid på displayen.
- Tryck till på >.
Tillagningstiden går att ställa in.
- Ställ in den tillagningstid du vill ha med vredet.



- Slå på med start/stop.
Enheten slår på funktionen. Tillagningstiden räknar ned på displayen.

Anvisningar

- Förslaget grilläge är grill 3. Grill 2 och 1 ligger framför, vrid vredet åt vänster. Kombifunktion grill 3 med 360 W, grill 3 med 180 W osv. ligger bakom, vrid vredet åt höger.
- Om du öppnar luckan vid tillagning, kan kylfläkten fortsätta att gå.

Tillagningstiden har gått ut

Enheten ger signal.
Funktionen slår av.

Du kan slå av signalen tidigare:
Tryck till på ☹.

Anvisning: När du tryckt till på ☹ får du upp timerfunktionen, enheten döljer den automatiskt efter ett tag. Trycker du till igen på ☹ så döljer enheten timerfunktionen direkt.

Slå av enheten med on/off.

Ändra tillagningstiden

Det kan du göra närsomhelst.

Ändra tillagningstiden med vredet.
Funktionen går igång igen.

Ändra grilläge

Det kan du göra närsomhelst.

Hoppa till grill med pilen <.
Ställ in det grilläge du vill ha med vredet.

Tillagningstiden blir inte ändrad.
Funktionen går igång igen.

Anvisning: Hoppa du från ugnsfunktion grill till kombifunktion och omvänt, så pausar enheten. Funktionen går inte igång igen. När du fått den ugnsfunktion du vill ha, så fortsätter du funktionen med start/stop.

Ställa in kombifunktion

Innebär att grillfunktionen är igång samtidigt som mikron. Maten blir klar snabbare tack vare mikron men får ändå en fin färg.

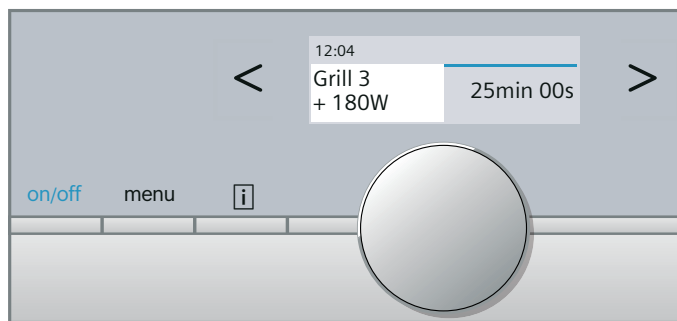
Du kan välja alla mikroeffektlägen.
Undantag: 900 och 600 W.

Ställa in kombifunktion

Exempel: grill 3 och mikroeffekt 180 W, tillagningstid 25 minuter.

1. Tryck på on/off.
Enheten är klar att använda.
2. Tryck på menu.
Du får upp ugnsfunktionerna.
3. Välj ugnsfunktion grill med vredet.
4. Tryck till på >.
Du får upp förslaget grill 3 på displayen.
5. Vrid vredet åt höger och ställ in den kombifunktion du vill ha.
Du får upp kombifunktionen och ett förslag på tillagningstid på displayen.
6. Tryck till på >.
Tillagningstiden går att ställa in.

7. Ställ in den tillagningstid du vill ha med vredet.



8. Slå på med start/stop.
Enheten slår på funktionen. Tillagningstiden räknar ned på displayen.

Anvisningar

- Förslaget grilläge är grill 3. Grill 2 och 1 ligger framför, vrid vredet åt vänster. Kombifunktion grill 3 med 360 W, grill 3 med 180 W osv. ligger bakom, vrid vredet åt höger.
- Om du öppnar luckan vid tillagning, kan kylfläkten fortsätta att gå.

Tillagningstiden har gått ut

Enheten ger signal.
Funktionen slår av.

Du kan slå av signalen tidigare:
Tryck till på ☹.

Anvisning: När du tryckt till på ☹ får du upp timerfunktionen, enheten döljer den automatiskt efter ett tag. Trycker du till igen på ☹ så döljer enheten timerfunktionen direkt.

Slå av enheten med on/off.

Ändra tillagningstiden

Det kan du göra närsomhelst.

Ändra tillagningstiden med vredet.
Funktionen går igång igen.

Ändra kombifunktionen

Det kan du göra närsomhelst.

Hoppa till kombifunktionen med pilen <.
Ställ in den kombifunktion du vill ha med vredet.

Tillagningstiden blir inte ändrad.
Funktionen går igång igen.

Anvisning: Hoppa du från ugnsfunktion grill till kombifunktion och omvänt, så pausar enheten. Funktionen går inte igång igen. När du fått den ugnsfunktion du vill ha, så fortsätter du funktionen med start/stop.

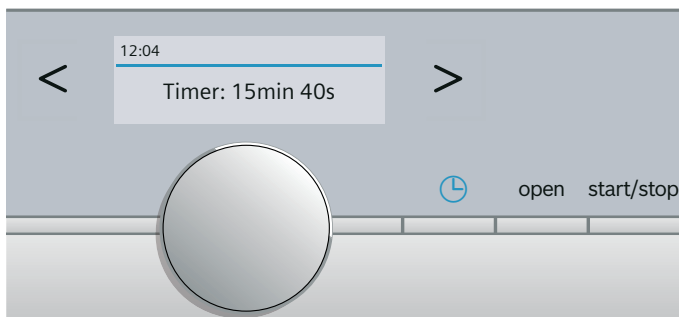
Timer

Timern går att använda som äggklocka. Timern fungerar oberoende av övriga inställningar. Du kan ställa den när som helst, även när enheten är av. Den har en egen signal, så du hör om det är timertiden eller en tillagningstid som går ut.

Ställa timern

Maxinställningen är 24 timmar.
Ju högre värde, desto större tidssteg.

1. Tryck på .
Du får upp timern.
2. Ställ in timern med vredet.



3. Slå på med .

Anvisning: Timern går igång automatiskt inom några sekunder.

Timertiden räknar ned. Displayen återgår efter ett tag. Du får upp en timersymbol och timernedräkningen på statusraden.

Enheten ger signal när timertiden går ut. Du kan slå av signalen tidigare med .

Anvisningar

- Timern ligger kvar på displayen även om enheten är av.
- Tryck till på  om du vill välja timern när ugnsfunktion är på. Du får upp timertiden ett slag på displayen och kan ändra den.

Ändra timern

Vill du ändra timertiden, tryck till på . Du får upp timertiden på displayen och kan ändra med vredet.

Avbryta timern

Vill du avbryta timern, nollställ timertiden. Symbolen slocknar när ändringen är sparad.

Program

Du får en smidigare matlagning med programmen. Du väljer bara program och anger matens vikt. Programmet hämtar optimal inställning.

Ställa in program

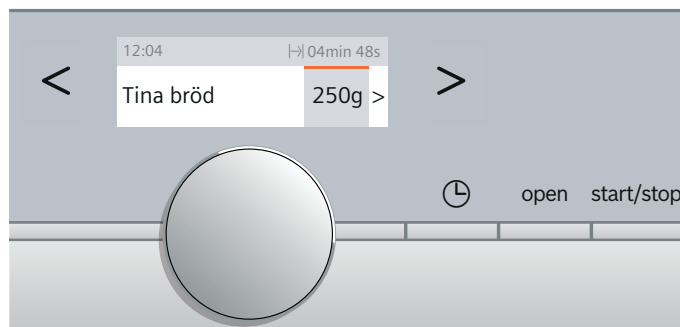
Exempel: program tina bröd, vikt 250 g.

1. Tryck på on/off.
Enheten är klar att använda.
2. Tryck på menu.
Du får upp ugnsfunktionerna.
3. Välj program med vredet.
4. Tryck till på .
Du får upp det första programmet på displayen.
5. Ställ in det program du vill ha med vredet.



Programmet du vill ha är markerat. Du får upp ett viktförslag på displayen.

6. Tryck till på .
Vikten går att ställa in.
7. Ange den vikt du vill ha med vredet.



8. Tryck till på .
Du får upp tillagningsanvisning.
9. Slå på med start/stop.
Enheten slår på funktionen. Tillagningstiden räknar ned på displayen.

Anvisningar

- Programmen beräknar tillagningstiden.
- Många maträtter ger displayanvisningar om att du ska vända eller röra om under tillagningen. Följ anvisningarna. Funktionen pausar om du öppnar luckan. Slå på funktionen igen när du stängt luckan. Programmet fortsätter som vanligt ända till slutet, även om du inte vänder eller rör om maten.

Anvisningar till programmen

Ställ in livsmedlet i kall ugn.

Ta ut livsmedlet ur förpackningen och väg det. Runda av uppåt om du inte kan ange exakt vikt.

Använd alltid formar som går att mikra, t.ex. glas- eller keramikformar. Följ tillbehörsanvisningarna i programtabellen.

Det finns en tabell med lämpliga livsmedel och resp. viktintervall samt vilka tillbehör du behöver i anslutning till anvisningen.

Du kan inte ange vikter som ligger utanför viktintervallet.

Många av maträtterna ger signal efter ett tag. Då är det dags att vända maten eller röra om.

Upptining:

- Platta till och portionsfrys maten, frysförvara i -18°C.
- Lägg det djupfrysta livsmedlet i en låg form, t.ex. på en glas- eller porslinsallrik.
- Låt maten temperaturutjämna i ytterligare 15 till 90 minuter efter upptining.
- Tina inte mer bröd än vad som går åt. Det håller sig inte färskt annars.
- Det bildas vätska när du tinar kött och fågel. Häll av vätskan när du vänder, återanvänd den inte och låt den inte komma i kontakt med andra livsmedel.
- När du vänder på köttfärsen bör du ta bort redan upptinad köttfärs.
- Lägg hel fågel först med bröstsidan ned i formen, fågeldelar med skinnsidan ned i formen.

Programtabell

Program	Lämpliga livsmedel	Viktintervall i kg	Form/tillbehör, Fals
Upptining			
Bröd*	Bröd, hela, runda eller limpor, bröd i skivor, sockerkakor, vetebröd, fruktkakor, kakor utan glasyr, grädde eller gelatin	0,20-1,50 kg	Plan, öppen form Ugnsbotten
Kött*	Ugnsstekning, tunna köttstycken, köttfärs, kyckling, gödkyckling, anka	0,20-2,00 kg	Plan, öppen form Ugnsbotten
Fisk*	hel fisk, fiskfilé, fiskkotlett	0,10-1,00 kg	Plan, öppen form Ugnsbotten
Tillaga			
Färska grönsaker**	Blomkål, broccoli, morötter, kålrabbi, purjolök, paprika, zucchini	0,15-1,00 kg	Täckt form Ugnsbotten
Frusna grönsaker**	Blomkål, broccoli, morötter, kålrabbi, rödkål, spenat	0,15-1,00 kg	Täckt form Ugnsbotten
Potatis**	Kokt potatis, skalpotatis, jämnstora potatisbitar	0,20-1,00 kg	Täckt form Ugnsbotten
Ris**	Ris, långkornigt ris	0,05-0,30 kg	Hög, täckt form Ugnsbotten
Bakpotatis	Fast, halvfast eller mjölig potatis, ca 6 cm stor	0,20-1,50 kg	Galler Ugnsbotten
Kombifunktion			
Djupfrost lasagne	Lasagne bolognese	0,30-1,00 kg	öppen form Ugnsbotten
Kycklingdelar	Kycklinglår, kycklinghalvor	0,50-1,80 kg	Glasform och galler Ugnsbotten

*) Följ signalen som anger när du ska vända

**) Följ signalen som anger när du ska röra om

Grönsaker:

- Färska grönsaker: skär i jämnstora bitar. Tillsätt en msk vatten per 100 g.
- Frysta grönsaker: passar för blancherade, inte förkokta grönsaker. Passar inte för djupfrysta, stuvade grönsaker. Tillsätt 1 till 3 msk vatten. Tillsätt inget vatten till spenat och rödkål.

Potatis:

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

Ris:

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

Fågel

- Lägg kycklingdelar med skinnsidan upp på gallret.

Vila

Vissa maträtter behöver vila ytterligare i ugnen vid programslut.

Maträtt	Vila
Grönsaker	ca 5 minuter
Potatis	ca 5 minuter. Häll först av resten av vattnet
Ris	5 till 10 minuter

Grundinställningar

Enheten har olika inställningar, så att du kan använda den optimalt och smidigt. Du kan ändra inställningarna, om det behövs.

Ändra inställningar

1. Tryck på on/off.
2. Tryck på menu.
Du får upp ugnsfunktionsmenyn.
3. Välj Inställningar med vredet.
4. Tryck till på >.
5. Ändra värdet med vredet.
6. Hoppa till nästa inställning med pilen >, ändra om det behövs.
7. Spara genom att trycka på menu.
Du får upp slänga eller spara på displayen.
8. Välj med resp. pekfält.

Lista med inställningar

Listan innehåller alla grundinställningar och ändringsalternativ. Displayen visar bara de inställningar som gäller just din enhet och ditt utförande.

Du kan ändra följande inställningar:

Inställning	Alternativ
Språk	Välja språk
Tid	Ställa klockan
Datum	Ställa in aktuellt datum
Ljudsignal	Kort tillagningstid Halvlång tillagningstid* Lång tillagningstid
Knappton	På Av* (Knappton vid on/off ligger kvar)
Displayljusstyrka	Inställning i 5 lägen Läge 3*
Klockdisplay	Digital + datum* Digital Av
Nattläge	Av* På (displayen blir dämpad mellan 22:00 och 06:00)
Demoläge	Av* På (kommer bara upp de första 3 minuterna efter återställning eller första användning)
Fabriksinställningar	Återställ Återställ inte*
* Fabriksinställning (fabriksinställningarna kan avvika beroende på vilken typ av enhet du har)	

Anvisning: Ändrar du inställningarna språk, knappton och displayljusstyrka blir de aktiverade direkt. Övriga inställningar kräver att du sparar först.

Strömavbrott

Dina ändrade inställningar finns kvar även efter strömavbrott.

Det är bara inställningarna för första användning du måste göra om efter strömavbrott.

Ställa klockan

Du ställer klockan i grundinställningarna.

Exempel: ställa om klockan från sommar- till vintertid.

1. Tryck på on/off.
2. Tryck på menu.
3. Välj Inställningar med vredet.
4. Tryck till med pilen > på Klocka.
5. Ställ klockan med vredet.
6. Tryck på menu.
Du får upp spara eller slänga på displayen.

Rengöring

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

Varning – Risk för brännskador!

Enhetsen blir mycket varm. Ta inte på de varma ytorna i ugnsutrymmet eller värmeelementen. Låt alltid enheten svalna. Håll barnen borta.

Varning – Risk för stötar!

Risk för stötar om fukt tränger in! Använd aldrig högtryckstvätt eller ångrengöring!

Varning – Risk för personskador!

Repat luckglas kan spricka. Använd inte glasskrapa eller kraftiga eller skurande rengöringsmedel.

Anvisning: Dålig lukt, t.ex. efter att du lagat fisk, går att ta bort smidigt. Droppa några droppar citronsaft i en kopp med vatten. Sätt alltid en sked i koppen/muggen, så stormkoker det inte. Värm på vattnet 1-2 minuter på max. mikroeffekt.

Rengöringsmedel

Följ anvisningarna i tabellen, så skadar du inte de olika ytorna genom att använda fel rengöringsmedel.

Använd

- inga starka eller skurande rengöringsmedel.
- inte metall- eller glasskrapa vid rengöring av luckglasen.
- inte metall- eller glasskrapa vid rengöring av lucktätningen.
- inga hårda skurbollar eller svinto.
- starka, alkoholhaltiga rengöringsmedel.

Skölj ur nya disktrasor noga innan du använder dem.

Område	Rengöringsmedel
Enhetsens front	Varmt vatten och diskmedel: rengör med disktrasa och torka torrt med mjuk trasa. Använd inte metall- eller glasskrapa vid rengöring.
Display	Torka av med mikrofiberduk eller lättfuktad trasa. Våttorka inte!
Rostfritt	Varmt vatten och diskmedel: rengör med disktrasa och torka torrt med mjuk trasa. Ta alltid bort kalk-, fett-, stärkelse- och proteinfläckor direkt. Det kan uppstå korrosion under sådana fläckar. Service och återförsäljarna har specialmedel för rostfritt.
Rostfri ugn	Varmt vatten och diskmedel eller åttikslösning: rengör med disktrasa och torka torrt med mjuk trasa. Använd inte ugnsspray eller andra aggressiva ugnsgörings- eller skurmedel. Skursvampar, hårda svampar och skurbollar är inte heller bra. De repar ytan. Låt ytan invändigt torka ordentligt.
Luckglasen	Fönsterputs: rengör med disktrasa. Använd inte glasskrapa.
Lucktätningen Ta inte bort!	Varmt vatten och diskmedel: rengör med disktrasa, skrubba inte. Använd inte metall- eller glasskrapa vid rengöring.
Tillbehör	Varmt vatten och diskmedel: blötlägg och rengör med disktrasa eller -borste.

? Hur åtgärda fel?

Om det uppstår fel, så behöver du oftast bara åtgärda småsaker. Kolla om du kan åtgärda felet själv med hjälp av felsökningstabellen innan du kontaktar service.

Tips: . Om en maträtt inte blir perfekt tillagad, se följande kapitel. Där finns massor med tips och anvisningar om optimal inställning. → "Testat i vårt provkök." på sidan 88

Felsökningstabell

Fel	Möjlig orsak	Åtgärd/anvisning
Enheten fungerar inte, ingen display-visning	Kontakten sitter inte i	Elanslut enheten
	Strömavbrott	Kontrollera om andra köksmaskiner fungerar
	Trasig säkring	Kontrollera att säkringen till enheten är OK i proppskåpet
	Felanvändning	Slå av säkringen i proppskåpet och slå på den igen efter ca 60 sekunder.
Enheten går inte att slå på	Luckan är inte helt stängd	Stäng luckan
Enheten värmer inte upp. Du får upp ordet Demo på displayen.	Enheten är i demoläge	Slå av demoläget i grundinställningarna. Slå av och på elen till enheten (med säkringen i proppskåpet eller jordfelsbrytaren). Slå sedan av demoläget inom 3 minuter i grundinställningarna.
Ugnsbelysningen fungerar inte	Trasig ugnsbelysning	Ring service
Felindikering Exxx*		Slå av och på enheten vid felindikering; slocknar indikeringen var det ett tillfälligt fel. Får du felet igen eller ligger indikeringen kvar, kontakta service och ange felkoden.

* Speciella egenskaper:

Felindikering E0532: öppna och stäng luckan.

Felindikering E6501: slå av enheten. vänta 10 minuter. Slå på enheten igen.

⚠ Varning – 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!



Om din spis kräver reparation, kontakta service. Vi hjälper dig att lösa problemet och undviker onödiga besök av servicetekniker.

E- och FD-nummer

Ange enhetens produktnummer (E-nr) och tillverkningsnummer (FD-nr) när du ringer, så att vi kan hjälpa dig snabbt och effektivt. Du hittar typskylten med infon när du öppnar luckan.
På vissa ångenheter hittar du typskylten bakom panelen.

E-Nr:

FD:

Z-Nr:

Type:

Fyll i enhetens uppgifter och servicenumret här redan nu, så slipper du leta efter dem när de behövs.

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

Service ☎

Tänk på att det kostar om serviceteknikern kommer och åtgärdar felet, även om du har garanti kvar.

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.

Tekniska data

Strömmatning	220-240 V, 50/60 Hz
Max. totaleffekt	1990 W
Mikroeffekt	900 W (IEC 60705)
Max. grilleffekt	1300 W
Mikrovågsfrekvens	2450 MHz
Avsäkring	10 A
Mått (H/B/D)	
- enhet	382 x 594 x 318 mm
- ugnsutrymme	220 x 350 x 270 mm
VDE-godkänd	ja
CE-märkt	ja

Testat i vårt provkök.

Här hittar du flera olika maträtter och optimala inställningar för dem. Vi visar vilka mikroeffekter eller grillägen som passar bäst för det du tänker laga. Du får information om lämpliga tillbehör. Du får tips om både former och tillagning.

Anvisningar

- Tabellvärdena gäller alltid vid insättning i kall, tom ugn. Ta ut de tillbehör du inte ska använda ur ugnen innan du sätter igång.
- Tiderna i tabellerna är riktvärden. De beror på livsmedlets kvalitet och egenskaper.
- Använd medföljande tillbehör.
- Använd grytlappar när du tar ut varma tillbehör eller formar ur ugnsutrymmet.

Varning – Risk för skållningsskador!!

Het vätska kan skvimpas över när du tar ut glastråget. Ta ut glastråget försiktigt ur ugnen.

Du hittar olika alternativ och inställningar för mikron i tabellerna nedan.

Tiderna i tabellerna är riktvärden, de beror på formen, livsmedlets kvalitet, temperatur och egenskap.

Tabellerna anger ofta tidsintervall. Ställ först in den kortare tiden och förläng den, om det behövs.

Mängden du har kanske inte överensstämmer med angiven mängd i tabellen. Det finns en tumregel när du mikrar: dubbel mängd - nästan dubbel tid, halv mängd - halv tid.

Ställ formen mitt på gallret eller ugnsbotten. Då når mikrovågorna maten från alla sidor.

Upptining

Lägg frysvaran i öppen form på ugnsbotten.

Vänd eller rör om maten 1-2 gånger. Vänd stora bitar flera gånger. Håll av vätskan som bildas vid tining när du vänder.

Låt det tinade vila ytterligare 10-60 minuter i rumstemperatur, så att det temperaturutjämnar. Du kan då ta ur innanmätet på fågel.

Anvisning: Ställ formen på ugnsbotten.

Maträtt	Vikt	Mikroeffekt i W Tillagningstid i minuter	Obs!
Helt kött av nöt, fläsk, kalv (med ben och benfritt)	800 g	180 W, 15 min. + 90 W, 15-25 min.	Vänd flera gånger.
	1000 g	180 W, 20 min. + 90 W, 20-30 min.	
	1500 g	180 W, 25 min. + 90 W, 25-30 min.	
Kött i bitar eller skivor av nöt, fläsk, kalv	200 g	180 W, 5-8 min. + 90 W, 5-10 min.	dela på köttbitarna när du vänder
	500 g	180 W, 8-11 min. + 90 W, 10-15 min.	
	800 g	180 W, 10 min. + 90 W, 10-15 min.	
Blandfärs	200 g	90 W, 10-15 min.	platta till och frys in; vänd flera gånger under upptiningen och ta bort redan upptinat kött
	500 g	180 W, 5 min. + 90 W, 10-15 min.	
	1000 g	180 W, 15 min. + 90 W, 20-25 min.	
Fågel eller fågeldelar	600 g	180 W, 8 min. + 90 W, 10-15 min.	vänd maten då och då; Håll av vätskan som bildas vid upptining
	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.
Hel fisk	300 g	180 W, 3 min. + 90 W, 10-15 min.	Vänd emellanåt.
	600 g	180 W, 8 min. + 90 W, 15-20 min.	
Grönsaker, t.ex. ärtor	300 g	180 W, 10-15 min.	Rör om försiktigt då och då.
Frukt, t.ex. hallon	300 g	180 W, 6-9 min.	rör om försiktigt då och då och dela på tinade delar
	500 g	180 W, 8 min. + 90 W, 5-10 min.	
Smör, tina	125 g	180 W, 1 min. + 90 W, 1-2 min.	Ta bort förpackningen helt och hållet.
	250 g	180 W, 1 min. + 90 W, 2-4 min.	
Helt bröd*	500 g	180 W, 8 min. + 90 W, 5-10 min.	Vänd emellanåt.
	1000 g	180 W, 12 min. + 90 W, 10-20 min.	
Kaka, torr, t.ex. sockerkaka	500 g	90 W, 10-15 min.	dela på kakbitarna; bara för kakor utan glasyr, grädde eller kräm
	750 g	180 W, 5 min. + 90 W, 10-15 min.	
Mjuk kaka, t.ex. fruktkaka, cheesecake	500 g	180 W, 5 min. + 90 W, 15-20 min.	bara för kakor utan glasyr, grädde eller gelé
	750 g	180 W, 7 min. + 90 W, 15-20 min.	

Tina och värma på eller tillaga frysmat.

Ta av förpackningen på färdigmaten. Den blir varm snabbare och jämnare form som går att mikra. Ingredienserna i maten kan värma på olika.

Platt mat blir klar snabbare än hög. Sprid ut maten så mycket det går i formen. Livsmedlen ska inte ligga på varandra.

Täck alltid maten. Har du inget lock till formen, ta en tallrik eller speciell mikrofolie.

Rör om resp. vänd maten 2-3 gånger.

Låt maten vila ytterligare 2-5 minuter efter uppvärmning, så att den hinner temperaturutjämna.

Maten behåller mycket av sin smak. Så salta och krydda försiktigt.

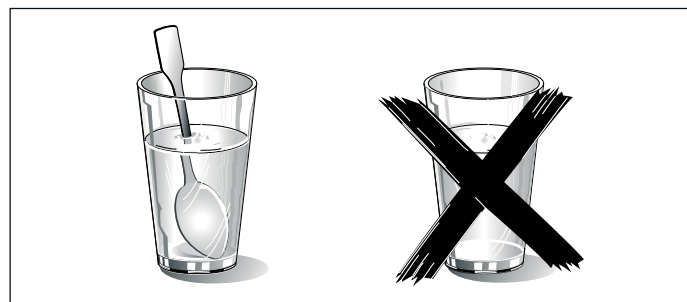
Anvisning: Ställ formen på ugnsbotten.

Maträtt	Vikt	Mikroeffekt i W Tillagningstid i minuter	Obs!
Meny, på tallrik, färdigrätt (2-3 ingredienser)	300-400 g	600 W, 8-13 min.	övertäckt
Soppa	400 g	600 W, 8-12 min.	Täckt form
Grytor	500 g	600 W, 10-15 min.	Täckt form
Köttskivor eller -bitar i sås, t.ex. gulasch	500 g	600 W, 10-15 min.	Täckt form
Fisk, t.ex. filébitar	400 g	600 W, 10-15 min.	övertäckt
Gratänger, t.ex. lasagne, cannelloni	450 g	600 W, 10-15 min.	Ställ formen på gallret
Tillbehör, t.ex. ris, pasta	250 g	600 W, 3-7 min.	täckt form, tillsatt vätska
	500 g	600 W, 8-12 min.	
Grönsaker, t.ex. ärtor, broccoli, morötter	300 g	600 W, 7-11 min.	täckt form, tillsatt 1 msk vatten
	600 g	600 W, 14-17 min.	
Stuvad spenat	450 g	600 W, 10-15 min.	Tillaga utan tillsatt vatten

Värma på

⚠ Varning – Risk för skällning!!

När du värmer vätska kan den koka upp. Det börjar alltså koka utan ångbubblor som du är van vid. Till och med små vibrationer kan få den heta vätskan att koka över häftigt eller skvätta. Sätt alltid en sked i koppen/ muggen när du värmer vätskor. Då stormkokar det inte.



Obs!

Gnistbildning: metall som t.ex. sked i glas måste vara minst 2 cm från ugnsväggarna och luckans insida. Gnistora kan förstöra det inre luckglaset.

Anvisningar

- Ta av förpackningen på färdigmaten. Den blir varm snabbare och jämnare form som går att mikra. Ingredienserna i maten kan värma på olika.
- Täck alltid maten. Har du inget lock till formen, ta en tallrik eller speciell mikrofolie.
- Rör resp. vänd maten då och då. Kontrollera temperaturen.
- Låt maten vila ytterligare 2-5 minuter efter uppvärmning, så att den hinner temperaturutjämna.
- Använd grytvantar resp. -lappar när du tar ut formen.

Anvisning: Ställ formen på ugnsbotten.

Maträtt	Mängd	Mikroeffekt i W Tillagningstid i minuter	Obs!
Meny, på tallrik, färdigrätt (2-3 ingredienser)		600 W, 5-8 min.	-
Drycker	1,25 dl	900 W, ½-1 min.	sätt alltid en sked i koppen, värm inte på alkoholhaltiga drycker för mycket, kontrollera då och då
	2 dl	900 W, 1-2 min.	
	0,5 l	900 W, 3-4 min.	
Barnmat, t.ex. nappflaskor	50 ml	360 W, ca ½ min.	Skaka eller rör om nappflaskan utan napp eller lock efter uppvärmning; du måste kontrollera temperaturen
	1 dl	360 W, ½-1 min.	
	2 dl	360 W, 1-2 min.	
Soppa, 1 kopp	à 175 g	600 W, 1-2 min.	-

Maträtt	Mängd	Mikroeffekt i W Tillagningstid i minuter	Obs!
Soppa, 2 koppar	à 175 g	600 W, 2-3 min.	-
Kött i sås	500 g	600 W, 7-10 min.	-
Gryta	400 g	600 W, 5-7 min.	-
	800 g	600 W, 7-8 min.	-
Grönsaker, 1 port.	150 g	600 W, 2-3 min.	-
Grönsaker, 2 port.	300 g	600 W, 3-5 min.	-

Tillaga

Anvisningar

- Platt mat blir klar snabbare än hög. Sprid ut maten så mycket det går i formen. Livsmedlen ska inte ligga på varandra.
- Tillaga maten i täckt form. Har du inget lock till formen, ta en tallrik eller speciell mikrofolie.

- Maten behåller mycket av sin smak. Så salta och krydda försiktigt.
- Låt maten vila 2-5 minuter efter tillagning, så att den hinner temperaturutjämna.
- Använd grytvantar resp. -lappar när du tar ut formen.

Anvisning: Ställ formen på ugnsbotten.

Maträtt	Mängd	Mikroeffekt i W Tillagningstid i minuter	Obs!
Hel kyckling, färsk, utan inkråm	1,2 kg	600 W, 25-30 min.	Vänd efter halva tiden
Fiskfilé, färsk	400 g	600 W, 7-12 min.	-
Grönsaker, färska	250 g	600 W, 6-10 min.	Skär grönsakerna i lika stora delar; tillsätt 1-2 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 potatisen i lika stora delar; tillsätt 1 msk vatten per 100 g; rör om då och då
	500 g	600 W, 10-15 min.	
	750 g	600 W, 15-22 min.	
Ris	125 g	600 W, 4-6 min. + 180 W, 12-15 min.	tillsätt 2 ggr så mycket vätska
	250 g	600 W, 6-8 min. + 180 W, 15-18 min.	
Söta efterrätter, t.ex. pudding (mix)	0,5 l	600 W, 6-8 min.	Rör om puddingen ordentligt 2-3 gånger med ballongvisp.
Frukt, kompott	500 g	600 W, 9-12 min.	rör om då och då
Mikropopcorn	100 g	600 W, 3-4 min.	Lägg alltid popcornpåsen direkt på glastråget; Följ tillverkarens anvisningar

Mikrotips

Du hittar ingen inställning för mängden mat du förberett.	Förläng eller korta tillagningstiden enligt följande tumregel: dubbel mängd - nästan dubbel tid, halv mängd - halv tid
Maten blev för torr.	Ställ in en kortare tillagningstid nästa gång eller välj lägre mikroeffekt. Täck maten och tillsätt mer vätska.
Maten är inte tinad, varm eller tillagad när tiden går ut.	Ställ in längre tid. Stora mängder och hög mat tar längre tid.
Maten har bränt på kanten men är inte klar i mitten när tillagningstiden går ut.	Rör om då och då och välj lägre mikroeffekt och längre tillagningstid nästa gång.
Fågel och kött är kokta utvändigt men otinade i mitten efter upptining.	Välj lägre mikroeffekt nästa gång. Vänd stora mängder fågel eller kött flera gånger.

Grilla

Anvisningar

- Alla angivna värden är riktvärden som kan variera beroende på livsmedlets egenskaper.
- Skölj köttet i kallvatten, torka av med hushållspapper. Salta köttet efter grillningen.
- Grilla alltid på gallret med ugnsluckan stängd, förvärm inte.

- Ställ gallret på glastråget, så att det fångar upp köttsaften.
- Vänd grillbitarna med grilltång. Sticker du en gaffel i köttet rinner köttsaften ut och köttet blir torrt.
- Mörkt kött som t.ex. nötbryner på snabbare än ljust som kalv och fläsk. Grillbitar av ljust kött eller fiskfiléer blir oftast bara ljusbruna på utsidan medan insidan är tillagad och saftig.

Maträtt	Mängd	Vikt	Grilläge	Tillagningstid i minuter
Karréskivor ca 2 cm tjocka	3 till 4 st.	à ca 120 g	3 (kraftig)	1:a sidan: ca 15 min. 2:a sidan: ca 10-15 min.
Grillkorv	4 till 6 st.	à ca 150 g	3 (kraftig)	1:a sidan: ca 10-15 min. 2:a sidan: ca 10-15 min.
Fiskkotlett*	2 till 3 st.	à ca 150 g	3 (kraftig)	1:a sidan: ca 10 min. 2:a sidan: ca 10-15 min.
Fisk, hel* t.ex. foreller	2 till 3 st.	à ca 150 g	3 (kraftig)	1:a sidan: ca 15 min. 2:a sidan: ca 15-20 min.
Rostat bröd (lättrostat)	2 till 6 skivor		3 (kraftig)	1:a sidan: ca 4 min. 2:a sidan: ca 4 min.
Varma smörgåsar	2 till 6 skivor		3 (kraftig)	beroende på fyllning: 5-10 min.

* Smörj först gallret med olja.

Kombinerad grill och mikro

Anvisningar

- Ställ formen på gallret.
- Ugnstek i en hög form. Det håller ugnen ren längre.
- Använd en stor, låg form till gratänger. Maten tar längre tid och får mer färg på ovansidan i höga, små formar.

- Kontrollera att formen får plats i ugnen. Den får inte vara för stor.
- Låt köttet vila ytterligare 10-15 min. innan du skär upp det. Då hinner köttsaften fördela sig jämnt så att det inte rinner när du skär.
- Puddingar och gratänger ska gå klart i ytterligare 5 minuter i avstängd ugn.
- Ställ alltid in max. tillagningstid. Kontrollera maten efter den kortast angivna tiden.

Maträtt	Vikt	Grilläge	Mikroeffekt i W Tillagningstid i minuter	Obs!
Fläskstek, t.ex. karrébit	ca 750 g	1 (lätt)	360 W, 35-40 min.	vänd efter ca 15 minuter
Köttfärslimpa max. 7 cm hög	ca 750 g	2 (medel)	360 W, ca 25 min.	
Kycklinghalva	ca 1,2 kg	3 (kraftig)	360 W, 40 min.	lägg med skinnsidan upp; vänd inte
Kycklingdelar, t.ex. kycklingkvart	ca 800 g	2 (medel)	360 W, 20-25 min.	lägg med skinnsidan upp; vänd inte
Ankbröst	ca 800 g	3 (kraftig)	180 W, 25-30 min.	lägg med skinnsidan upp; vänd inte
Makaronilåda (av tillagade ingredienser)	ca 1 kg	1 (lätt)	360 W, 25-30 min.	strö på ost
Potatisgratäng (på rå potatis) max. 3 cm hög	ca 1 kg	2 (medel)	360 W, ca 35 min.	
Fisk, gratinerad	ca 500 g	3 (kraftig)	360 W, 15 min.	tina fryst fisk först
Kesellasufflé max. 5 cm hög	ca 1 kg	1 (lätt)	360 W, 20-25 min.	

Provrätter

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

Följer standarderna EN 60705, IEC 60705 resp. DIN 44547 och EN 60350 (2009)

Tillagning med bara mikro

Maträtt	Mikroeffekt i W, tillagningstid i minuter	Obs!
Äggstanning, 1 kg	600 W, 11-12 min. + 180 W, 8-10 min.	Pyrexform
Tårtbotten, 475 g	600 W, 7-9 min.	Pyrexform Ø 22 cm.
Köttfärslimpa, 900 g	600 W, 25-30 min.	Pyrex-/formbrödsform, 28 cm

Tina med bara mikro

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

Tillagning med mikro och grill

Maträtt	Grilläge, mikroeffekt i W, tillagningstid i minuter	Obs!
Potatisgratäng, 1,1 kg	360 W, + grilläge 2, 30 - 35 min.	Rund Pyrexform, Ø 22 cm
Kakor	-	Rekommenderas inte
Kycklinghalva, ca 1,1, kg	360 W + grilläge 3, ca 40 - 45 min.	Galler, glasform



A series of horizontal lines for writing, starting from the top right of the pencil icon and extending across the page.



A series of horizontal lines for writing, starting from the top right of the pencil icon and extending across the page.



A series of horizontal lines for writing, starting from the top right of the pencil icon and extending across the page.

BSH Hausgeräte GmbH

Carl-Wery-Str. 34
81739 München

GERMANY

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 varemerkelicens
Tillverkas av BSH Hausgeräte GmbH under varumärkeslicens från Siemens AG

siemens-home.bsh-group.com



9000967426 (990801)