

[da] Brugsanvisning2
[fi] Käyttöohje 16
[no] Bruksveiledning30
[sv] Bruksanvisning43



HF15M264 HF15M564
HF15M764

**Mikrobølgeovn
Mikroaaltouuni
Mikrobølgeovn
Mikro**

SIEMENS

da Indholdsfortegnelse

Vigtige sikkerhedsanvisninger	2	Miljøvenlig bortskaffelse	10
Årsager til skader	4	Programautomatik	10
Opstilling og tilslutning	4	Indstille program	10
Betjeningsfeltet	5	Optøning med programautomatikken	10
Drejeknap	5	Tilberedning med programautomatikken	10
Tilbehør	5	Testet i vores prøvekøkken	11
Inden den første ibrugtagning	6	Anvisninger til tabellerne	11
Indstille klokkeslæt	6	Optøning	11
Mikrobølgefunktionen	6	Optø, opvarme eller tilberede dybfrosne retter	12
Tips vedrørende fade og beholdere	6	Opvarme madretter	12
Mikrobølgeeffekter	6	Tilberede madretter	13
Indstille mikrobølgefunktion	6	Tips om mikrobølgefunktionen	13
Køleventilator	7	Tips vedrørende grilning	14
Memory	7	Grill i kombination med mikrobølgefunktion	14
Gemme Memory	7	Prøveretter iht. EN 60705	15
Starte Memory	7	Tilberedning og optøning med mikrobølgefunktion	15
Ændre signalvarighed	7		
Pleje og rengøring	8		
Rengøringsmidler	8		
Fejltabel	8		
Kundeservice	9		
E-nummer og FD-nummer	9		
Tekniske data	9		

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

Vigtige sikkerhedsanvisninger

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

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

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

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

Dette apparat er beregnet til brug i en højde på op til maksimalt 2000 meter over havets overflade.

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

Dette apparat kan benyttes af børn fra en alder af 8 år og af personer med reducerede fysiske, sensoriske eller mentale evner eller manglende erfaring eller viden, hvis de er under opsigt af en person, der er ansvarlig for deres sikkerhed, eller hvis de er blevet instrueret i sikker brug af apparatet og har forstået de farer og risici, der kan være forbundet med brugen af apparatet.

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

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

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

Brandfare!

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

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

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

Eksplisionsfare!

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

Fare for alvorlige sundhedsskader!

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

udføres service eller reparationer af apparatet.

Fare for elektrisk stød!

- Fagligt ukorrekte reparationer er farlige. Reparationer må kun udføres af en kundeservicetekniker, der er uddannet af os. Det samme gælder udskiftning af tilslutningsledninger. Træk netstikket ud af kontakten, eller slå sikringen fra i sikringsskabet, hvis apparatet er defekt. Kontakt kundeservice.
- Isoleringen på ledninger i elektriske apparater kan smelte, hvis de berører varme dele. Sørg for, at tilslutningskablet ved elektriske apparater ikke kommer i kontakt med de varme dele.
- Indtrængende fugtighed kan forårsage et elektrisk stød. Anvend aldrig højtryksrensere eller dampstråler.
- Indtrængende fugtighed kan forårsage et elektrisk stød. Beskyt apparatet mod ekstrem varme og mod fugt. Anvend kun apparatet indendørs.
- Et defekt apparat kan forårsage et elektrisk stød. Tænd aldrig for et defekt apparat. Træk netstikket ud af kontakten, eller slå sikringen fra i sikringsskabet. Kontakt kundeservice.
- Apparatet arbejder med højspænding. Fjern aldrig apparatets kabinet.
- Apparatet er udstyret med et EU-Schuko-stik (sikkerhedsstik). For at sikre korrekt jordforbindelse i stikkontakter i Danmark skal apparatet tilsluttes med en egnet stikadapter Denne adapter (tilladt til maks 13 ampere) kan bestilles via kundeservice (reservedel nr. 616581).

Fare for forbrænding!

- Apparatet bliver meget varmt. Rør aldrig ved de indvendige flader i ovnrummet eller ved varmelegemer, når de er varme. Lad altid apparatet køle af. Hold børn på sikker afstand.
- Tilbehør eller service bliver meget varmt. Brug derfor altid grydelapper til at tage tilbehør eller service ud af ovnrummet.
- Alkoholdampe kan antændes i det varme ovnrum. Tilbered aldrig retter med højt indhold af alkohol. Anvend kun små mængder drikkevarer med højt alkoholindhold. Luk apparatets dør forsigtigt op.
- Levnedsmidler med en hård skal eller skind kan eksplodere både under selve

opvarmningen, og efter at den er afsluttet. Tilbered aldrig æg i skallen, og opvarm ikke hårdkogte æg. Tilbered aldrig skal- og krebsdyr. Stik et hul i blommen ved spejlæg eller æg i glas inden opvarmningen. Madvarer med fast skal, skind eller skræl, som f.eks. æbler, tomater, kartofler og pølser, kan springe. Prik huller i skallen, skindet eller skrællen inden opvarmningen.

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

Fare for skoldning!

- Der kan komme meget varm damp ud, når apparatets dør åbnes. Luk apparatets dør forsigtigt op. Hold børn på sikker afstand.
- Der kan opstå meget varm damp, hvis der hældes vand i det varme ovnrøm. Hæld aldrig vand ind i ovnrummet, så længe det er varmt.
- Når drikkevarer bliver opvarmet, kan der opstå en forsinket kogning. Det betyder, at væsken bliver opvarmet til kogepunktet, uden at der som normalt dannes dampbobler. Men ved den mindste rystelse af beholderen kan den kogende væske pludselig koge voldsomt over eller sprøjte. Placer altid en ske i beholderen under opvarmningen. På den måde undgås forsinket kogning.

Fare for tilskadekomst!

- Ridser i ovndørens glas kan få det til at springe. Anvend ikke glasskrabere, aggressive eller skurende rengøringsmidler.
- Uegnet service kan springe. Service af porcelæn og keramik kan have små huller i håndtag og låg. Under disse huller er der små hulrum. Hvis der er trængt fugt ind i disse hulrum, kan servicet springe. Anvend kun service, der er egnet til mikrobølger.

Årsager til skader

Pas på!

- Stærkt tilsmudset dørtætning: Hvis tætningen er stærkt tilsmudset, lukker apparatets dør ikke mere rigtigt under brugen. Fronterne på de tilstødende køkkenelementer kan blive beskadiget. Hold altid dørtætningen ren.
- Mikrobølgefunktion uden levnedsmidler: Apparatet bliver overbelastet, hvis det anvendes uden levnedsmidler i ovnrummet. Tænd aldrig for apparatet uden levnedsmidler i ovnrummet. Den eneste undtagelse fra dette er en kortvarig afprøvning af service (se kapitlet Mikrobølgefunktion, service).
- Popcorn med mikrobølgefunkt.: Indstil aldrig en for høj mikrobølgeeffekt. Anvend maks. 600 watt. Læg altid popcornposen på en glastallerken. Drejetallerknen kan springe, hvis den bliver overbelastet.
- Der må ikke trænge overkogt væske ind i apparatets indre gennem drejetallerkenens drev. Hold øje med tilberedningen. Indstil først en kort tilberedningstid, og forlæng den om nødvendigt.
- Anvend aldrig mikrobølgeapparatet uden drejetallerken.
- Gnistdannelse: Metal - f.eks. en ske i et glas - skal befinde sig mindst 2 cm væk fra ovnens vægge og dørens inderside. Gnister kan ødelægge den indvendige glasrude i ovndøren.
- Aluminiumsskåle: Der må ikke anvendes skåle af aluminium i apparatet. Apparatet bliver beskadiget, fordi der dannes gnister.
- Afkøling med åben dør: Lad altid apparatet køle af med lukket dør. Sæt ikke noget i klemme i døren. Selv om døren kun er åben med en lille spalte, kan fronterne på de tilstødende køkkenelementer med tiden blive beskadiget.
- Kondensvand i ovnrøm: Der kan opstå kondensvand indvendigt på ovnrude, vægge og bund. Dette er normalt og har ingen indflydelse på mikrobølgernes funktion. For at undgå korrosion skal kondensvandet altid tørres af, hver gang tilberedningen af afsluttet.

Opstilling og tilslutning

Dette apparat er kun beregnet til brug i private husholdninger.

Dette apparat er kun beregnet til indbygning.

Følg venligst den særlige monteringsvejledning.

Apparatet kan indbygges i et 60 cm bredt overskab (mindst 30 cm dybt og 85 cm over gulvet).

Apparatet er klar til at blive sluttet til en stikkontakt. Det må kun tilsluttes til en korrekt installeret sikkerhedsstikkontakt. Sikringen skal mindst være på 10 A (L- eller B-automat).

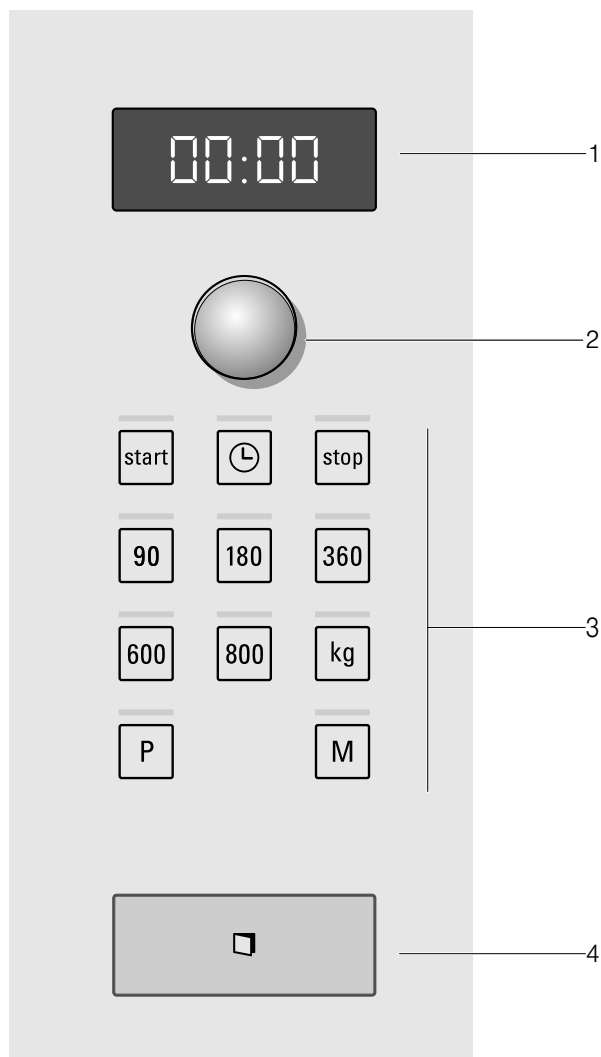
Netspændingen skal svare til den spænding, der fremgår af typeskiltet.

Installation af stikdåse eller udskiftning af netledningen skal foretages af en elektriker. Hvis der ikke er adgang til stikket efter indbygningen, skal der installeres en flerpolet afbryder med en kontaktafstand på min. 3 mm på installationssiden.

Anvend ikke multistikdåser eller forlængerledninger. Ved overbelastning er der fare for brand.

Betjeningsfeltet

Her vises en oversigt over betjeningsfeltet. Alt efter apparattype kan der forekomme mindre afvigelse.



1	Display til klokkeslæt og varighed
2	Drejeknap til indstilling af klokkeslæt og tilberedningstid eller til indstilling af programautomatikken
3	Taster
4	Døråbner

Taster	Anvendelse
	Med denne tast startes driften.
	Med denne tast indstilles klokkeslættet.
	Med denne tast standses driften.
90	Valg af mikrobølgeeffekt, 90 watt
180	Valg af mikrobølgeeffekt, 180 watt
360	Valg af mikrobølgeeffekt, 360 watt
600	Valg af mikrobølgeeffekt, 600 watt
800	Valg af mikrobølgeeffekt, 800 watt
	Valg af kilo ved programmerne.
	Valg af programautomatik
	Valg af Memory

Drejeknap

De kan ændre alle foreslåede værdier og indstillingsværdier med drejeknappen.

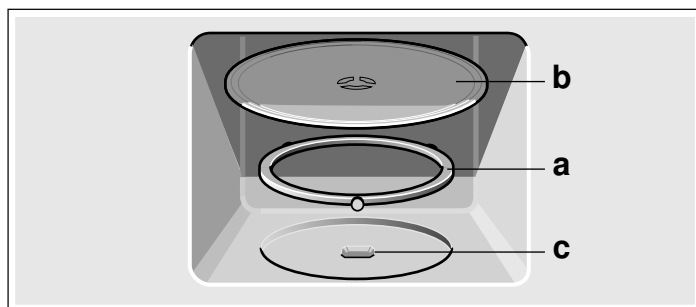
Drejeknappen kan forsænkes. Tryk på drejeknappen for at få den til at gå i eller ud af hak.

Tilbehør

Drejetallerkenen

Sådan indsætter De drejetallerkenen:

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



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

Ekstra tilbehør

Ekstra tilbehør kan købes hos kundeservice eller hos forhandlere. Angiv HZ-nummeret. Der findes et stort udvalg af tilbehør i vores brochurer eller på internettet. Udvalget af ekstra tilbehør samt muligheden for at bestille online kan variere fra land til land. Se venligst i salgspapirerne vedr. dette.

Dampkoger	HZ 86 D 000
-----------	-------------

Varer fra kundeservice

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




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

Inden den første ibrugtagning

Her findes alle oplysninger om, hvad De skal gøre, inden De tilbereder retter i mikrobølgeovnen for første gang. Læs først kapitlet *Sikkerhedsanvisninger*.



Indstille klokkeslæt

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

- Tryk på tasten .
I displayet vises **12:00h**, og indikatorlampen over tasten  lyser.
- Indstil det korrekte klokkeslæt med drejeknappen.
- Tryk igen på tasten .

Det aktuelle klokkeslæt er indstillet.

Skjule klokkeslæt

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

Indstille klokkeslæt igen

Tryk på tasten .
I displayet vises klokkeslættet **12:00**. Indstil derefter, som beskrevet under punkt 2 og 3.

Ændre klokkeslæt f.eks. fra sommer- til vintertid

Indstil, som beskrevet under punkt 1 til 3.

Mikrobølgefunktionen

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

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

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

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

- Tryk på tasten 800 W.
- Indstil **1:30** min med drejeknappen.
- Tryk på tasten .

Efter 1 minut og 30 sekunder høres et signal. Tevandet er varmt.

Mens teen drikkes, er det en god ide at læse sikkerhedsanvisningerne i begyndelsen af denne brugsanvisning. Det er vigtigt at kende dem.

Tips vedrørende fade og beholdere

Egnede fade og beholdere

Varmebestandigt service af glas, glaskeramik, porcelæn, keramik eller temperaturfast kunststof er velegnet. Disse materialer lader mikrobølgerne trænge igennem.

De kan også anvende service direkte til servering. Så behøver De ikke at hælde maden om. Brug kun service med guld- eller sølvdekorationer, hvis producenten garanterer, at det er egnet til mikrobølger.

Uegnede fade og beholdere

Beholdere af metal uegnede. Mikrobølger kan ikke trænge igennem metal. Madvarer i metalfade med låg forbliver kolde.

Pas på!

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

Test af service

Der må aldrig tændes for mikrobølgefunktionen uden fødevarer. Den eneste undtagelse fra dette er denne test af service.

Hvis De er usikker på, om et bestemt stykke service egner sig til mikrobølger, kan De udføre følgende test:

- Sæt det tomme service ind i apparatet ½ til 1 minut ved maksimal effekt.

- Kontroller temperaturen med mellemrum.

Servicet skal være koldt eller håndvarmt.

Hvis det bliver meget varmt, eller der opstår gnister, er servicet uegnet.

Mikrobølgeeffekter

De indstiller den ønskede mikrobølgeeffekt med tasterne.

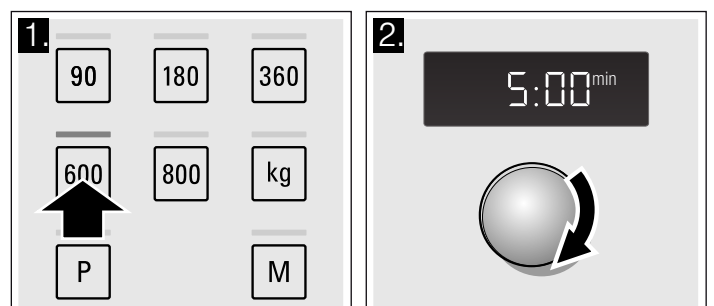
90 W	Til optøning af sarte madvarer
180 W	Til optøning og færdigt tilberedning
360 W	Til tilberedning af kød og opvarmning af sarte madvarer
600 W	Til opvarmning og tilberedning af retter
800 W	Til opvarmning af væsker

Bemærk: Mikrobølgeeffekten på 800 W kan indstilles til 30 minutter, 600 W til 1 time, de øvrige effekter hver til 1 time og 39 minutter.

Indstille mikrobølgefunktion

Eksempel: Mikrobølgeeffekt 600 watt, 5 minutter.


- Tryk på den ønskede mikrobølgeeffekt.
Indikatorlampen over tasten lyser.
- Indstil en varighed med drejeknappen.



- Tryk på tasten .

Tilberedningstiden tælles ned i displayet.




Tilberedningstiden er udløbet

Der lyder et signal. Luk apparatets dør op, eller tryk på tasten . Klokkeslættet vises igen.



Ændre tilberedningstid

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

Afbryde

Tryk én gang på tasten , eller luk apparatets dør op. Driften bliver standset. Indikatoren over tasten  blinker. Tryk på tasten , når døren er lukket igen.

Afbryde driften

Tryk 2 gange på tasten , eller luk døren op, og tryk en gang på tasten .

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


Memory

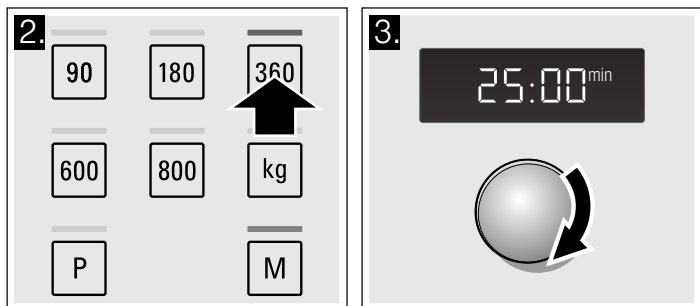
Med Memory kan De gemme indstillingen til en ret, som altid kan hentes frem igen.


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

Gemme Memory

Eksempel: 360 W, 25 minutter

1. Tryk på tasten .
Indikatorlampen over tasten lyser.
2. Tryk på den ønskede mikrobølgeeffekt.
Indikatorlampen over tasten lyser, og i displayet vises 1:00 min.
3. Indstil tilberedningstiden med drejeknappen.



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




Køleventilator

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

Anvisninger



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

Anvisninger


- Memory kan også gemmes, så der kan startes med det samme. Tryk i så fald ikke på  til slut, men på .
- Der kan ikke gemmes flere mikrobølgeeffekter efter hinanden.
- Der kan ikke gemmes automatikprogrammer.
- **Gemme nye indstillinger i Memory:** Tryk på tasten . De gamle indstillinger vises. Gem det nye program som beskrevet under punkt 1 til 4.

Starte Memory




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

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



Tilberedningstiden er udløbet

Der lyder et signal. Luk apparatets dør op, eller tryk på tasten . Klokkeslættet vises igen.

Afbryde

Tryk én gang på tasten , eller luk apparatets dør op. Driften bliver standset. Indikatoren over tasten  blinker. Tryk på tasten , når døren er lukket igen.

Afbryde driften

Tryk 2 gange på tasten , eller luk døren op, og tryk en gang på tasten .

Ændre signalvarighed

Når apparatet slukkes, lyder der et signal. Signalets varighed kan ændres.

Tryk ca. 6 sekunder på tasten .

Den nye signalvarighed bliver gemt. Klokkeslættet vises igen.

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

Pleje og rengøring

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

Fare for kortslutning!

Anvend aldrig højtryks- eller damprenser til rengøringen.

Fare for forbrænding!

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

Fare for elektrisk stød!

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

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

Anvend

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

Rengøringsmidler

Pas på!

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

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

Område	Rengøringsmidler
Apparatets front i 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. Anvend ikke rengøringsmidler til glas, metal- eller glasskrabere til rengøring.
Ovnrum af rustfrit stål	Varmt opvaskevand eller eddike: Rengør med en opvaskesvamp, og tør efter med en blød klud. Ved kraftig tilsmudsning: Brug altid kun ovnrens, når ovnen er kold. Det er bedst at anvende en svamp af rustfrit stål. Anvend ikke ovnrens eller andre aggressive ovnrengøringsmidler eller skurende midler. Alle former for skure- eller grydesvampe er også uegnet. Disse midler ridser overfladen. Sørg for, at de indvendige flader er helt tørre.
Fordybning i ovnrum	Fugtig klud: Der må ikke løbe vand gennem drejetallerkendrevet og ind i apparatets indre dele.
Drejetallerken og rullering	Varmt opvaskevand: Sørg for, at drejetallerkenen går rigtigt i indgreb, når den sættes på plads igen.
Ovnglassene i ovndøren	Glasrengøringsmiddel: Brug en opvaskesvamp til rengøringen. Anvend ikke glasskraber.
Ovntætning	Varmt opvaskevand: Rengør med en opvaskesvamp. Der må ikke skures på ovntætningen. Anvend ikke metal- eller glasskrabere til rengøring.

Fejltabel

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









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

Fare for elektrisk stød!

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

Ved nogle fejlmeddelelser er det muligt selv at afhjælpe fejlen.

En fejl, hvad gør man?

Fejlmeddelelse	Mulig årsag	Afhjælpning / Anvisning
Apparatet fungerer ikke.	Netstikket er ikke stukket i kontakten.	Stik netstikket i kontakten.
	Strømafbrudelse.	Kontroller, om belysningen i køkkenet fungerer.
	Sikring defekt.	Kontroller om apparatets sikring i sikringskabet er i orden.
	Forkert betjening.	Slå sikringen i sikringskabet fra. Slå den til igen efter ca. 10 sekunder.
I displayet lyser tre nuller.	Strømafbrudelse.	Indstil klokkeslættet igen.
Apparatet er ikke i drift. I displayet vises en varighed.	Drejeknappen er uforvarende blevet aktiveret.	Tryk på tasten  .
	Der er ikke trykket på tasten  efter indstillingen.	Tryk på tasten  , eller slet indstillingen med tasten  .
Mikrobølgeovnen virker ikke.	Døren er ikke lukket korrekt.	Kontroller, om der er madrester eller en genstand i klemme i døren.
	Der er ikke trykket på tasten  .	Tryk på tasten  .
Retterne opvarmes langsommere end normalt.	Den indstillede mikrobølgeeffekt er for lav.	Vælg en højere mikrobølgeeffekt.
	Der er sat en større mængde i ovnen end normalt.	Dobbelt mængde - dobbelt tid.
	Retterne var ikke så varme som normalt.	Rør rundt i retten ind i mellem, eller vend den.
Der kommer en kradsende eller slæbende lyd fra drejetallerkenen.	Smuds eller fremmedlegeme i området ved drejetallerkenens drev.	Rengør rulleringen og fordybningen i ovnrummet.
Mikrobølgedriften bliver afbrudt uden synlig grund.	Der er opstået en fejl i mikrobølgeovnen.	Kontakt kundeservice, hvis fejlen opstår igen.
I displayet vises et "M".	Apparatet befinder sig i demomodus.	Tryk vedvarende på tasten  og tasten  i ca. 7 sekunder. Demomodus er deaktiveret.

Kundeservice

Hvis Deres apparat skal repareres, står vores kundeservice til Deres rådighed. Vi finder altid en passende løsning, også for at undgå unødige teknikerbesøg.

E-nummer og FD-nummer

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

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

Kundeservice

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

Kontaktdataene for alle lande findes i vedlagte kundeservicefortegnelse.

Reparationsordre og rådgivning i tilfælde af fejl

DK 44 89 89 85

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

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

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

Tekniske data

Indgangsspænding	AC 220 - 230 V, 50 Hz
Effektforbrug	1270 W
Maksimal udgangseffekt	800 W
Mikrobølgefrekvens	2450 MHz
Sikring	10 A
Mål (HxBxD)	
- Apparat	382 mm x 594 mm x 319 mm
- Ovnrum	221 mm x 308 mm x 298 mm
VDE-kontrolleret	ja
CE-mærke	ja

Miljøvenlig bortskaffelse

Emballagen skal bortskaffes korrekt iht. reglerne for miljøbeskyttelse.



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

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

Programautomatik

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

Indstille program

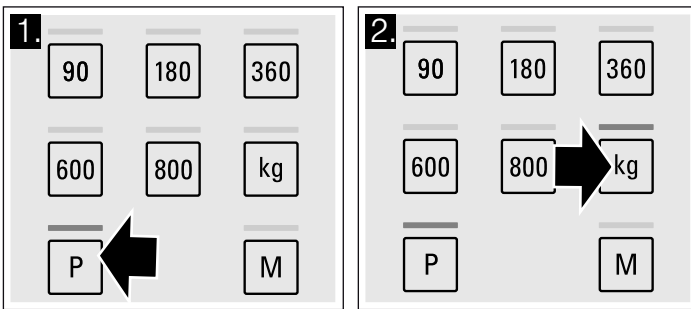
Når der er valgt et program, skal det indstilles på følgende måde:

1. Tryk flere gange på tasten **P**, indtil det ønskede programnummer vises.

Indikatorlampen over tasten lyser.

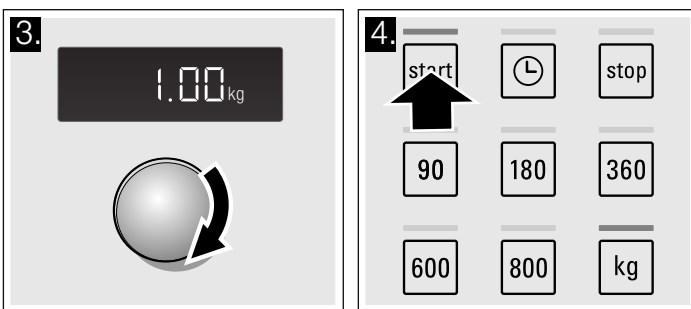
2. Tryk på tasten **kg**.

Indikatorlampen over tasten lyser, og i displayet vises 1:00 min.



3. Indstil vægten for den pågældende ret med drejeknappen.

4. Tryk på tasten **start**.



Varigheden af programmet tælles ned i displayet.

Tilberedningstiden er udløbet

Der lyder et signal. Luk apparatets dør op, eller tryk på tasten **stop**. Klokkeslættet vises igen.

Korrigere

Tryk to gange på tasten **stop**, og indstil igen.

Afbryde

Tryk én gang på tasten **stop**, eller luk apparatets dør op. Driften bliver standset. Indikatoren over tasten **start** blinker. Tryk på tasten **start**, når døren er lukket igen.

Afbryde driften

Tryk 2 gange på tasten **stop**, eller luk døren op, og tryk en gang på tasten **stop**.

Anvisninger

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

Optøning med programautomatikken

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

Anvisninger

■ Klargøre levnedsmidler

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

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

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

■ Forme og tilbehør

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

■ Hviletid

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

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

■ Signal

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

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

Tilberedning med programautomatikken

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

Anvisninger

■ Forme og tilbehør

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

■ Klargøre levnedsmidler

Vej levnedsmidlet. Vægten skal bruges for at indstille programmet.

Ris:

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

Kartofler:

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

Friske grøntsager:

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

■ Signal

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

■ Hviletid

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

Tilberedningsresultaterne er afhængige af kvaliteten og beskaffenheden af levnedsmidlet.

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

Testet i vores prøvekøkken

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

Anvisninger til tabellerne

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

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

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

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

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

Stil altid fade og gryder på drejetallerkenen.

Optøning

Anvisninger

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

Optøning	Vægt	Mikrobølgeeffekt, i watt, tilberednings- tid i minutter	Anvisning
Kød i hele stykker af okse, kalv eller svin (med og uden ben)	800 g	180 W, 15 min. + 90 W, 10-20 min.	-
	1 kg	180 W, 20 min. + 90 W, 15-25 min.	
	1,5 kg	180 W, 30 min. + 90 W, 20-30 min.	
Kød i stykker eller skiver af okse, kalv eller svin	200 g	180 W, 2 min. + 90 W, 4-6 min.	Skil optøede dele fra hinanden, når de vendes
	500 g	180 W, 5 min. + 90 W, 5-10 min.	
	800 g	180 W, 8 min. + 90 W, 10-15 min.	
Hakket kød, blandet	200 g	90 W, 10 min.	Frys kødet ned så fladt som muligt Vend flere gange, og fjern optøet kød
	500 g	180 W, 5 min. + 90 W, 10-15 min.	
	800 g	180 W, 8 min. + 90 W, 10-20 min.	
Fjerkræ eller fjerkrædele	600 g	180 W, 8 min. + 90 W, 10-15 min.	-
	1,2 kg	180 W, 15 min. + 90 W, 20-25 min.	
Fiskefilet, fiskekotelet eller -skiver	400 g	180 W, 5 min. + 90 W, 10-15 min.	Skil optøede dele fra hinanden
Grøntsager, f.eks. ærter	300 g	180 W, 10-15 min.	-
Frugt, f.eks. hindbær	300 g	180 W, 7-10 min.	Rør forsigtigt rundt af og til, og skil optøede dele fra hinanden
	500 g	180 W, 8 min. + 90 W, 5-10 min.	
Smør, optøning	125 g	180 W, 1 min. + 90 W, 2-3 min.	Fjern emballagen helt
	250 g	180 W, 1 min. + 90 W, 3-4 min.	

Optøning	Vægt	Mikrobølgeeffekt, i watt, tilberednings- tid i minutter	Anvisning
Brød, helt	500 g	180 W, 6 min. + 90 W, 5-10 min.	-
	1 kg	180 W, 12 min. + 90 W, 10-20 min.	
Tørkager, f.eks. rørekage	500 g	90 W, 10-15 min.	Kun til kager uden glasur, fløde eller creme. Skil de enkelte stykker kage fra hinanden
	750 g	180 W, 5 min. + 90 W, 10-15 min.	
Kage, fugtigt fyld, f.eks. frugtkage, kvarrkage	500 g	180 W, 5 min. + 90 W, 15-20 min.	Kun til kager uden glasur, fløde eller husblas
	750 g	180 W, 7 min. + 90 W, 15-20 min.	

Optø, opvarme eller tilberede dybfrosne retter

Anvisninger

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

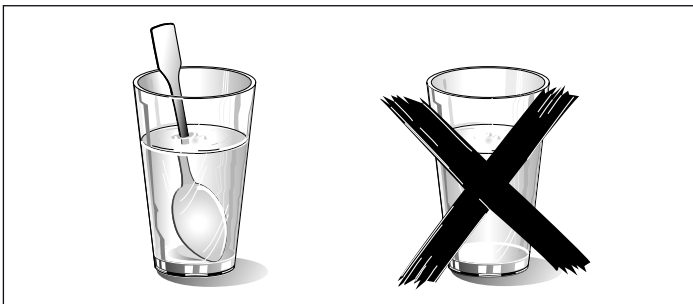
- Dæk altid retterne til. Brug en tallerken eller specialfolie til mikrobølger, hvis De ikke har et låg, der passer til fadet.
- Vend retterne, eller rør rundt i dem 2 til 3 gange.
- Lad retterne hvile i yderligere 2 til 5 minutter efter opvarmningen for at udligne temperaturen.
- Brug altid grydehandsker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

Optø, opvarme eller tilberede dyb- frosne retter	Vægt	Mikrobølgeeffekt, i watt, tilbe- redningstid i minutter	Bemærk
Menu, tallerkenret, færdigret (2-3 komponenter)	300-400 g	600 W, 8-11 min.	-
Suppe	400 g	600 W, 8-10 min.	-
Gryderet	500 g	600 W, 10-13 min.	-
Kødskiver eller -stykker i sauce, f.eks. gullasch	500 g	600 W, 12-17 min.	Skil kødstykkerne fra hinanden, når der røres rundt
Fisk, f.eks. filetstykker	400 g	600 W, 10-15 min.	Tilsæt evt. vand, citronsaft eller vin
Gratin, f.eks. lasagne, cannelloni	450 g	600 W, 10-15 min.	-
Tilbehør, f.eks. ris, pasta	250 g	600 W, 2-5 min.	Tilsæt lidt væske
	500 g	600 W, 8-10 min.	
Grøntsager, f.eks. ærter, broccoli, gule- rødder	300 g	600 W, 8-10 min.	Hæld vand i fadet, så bunden er dæk- ket
	600 g	600 W, 14-17 min.	
Spinat med fløde	450 g	600 W, 11-16 min.	Tilbered uden tilsætning af vand

Opvarme madretter

⚠ Fare for skoldning!

Når drikkevarer bliver opvarmet, kan der opstå en forsinket kogning. Det betyder, at væsken bliver opvarmet til kogepunktet, uden at der som normalt dannes dampbobler. Men ved den mindste rystelse af beholderen kan den kogende væske pludselig koge voldsomt over eller sprøjte. Placer altid en ske i beholderen ved opvarmning af væsker. På den måde undgår De forsinket kogning.



Pas på!

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

Anvisninger

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

Opvarme madretter	Vægt	Mikrobølgeeffekt, i watt, tilbered- ningstid i minutter	Bemærk
Menu, tallerkenret, færdigret (2-3 komponenter)	350-500 g	600 W, 4-8 min.	-

Opvarme madretter	Vægt	Mikrobølgeeffekt, i watt, tilberedningstid i minutter	Bemærk
Drikkevarer	150 ml	800 W, 1-2 min.	Sæt en ske i glasset, alkoholholdige drikke må ikke overopvarmes; kontroller af og til
	300 ml	800 W, 2-3 min.	
	500 ml	800 W, 3-4 min.	
Babymad, f.eks. sutteflasker	50 ml	360 W, ca. ½ min.	Uden sut eller låg. Skal altid omrystes godt efter opvarmningen. Kontroller altid temperaturen!
	100 ml	360 W, ca. 1 min.	
	200 ml	360 W, 1½ min.	
Suppe 1 kop	200 g	600 W, 2-3 min.	-
Suppe, 2 kopper	400 g	600 W, 4-5 min.	-
Kød i sauce	500 g	600 W, 8-11 min.	Skil de enkelte stykker kød fra hinanden
Sammenkogt ret	400 g	600 W, 6-8 min.	-
	800 g	600 W, 8-11 min.	-
Grøntsager, 1 portion	150 g	600 W, 2-3 min.	Tilsæt lidt væske
Grøntsager, 2 portioner	300 g	600 W, 3-5 min.	

Tilberede madretter

Anvisninger

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

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

Tilberede madretter	Vægt	Mikrobølgeeffekt, i watt, tilberedningstid i minutter	Bemærk
Forloren hare	750 g	600 W, 20-25 min.	Tilbered uden låg
Hel kylling, fersk, uden indmad	1,2 kg	600 W, 25-30 min.	Vend efter halvdelen af tiden
Grøntsager, friske	250 g	600 W, 5-10 min.	Skær grøntsagerne ud i ensartede stykker. Tilsæt 1 til 2 spsk. vand pr. 100 g grøntsager; rør rundt af og til
	500 g	600 W, 10-15 min.	
Kartofler	250 g	600 W, 8-10 min.	Skær kartoflerne i ensartede stykker; Tilsæt 1 til 2 spsk. vand pr. 100 g; rør rundt af og til
	500 g	600 W, 11-14 min.	
	750 g	600 W, 15-22 min.	
Ris	125 g	600 W, 5-7 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.	-

Tips om mikrobølgefunktionen

Der findes ingen indstillingsangivelse til den aktuelle fødevarer-mængde.

Forlæng eller reducer tilberedningstiderne efter følgende tommelfingerregel:

Dobbelt mængde = næsten dobbelt så lang tid

halv mængde = halv tid

Retten er blevet tør.

Vælg en kortere tilberedningstid næste gang, eller indstil til en lavere mikrobølgeeffekt. Dæk retten til, og hæld mere væske ved.

Efter udløb af den indstillede tid er retten endnu ikke tøet op, varm eller færdigtilberedt.

Indstil en længere tid. Større mængder eller højere madretter skal have længere tid

Når tilberedningstiden er udløbet, er madretten for varm ved kanten men er ikke færdig i midten.

Rør rundt i retten med jævne mellemrum, og vælg en lavere effekt og en længere tilberedningstid næste gang.

Efter optøningen er fjerkræet eller kødet varmt på ydersiden, men det er ikke tøet op i midten.

Vælg en lavere mikrobølgeeffekt næste gang. Vend også ved større mængder de frosne madvarer flere gange under optøningen.

Kondensvand

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

Tips vedrørende grilning

Anvisninger

- Alle angivne værdier er vejledende værdier, som kan variere afhængigt af levedsmidlernes beskaffenhed.

	Mængde	Tilbehør	Tilberedningstid i minutter
Toastbrød (forristes)	2 til 4 skiver	Rist	1. side: ca. 2 til 4 2. side: ca. 2 til 3
Toast, gratineret	2 til 4 skiver	Rist	Alt efter fyld: 5 til 7
Supper, gratineret, f.eks. løgsuppe	2 til 4 kopper	Drejetallerken	ca. 15 til 20












Grill i kombination med mikrobølgefunktion

Anvisninger

- Den kombinerede funktion er særligt velegnet til gratiner.
- Sæt altid fadet på drejetallerkenen, og dæk ikke retten til.
- Brug et højt stegefad til stegning. På den måde bliver ovnrummet ikke så snavset.
- Anvend en stor, flad form til tærter og gratiner. I smalle, høje forme har retten brug for længere tid, og overfladen bliver mørkere.

- Grill altid på risten med lukket ovndør, og forvarm ikke.
- Stil altid risten på drejetallerkenen.
- Smør først risten med olie.
- Indstil tiden for den første side med drejeknappen. Vend grillstykkerne, og indstil tiden for den anden side.

- Kontroller, at der er plads til fadet eller formen i ovnrummet. Det må ikke være for stort - drejetallerkenen skal kunne dreje rundt.
- Indstil altid til den længste tilberedningstid. Kontroller retten, når den korteste af de angivne tilberedningstider er gået.
- 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.

	Vægt	Tilbehør	Mikrobølgeeffekt, W	Tilberedningstid i minutter	Bemærk
Flæskesteg, f.eks. nakkestykke	ca. 750 g	Drejetallerken	360 W + 	40-50 min.	Vend 1 til 2 gange.
Forloren hare	ca. 750 g	Drejetallerken	360 W + 	25-35 min.	Maks. 6 cm tyk.
Kyllingestykker, små, f.eks. kyllingelår eller -vinger	ca. 800 g	Fad / beholder på risten	360 W + 	25-35 min.	Lægges med skindet opad. Vend ikke.
Kyllingevinger, marinerede, frosne	ca. 800 g	Fad / beholder på risten	360 W + 	15-25 min.	Vend ikke.
Pastatærte (fortilberedte ingredienser)	ca. 1000 g	Drejetallerken	360 W + 	25-35 min.	Drys med ost. Maks. 5 cm tyk.
Kartoffelgratin (af rå kartofler)	ca. 1000 g	Drejetallerken	360 W + 	30-40 min.	Maks. 4 cm tyk.
Fisk, gratineret	ca. 400 g	Drejetallerken	360 W + 	20-25 min.	Tø dybfrosset fisk op forinden.
Kvarkgratin	ca. 1000 g	Drejetallerken	360 W + 	30-35 min.	Maks. 5 cm tyk.
Grøntsagsspid	4-5 stk.	Rist	180 W + 	15-20 min.	Anvend træspid.
Fiskespid	4-5 stk.	Rist	180 W + 	10-15 min.	Anvend træspid.
Baconskiver	ca. 8 skiver	Rist	360 W + 	10-15 min.	

Prøveretter iht. EN 60705

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

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

Tilberedning og optøning med mikrobølgefunktion

Tilberedning med mikrobølgefunktion

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

Optøning med mikrobølgefunktion

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

Tärkeitä turvaohjeita	16	Ympäristöystävällinen hävittäminen.....	23
Vahinkojen syyt	18	Ohjelma-automatiikka	24
Sijoitus ja liittäminen	18	Ohjelman asettaminen	24
Ohjauspaneeli	19	Sulatus ohjelma-automatiikan avulla.....	24
Kiertovalitsin.....	19	Kypsennys ohjelma-automatiikan avulla.....	24
Varusteet.....	19	Testattu koekeittiössämme	25
Ennen ensimmäistä käyttöä	19	Taulukoita koskevia ohjeita.....	25
Kellonajan asetus.....	19	Sulatus	25
Mikroaaltouuni	20	Pakasteruokien sulatus, kuumennus tai kypsennys.....	26
Ohjeita astioista.....	20	Ruoan kuumentaminen.....	26
Mikroaaltotehot.....	20	Ruoan kypsentäminen	27
Mikroaaltokäytön säätäminen.....	20	Vihjeitä mikroaaltouunin käytöstä	27
Jäähdytyspuhallin.....	20	Ohjeita grillauksesta.....	27
Muistitoiminto Memory	21	Grillin ja mikron yhdistelmä.....	28
Tallentaminen muistiin.....	21	Testiruoat normin EN 60705 mukaan	29
Muistitoiminnon käynnistäminen	21	Kypsennys ja sulatus mikroaaltouunissa	29
Äänimerkin keston muuttaminen	21		
Hoito ja puhdistus	21		
Puhdistusaine	22		
Häiriötaulukko	22		
Huoltopalvelu	23		
Mallinumero ja sarjanumero	23		
Tekniset tiedot	23		

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

⚠ Tärkeitä turvaohjeita

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

Tämä laite on tarkoitettu ainoastaan kalusteeseen asennettavaksi. Noudata asennusohjeita.

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

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

Tämä laite on tarkoitettu käytettäväksi enintään 2000 metrin korkeudella merenpinnasta.

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

Laitetta voivat käyttää yli 8-vuotiaat lapset ja henkilöt, joiden fyysiset ominaisuudet, aistit tai henkiset valmiudet ovat rajoittuneet tai

joilta puuttuu tarvittava kokemus ja osaaminen, jos heitä valvoo heidän turvallisuudestaan vastaava henkilö tai heitä on opastettu laitteen turvallisessa käytössä ja he ovat ymmärtäneet laitteen vaarat.

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

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

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

Palovaara!

- Uunitilassa säilytettävät, palavat esineet voivat syttyä palamaan. Älä säilytä palavia esineitä uunitilassa. Älä avaa laitteen luukkuja, jos laitteesta tulee savua. Kytke laite pois päältä ja irrota verkkopistoke tai kytke sulake sulakerasiassa pois päältä.
- Laitteen määräysten vastainen käyttö on vaarallista ja voi aiheuttaa vaurioita. Elintarvikkeiden tai vaatteiden kuivaaminen, tohveleiden, jyvä- tai viljatyyntyjen, 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- ja pakkausissa. Älä lämmitä elintarvikkeita muovi-, paperi- tai muissa helposti palavissa astioissa ilman valvontaa. Älä säädä liian korkeaa mikroaaltotehoa tai liian pitkää aikaa. Noudata tämän käyttöohjeen ohjeita. Älä kuivaa elintarvikkeita mikrossa. Älä sulata tai lämmitä elintarvikkeita, joissa on niukasti vettä, kuten esim. leipää, liian suurella mikroaaltoteholla tai liian pitkää aikaa.
- Ruokaöljy voi syttyä palamaan. Älä lämmitä pelkkää ruokaöljyä mikrossa.

Räjähdyksivaara!

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

Vakavien terveysvahinkojen vaara!

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

Sähköiskun vaara!

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

sulakerasiassa pois päältä. Soita huoltopalveluun.

- Sähkölaitteiden johdon eriste voi sulaa laitteen kuumissa osissa. Varo, että sähkölaitteiden liitäntäjohto ei joudu kosketuksiin laitteen kuumien osien kanssa.
- Laitteeseen pääsevä kosteus voi aiheuttaa sähköiskun. Älä käytä painepesuria tai höyrysuihkua.
- Laitteeseen pääsevä kosteus voi aiheuttaa sähköiskun. Älä altista laitetta voimakkaalle kuumuudelle tai kosteudelle. Käytä laitetta vain suljetuissa tiloissa.
- Viallinen laite voi aiheuttaa sähköiskun. Älä kytke viallista laitetta päälle. Irrota verkkopistoke tai kytke sulake sulakerasiassa pois päältä. Soita huoltopalveluun.
- Laitteessa on korkeajännitettä. Älä poista ulkokuorta.

Palovamman vaara!

- Laite kuumenee hyvin kuumaksi. Älä kosketa uunitilan kuumia sisäpintoja tai kuumennuselementtejä. Anna laitteen jäähtyä aina. Pidä lapset poissa laitteen läheltä.
- Varusteet ja astiat kuumenevat hyvin kuumiksi. Käytä aina patalappuja, kun otat kuumat varusteet tai astiat uunista.
- Alkoholihöyryt voivat syttyä kuumassa uunissa. Älä valmista ruokia, joissa on runsaasti väkevää alkoholia. Käytä vain väkeviä alkoholijuomia vain pieniä määriä. Avaa laitteen luukku varovasti.
- Elintarvikkeet, joissa on kiinteä kuori tai nahka, voivat haljeta räjähdysmäisesti kuumennuksen aikana tai myös vielä kuumentamisen jälkeen. Älä kypsennä kananmunia kuorineen tai lämmitä kovaksi keitettyjä munia. Älä kypsennä kuorellisia äyriäisiä. Paistettujen munien ja lasissa hyydytettyjen munien keltuainen on ensin rikottava. Elintarvikkeissa, joissa on kiinteä kuori tai nahka, kuten esim. omenat, tomaatit, perunat tai makkarat, kuori voi haljeta. Pistele kuoreen tai nahkaan reikiä ennen lämmittämistä.
- Vauvanruoassa oleva lämpö ei jakaudu tasaisesti. Älä lämmitä vauvanruokia suljetuissa astioissa. Poista aina kansi tai tutti. Sekoita tai ravista kunnolla

lämmittämisen jälkeen. Tarkasta lämpötila ennen kuin annat ruokaa lapselle.

- Kuumat ruoat säteilevät lämpöä. Astia voi kumentua kuumaksi. Käytä aina patalappua, kun otat kuumat varusteet tai astiat uunista.
- Ilmatiiviisti pakattujen elintarvikkeiden pakkaus voi haljeta. Noudata aina pakkauksessa olevia ohjeita. Käytä aina patalappua, kun otat ruoat uunista.

Palovamman vaara!

- Laitteesta voi tulla kuumaa höyryä, kun avaat laitteen luukun. Avaa laitteen luukku varovasti. Pidä lapset poissa laitteen läheltä.
- Kuumassa uunitilassa oleva vesi voi höyrystyä kuumaksi höyryksi. Älä kaada koskaan vettä kuumaan uuniin.
- Nesteitä kuumennettaessa voi esiintyä viivästynyttä kiehumista. Se tarkoittaa, että kiehumislämpötila saavutetaan ilman, että nesteessä näkyy tyypillisiä höyrykuplia. Jo astian pienikin tärinä voi aiheuttaa sen, että kuuma neste kiehuu yhtäkkiä voimakkaasti yli ja roiskuu. Laita kumentuasi aina lusikka astiaan. Näin vältetään viivästynyt kiehuminen.

Loukkaantumisvaara!

- Laitteen luukun naarmuuntunut lasi voi särkyä. Älä käytä puhdistuslastaa, voimakkaita tai hankaavia puhdistusaineita.
- Sopimaton astia voi haljeta. Posliinisten ja keraamisten astioiden kahvoissa ja

kansissa voi olla pieniä reikiä. Näiden reikien takana on ontto tila. Onttoon tilaan päässyt kosteus voi aiheuttaa astian halkeamisen. Käytä vain mikrokäyttöön soveltuvia astioita.

Vahinkojen syyt

Huomio!

- Hyvin likainen tiiviste: Jos tiiviste on hyvin likainen, laitteen luukku ei sulkeudu käytössä enää kunnolla. Viereiset kalusteet voivat vahingoittua. Pidä tiiviste puhtaana.
- Mikron käyttö ilman ruokia: Laitteen käyttö ilman uunitilassa olevaa ruokaa aiheuttaa ylikuormituksen. Älä kytke laitetta päälle ilman, että uunitilassa on ruokaa. Poikkeuksena on pikainen astiatesti, ks. mikroaaltoastioita koskeva luku.
- Mikrouuni-popcorn: Liian valitse liian korkeaa mikroaaltotehoa. Käytä korkeintaan 600 W:n tehoa. Laita Popcorn-pussi aina lasilautaselle. Ylikuormitus voi särkeä luukun lasin.
- Yli kiehunut neste ei saa päästä pyörivän lautasen käyttölaitteen kautta laitteen sisäosiin. Valvo kypsentämistä. Käytä ensin lyhyempää kypsennysaikaa ja pidennä kypsennysaikaa tarpeen mukaan.
- Älä käytä mikroaaltouunia ilman pyörivää lautasta.
- Kipinöiden muodostuminen: Metallin - esim. lusikan lasissa - pitää olla vähintään 2 cm:n päässä uunin seinistä ja luukun sisäpinnalta. Kipinät voivat rikkoa luukun sisälasin.
- Alumiinivuoat: Älä käytä laitteessa alumiinivuoakaa. Muodostuvat kipinät vaurioittavat laitetta.
- Jäähtyminen laitteen luukku avoimena: Anna uunin jäähtyä luukku suljettuna. Älä laita mitään laitteen luukun väliin. Vaikka luukku on vain raollaan, viereiset kalusteet voivat ajan myötä vaurioitua.
- Kondenssivettä uunitilassa: Luukun lasissa, sisäseinillä ja pohjalla voi olla kondenssivettä. Se on normaalia, eikä se vaikuta mikroaaltojen toimintaan. Pyyhi kondenssivesi pois uunista jokaisen kypsennyksen jälkeen, jotta vältät ruostumisvaaran.

Sijoitus ja liittäminen

Tämä laite on tarkoitettu yksityisille kotitalouksille.

Tämä laite on tarkoitettu ainoastaan kalusteeseen asennettavaksi.

Noudata asennusohjeita.

Laite voidaan asentaa 60 cm leveään yläkaappiin (vähintään 30 cm syvä ja 85 cm:n korkeudella lattiasta).

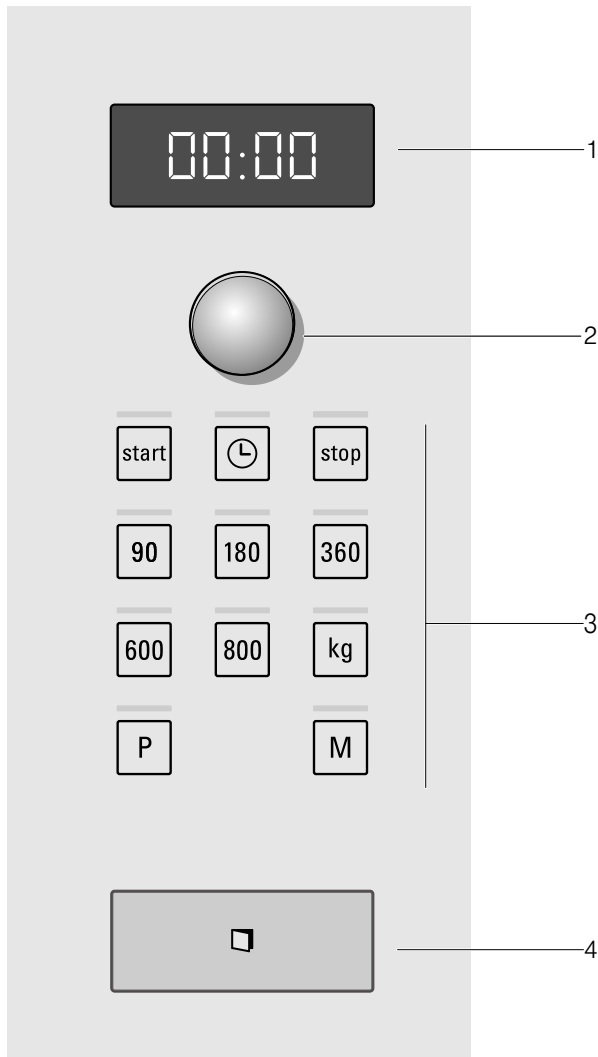
Tämä laite on valmis liitettäväksi, ja sen saa liittää ainoastaan määräystenmukaisesti asennettuun maadoitettuun pistorasiaan. Sulakkeen pitää olla 10 ampeeria (L- tai B-automaatti). Verkkojännitteen pitää vastata tyyppikilvessä mainittua jännitettä.

Pistorasian asennus tai liitäntäjohdon vaihto on sallittu ainoastaan sähköasentajalle. Jos pistokkeeseen ei pääse asennuksen jälkeen enää käsiksi, asennukseen tarvitaan jakanapainen katkaisin, jonka koskettimien avautumisväli on vähintään 3 mm.

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

Ohjauspaneeli

Tässä näet yleiskuvan ohjauspaneelista. Yksityiskohdat saattavat poiketa laitemalleittain.



1	Näyttö kellonaikaa ja toiminta-aikaa varten
2	Kiertovalitsin kellonajan ja toiminta-ajan tai ohjelma-automaatiikan asettamista varten
3	Valitsimet
4	Luukunaukaisin

Valitsimet	Käyttö
	Tällä käynnistät käytön

Valitsimet	Käyttö
	Tällä asetat kellonajan
	Tällä pysäytät käytön
90	Mikroaaltotehon 90 W valinta
180	Mikroaaltotehon 180 W valinta
360	Mikroaaltotehon 360 W valinta
600	Mikroaaltotehon 600 W valinta
800	Mikroaaltotehon 800 W valinta
	Kilogrammojen valinta ohjelmien yhteydessä
	Ohjelma-automaatiikan valinta
	Muistin valinta

Kiertovalitsin

Kiertovalitsimella voit muuttaa kaikkia ehdotettuja ja asetettuja arvoja.

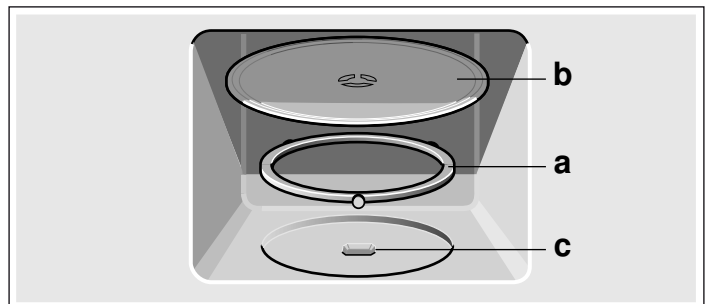
Kiertovalitsin on sisäänpainettava. Lukitse ja vapauta valitsin painamalla sitä.

Varusteet

Pyörivä lautanen

Näin asetat pyörivän lautaseen paikalleen:

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



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

Lisävarusteet

Lisävarusteita voit ostaa huoltopalvelusta tai alan liikkeistä. Ilmoita tällöin HZ-numero. Esitteistämme tai Internetistä löydät runsaan valikoiman saatavana olevia varusteita. Lisävarusteiden saatavuus ja online-tilausmahdollisuudet vaihtelevat maittain. Lisätietoja löydät myyntiasiakirjoista.

Höyrykypsennysastia HZ 86 D 000

Ennen ensimmäistä käyttöä

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

Kellonajan asetus

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

1. Paina valitsinta .



Näyttöön ilmestyy **12:00h** ja valitsimen yläpuolella oleva merkkivalo palaa.

2. Aseta kellonaika kiertovalitsimella.


3. Paina uudelleen valitsinta .

Tämänhetkinen kellonaika on asetettu.

Kellonajan poistaminen näytöstä

Paina valitsinta  ja sen jälkeen valitsinta . Näyttö ei pala.

Kellonajan haku uudelleen näyttöön

Paina valitsinta . Näyttöön ilmestyy kellonaika **12:00**. Tee sitten asetukset kuten kohdissa 2 ja 3 on kuvattu.

Kellonajan muuttaminen esimerkiksi kesäajasta talviaikaan

Tee asetukset kuten kohdissa 1-3 on kuvattu.


Mikroaaltouuni

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

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

Kokeilepa mikroaaltouunia heti. Kuumenna esimerkiksi kupillinen vettä teetä varten.

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

1. Paina valitsinta 800 W.
2. Aseta kiertovalitsimella **1:30** min.
3. Paina valitsinta .

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

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

Ohjeita astioista

Sopiva astia

Sopivia astioita ovat kuumuutta kestävä lasi-, lasikeramiikka-, posliini- ja keramiikka-astiat tai lämmönkestävät muoviasiat. Näistä materiaaleista mikroaallot pääsevät läpi.

Voit käyttää myös tarjoiluastioita. Siten Sinun ei tarvitse siirtää ruokaa astiasta toiseen. Käytä kulta- ja hopeakoristeisia astioita vain, jos valmistaja takaa, että ne sopivat mikroaaltouuniin.

Sopimaton astia

Metalliasiat ovat sopimattomia. Mikroaallot eivät läpäise metallia. Suljetussa metalliasiaassa oleva ruoka jää kylmäksi.

Huomio!

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

Astiatesti

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

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

1. Laita tyhjä astia ½ - 1 minuutiksi täydelle teholle säädettyyn laitteeseen.
2. Tarkasta lämpötila välillä.

Astian pitäisi olla kylmä tai kädenlämpöinen.

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

Mikroaallotehot

Valitsimilla voit säätää haluamasi mikroaallotehon.

90 W	herkkien ruokien sulatukseen
180 W	sulatukseen ja jatkokypsennykseen

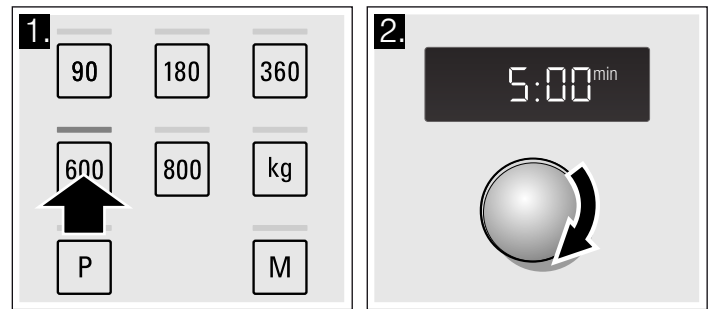
360 W	lihan kypsennykseen ja herkkien ruokien lämmittämiseen
600 W	ruokien kuumentamiseen ja kypsennykseen
800 W	nesteiden kuumentamiseen

Huomautus: Mikroaallotehon 800 W voit asettaa 30 minuutiksi, 600 W 1 tunniksi, muut tehot kunkin 1 tunniksi 39 minuutiksi.

Mikroaaltokäytön säätäminen

Esimerkki mikroaalloteho 600 W, 5 minuuttia


1. Paina haluamasi mikroaallotehon valitsinta. Valitsimen yläpuolella oleva merkkivalo palaa.
2. Aseta toiminta-aika kiertovalitsimella.



3. Paina valitsinta .

Toiminta-aika kuluu näytössä.

Toiminta-aika on kulunut loppuun

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



Toiminta-ajan muuttaminen

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

Pysäyttäminen

Paina valitsinta  yhden kerran tai avaa laitteen luukku. Toiminto pysähtyy. Valitsimen  yläpuolella oleva näyttö vilkkuu. Paina sulkemisen jälkeen uudelleen valitsinta .

Toiminnon keskeyttäminen

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

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

Jäähdytyspuhallin

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

Huomautuksia

- Mikrokäytössä uunitila on kylmä. Jäähdytyspuhallin kytkeytyy siitä huolimatta päälle. Se voi käydä edelleen, vaikka mikrokäyttö on jo päättynyt.

- Luukun lasissa, sisäseinillä ja pohjalla voi olla kondenssivettä. Se on normaalia, eikä se vaikuta mikroaaltojen toimintaan. Pyyhi kondenssivesi kypsennyksen jälkeen pois.

Muistitoiminto Memory

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

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

Tallentaminen muistiin

Esimerkki: 360 W, 25 minuuttia

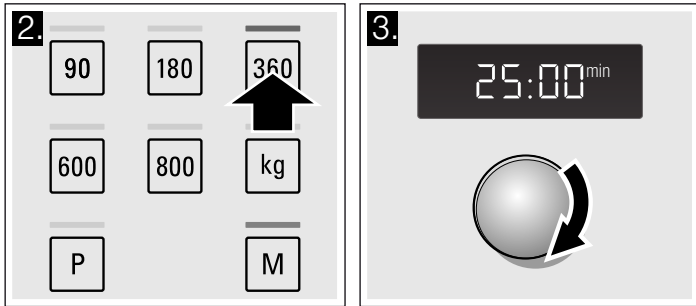
1. Paina valitsinta **M**.

Valitsimen yläpuolella oleva merkkivalo palaa.

2. Paina haluamasi mikroaaltotehon valitsinta.

Valitsimen yläpuolella oleva merkkivalo palaa ja näyttöön ilmestyy 1:00 min.

3. Aseta toiminta-aika kiertovalitsimella.



4. Vahvasta valitsimella **M**.

Näytössä näkyy taas kellonaika. Asetus on tallennettu muistiin.

Huomautuksia

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

Muistitoiminnon käynnistäminen

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

1. Paina valitsinta **M**.

Tallennetut asetukset ilmestyvät näyttöön.

2. Paina valitsinta **start**.

Toiminta-aika kuluu näytössä.

Toiminta-aika on kulunut loppuun

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

Pysäyttäminen

Paina valitsinta **stop** yhden kerran tai avaa laitteen luukku. Toiminto pysähtyy. Valitsimen **start** yläpuolella oleva näyttö vilkkuu. Paina sulkemisen jälkeen uudelleen valitsinta **start**.

Toiminnon keskeyttäminen

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

Äänimerkin keston muuttaminen

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

Paina tätä varten noin 6 sekunnin ajan valitsinta **start**.

Uusi äänimerkin kesto otetaan käyttöön. Näytössä näkyy taas kellonaika.

Vaihtoehdot ovat:

Äänimerkin kesto lyhyt - 3 ääntä

Äänimerkin kesto pitkä - 30 ääntä.

Hoito ja puhdistus

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

⚠ Oikosulkuvaara!

Älä käytä puhdistamiseen painepesuria tai höyrysuihkua.

⚠ Palovamman vaara!

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

⚠ Sähköiskun vaara!

Älä upota laitetta veteen tai puhdista sitä vesisuihkulla.

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

Älä käytä

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

Puhdistusaine

Huomio!

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

Alue	Puhdistusaine
Laitteen etusivu	Kuuma astianpesuaineliuos: Puhdista talousliinalla ja kuivaa pehmeällä liinalla. Älä käytä puhdistukseen lasinpesunainetta tai metallista puhdistuslastaa.
Laitteen teräksinen etusivu	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. Älä käytä puhdistukseen lasinpesunainetta tai metallista puhdistuslastaa.

Alue	Puhdistusaine
Teräksinen uunitila	Kuuma astianpesuaineliuos tai etikka- vesi: Puhdista talousliinalla ja kuivaa pehmeällä liinalla. Kun likaantuminen on runsasta: uuninpuhdistusaine, käytä vain kylmässä uunitilassa. Käytä mieluiten terässientä. Älä käytä uunin puhdistussuihketta tai muita voimakkaita uuninpuhdistusaineita tai hankausaineita. Hankautuunyt, karkeat sienet ja teräsvilla eivät myöskään sovi. Ne naarmuttavat pintaa. Anna sisäpintojen kuivua kunnolla.
Syvennys uunitilassa	Kosteaa liina: Vettä ei saa päästä pyörivän lautaseen käyttölaitteen kautta laitteen sisäosiin.
Pyörivä lautanen ja rullarengas	Kuuma astianpesuaineliuos: Varmista, että pyörivä lautanen lukittuu kunnolla, kun laitat sen takaisin paikalleen.
Luukun pinnat	Lasinpesuaine: Puhdista talousliinalla. Älä käytä puhdistuslastaa.
Tiiviste	Kuuma astianpesuaineliuos: Puhdista talousliinalla, älä hankaa. Älä käytä puhdistukseen metallista puhdistuslastaa.

Häiriötaulukko

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







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



Sähköiskun vaara!

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

Eräiden virheilmoitusten kohdalla voit korjata ongelman itse.

Ohjeita toimintahäiriöiden varalle

Virheilmoitus	Mahdollinen syy	Aputoimenpide/ohje
Laitte ei toimi	Pistoke ei ole pistorasiasassa.	Liitä pistoke
	Sähkökatko	Tarkasta, palaako keittiön valo.
	Sulake palanut	Tarkista sulakerasiasta, onko laitteen sulake kunnossa.
	Virheellinen käyttö	Kytke sulake sulakerasiassa pois päältä. Kytke noin 10 sekunnin kuluttua uudelleen päälle.
Näytössä palaa kolme nollaa.	Sähkökatko	Aseta kellonaika uudelleen.
Laitte ei ole käytössä. Näytössä on toiminta-aika.	Kiertovalitsinta on käytetty vahingossa.	Paina valitsinta  .
	Asetuksen jälkeen ei painettu valitsinta  .	Paina valitsinta  tai poista asetus valitsimella  .
Mikroaaltouuni ei toimi.	Luukku ei ole kunnolla kiinni.	Tarkasta, onko luukkuun tarttunut ruoan- tähteitä tai vieraita esineitä.
	Valitsinta  ei ole painettu.	Paina valitsinta  .

Virheilmoitus	Mahdollinen syy	Aputoimenpide/ohje
Ruoka lämpenee tavallista hitaammin	Valitsit liian pienen mikroaaltotehon. Laitteessa on tavallista suurempi määrä ruokaa. Ruoat olivat tavallista kylmempiä.	Valitse suurempi mikroaaltoteho. Kaksinkertainen määrä - kaksinkertainen aika. Sekoita tai käännä ruokaa välillä.
Pyörivä lautanen pitää raapivaa tai hankaavaa ääntä.	Pyörivän lautasen käyttölaitteen alueella on liikaa tai vieraita esineitä.	Puhdista rullarengas ja uunitilassa oleva syvennys.
Mikroaaltokäyttö keskeytyy ilman havaittavaa syytä.	Mikroaaltouunissa on häiriö.	Jos tämä vika toistuu, soita huoltopalveluun.
Näytössä näkyy "M".	Laite on esittelytilassa.	Pidä valitsin  ja valitsin  painettuna noin 7 sekunnin ajan. Esittelytila on deaktivoitu.

Huoltopalvelu

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

Mallinnumero ja sarjanumero

Ilmoita soittaessasi laitteen mallinnumero (E-Nr.) ja sarjanumero (FD-Nr.), jotta saat heti pätevät neuvot. Tyypikilpi numeroineen löytyy oikealta, kun avaat laitteen luukun. Jotta löydät tiedot tarvittaessa helposti, voit kirjoittaa laitteesi tiedot ja huoltopalvelun puhelinnumeron tähän.

E-nro	FD-nro

Huoltopalvelu

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

Kaikkien maiden yhteystiedot löydät oheisesta huoltoliikeluettelosta.

Korjaustilaus ja neuvonta häiriötilanteissa

FIN 020 751 0700
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	AC 220 - 230 V, 50 Hz
Ottoteho	1270 W
Maksimi lähtöteho	800 W
Mikroaaltojen taajuus	2450 MHz
Sulake	10 A

Mitat (k x l x s)

- laite	382 mm x 594 mm x 319 mm
- uunitila	221 mm x 308 mm x 298 mm

VDE-tarkastettu	kyllä
CE-merkki	kyllä

Ympäristöystävällinen hävittäminen

Hävitä pakkaus ympäristöystävällisesti.



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

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

Ohjelma-automatiikka

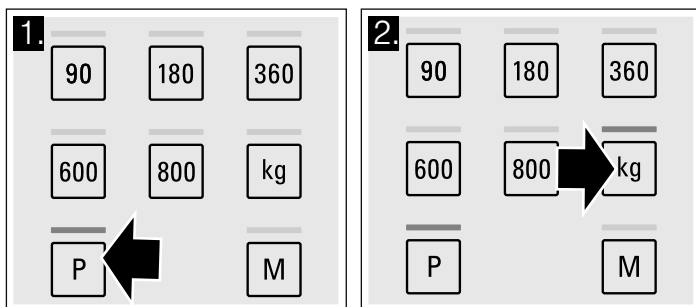
Ohjelma-automatiikalla voit sulattaa pakastetut elintarvikkeet helposti ja valmistaa ruoat nopeasti ja mukavasti. Valitset ohjelman ja syötät ruoan painon. Ohjelma-automatiikka huolehtii optimaalisesta asetuksesta. Valittavanasi on 7 ohjelmaa.

Ohjelman asettaminen

Kun olet valinnut ohjelman, tee asetukset seuraavasti:

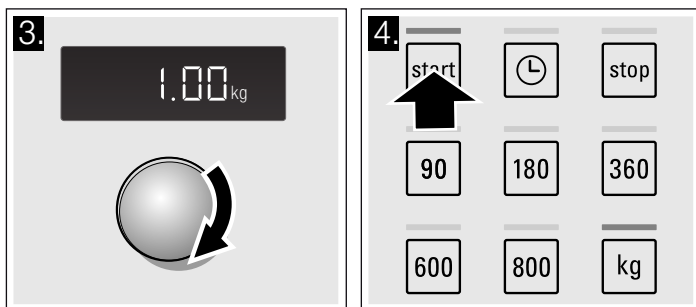
1. Paina valitsinta **P** niin monta kertaa, että haluamasi ohjelmanumero ilmestyy näyttöön.
Valitsimen yläpuolella oleva merkkivalo palaa.

2. Paina valitsinta **kg**.
Valitsimen yläpuolella oleva merkkivalo palaa ja näyttöön ilmestyy 1:00 min.



3. Aseta ruoan paino kiertovalitsimella.

4. Paina valitsinta **start**.



Ohjelman toiminta-aika kuluu näytössä.

Toiminta-aika on kulunut loppuun

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

Korjaus

Paina kaksi kertaa valitsinta **stop** ja tee uusi asetukset.

Pysäyttäminen

Paina valitsinta **stop** yhden kerran tai avaa laitteen luukku. Toiminto pysähtyy. Valitsimen **start** yläpuolella oleva näyttö vilkkuu. Paina sulkemisen jälkeen uudelleen valitsinta **start**.

Toiminnon keskeyttäminen

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

Huomautuksia

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

Sulatus ohjelma-automatiikan avulla

Neljällä sulatusohjelmalla voit sulattaa lihaa, lintua ja leipää.

Huomautuksia

Elintarvikkeen esivalmistelu

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

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

Astia

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

Vetäytymisaika

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

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

Äänimerkki

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

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

Kypsennys ohjelma-automatiikan avulla

Kolmella kypsennysohjelmalla voit kypsentää riisiä, perunoita tai vihanneksia.

Huomautuksia

Astia

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

Elintarvikkeen esivalmistelu

Punnitse elintarvike. Tarvitset tiedon ohjelman asettamista varten.

Riisi:

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

Perunat:

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

Tuoreet vihannekset:

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

Äänimerkki

Ohjelman kuluessa kuuluu jonkin ajan kuluttua äänimerkki. Sekoita elintarvike.

■ Vetäytymisaika

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

Kypsennystulokset riippuvat elintarvikkeen laadusta ja ominaisuuksista.

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

Testattu koeketiössä

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

Taulukoita koskevia ohjeita

Seuraavista taulukoista löydät useita käyttömahdollisuuksia ja säätöarvoja mikroaaltouunien varten.

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

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

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

Aseta astia aina pyörivälle lautaselle.

Sulatus

Huomautuksia

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

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

Pakasteruokien sulatus, kuumennus tai kypsennys

Huomautuksia

- Ota valmisruoka pakkauksestaan. Se lämpenee nopeammin ja tasaisemmin mikrouniin 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.

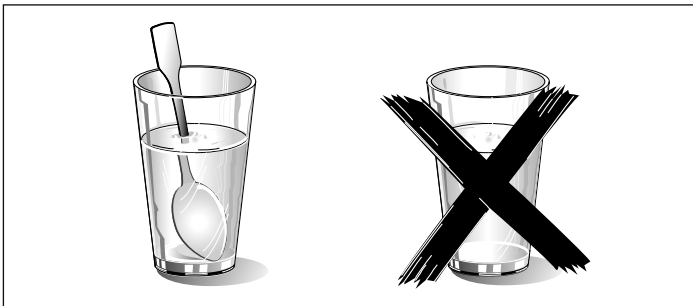
- Peitä ruoka aina. Jos Sinulla ei ole astiaan sopivaa kantta, käytä lautasta tai mikrounikelmua.
- Ruokaa tulisi sekoittaa tai kääntää 2 - 3 kertaa.
- Anna ruoan lämpötilan tasaantua kuumentamisen jälkeen vielä 2 - 5 minuuttia.
- Käytä aina patakintaita tai patalappuja, kun otat astioita pois uunista.
- Ruokien ominaismaut säilyvät hyvin. Sen tähden voit käyttää suolaa ja mausteita säästeliäästi.

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

Ruoan kuumentaminen

⚠ Palovamman vaara!

Nesteitä kuumennettaessa voi esiintyä viivästynyttä kiehumista. Se tarkoittaa, että kiehumislämpötila saavutetaan ilman, että nesteessä näkyy tyypillisiä höyrykuplia. Jo astian pienikin tärinä voi aiheuttaa sen, että kuuma neste kiehuu yhtäkkiä voimakkaasti yli ja roiskuu. Kun kuumennat nesteitä, laita aina lusikka astiaan. Siten vältät viivästyneen kiehumisen.



Huomio!

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

Huomautuksia

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

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

Ruogan kuumentaminen	Paino	Mikroaaltoteho watteina, kesto minuutteina	Huomautuksia
Pata	400 g	600 W, 6-8 min	-
	800 g	600 W, 8-11 min	-
Vihannekset, 1 annos	150 g	600 W, 2-3 min	Lisää vähän nestettä
Vihannekset, 2 annosta	300 g	600 W, 3-5 min	

Ruogan kypsentyminen

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 mikrouunikelmuu.

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

Ruogan kypsentyminen	Paino	Mikroaaltoteho watteina, kesto minuutteina	Huomautuksia
Lihamureke	750 g	600 W, 20-25 min	Kypsennys ilman kantta
Kokonainen broileri, tuore, ilman sisäelimiä	1,2 kg	600 W, 25-30 min	Käännä, kun puolet ajasta on kulunut
Vihannekset, tuoreet	250 g	600 W, 5-10 min	Leikkaa vihannekset samankokoisiksi paloiksi; lisää 100 g:aa vihanneksia kohden 1 - 2 rkl vettä; sekoita välillä
	500 g	600 W, 10-15 min	
Perunat	250 g	600 W, 8-10 min	Leikkaa perunat samankokoisiksi paloiksi; lisää 100 g:aa kohden 1 - 2 rkl vettä; sekoita välillä
	500 g	600 W, 11-14 min	
	750 g	600 W, 15-22 min	
Riisi	125 g	600 W, 5-7 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 vanukasta välillä vispilällä 2-3 kertaa.
Hedelmät, hilloke	500 g	600 W, 9-12 min	-

Vihjeitä mikroaaltouunin käytöstä

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

Kondenssivesi

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

- Voitele ritilä ensin öljyllä.
- Aseta kiertovalitsimella ensimmäinen aika. Käännä grillipalat ja aseta sitten aika 2. puolta varten.

Ohjeita grillauksesta

Huomautuksia












- Kaikki ilmoitetut arvot ovat ohjearvoja, jotka voivat vaihdella elintarvikkeen ominaisuuksien mukaan.
- Grillaa aina ritilällä uuninluokku suljettuna, älä esilämmitä.
- Aseta ritilä aina pyörivälle lautaselle.

	Määrä	Varusteet	Kesto minutteina
Paahtoleipä (esipaahdaminen)	2-4 viipaletta	Ritilä	1. puoli: n. 2-4 2. puoli: n. 2-3
Paahtoleivän kuorruttaminen	2-4 viipaletta	Ritilä	Täytteestä riippuen: 5-7
Keittojen kuorrutus, esim. sipulikeitto	2-4 kuppia	Pyörivä lautanen	n. 15-20

Grillin ja mikron yhdistelmä

Huomautuksia

- Yhdistelmäkäyttö sopii erityisen hyvin paistoksiin ja gratiineihin.
- Aseta astia aina pyörivälle lautaselle, älä peitä ruokia.
- Käytä paistiin korkeaa vuokaa. Uunitila pysyy siten puhtaampana.
- Käytä paistoksiin ja gratiineihin suurta, matalaa astiaa. Kapeassa, korkeassa astiassa ruoka tarvitsee enemmän aikaa ja se tummuu pinnalta.
- Tarkasta, sopiiko astia uuniin. Se ei saa olla liian suuri, pyörivän lautasen pitää päästä vielä pyörimään.
- Aseta aina pisin annettu kypsennysaika. Tarkasta ruoka, kun annettu lyhyempi aika on kulunut.
- 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.

	Paino	Varusteet	Mikroaaltoteho, W	Kesto minutteina	Huomautuksia
Porsaanpaisti, esim. etuselkäpala	n. 750 g	Pyörivä lautanen	360 W + 	40-50 min	Käännä 1-2 kertaa.
Lihamureke	n. 750 g	Pyörivä lautanen	360 W + 	25-35 min	Enintään 6 cm korkea.
Pienet broilerinpalat, esim. broilerin koipireidet tai broilerin siivet	n. 800 g	Astia ritilällä	360 W + 	25-35 min	Laita nahkapuoli ylöspäin. Älä käännä.
Broilerin siivet, marinoitua, pakastetut	n. 800 g	Astia ritilällä	360 W + 	15-25 min	Älä käännä.
Pastapaistos (esikypsennetyistä aineista)	n. 1000 g	Pyörivä lautanen	360 W + 	25-35 min	Ripottele pinnalle juustoa. Enintään 5 cm korkea.
Perunagratiini (raa'oista perunoista)	n. 1000 g	Pyörivä lautanen	360 W + 	30-40 min	Enintään 4 cm korkea.
Kala, kuorrutettu	n. 400 g	Pyörivä lautanen	360 W + 	20-25 min	Sulata pakastettu kala ensin.
Rahkavuoka	n. 1000 g	Pyörivä lautanen	360 W + 	30-35 min	Enintään 5 cm korkea.
Vihannesvartaat	4-5 kpl	Ritilä	180 W + 	15-20 min	Käytä puuvartaita.
Kalavartaat	4-5 kpl	Ritilä	180 W + 	10-15 min	Käytä puuvartaita.
Pekonisiivut	noin 8 siivua	Ritilä	360 W + 	10-15 min	

Testiruoat normin EN 60705 mukaan

Tarkastuslaitokset tarkastavat mikroaaltolaitteiden laadun ja toiminnan näiden ruokalajien perusteella.

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

Kypsennys ja sulatus mikroaaltouunissa

Kypsennys mikroaaltouunissa

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

Sulatus mikroaaltouunissa

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

Viktige sikkerhetsanvisninger	30	Kundeservice	37
Årsaker til skader	32	E-nummer og FD-nummer	37
Oppstilling og tilkobling	32	Tekniske data	37
Betjeningsfeltet	33	Miljøvennlig håndtering	37
Dreieknapp	33	Programautomatikk	37
Tilbehør	33	Stille inn program	37
Før første gangs bruk	33	Opptining med programautomatikken	38
Stille inn klokkeslett	33	Tilberede med programautomatikken	38
Mikrobølgefunksjonen	34	Testet for deg i vårt prøvekjøkken	39
Tips om kokekar	34	Veiledning til tabellene	39
Mikrobølgeeffekter	34	Opptining	39
Innstilling av mikrobølge	34	Opptining, oppvarming eller tilberedning av dypfrossen mat	39
Kjølevifte	34	Oppvarming av retter	40
Programmere	35	Tilberedning av matretter	40
Lagre minne	35	Tips for mikrobølge	41
Starte minnefunksjonen	35	Veiledning for grilling	41
Endre varighet på lydsignalet	35	Grill og mikrobølge i kombinasjon	41
Vedlikehold og rengjøring	35	Testretter iht. EN 60705	42
Rengjøringsmiddel	36	Tilberedning og opptining med mikrobølge	42
Feiltabell	36		

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

Viktige sikkerhetsanvisninger

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

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

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

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

Dette apparatet er laget for bruk i en høyde over havet på maks. 2000 meter.

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

Dette apparatet skal kun brukes av barn over åtte år og personer med reduserte fysiske, sensoriske eller mentale evner eller manglende erfaringer eller kunnskap, dersom de holdes under oppsyn av en person som er ansvarlig for deres sikkerhet eller de har fått opplæring i sikker bruk av apparatet og har forstått farer som kan oppstå ved bruk.

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

Barn under åtte år må holdes unna apparatet og tilkoblingsledningen.

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

Brannfare!

- Brennbare gjenstander som oppbevares i ovnsrommet, kan ta fyr. Oppbevar aldri brennbare gjenstander i ovnsrommet. Du må aldri åpne apparatdøren dersom det oppstår røyk inni apparatet. Slå av

apparatet og trekk ut strømledningen eller slå av sikringen i sikringsskapet.

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

Eksplisjonsfare!

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

Fare for alvorlige helseskader!

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

Fare for elektrisk støt!

- Ukyndige reparasjoner er farlig. Reparasjoner og skifte av skadde

tilkoblingsledninger må kun utføres av servicetekniker som har fått opplæring av oss. Er apparatet defekt, må du trekke ut kontakten eller slå av sikringen i sikringsskapet. Kontakt kundeservice.

- Kabelisolasjonen på elektriske apparatet kan smelte ved kontakt med varme apparatdeler. La aldri tilkoblingsledningene til elektriske apparater komme i kontakt med varme apparatdeler.
- Fuktighet som trenger inn, kan forårsake elektrisk støt. Bruk ikke høytrykksspyler eller dampstråle til rengjøringen.
- Fuktighet som trenger inn kan forårsake elektrisk støt. Utsett ikke apparatet for kraftig varme eller fuktighet. Apparatet skal bare brukes i lukkede rom.
- Et defekt apparat kan forårsake elektrisk støt. Slå aldri på et defekt apparat. Trekk ut støpselet eller slå av sikringen i sikringsskapet. Kontakt kundeservice.
- Apparatet arbeider under høyspenning. Kabinettet må aldri fjernes.

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.
- 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 skaldyr eller skjell. Ved tilberedning av speilegg eller kokte egg må du først stikke hull på eggeplommen. På matvarer med fast skall eller skinn, f.eks. epler, tomater, poteter eller pølser, kan skallet/skinnet sprekke. Stikk hull på skallet/skinnet før oppvarming.
- Varmen fordeles ikke jevnt i barnematen. Varm ikke opp barnemat i lukkede kokekar. Ta alltid av lokket eller smokken. Rør godt rundt i barnematen eller rist den

etter oppvarmingen. Kontroller temperaturen før du gir maten til barnet.

- Varme retter avgir varme. Kokekaret kan bli svært varmt. Bruk alltid grytekluter når du tar kokekar eller tilbehør ut av ovnsrommet.
- Emballasje som er lufttett, kan sprekke. Følg alltid angivelsene på emballasjen. Bruk alltid grytekluter når du tar retter ut av ovnen.

Fare for skålding!

- Når apparatdøren åpnes, kan det strømme ut varm damp. Åpne apparatdøren forsiktig. Hold barn på avstand.
- Vann i varmt ovnsrom kan føre til at det dannes svært varm vanndamp. Hell aldri vann inn i det varme ovnsrommet.
- Ved oppvarming av væske kan forsinket koking oppstå. Det betyr at koketemperaturen blir nådd uten at de typiske dampboblene stiger opp. Bare ved en ørliten rystelse av kokekaret kan den varme væsken plutselig koke kraftig over og sprute opp. Legg alltid en skje i kokekaret ved oppvarming av væsker. Dermed unngår du forsinket koking.

Fare for personskader!

- Dersom glasset på apparatdøren er ripet opp, kan det sprekke. Ikke bruk glasskrape, sterke rengjøringsmidler eller poleringsmidler.
- Uegnede kokekar kan sprekke. Kokekar av porselen og keramikk kan ha små hull i

hank og lokk. Bak disse hullene skjuler det seg hulrom. Fuktighet som er trengt inn i disse hulrommene, kan føre til at kokekaret sprekker. Bruk bare kokekar som er egnet for mikrobølgeovn.

Årsaker til skader

Obs!

- Svært tilsmusset tetning: Hvis tetningen er svært skitten, går ikke apparatdøren ordentlig igjen. Elementfronter i området rundt kan bli skadet. Hold alltid tetningen ren.
- Mikrobølgedrift uten mat: Drift av apparatet uten mat i ovnsrommet fører til overbelastning. Slå aldri på ovnen når det ikke er mat i ovnsrommet. Unntaket er en rask test av kokekar, se kapittelet Mikrobølge, kokekar.
- Mikropopkorn: Still aldri inn en for høy mikrobølgeeffekt. Bruk maks. 600 watt. Legg alltid popkornposen på en glasstallerken. Glassruten kan sprekke på grunn av overbelastning.
- Overkok må ikke komme inn i apparatets indre gjennom drivmekanismen til dreietallerkenen. Følg med under tilberedningen. Bruk først kort tilberedningstid og forleng heller tilberedningstiden etter behov.
- Bruk aldri mikrobølgeovnen uten dreietallerkenen.
- Gnistdannelse: Metall – for eksempel skjeen i glasset – må holdes minst 2 cm fra stekeovnsveggene og innsiden av døren. Gnister kan ødelegge glasset på innsiden av døren.
- Aluminiumsskåler: Aluminiumsskåler må ikke brukes i apparatet. Apparatet blir skadet av gnister som oppstår.
- Avkjøling med åpen ovnsdør: Hold alltid døren stengt når ovnsrommet avkjøles. Ikke klem noe i apparatdøren. Selv om døren bare står på gløtt, kan elementfronter som står i nærheten, bli skadet over tid.
- Kondensvann i ovnsrommet: Det kan oppstå kondens på vinduet i døren, på innvendige vegger og på bunnen. Dette er normalt; funksjonen til mikrobølgen blir ikke påvirket av dette. Tørk alltid av kondensvannet etter hver gang du bruker ovnsrommet for å unngå korrosjon.

Oppstilling og tilkobling

Dette apparatet er bare beregnet til bruk i private husholdninger.

Dette apparatet er kun beregnet for innbygging.

Følg den særskilte monteringsveiledningen.

Apparatet kan bygges inn i et 60 cm bredt overskap (minst 30 cm dypt og 85 cm over gulvet).

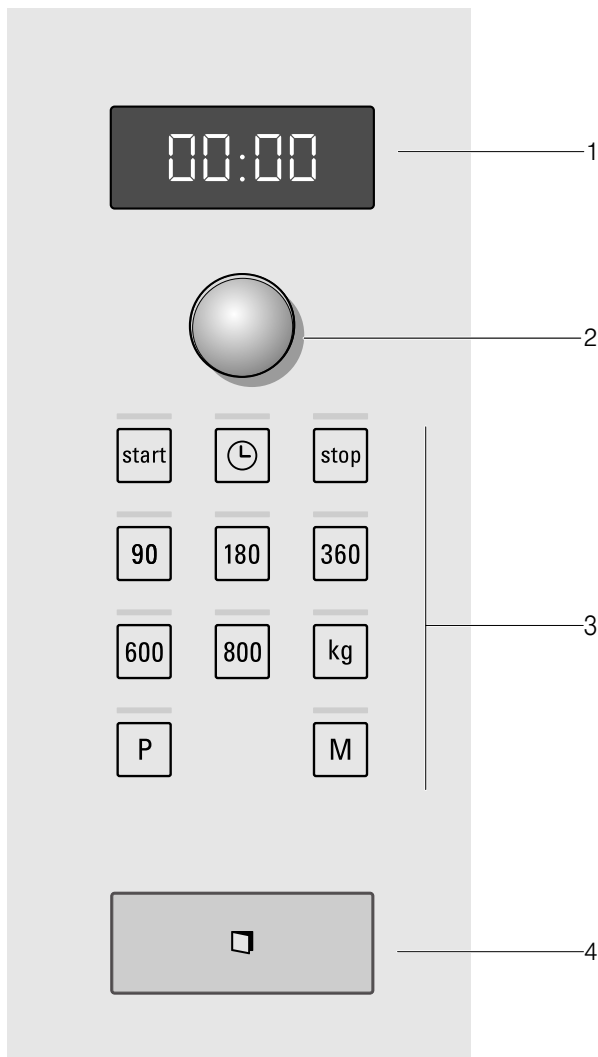
Apparatet er klart til tilkobling og må bare kobles til en forskriftsmessig montert, jordet stikkontakt. Sikringen må være på 10 ampere (L- eller B-automat). Nettspenningen må være i overensstemmelse med spenningen som er angitt på typeskiltet.

Montering av stikkontakt eller bytte av tilkoblingsledning må bare utføres av elektriker. Dersom støpselet ikke er tilgjengelig etter montering, må det installeres en flerpolig skillebryter med en kontaktavstand på minst 3 mm.

Bruk ikke forgreninger, kontaktlister eller skjøteledninger. Overbelastning kan føre til brannfare.

Betjeningsfeltet

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



- 1 **Display**
for klokkeslett og varighet
- 2 **Dreieknapp**
Til innstilling av klokkeslett og varighet eller til innstilling av programautomatikk
- 3 **Taster**
- 4 **Døråpner**

Taster	Bruk
	Med denne starter du ovnen.

Taster	Bruk
	Med denne stiller du inn klokkeslettet.
	Med denne stopper du ovnen.
90	Valg av mikrobølgeeffekt 90 watt
180	Valg av mikrobølgeeffekt 180 watt
360	Valg av mikrobølgeeffekt 360 watt
600	Valg av mikrobølgeeffekt 600 watt
800	Valg av mikrobølgeeffekt 800 watt
	Valg av kilogram for programmene
	Valg av programautomatikk
	Valg av minne

Dreieknapp

Med dreieknappen kan du endre alle foreslåtte og innstilte verdier.

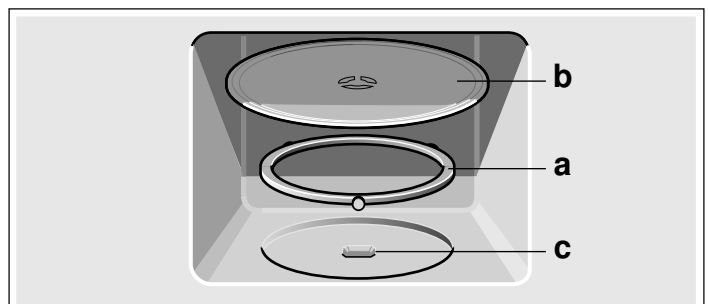
Dreieknappen er nedsenkbar. Trykk på dreieknappen for å senke eller heve den.

Tilbehør

Dreietallerkenen

Slik setter du inn dreietallerkenen:

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



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

Ekstra tilbehør

Ekstra tilbehør kan kjøpes hos kundeservice eller hos forhandleren. Oppgi HZ-nummer. Du finner et omfattende tilbud i våre brosjyrer og på Internett. Leveringen av ekstra tilbehør samt muligheten til å bestille på Internett kan variere fra land til land. Du finner informasjon om dette i salgspapirene.

Dampkoker	HZ 86 D 000
-----------	-------------

Før første gangs bruk



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

Stille inn klokkeslett

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

1. Trykk på tasten .
I indikasjonen vises **12:00h** og indikasjonslampen over tasten lyser.
2. Still inn klokkeslettet med dreieknappen.
3. Trykk på tasten på nytt.
Klokkeslettet er innstilt.

Utkobling av klokkeslett

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

Stille inn klokkeslett på nytt

Trykk på tasten .
I displayet vises klokkeslettet **12:00**. Still deretter inn som beskrevet i punkt 2 og 3.

Endre klokkeslettet fra f.eks. sommer- til vintertid

Innstilling som beskrevet i punkt 1 til 3.


Mikrobølgefunksjonen

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

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

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

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

1. Trykk på tasten 800 W.
2. Still inn **1:30** min med dreieknappen.
3. Trykk på tasten .

Etter 1 minutt og 30 sekunder hører du et signal. Tevannet er varmt.

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

Tips om kokekar

Egnede kokekar

Ildfaste kokekar av glass, glasskeramikk, porselen, keramikk eller mikrobølgesikker plast er egnet. Disse materialene slipper mikrobølgene gjennom.

Du kan også bruke serveringsfat. På den måten slipper du å legge opp / fylle over maten. Kokekar med gull- eller sølvdekor må bare benyttes dersom produsenten kan garantere at det er egnet til bruk i mikrobølgeovn.

Uegnede kokekar

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

Obs!

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

Test av kokekar

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

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

1. Sett det tomme kokekaret inn i mikrobølgeovnen i ½ til 1 minutt på maksimal effekt.
2. Kontroller temperaturen av og til.
Kokekaret skal være kaldt eller lunkent.
Dersom det blir varmt eller det oppstår gnister, er det ikke egnet til bruk i mikrobølgeovn.

Mikrobølgeeffekter

Du stiller inn ønsket mikrobølgeeffekt med tastene.

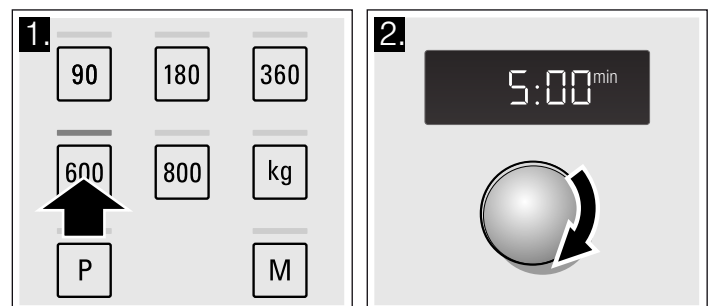
90 W	til opptining av ømfintlige retter.
180 W	til opptining og videre tilberedning.
360 W	til tilberedning av kjøtt og varming av ømfintlige retter.
600 W	til varming og tilberedning av retter.
800 W	til varming av væske.


Merk: Mikrobølgeeffekten på 800 W kan du stille inn på 30 minutter, 600 W på 1 time, de andre effektene på 1 time og 39 minutter.

Innstilling av mikrobølge

Eksempel: 600 watt, 5 minutter.


1. Trykk på ønsket mikrobølgeeffekt.
Kontrollampen over tasten lyser.
2. Still inn en varighet med dreieknappen.



3. Trykk på tasten .

Varigheten telles synlig ned i displayet.




Varigheten er telt ned.

Du hører et lydsignal. Åpne døren, eller trykk på . Klokkeslettet vises igjen.



Endre varighet

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

Stanse

Trykk på tasten  en gang, eller åpne ovnsdøren. Driften stanses. Indikasjonen over tasten  blinker. Trykk på tasten  en gang til etter at døren er lukket.

Avbryte driften

Trykk på tasten  to ganger eller åpne døren og trykk på tasten  en gang.

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

Kjølevifte

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

Merknader

- Ovnstrommet forblir kaldt når mikrobølgefunksjonen er aktiv. Kjøleviften slår seg likevel på. Den kan fortsette å gå også når mikrobølgefunksjonen er avsluttet.
- Det kan oppstå kondens på vinduet i døren, på innvendige vegger og på bunnen. Dette er normalt, funksjonen til

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

Programmere

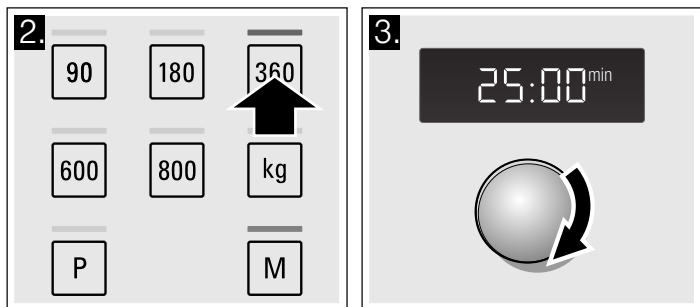
Med minnefunksjonen kan du lagre innstillingen for en rett og hente den frem igjen når som helst.

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

Lagre minne

Eksempel: 360 W, 25 minutter

1. Trykk på tasten **M**.
Kontrolllampen over tasten lyser.
2. Trykk på ønsket mikrobølgeeffekt.
Kontrolllampen over tasten lyser, og i displayet vises 1:00 min.
3. Still inn varigheten med dreieknappen.



4. Bekreft med tasten **M**.
Klokkeslettet vises igjen. Innstillingen er lagret.

Merknader

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

Starte minnefunksjonen

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

1. Trykk på tasten **M**.
De lagrede innstillingene vises i displayet.
2. Trykk på tasten **start**.
Varigheten telles synlig ned i displayet.

Varigheten er telt ned.

Du hører et lydssignal. Åpne døren, eller trykk på **stop**. Klokkeslettet vises igjen.

Stanse

Trykk på tasten **stop** en gang, eller åpne ovnsdøren. Driften stanses. Indikasjonen over tasten **start** blinker. Trykk på tasten **start** en gang til etter at døren er lukket.

Avbryte driften

Trykk på tasten **stop** to ganger eller åpne døren og trykk på tasten **stop** en gang.

Endre varighet på lydssignalet

Når apparatet slås av, hører du et lydssignal. Du kan forandre varigheten på lydssignalet.

Det gjør du ved å trykke på tasten **start** i ca. 6 sekunder.

Den nye signalvarigheten tas i bruk. Klokkeslettet vises igjen.

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

Vedlikehold og rengjøring

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

⚠ Fare for kortslutning!

Bruk aldri høytrykksspyler eller dampstråle ved rengjøring.

⚠ Fare for forbrenning!

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

⚠ Fare for elektrisk støt!

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

For at de ulike overflatene ikke skal skades som følge av bruk av feil rengjøringsmidler, må du følge anvisningene i tabellen.

Ikke bruk

- sterke eller skurende rengjøringsmidler..
Overflaten kan bli skadet. Dersom et slikt middel skulle havne på fronten av komfyren, må det straks vaskes bort med vann.

- metall- eller glasskrape til rengjøring av glasset på apparatdøren.
- metall- eller glasskrape til rengjøring av tetningen.
- harde skureputer eller pussesvamper.
Vask nye svamper grundig før bruk.
- sterkt alkoholholdige rengjøringsmidler.

Rengjøringsmiddel

Obs!

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

Område	Rengjøringsmiddel
Fronten på apparatet	Varmt såpevann: Rengjør med en oppvaskklut og tørk av med en myk klut. Bruk ikke glassrens, metall- eller glasskrape til rengjøring.
Apparatfront i rustfritt stål	Varmt såpevann: Rengjør med en oppvaskklut og tørk av med en myk klut. Fjern kalk-, fett-, stivelses- og proteinflekker med en gang. Under slike flekker kan det danne seg rust. Du får kjøpt spesielle rengjøringsmidler for rustfritt stål hos kundeservice eller i faghandelen. Bruk ikke glassrens, metall- eller glasskrape til rengjøring.





Område	Rengjøringsmiddel
Ovnsrom i rustfritt stål	Varmt såpevann eller eddikvann: Rengjør med en oppvaskklut og tørk av med en myk klut. Hvis det er svært skittent: Ovnsrens må bare brukes i kaldt ovnsrom. Bruk helst en svamp av rustfritt stål. Ikke bruk stekeovnspray, etsende rengjøringsmidler eller skuremidler. Bruk heller ikke stålull, svamper med ru overflate eller gryteskrubber. Disse midlene lager riper i overflaten. La de innvendige flatene tørke godt.
Fordypning i ovnsrommet	Fuktig klut: Pass på at det ikke kommer vann inn i det indre av apparatet gjennom drivmekanismen til dreietallerkenen.
Dreietallerken og rullering	Varmt såpevann: Når du setter dreietallerkenen inn igjen, må du forsikre deg om at den settes riktig på plass.
Glassruter	Glassrens: Rengjør med en oppvaskklut. Ikke bruk glasskrape.
Tetning	Varmt såpevann: Rengjør med en oppvaskklut, ikke bruk skuremidler. Bruk ikke metall- eller glasskrape til rengjøring.

Feiltabell

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

Dersom en rett ikke skulle bli helt vellykket, kan du se etter i kapittelet *Testet for deg i vårt prøvekjøkken*. Der finner du mange tips og råd om matlaging.



Det har oppstått en feil, hva kan du gjøre?

Feilmelding	Mulig årsak	Tiltak/råd
Apparatet fungerer ikke.	Støpselet står ikke i.	Sett i støpselet.
	Strømbrudd	Kontroller om kjøkkenlampen fungerer.
	Sikringen er defekt.	Se etter i sikringsskapet om sikringen til ovnen er i orden.
I displayet lyser tre nuller.	Betjeningsfeil	Skru ut sikringen i sikringsskapet. Skru den inn igjen etter ca. 10 sekunder.
	Strømbrudd	Still inn klokkeslettet på nytt.
Ovnen er ikke i drift. I displayet står det en varighet.	Dreieknappen er blitt uforvarende aktivert.	Trykk på tasten  .
	Etter innstillingen er tasten  ikke blitt trykket på.	Trykk på tasten  , eller fjern innstillingen med tasten  .

Fare for elektrisk støt!

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

Ved enkelte feilmeldinger kan du selv utbedre feilen.

Feilmelding	Mulig årsak	Tiltak/råd
Mikrobølgen virker ikke.	Døren er ikke lukket helt igjen. Tasten  er ikke blitt trykket på.	Kontroller om det sitter fast matrester eller fremmedlegemer i døren. Trykk på tasten  .
Maten blir langsommere varm enn den har blitt tidligere.	Den innstilte mikrobølgeeffekten er for lav. En større mengde enn ellers er satt inn i ovnen. Maten var kaldere enn ellers.	Velg en høyere mikrobølgeeffekt. Dobbelt så stor mengde = dobbelt så lang tid. Rør i eller vend maten innimellom.
Dreietallerkenen gir fra seg skrape- eller skurelyder.	Det er kommet smuss eller fremmedlegemer i området rundt dreietallerkenens drivmekanisme.	Rengjør rulleringen og fordypningen i ovnsrommet.
Mikrobølgedriften avbrytes uten synlig grunn.	Det er en feil ved mikrobølgeovnen.	Ta kontakt med kundeservice om denne feilen dukker opp igjen.
I displayet står det en "M".	Ovnen er i demomodus.	Hold inne tasten  og tasten  i ca. 7 sekunder. Demomodus er deaktivert.

Kundeservice

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

E-nummer og FD-nummer

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

E-nr.	FD-nr.
Kundeservice 	

Vær klar over at det vil påløpe kostnader ved besøk av servicetekniker på grunn av feilbetjening også i garantitiden.

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

Reparasjonsoppdrag og rådgivning ved feil

N 22 66 06 00

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

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

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

Tekniske data

Inngangsspenning	AC 220 - 230 V, 50 Hz
Effektforbruk	1270 W
Maksimal avgitt effekt	800 W
Mikrobølgefrekvens	2450 MHz
Sikring	10 A
Mål (H x B x D)	
- Apparat	382 mm x 594 mm x 319 mm
- Ovnsrom	221 mm x 308 mm x 298 mm
VDE-godkjent	ja
CE-merking	ja

Miljøvennlig håndtering

Kvitt deg med emballasjen på en miljøvennlig måte.



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


Direktivet angir rammene for innlevering og gjenvinning av innbytteprodukter.


Programautomatikk

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

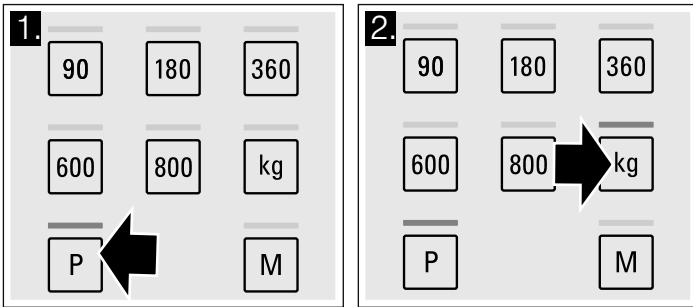
Stille inn program

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


- Trykk på  inntil ønsket programnummer vises.
Kontrollampen over tasten lyser.

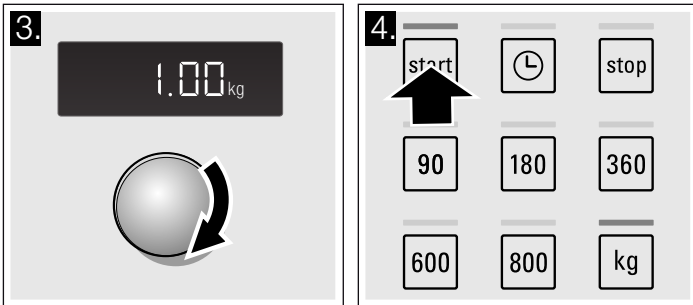
2. Trykk på tasten .

Kontrolllampen over tasten lyser, og i displayet vises 1:00 min.




3. Still inn rettens vekt med dreieknappen.

4. Trykk på tasten .



Varigheten for programmet telles synlig ned.




Varigheten er telt ned.

Du hører et lydsignal. Åpne døren, eller trykk på . Klokkeslettet vises igjen.



Endre innstillingen

Trykk på tasten  to ganger og still inn på nytt.




Stanse

Trykk på tasten  en gang, eller åpne ovnsdøren. Driften stanses. Indikasjonen over tasten  blinker. Trykk på tasten  en gang til etter at døren er lukket.

Avbryte driften

Trykk på tasten  to ganger eller åpne døren og trykk på tasten  en gang.

Merknader

- I noen programmer avgis et lydsignal etter en bestemt tid. Åpne apparatdøren og rør i maten, snu eventuelt kjøtt- eller fjærkrestykket. Etter at døren er lukket, trykker du på tasten .
- Programnummer og vekt vises hvis du trykker på  eller . Den ønskede verdien vises i displayet i 3 sekunder.

Opptining med programautomatikken

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

Merknader

■ Forberede matvarene

Bruk matvarer som er i størst mulig grad i flate porsjonspakker og frosset ned og lagret ved -18 °C. Ta matvarene som skal tines, ut av emballasjen og vei dem. Du trenger vekten for å kunne stille inn programmet.

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

■ Kokekar

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

■ Hviletid

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

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

■ Signal

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

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

Tilberede med programautomatikken

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

Merknader

■ Kokekar

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

■ Forberede matvarene

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

Ris:

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

Poteter:

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

Ferske grønnsaker:

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

■ Signal

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

■ Hviletid

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

Resultatet er avhengig av kvaliteten og beskaffenheten på matvarene.

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

Testet for deg i vårt prøvekjøkken

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

Veiledning til tabellene

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

Tidsangivelsene i tabellene er veiledende. De avhenger av kokekaret, samt kvalitet, temperatur og beskaffenhet på matvarene.

I tabellene er det ofte angitt variable tidsområder. Still først inn den korteste tiden, og forleng den hvis det er nødvendig.

Det kan hende du vil tilberede andre mengder enn det som er angitt i tabellene. Det finnes en tommefingerregel for dette:

dobbel mengde – nesten dobbel varighet
halv mengde – halvparten av varigheten

Kokekaret må alltid settes på dreietallerkenen.

Opptining

Merknader

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

Opptining	Vekt	Mikrobølgeeffekt i watt, varighet i minutter	Merknader
Kjøtt, hele stykker av okse, kalv eller svin (med og uten bein)	800 g	180 W, 15 min + 90 W, 10–20 min	-
	1 kg	180 W, 20 min + 90 W, 15–25 min	-
	1,5 kg	180 W, 30 min + 90 W, 20–30 min	-
Kjøtt i stykker eller skiver av okse, kalv eller svin	200 g	180 W, 2 min + 90 W, 4–6 min	Skill tinte deler fra hverandre ved vending
	500 g	180 W, 5 min + 90 W, 5–10 min	
	800 g	180 W, 8 min + 90 W, 10–15 min	
Kjøttdeig, blandet	200 g	90 W, 10 min	Fryses ned i så flat porsjon som mulig. Snu flere ganger, fjern kjøtt som er tint
	500 g	180 W, 5 min + 90 W, 10–15 min	
	800 g	180 W, 8 min + 90 W, 10–20 min	
Fjærkre eller stykker av fjærkre	600 g	180 W, 8 min + 90 W, 10–15 min	-
	1,2 kg	180 W, 15 min + 90 W, 20–25 min	-
Fiskefilet, fiskekotelett eller -skiver	400 g	180 W, 5 min + 90 W, 10–15 min	Opptinte stykker tas fra hverandre
Grønnsaker, f.eks. erter	300 g	180 W, 10–15 min	-
Frukt, f.eks. bringebær	300 g	180 W, 7–10 min	Rør forsiktig av og til, opptinte stykker tas fra hverandre
	500 g	180 W, 8 min + 90 W, 5–10 min	
Myke opp smør	125 g	180 W, 1 min + 90 W, 2–3 min	Fjern hele emballasjen
	250 g	180 W, 1 min + 90 W, 3–4 min	
Brød, helt	500 g	180 W, 6 min + 90 W, 5–10 min	-
	1 kg	180 W, 12 min + 90 W, 10–20 min	-
Kake, tørr, f.eks. formkake	500 g	90 W, 10–15 min	Bare til kaker uten glasur, fløte eller krem, ta kakestykkene fra hverandre
	750 g	180 W, 5 min + 90 W, 10–15 min	
Kake, saftig, f.eks. fruktkake, ostekake	500 g	180 W, 5 min + 90 W, 15–20 min	Bare egnet for kaker uten glasur, krem eller gelatin.
	750 g	180 W, 7 min + 90 W, 15–20 min	

Opptining, oppvarming eller tilberedning av dypfrossen mat

Merknader

- Ta ferdigrettene ut av emballasjen. De varmes opp raskere og jevnere dersom du bruker kokekar som er beregnet for mikrobølge. Forskjellige ingredienser i retten kan varmes opp med forskjellig hastighet.
- Flate retter blir fortere ferdig enn høye. Fordel derfor maten i kokekaret, slik at den ligger så flatt som mulig. Ikke legg matvarene lagvis oppå hverandre.
- Dekk alltid til matvarene. Har du ikke et passende lokk til kokekaret, kan du bruke en tallerken eller mikrobølgefolie.

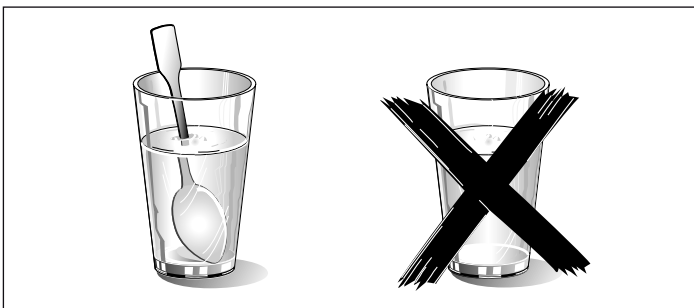
- Rør om i eller snu matrettene 2 til 3 ganger.
- La maten hvile i ytterligere 2 til 5 minutter etter oppvarming, for å oppnå best mulig temperaturutjevning.
- Bruk alltid grytevott eller grytekluter når du tar ut kokekar.
- Smaken på hver rett bevares i stor grad. Derfor kan du gjerne være forsiktig med bruk av salt og krydder.

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

Oppvarming av retter

⚠ Fare for skålding!

Ved oppvarming av væske kan forsinket koking oppstå. Det betyr at koketemperaturen blir nådd uten at de typiske dampboblene stiger opp. Bare ved en ørliten rystelse av kokekaret kan den varme væsken plutselig koke kraftig over og sprute opp. Legg alltid en skje i kokekaret ved oppvarming av væsker. Dermed unngår du forsinket koking.



Obs!

Metall – for eksempel skjeen i glasset – må holdes minst 2 cm fra stekeovnsveggene og innsiden av døren. Gnister kan ødelegge glasset på innsiden av døren.

Merknader

- Ta ferdigrettene ut av emballasjen. De varmes opp raskere og jevnere dersom du bruker kokekar som er beregnet for mikrobølge. Forskjellige ingredienser i retten kan varmes opp med forskjellig hastighet.
- Dekk alltid til matvarene. Har du ikke et passende lokk til kokekaret, kan du bruke en tallerken eller mikrobølgefolie.
- Rør om i eller snu matrettene av og til. Kontroller temperaturen.
- La maten hvile i ytterligere 2 til 5 minutter etter oppvarming for å oppnå best mulig temperaturutjevning.
- Bruk alltid grytevott eller grytekluter når du tar ut kokekar.

Oppvarming av retter	Vekt	Mikrobølgeeffekt i watt, varighet i minutter	Veiledning
Meny, tallerkenrett, ferdigrett (2-3 komponenter)	350-500 g	600 W, 4-8 min	-
Drikkevarer	150 ml	800 W, 1-2 min	Sett skjeen i glasset. Alkoholholdige drikker må ikke varmes for mye; kontroller av og til.
	300 ml	800 W, 2-3 min	
	500 ml	800 W, 3-4 min	
Babymat, f.eks. tåteflasker	50 ml	360 W, ca. ½ min.	Uten smokk eller lokk. Husk alltid å riste godt etter oppvarming. Temperaturen må alltid kontrolleres!
	100 ml	360 W, ca. 1 min.	
	200 ml	360 W, 1½ min	
Suppe, 1 kopp	200 g	600 W, 2-3 min	-
Suppe, 2 kopper	400 g	600 W, 4-5 min.	-
Kjøtt med saus	500 g	600 W, 8-11 min	Skill kjøttskivene fra hverandre
Gryterett	400 g	600 W, 6-8 min	-
	800 g	600 W, 8-11 min	-
Grønnsaker, 1 porsjon	150 g	600 W, 2-3 min	tilsett litt væske
Grønnsaker, 2 porsjoner	300 g	600 W, 3-5 min.	

Tilberedning av matretter

Merknader

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

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

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

Tilberedning av matretter	Vekt	Mikrobølgeeffekt i watt, varighet i minutter	Veiledning
Kjøttpudding	750 g	600 W, 20–25 min	tilberedes åpen
Hel kylling, fersk, uten innmat	1,2 kg	600 W, 25–30 min	Snus etter halvparten av tiden
Grønnsaker, friske	250 g	600 W, 5–10 min	Skjær grønnsakene i like store biter; tilsett 1 til 2 ss vann per 100 g grønnsaker; rør av og til
	500 g	600 W, 10–15 min	
Poteter	250 g	600 W, 8–10 min	Skjær potetene i like store biter; tilsett 1 til 2 ss vann per 100 g poteter; rør av og til
	500 g	600 W, 11–14 min	
	750 g	600 W, 15–22 min	
Ris	125 g	600 W, 5–7 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 (pulver)	500 ml	600 W, 6–8 min	Rør godt rundt i puddingen med vispen 2–3 ganger.
Frukt, kompott	500 g	600 W, 9–12 min	-

Tips for mikrobølge

Du finner ingen opplysninger om innstilling for mengden du vil tilberede.	Koketiden kan forlenges eller forkortes etter følgende enkle regel: Dobbelt så stor mengde = nesten dobbelt så lang tid Halv mengde = halvparten av tiden
Maten er blitt for tørr.	Still inn en kortere tilberedningstid neste gang, eller velg en lavere mikrobølgeeffekt. Dekk maten til og tilsett mer væske.
Når tiden har utløpt, er maten fremdeles ikke skikkelig opptint, varm eller kokt.	Still inn en lengre tid. Større mengder og høyere retter krever lengre tilberedningstid.
Når tilberedningstiden er ferdig, er maten for varm langs kanten, men ennå ikke ferdig i midten.	Rør om av og til og velg et lavere trinn og en lengre koketid neste gang.
Etter opptiningen er fjærkre eller kjøtt mørt på utsiden, men ikke helt tint inni.	Velg en lavere mikrobølgeeffekt neste gang. Hvis det er større mengder som skal tines opp, må maten snus flere ganger underveis.

Kondensvann

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

- Grill alltid på rist med lukket ovnsdør. Ikke varm ovnen på forhånd.
- Sett alltid risten på dreietallerkenen.
- Smør risten med olje på forhånd.
- Still inn den første tiden med dreieknappen. Snu grillstykkene og still inn tiden for den andre siden.

Veiledning for grilling

Merknader

- Alle oppgitte verdier er veiledende og kan variere ut fra matvarenes beskaffenhet.

	Mengde	Tilbehør	Varighet i minutter
Toast (ristes på forhånd)	2 til 4 skiver	rist	1. side: ca. 2 til 4 2. side: ca. 2 til 3
Toast, gratinert	2 til 4 skiver	rist	Avhengig av fyll: 5 til 7
Gratinerte supper, f.eks. løksuppe	2 til 4 kopper	Dreietallerken	ca. 15 til 20












Grill og mikrobølge i kombinasjon

Merknader

- Den kombinerte funksjonen egner seg spesielt godt til suffleer og gratenger.
- Sett alltid kokekaret på dreietallerkenen. Ikke dekk til matrettene.
- 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, dreietallerkenen må fremdeles kunne gå rundt.
- Still alltid inn maksimal koketid. Kontroller retten etter den korteste angitte tiden.

- La kjøttet hvile i 5 til 10 minutter før oppskjæring. På den måten fordeles kjøttsaften jevnt og renner ikke ut under oppskjæringen.
- Suffleer og gratenger bør stå i 5 minutter i avslått ovn etter endt koking.

	Vekt	Tilbehør	Mikrobølgeeffekt, watt	Varighet i minutter	Veiledning
Svinestek, f.eks. nakkestykke	ca. 750 g	Dreietallerken	360 W + 	40–50 min.	Snu 1 til 2 ganger.
Kjøttpudding	ca. 750 g	Dreietallerken	360 W + 	25–35 min.	Maksimalt 6 cm høy.
Kylling i små stykker, f.eks. kyllinglår eller kyllingvinger	ca. 800 g	Kokekar på rist	360 W + 	25–35 min.	Legges med skinnsiden opp. Skal ikke snus.
Kyllingvinger, marinert, frosne	ca. 800 g	Kokekar på rist	360 W + 	15–25 min.	Skal ikke snus.
Pastagrateg (med forhåndskokte ingredienser)	ca. 1000 g	Dreietallerken	360 W + 	25–35 min.	Strø ost over. Maksimalt 5 cm høy.
Potetgrateg (av rå poteter)	ca. 1000 g	Dreietallerken	360 W + 	30–40 min.	Maksimalt 4 cm høy.
Fisk, gratinert	ca. 400 g	Dreietallerken	360 W + 	20–25 min.	Dypfrost fisk må først tines opp.
Ostesufflé	ca. 1000 g	Dreietallerken	360 W + 	30–35 min.	Maksimalt 5 cm høy.
Grønnsaksspyd	4–5 stykker	rist	180 W + 	15–20 min.	Bruk trespyd
Fiskespyd	4–5 stykker	rist	180 W + 	10–15 min.	Bruk trespyd
Baconskiver	ca. 8 skiver	rist	360 W + 	10–15 min.	

Testretter iht. EN 60705

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

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

Tilberedning og opptining med mikrobølge

Tilberedning med mikrobølge

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

Opptining med mikrobølge

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

Viktiga säkerhetsanvisningar!	43
Skadeorsaker	45
Uppställning och anslutning	45
Kontroller	46
Vred	46
Tillbehör	46
Före första användning	46
Ställa klockan	46
Mikron	47
Om kärl och formar	47
Mikroeffektlägen.....	47
Ställa in mikron.....	47
Kylfläkt.....	47
Memory	48
Lagra i minnet (Memory)	48
Starta minnesinställning.....	48
Ändra signaltiden	48
Skötsel och rengöring	48
Rengöringsmedel.....	49
Felsökningstabell	49

Service	50
E-nummer och FD-nummer.....	50
Tekniska data	50
Återvinning	50
Programautomatik	50
Ställa in program.....	50
Tina mat med programautomatik	51
Laga mat med programautomatik.....	51
Testat i vårt provkök	51
Tips till tabellerna.....	51
Upptining	52
Tina upp, värma upp eller tillaga djupfrysade maträtter	52
Värma upp maträtter	53
Tillaga maträtter	53
Mikrotips	54
Tips om grillning.....	54
Mikrovågor och grill i kombination	54
Provrätter enligt EN 60705	55
Tillaga och tina upp i mikrovågsugnen	55

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

⚠ Viktiga säkerhetsanvisningar!

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

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

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

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

Skåpet är avsett att användas på en nivå upp till högst 2000 meter över havet.

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

Barn under 8 år och personer med begränsade fysiska, sensoriska eller mentala färdigheter, eller som saknar

erforderliga erfarenheter eller kunskaper, får endast använda enheten under överinseende av en annan person som ansvarar för säkerheten eller om de får lära sig hur man använder enheten säkert och vilka risker som finns.

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

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

Placera alltid tillbehören korrekt i ugnen.

Läs mer om tillbehören i användarhandboken.

Brandrisk!

- Förvarar du brännbara föremål i ugnsutrymmet, så kan de börja brinna. Förvara inte brännbara föremål i ugnsutrymmet. Öppna aldrig luckan om det sipprar ut rök. Slå av enheten och dra ur sladden eller slå av säkringen i proppskåpet.
- Ej avsedd användning är farlig och kan ge skador på enheten.

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

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

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

Explosionsrisk!

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

Risk för allvarliga personskador!!

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

Risk för stötar!

- Reparationer som inte är fackmässigt gjorda är farliga. Det är bara servicetekniker utbildade av tillverkaren som får göra reparationer och byta skadade anslutningar. Är enheten trasig, dra ur sladden eller slå av säkringen i proppskåpet. Kontakta service!
- Sladdisoleringen på elapparater kan smälta vid kontakt med heta delar på enheten. Se till så att sladdar till

elapparater inte kommer i kontakt med heta delar på enheten.

- Risk för stötar om fukt tränger in! Använd aldrig högtryckstvätt eller ångrengöring!
- Risk för stötar om fukt tränger in! Utsätt aldrig mikrovågsugnen för hög värme eller fukt. Använd bara enheten inomhus.
- En trasig enhet innebär risk för stötar. Slå aldrig på en trasig enhet. Dra ur sladden eller slå av säkringen i proppskåpet. Kontakta service!
- Produkten innehåller högspänningsdelar. Ta aldrig bort höljet.

Risk för brännskador!

- Enheten blir mycket varm. Ta inte på de varma ytorna i ugnsutrymmet eller värmeelementen. Låt alltid enheten svalna. Håll barnen borta.
 - Tillbehör och formar blir mycket varma. Använd grytlappar när du tar ut varma tillbehör eller formar ur ugnsutrymmet.
 - Alkoholångor kan börja brinna i ugnsutrymmet. Tillaga aldrig mat som innehåller mycket sprit. Använd bara små mängder sprit. Öppna försiktigt luckan till enheten.
 - Livsmedel med hårt skal eller skinn kan explodera både vid och efter uppvärmning. Koka aldrig ägg med skal eller värm på hårdkokta ägg. Tillaga aldrig skal- och kräftdjur. Om du steker ägg eller kokar ägg i glas, så måste du plocka gulan först. Skal och skinn på t.ex. äpplen, tomater, potatis och korv kan spricka. Plocka skalet eller skinnen innan du värmer på.
 - Värmen blir inte jämnt fördelad i barnmat. Värm aldrig barnmat med locket på. Ta alltid bort locket eller nappen. Skaka eller rör om ordentligt efter uppvärmningen. Kontrollera alltid temperaturen själv innan du ger barnet maten.
 - Värmd mat avger värme. Formen kan bli varm. Använd alltid grytlappar när du tar ut tillbehör eller formar ur ugnsutrymmet.
 - Förpackningen till vakuumpförpackade livsmedel kan explodera. Följ alltid anvisningarna på förpackningen. Använd alltid grytlappar när du tar ut maten ur ugnsutrymmet.
- ### **Risk för skällning!**
- Det kan strömma ut varm ånga när du öppnar luckan på enheten. Öppna

försiktigt luckan till enheten. Håll barnen borta.

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

Risk för personskador!

- Repat luckglas kan spricka. Använd inte glasskrapa eller kraftiga eller skurande rengöringsmedel.
- Olämpliga formar kan spricka. Porslins- och keramikformor har ibland små hål i handtag och lock. Bakom hålen döljer sig ett hålrum. Finns det fukt i hålrummen kan det få delen att spricka. Använd bara formar som tål att mikra.

Skadeorsaker

Obs!

- Jättesmutsig tätning: Om ugnstätningen är jättesmutsig, så går ugnsluckan inte längre att stänga ordentligt vid användning. Inredningen runt om kan bli skadad. Håll alltid tätningen ren.
- Köra mikron utan mat: Slår du på mikron utan mat i ugnsutrymmet, så överbelastar du enheten. Slå aldrig på mikron utan mat i ugnsutrymmet. Undantaget är om du snabbtestar om formen tål att mikra, se kapitlet mikro, formar.
- Mikrovågspopcorn: Se till att du inte väljer en för hög mikrovågseffekt. Använd max. 600 W. Placera alltid popcornpåsen på en glastallrik. Skivan kan spricka på grund av överbelastning.
- Se till så att vätska som kokar över inte tränger in i enhetens inre via vridtallriken drivning. Håll koll när du mikrar. Ställ in en kort tillagningstid först och förläng om det behövs.
- Använd aldrig mikron utan vridtallrik.
- Gnistbildning: Metall - t.ex. skeden i glaset - ska ha ett avstånd på minst 2 cm till ugnsväggarna och luckans insida. Gnistor kan förstöra det inre luckglaset.
- Aluminiumformor: Använd inte aluformor i enheten. Enheten kan bli skadad av gnistorna som uppstår.
- Avsvalning med öppen lucka: Låt ugnen svalna med stängd lucka. Kläm aldrig fast luckan. Även om luckan bara är lite öppen, så får intilliggande inredning skador så småningom.
- Kondensvatten i ugnsutrymmet: Det kan det bildas kondens på ugnslucka, -väggar och -botten. Det är normalt och påverkar inte mikrons funktion. Torka alltid bort kondensvattnet efter tillagning, så slipper du korrosion.

Uppställning och anslutning

Den här enheten är endast avsedd för hushållsbruk.

Den här enheten är endast avsedd för inbyggnad.

Följ den särskilda monteringsanvisningen.

Enheten kan byggas in i ett 60 cm brett överskåp (minst 30 cm djupt och 85 cm över golv).

Enheten är klar att anslutas till ett korrekt installerat och jordat eluttag. Med en säkring på 10 A (L- eller B-serie).

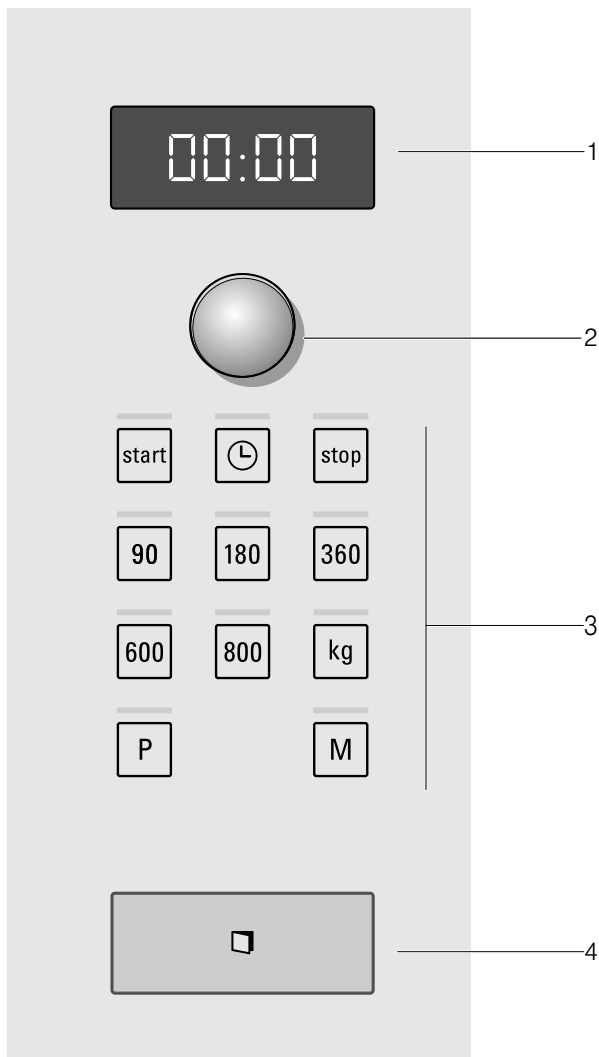
Nätspänningen ska motsvara uppgifterna på märkskylten.

En nätkontakt får endast flyttas eller bytas av en auktoriserad elektriker. Om nätkontakten inte går att nå när enheten har monterats, måste en allpolig strömbrytare installeras, med ett kontaktavstånd på minst 3 mm.

Grenuttag och förlängningssladdar får inte användas. Brandfara vid överbelastning.

Kontroller

Här får du en översikt över kontrollerna. Det kan förekomma avvikelser beroende på modell.



1	Display för klocka och tillagningstid
2	Vred ställer klockan samt ställer in tillagningstid och programautomatik
3	Knappar
4	Lucköppnare

Knappar	Användning
	Slår på funktionen

Knappar	Användning
	Ställer klockan
	Slår av funktionen
90	Ställer in mikroeffekt 90 W
180	Ställer in mikroeffekt 180 W
360	Ställer in mikroeffekt 360 W
600	Ställer in mikroeffekt 600 W
800	Ställer in mikroeffekt 800 W
	Väljer antal kg i programmen
	Väljer programautomatik
	Väljer minne

Vred

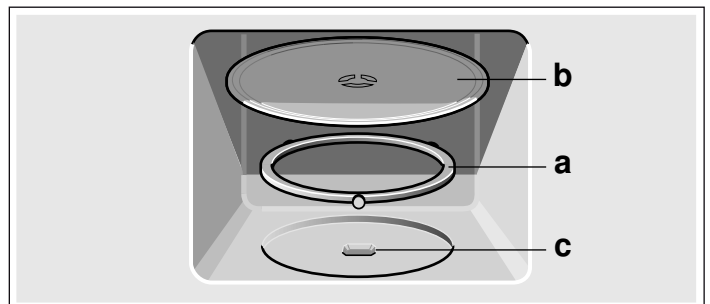
Du kan ändra förslags- och inställningsvärdena med vredet. Reglaget kan sänkas. Tryck på vredet, så att det fjädrar in eller ut.

Tillbehör

Den snurrande tallriken

Så här installerar du tallriken:

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



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

Extratillbehör

Extratillbehör köper du i butik eller hos service. Ange HZ-numret. Du hittar ett omfattande tillbehörssortiment i våra kataloger eller på Internet. Tillgänglighet och möjligheten att beställa specialtillbehör online skiljer sig åt internationellt. Kontrollera i försäljningsunderlagen.

Kärl för ångkokning	HZ 86 D 000
---------------------	-------------

Före första användning



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

Ställa klockan

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

1. Tryck på .
Du får upp **12:00h** på displayen och kontrollampen över lyser.
2. Ställ klockan med vredet.
3. Tryck på igen.
Du har ställt klockan.

Dölj klockan

Tryck på  och sedan .
Displayen blir svart.

Ställ klockan

Tryck på .
Du får upp klockan **12:00** på displayen. Ställ in som punkt 2 och 3 anger.

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

Justera enligt anvisningar i punkt 1 till 3.


Mikron

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

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

Prova mikron direkt. Du kan till exempel värma en kopp tevatten.

Ta en stor kopp utan guld- eller silverdekor och sätt i en tesked. Ställ koppen med vatten på vridtallriken.

1. Tryck på 800 W-knappen.
2. Ställ in **1:30** min. med vredet.
3. Tryck på .

Enheten ger signal efter 1 minut och 30 sekunder. Tevattnet är varmt.

Passa på och läs igenom säkerhetsanvisningarna i början av bruksanvisningen medan du dricker ditt te. De är väldigt viktiga.

Om kärl och formar

Lämpliga formar

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

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

Olämpliga formar

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

Obs!

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

Test av lämpliga kärl

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

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

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

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

Mikroeffektlägen

Ställ in önskad mikroeffekt med knapparna.

90 W	för att tina upp varmekänslig mat
180 W	för att tina upp och fortsätta tillagningen
360 W	tillaga kött och värma känslig mat

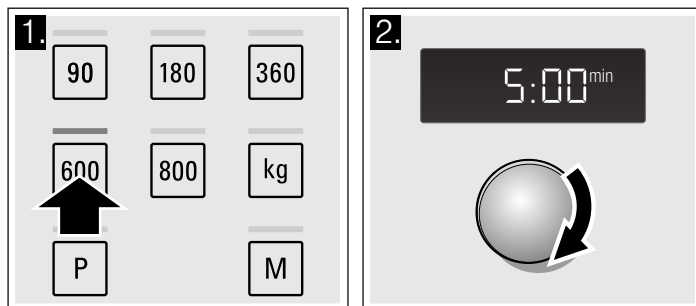
600 W	för att värma upp och tillaga mat
800 W	för att värma vätskor

Anvisning: Mikroeffekten 800 W kan ställas in på 30 minuter, 600 W på 1 timme, övriga effekter på vardera 1 timme och 39 minuter.

Ställa in mikron

Exempel mikroeffekt 600 W, 5 minuter


1. Tryck på det mikroeffektläge du vill ha.
Kontrolllampan över knappen lyser.
2. Ställ in en tillagningstid med vredet.



3. Tryck på -knappen.

Tillagningstiden räknar ned på displayen.




Tillagningstiden har gått ut

Enheten ger signal. Öppna luckan eller tryck på . Klockan syns igen.



Ändra tillagningstiden

Det kan du göra närsomhelst. Ändra tillagningstiden med vredet.

Pausa

Tryck en gång på  eller öppna luckan på enheten. Ugnsfunktionen pausar. Indikeringen över  blinkar. När du stängt luckan, tryck på  igen.

Slå av ugnsfunktionen

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

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

Kylfläkt

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

Anvisning

- Vid mikrovågsfunktion förblir tillagningsutrymmet kallt. Kylfläkten slår på i alla fall. Den kan fortsätta att gå även när mikron är klar.

- Det kan bildas kondens på ugnslucka, -väggar och -botten. Detta är normalt och påverkar inte mikron. Torka av kondensen när du använt enheten.

Memory

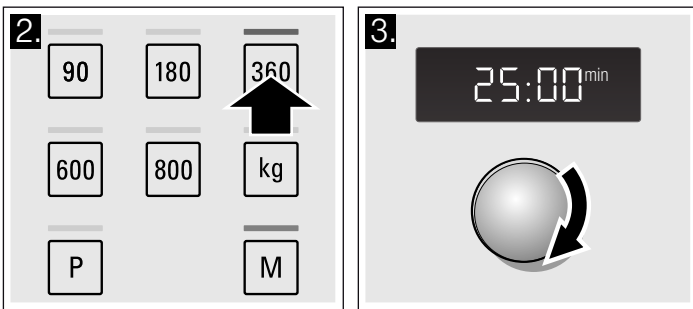
Med Memory-funktionen kan du spara inställningen för en maträtt och sedan hämta den när du vill.

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

Lagra i minnet (Memory)

Exempel: 360 W, 25 minuter

1. Tryck på **M**.
Kontrolllampan över knappen lyser.
2. Tryck på det mikroeffektläge du vill ha.
Kontrolllampan över knappen lyser och du får upp 1:00 min. på displayen.
3. Ställ in tillagningstiden med vredet.



4. Bekräfta med **M**.
Klockan syns igen. Enheten sparar inställningen.

Anvisning

- Du kan även starta en minnespost direkt när du har sparat den. När du är klar, tryck inte på **M** utan på **start**.
- Du kan inte spara flera mikroeffekter efter varandra.
- Det går inte att spara program ur programautomatiken.
- **Ändra Memory-inställning:** tryck på **M**. Du får upp de gamla inställningarna. Spara det nya programmet som punkt 1 till 4 anger.

Starta minnesinställning

Du slår smidigt på sparade program. Ställ in maten i enheten. Stäng ugnsluckan.

1. Tryck på **M**.
Du får upp de sparade inställningarna.
2. Tryck på **start**.
Tillagningstiden räknar ned på displayen.

Tillagningstiden har gått ut

Enheten ger signal. Öppna luckan eller tryck på **stop**. Klockan syns igen.

Pausa

Tryck en gång på **stop** eller öppna luckan på enheten. Ugnsfunktionen pausar. Indikeringen över **start** blinkar. När du stängt luckan, tryck på **start** igen.

Slå av ugnsfunktionen

Tryck 2 gånger på **stop** eller öppna luckan och tryck en gång på **stop**.

Ändra signaltiden

När du slår av enheten, får du en signal. Du kan ändra signaltiden om du vill.

Tryck ca 6 sekunder på **start**.

Den nya signaltiden blir sparad. Klockan syns igen.

Alternativ:
Kort signal - 3 signaler
Lång signal - 30 signaler.

Skötsel och rengöring

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

⚠ Risk för kortslutning!!

Använd aldrig högtrycks- eller ångrengörare vid rengöring av ugnen.

⚠ Risk för brännskador!!

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

⚠ Risk för stötar!!

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

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

Använd

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

Rengöringsmedel

Obs!

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

Område	Rengöringsmedel
Enhetens front	Varmvatten och diskmedel: Rengör med disktrasa och torka av med en mjuk trasa. Använd inte fönsterputs, metall- eller glasskrapa vid rengöring.
Enhet med rostfri front	Varmvatten och diskmedel: Rengör med disktrasa och torka av med en mjuk trasa. Ta alltid bort kalk-, fett-, stärkelse- och proteinfläckar direkt. Det kan uppstå korrosion under sådana fläckar. Hos kundtjänst eller i fackhandeln finns specialmedel för rostfritt. Använd inte fönsterputs, metall- eller glasskrapa vid rengöring.







Område	Rengöringsmedel
Rostfritt ugnsutrymme	Varmvatten och diskmedel eller ättikslösning: Rengör med disktrasa och torka av med en mjuk trasa. Vid kraftig nedsmutsning: Använd ugnrensning endast i kall ugn. Använd helst rostfri skurboll. Använd inte ugnrensning i sprejform, eller andra aggressiva ugnrensmedel eller skurmedel. Använd inte heller skurknappar, grova tvättsvampar eller svinto. Den här typen av medel kan repa enhetens yta. Låt enheten torka ordentligt inuti.
Fördjupningar inuti ugnen	Fuktig trasa: Inget vatten får tränga in innanför ugnens innerväggar när tallriken snurrar.
Snurrande tallrik och rullvals	Varmvatten och diskmedel: När du sätter tillbaka tallriken i ugnen, se till att den löper i spåret som den ska.
Luckor	Fönsterputs: Rengör med disktrasa. Använd aldrig glasskrapa.
Tätning	Varmvatten och diskmedel: Rengör med disktrasa, skrubba inte. Använd inte metall- eller glasskrapa vid rengöring.

Felsökningstabell

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

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



Vad gör jag vid fel?

Felmeddelande	Möjlig orsak	Åtgärd/anvisning
Enheten fungerar inte	Kontakten sitter inte i uttaget.	Sätt i kontakten
	Strömavbrott	Kolla om kökslampan lyser.
	Trasig säkring	Kontrollera att säkringen till enheten är hel i proppskåpet.
Du får upp 3 nollor på displayen.	Felanvändning	Slå av automatsäkringen eller skruva ur proppen i proppskåpet. Slå på igen efter ca 10 sekunder.
	Strömavbrott	Ställ klockan igen.
Enheten är inte på. Du får upp en tillagningstid på displayen.	Någon har kommit åt vredet av misstag.	Tryck på  .
	Du tryckte inte på  efter inställningen.	Tryck på  eller radera inställningen med  .
Mikron fungerar inte.	Luckan är inte stängd ordentligt.	Kolla om det finns fastklämda matrester eller föremål i luckan.
	Du tryckte inte på  .	Tryck på  .
Det tar längre tid än vanligt för maten att bli varm	För lågt mikroeffektläge inställt.	Välj ett högre mikroeffektläge.
	Du har ställt in mer mat i enheten än vanligt.	Dubbla mängden - dubbla tiden.
	Maten är kallare än vanligt.	Rör om eller vänd maten då och då.

Risk för stötar!!

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

Vissa felmeddelanden kan du åtgärda själv.

Felmeddelande	Möjlig orsak	Åtgärd/anvisning
Vridtallriken skrapar eller gnisslar.	Det har kommit smuts eller annat i vridtallrikens drivning.	Rengör lagerringen och ugnsfördjupningen.
Mikron slår av utan vettig anledning.	Det är fel på mikron.	Ring service om du får felet ofta.
Du får upp "M" på displayen.	Enheten är i demoläge.	Tryck ca 7 sekunder på  och  . Enheten slår av demoläget.

Service

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

E-nummer och FD-nummer

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

E-nr	FD-nr

Service

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

Olika länders kontaktuppgifter hittar du i bifogad förteckning över Serviceställen.

Reparationsuppdrag och råd vid fel

S 0771 11 22 77
local rate

Lita på tillverkarens kompetens. Då kan du vara säker på att reparationen blir gjord av en utbildad servicetekniker som kommer till dig med originalreservdelar till maskinen.

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

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

Tekniska data

Inspänning	AC 220 - 230 V, 50 Hz
Effekt	1270 W
Maximal uteffekt	800 W
Mikrovågsfrekvens	2 450 MHz
Avsäkring	10 A
Mått (HxBxD)	
- utvändiga mått	382 mm x 594 mm x 319 mm
- ugnsutrymmet	221 mm x 308 mm x 298 mm
VDE-godkänd	ja
CE-märkt	ja

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.

Programautomatik

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

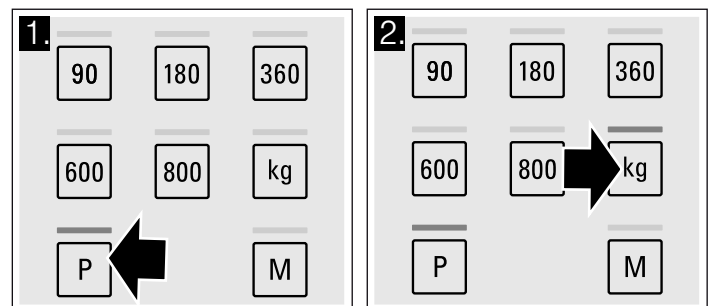
Ställa in program

Så här ställer du in det program du har valt

- Tryck på  tills du får upp det programnummer du vill ha. Kontrolllampan över knappen lyser.

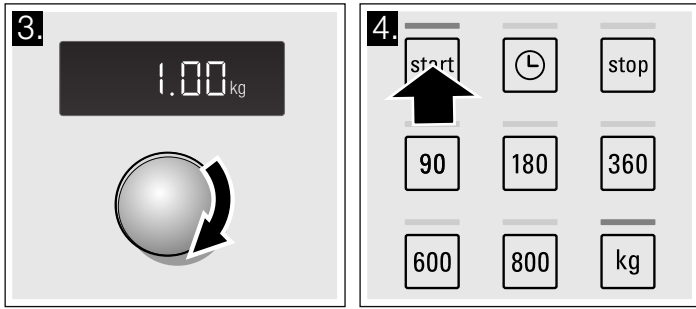
- Tryck på .

Kontrolllampan över knappen lyser och du får upp 1:00 min. på displayen.




- Ställ in vikten på maten med vredet.

4. Tryck på .




Tillagningstiden räknar ned på displayen.




Tillagningstiden har gått ut

Enheten ger signal. Öppna luckan eller tryck på . Klockan syns igen.



Korrigera

Tryck två gånger på  och gör en ny inställning.




Pausa

Tryck en gång på  eller öppna luckan på enheten. Ugnsfunktionen pausar. Indikeringen över  blinkar. När du stängt luckan, tryck på  igen.

Slå av ugnsfunktionen

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

Anvisning

- Några program ger signal efter en viss tid. Öppna ugnsluckan och rör om i maträtten resp. vänd köttet/fågeln. Tryck på -knappen igen när du har stängt luckan.
- Du kan kontrollera programnumret och vikten med  resp. . Du får upp värdet du vill kolla på displayen i 3 sekunder.

Tina mat med programautomatik

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

Anvisning

■ Förberedelse

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

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

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

■ Form

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

■ Vila

Låt det tinade livsmedlet vila i ytterligare 10 till 30 minuter, för att temperaturutjämna. Stora köttbitar kräver en längre vilotid

än mindre. Mindre bitar och köttfärs bör separeras före vilotiden.

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

■ Signal

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

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

Laga mat med programautomatik

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

Anvisning

■ Form

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

■ Förberedelse

Väg livsmedlet. Vikten matas sedan in i programmet.

Ris:

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

Potatis:

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

Färsk grönsaker:

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

■ Signal

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

■ Vila

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

Tillagningens resultat beror på livsmedlens kvalitet och egenskaper.

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

Testat i vårt provkök.

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

Tips till tabellerna

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

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

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

Det kan vara så att mängden livsmedel inte överensstämmer med mängden i tabellen. Här finns en tumregel:

Dubbel mängd - nästan dubbla tillagningstiden
Halv mängd - halva tillagningstiden.

Ställ alltid kärlet på gallret.

Upptining

Anvisning

- Lägg det frysta livsmedlet i ett öppet kärl och ställ det på den snurrande tallriken.
- Känsliga delar, som t.ex. kycklinglår och kycklingvingar eller feta kanter på stekar, kan täckas över med lite

aluminiumfolie. Folien får inte vidröra ugnens väggar. Efter halva upptiningstiden kan du ta av folien.

- Vid upptining av kött och fågel bildas vätska. Häll av vätskan när du vänder, återanvänd den inte och låt den inte komma i kontakt med andra livsmedel.
- Vänd på eller rör om i maten en eller ett par gånger. Vänd på stora bitar flera gånger.
- Låt det upptinade livsmedlet vila ytterligare 10 till 20 minuter i rumstemperatur, så att temperaturen jämnas ut. Om du tillagar fågel kan du ta ut inkråmet. Köttet kan vidarebearbetas även om det finns en liten frusen kärna kvar inuti.

Upptining	Vikt	Mikroeffekt i W, tillagningstid i minuter	Anvisningar
Helt köttstycke av nöt, kalv eller fläsk (med eller utan ben)	800 g	180 W, 15 min. + 90 W, 10-20 min.	-
	1 kg	180 W, 20 min. + 90 W, 15-25 min.	
	1,5 kg	180 W, 30 min. + 90 W, 20-30 min.	
Kött i bitar eller skivor av nöt, kalv eller fläsk	200 g	180 W, 2 min. + 90 W, 4-6 min.	Separera tinade delar från varandra vid vändning
	500 g	180 W, 5 min. + 90 W, 5-10 min.	
	800 g	180 W, 8 min. + 90 W, 10-15 min.	
Blandfärs	200 g	90 W, 10 min.	Platta till och frys in Vänd flera gånger under upptiningen och ta bort redan upptinat kött
	500 g	180 W, 5 min. + 90 W, 10-15 min.	
	800 g	180 W, 8 min. + 90 W, 10-20 min.	
Fågel eller fågeldelar	600 g	180 W, 8 min. + 90 W, 10-15 min.	-
	1,2 kg	180 W, 15 min. + 90 W, 20-25 min.	
Fiskfilé, fiskkotlett eller skivor	400 g	180 W, 5 min. + 90 W, 10-15 min.	Separera upptinade delar från varandra.
Grönsaker, t.ex. ärtor	300 g	180 W, 10-15 min.	-
Frukt, t.ex. hallon	300 g	180 W, 7-10 min.	Rör om försiktigt då och då och separera tinade delar
	500 g	180 W, 8 min. + 90 W, 5-10 min.	
Smör, tina	125 g	180 W, 1 min. + 90 W, 2-3 min.	Ta bort förpackningen helt och hållet.
	250 g	180 W, 1 min. + 90 W, 3-4 min.	
Hela bröd	500 g	180 W, 6 min. + 90 W, 5-10 min.	-
	1 kg	180 W, 12 min. + 90 W, 10-20 min.	
Kaka, torr, t.ex. sockerkaka	500 g	90 W, 10-15 min.	Endast kakor utan glasyr, grädde eller kräm; separera kakbitarna från varandra.
	750 g	180 W, 5 min. + 90 W, 10-15 min.	
Kaka, saftig, t.ex. fruktaka, kesokaka	500 g	180 W, 5 min. + 90 W, 15-20 min.	Endast kakor utan glasyr, grädde eller gelé.
	750 g	180 W, 7 min. + 90 W, 15-20 min.	

Tina upp, värma upp eller tillaga djupfrysta maträtter

Anvisning

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

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

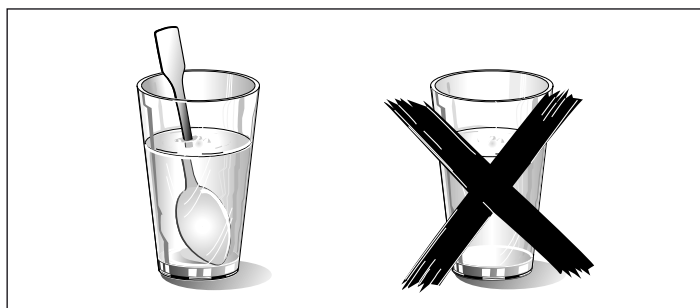
Tina upp, värma upp eller tillaga djupfrysta maträtter	Vikt	Mikroeffekt i W, tillagningstid i minuter	Obs!
Meny, tallriksmeny, färdigrätt (2-3 komponenter)	300-400 g	600 W, 8-11 min.	-
Soppa	400 g	600 W, 8-10 min.	-
Grytor	500 g	600 W, 10-13 min.	-
Köttskivor eller köttbitar i sås, t.ex. gulasch	500 g	600 W, 12-17 min.	Separera köttbitarna från varandra när du rör om
Fisk, t.ex. filébitar	400 g	600 W, 10-15 min	Tillsätt ev. vatten, pressad citron eller vin
Gratänger, t.ex. lasagne, cannelloni	450 g	600 W, 10-15 min.	-

Tina upp, värma upp eller tillaga djupfrysta maträtter	Vikt	Mikroeffekt i W, tillagningstid i minuter	Obs!
Tillbehör, t.ex. ris, pasta	250 g	600 W, 2-5 min	Tillsätt lite vätska
	500 g	600 W, 8-10 min.	
Grönsaker, t.ex. ärtor, broccoli, morötter	300 g	600 W, 8-10 min.	Täck kärlets botten med vatten
	600 g	600 W, 14-17 min.	
Stuvad spenat	450 g	600 W, 11-16 min	Tillaga utan tillsatt vatten

Värma upp maträtter

⚠ Risk för skällning!!

När du värmer vätska kan den koka upp. Här kokar alltså vätskan utan ångbubblor, som du är van vid. Även vid små vibrationer i kärlet kan den heta vätskan plötsligt stänka och koka över häftigt. Sätt alltid en sked i kärlet när du värmer vätskor. Då undviker du att det kokar över.



Obs!

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

Anvisning

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

Värma upp maträtter	Vikt	Mikroeffekt i W, tillagningstid i minuter	Obs!
Meny, tallriksmeny, färdigrätt (2-3 komponenter)	350-500 g	600 W, 4-8 min	-
Drycker	1,5 dl	800 W, 1-2 min.	Sätt en sked i glaset; värm inte alkoholhaltiga drycker för länge - kontrollera då och då
	3 dl	800 W, 2-3 min.	
	500 ml	800 W, 3-4 min.	
Barnmat, t.ex. små nappflaskor	50 ml	360 W, ca. ½ min.	Utan napp eller lock. Skaka om ordenligt efter uppvärmning. Kolla alltid temperaturen!
	1 dl	360 W, ca. 1 min.	
	2 dl	360 W, 1 ½min.	
Soppa 1 kopp	200 g	600 W, 2-3 min.	-
Soppa, 2 koppar	400 g	600 W, 4-5 min.	-
Kött i sås	500 g	600 W, 8-11 min.	Separera köttbitarna
Gryta	400 g	600 W, 6-8 min.	-
	800 g	600 W, 8-11 min.	-
Grönsaker, 1 portion	150 g	600 W, 2-3 min.	Tillsätt lite vätska
Grönsaker, 2 portioner	300 g	600 W, 3-5 min.	

Tillaga maträtter

Anvisning

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

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

Tillaga maträtter	Vikt	Mikroeffekt i W, tillagningstid i minuter	Obs!
Köttfärslimpa	750 g	600 W, 20-25 min.	Tillaga utan lock
Hel kyckling, färsk, utan inkråm	1,2 kg	600 W, 25-30 min	Vänd efter halva tiden
Grönsaker, färska	250 g	600 W, 5-10 min.	Skär grönsakerna i jämnstora bitar, tillsätt 1 eller 2 msk vatten per 100 g grönsaker, rör om då och då
	500 g	600 W, 10-15 min	

Tillaga maträtter	Vikt	Mikroeffekt i W, tillagningstid i minuter	Obs!
Potatis	250 g	600 W, 8-10 min.	Skär potatisarna i jämnstora bitar, tillsätt 1 till 2 msk vatten per 100 g potatis, rör om då och då
	500 g	600 W, 11-14 min.	
	750 g	600 W, 15-22 min.	
Ris	125 g	600 W, 5-7 min. + 180 W, 12-15 min.	Tillsätt dubbla mängden vätska.
	250 g	600 W, 6-8 min. + 180 W, 15-18 min.	
Söta efterrätter, t.ex. pudding (mix)	500 ml	600 W, 6-8 min.	Rör om i pudningen ordentligt 2-3 gånger med en ballongvisp
Frukt, kompott	500 g	600 W, 9-12 min.	-

Mikrotips

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

Kondensvatten

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

- Grillar alltid på gallret med ugnsluckan stängd, och förvärm inte ugnen.
- Placera alltid gallret på den snurrande tallriken.
- Smörj först gallret med olja.
- Ställ in den första tidsangivelsen med vredet. Vänd på det grillade och ställ sedan in tiden för andra sidan.

Tips om grillning

Anvisning



- Samtliga angivna värden är riktvärden, som kan variera beroende på livsmedlens egenskaper.










	Mängd	Tillbehör	Tillagningstid i minuter
Lättrostad bröd	2 till 4 skivor	Galler	1:a sidan: ca. 2 till 4 2:a sidan: ca. 2 till 3
Varma smörgåsar	2 till 4 skivor	Galler	Beroende på fyllning: 5 till 7
Gratinerad soppa, t.ex. löksoppa	2 till 4 koppar	Snurrande tallrik	ca. 15 till 20

Mikrovågor och grill i kombination

Anvisning

- Kombinerad drift passar speciellt bra till puddingar och gratänger.
- Ställ alltid kärlet på den snurrande tallriken, täck inte över livsmedlen.
- Vid stekning bör du använda ett kärl med hög kant. Ugnen blir då inte så smutsig inuti.
- Använd en stor, låg form till gratänger. I höga, små formar blir tillagningstiden längre och maten mörkare på ovsidan.
- Kontrollera att formen får plats i ugnen. Den får inte vara så stor att tallriken inte kan snurra runt.
- Ange alltid maximal tillagningstid. Kontrollera maträtten efter den kortare av de angivna tiderna.
- Låt köttet vila ytterligare 5 till 10 minuter innan du skär upp det. Då hinner kötsaften fördelas jämnt inuti köttet och rinner inte ut när du skär upp.
- Puddingar och gratänger ska efterbakas i avstängd ugn ytterligare 5 minuter.

	Vikt	Tillbehör	Mikroeffekt, W	Tillagningstid i minuter	Obs!
Fläskstek, t.ex. karrébit	ca. 750 g	Snurrande tallrik	360 W + 	40-50 min.	Vänd 1 till 2 gånger.
Köttfärslimpa	ca. 750 g	Snurrande tallrik	360 W + 	25-35 min.	Max 6 cm hög.

	Vikt	Tillbehör	Mikroeffekt, W	Tillagningstid i minuter	Obs!
Kyckling i mindre delar, t.ex. kycklinglår eller kycklingvingar	ca. 800 g	Kärl på gallret	360 W + 	25-35 min.	Lägg skinnsidan uppåt. Vänd inte.
Kycklingvingar, marinerade, frysta	ca. 800 g	Kärl på gallret	360 W + 	15-25 min.	Vänd inte.
Makaronipudding (av tillagade ingredienser)	ca. 1000 g	Snurrande tallrik	360 W + 	25-35 min.	Strö över ost. Max 5 cm hög.
Potatisgratäng (av rå potatis)	ca. 1000 g	Snurrande tallrik	360 W + 	30-40 min.	Max 4 cm hög.
Fisk, gratinerad	ca. 400 g	Snurrande tallrik	360 W + 	20-25 min.	Tina djupfryst fisk i förväg.
Ostsufflé	ca. 1000 g	Snurrande tallrik	360 W + 	30-35 min.	Max 5 cm hög.
Grönsaksspett	4-5 st	Galler	180 W + 	15-20 min.	Använd träspett.
Fiskspett	4-5 st	Galler	180 W + 	10-15 min.	Använd träspett.
Fläsk i skivor	ca. 8 skivor	Galler	360 W + 	10-15 min.	

Provrätter enligt EN 60705

Provningsinstituterna använder dessa rätter för att testa mikrovågsugns kvaliteten och funktionen.

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

Tillaga och tina upp i mikrovågsugnen

Tillaga med mikrovågor

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

Tina upp i mikron

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

BSH Hausgeräte GmbH
Carl-Wery-Straße 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 varemerkelisens
Tillverkas av BSH Hausgeräte GmbH under varumärkeslicens från Siemens AG



9000918140 (04) 950415