

# SIEMENS

## For at det skal være lige så dejligt at lave maden som at spise den

er det en god ide at læse denne brugsvejledning igennem. På den måde bliver De i stand til at udnytte alle mikrobølgeovnens tekniske fordele.

De får vigtige informationer vedrørende sikkerhed. De lærer de enkelte dele i det nye apparat at kende. Og vi viser Dem trin for trin, hvordan De foretager indstillingerne. Det er ganske let.

I tabellerne findes mange gængse madretter samt indstillingsværdier. Alt er testet af i vores prøvekøkken.

Og hvis der skulle opstå et problem, findes der også oplysninger om, hvordan De selv kan afhjælpe mindre fejl.

Den udførlige indholdsfortegnelse gør det let og hurtigt at finde rundt i brugsanvisningen.

Og nu ønsker vi: Velbekomme.

<b>Brugsanvisning</b> .....	<b>1 - 32</b>
<b>Bruksanvisning</b> .....	<b>33 - 63</b>
<b>Bruksanvisning</b> .....	<b>64 - 93</b>
<b>Käyttöohje</b> .....	<b>94 - 124</b>

# Indholdsfortegnelse

<b>Før tilslutning af det nye apparat</b> .....	<b>4</b>
Før indbygning .....	4
<b>Opstilling og tilslutning</b> .....	<b>5</b>
<b>Hvad De bør være opmærksom på</b> .....	<b>6</b>
Sikkerhedsanvisninger .....	6
Sikkerhedsanvisninger for mikrobølgefunktionen ..	8
<b>Betjeningsfeltet</b> .....	<b>11</b>
Forsænkbart betjeningsknap .....	12
Tilbehøret .....	12
<b>Inden den første ibrugtagning</b> .....	<b>13</b>
Indstille klokkeslæt .....	13
<b>Mikrobølgefunktionen</b> .....	<b>14</b>
Fade og beholdere .....	14
Mikrobølgeeffekterne .....	15
Sådan indstiller De .....	16
Anvisninger om tabellerne .....	17
Optøning .....	17
Optø, opvarme eller tilberede dybfrosne retter ....	18
Opvarme madretter .....	19
Tilberede madretter .....	21
Tips om mikrobølgefunktionen .....	22
Prøveretter iht. EN 60705 .....	22
<b>Programautomatik</b> .....	<b>23</b>
Sådan indstiller De .....	23
Optøningsprogrammer .....	24
Tilberedningsprogrammer .....	25

# Indholdsfortegnelse

<b>Memory</b> .....	<b>26</b>
Gemme Memory .....	26
Starte Memory .....	27
<b>Ændre signalets varighed</b> .....	<b>28</b>
<b>Pleje og rengøring</b> .....	<b>28</b>
Rengøringsmidler .....	29
<b>En fejl, hvad gør man?</b> .....	<b>30</b>
<b>Kundeservice</b> .....	<b>31</b>
Tekniske data .....	32

---

# Før tilslutning af det nye apparat

## Vigtige sikkerhedsanvisninger!

Læs denne brugsanvisning omhyggeligt. Det er en forudsætning for, at De kan betjene apparatet sikkert og korrekt.

Opbevar brugsanvisningen på et sikkert sted. Hvis De giver apparatet videre til andre, skal De også vedlægge anvisningen.

---

## Før indbygning

### Miljøvenlig bortskaffelse



Emballagen skal bortskaffes korrekt iht. miljøbeskyttelsesreglerne.

Dette apparat er klassificeret iht. det europæiske direktiv 2002/96/EF om genvinding og bortskaffelse af affald af elektrisk- og elektronisk udstyr (waste electrical and electronic equipment - WEEE). Dette direktiv angiver rammerne for indlevering og genbrug af kasserede apparater gældende for hele EU.

### Transportskader

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

### Elektrisk tilslutning

Hvis tilslutningsledningen er beskadiget, skal den udskiftes af en fagmand, som er uddannet af producenten. I modsat fald kan der opstå fare.

---

# Opstilling og tilslutning



Fare for elektrisk stød!

Apparatet er udstyret med et EU-Schuko-stik (sikkerhedsstik). For at sikre korrekt jordforbindelse i stikkontakter i Danmark skal apparatet tilsluttes med en egnet stik-adapter. Denne adapter (tilladt til maks. 13 ampere) kan bestilles via kundeservice (reservedel nr. 616581).

Dette apparat er kun beregnet til brug i private husholdninger.

Placer bordmodellen på et fast, plant underlag (mindst 85 cm over gulvet). Ventilationsåbningerne i venstre side samt på bag- og underside må ikke dækkes til.

Apparatet er klar til strømtilslutning med netstikket og må kun tilsluttes til en korrekt installeret sikkerhedsstikkontakt. Sikringen skal være på 10 A (L- eller B-automatsikringer). Netspændingen skal svare til den spænding, der er angivet på typeskiltet.

Flytning af stikkontakten eller udskiftning af tilslutningsledningen må kun udføres af en autoriseret elektriker. Der skal altid være adgang til apparatets netstik.

Der må ikke anvendes multistik, stikpaneler eller forlængerledninger. Der er brandfare i tilfælde af overbelastning.

---

# Hvad De bør være opmærksom på

---

## Sikkerheds- anvisninger

Dette apparat overholder sikkerhedsbestemmelserne for elektriske apparater. Reparationer må udelukkende udføres af kundeservice-teknikere, der er uddannet af fabrikanten. Hvis apparatet bliver repareret ukorrekt, kan der opstå betydelig fare for brugeren.

Apparatet er udelukkende beregnet til brug i private husholdninger. Det må kun anvendes til tilberedning af levnedsmidler.

Apparatet må aldrig tilsluttes et eksternt tænd/sluk-ur eller en separat fjernstyring. Brandfare!

Hverken voksne eller børn må betjene apparatet uden opsyn, hvis

- de fysisk eller mentalt ikke er i stand til det
- eller hvis de ikke er i besiddelse af den nødvendige viden eller erfaring til dette.

## Børn og mikrobølgefunktionen



Børn må kun anvende en mikrobølgeovn, hvis de er blevet instrueret i brugen af den. Børn skal kunne betjene apparatet korrekt og være i stand til at forstå de faremomenter, som bliver beskrevet i brugsanvisningen.

Når børn anvender apparatet, skal de være under opsyn, så det sikres, at de ikke anvender apparatet til leg.

## Varme overflader



Berør aldrig overflader på apparater til opvarmning og madlavning. De bliver meget varme under brugen. Hold børn væk fra apparatet. Fare for forbrænding!

Tilslutningskabler fra elektriske apparater må ikke sættes i klemme i apparatets dør. Isoleringen kan blive beskadiget.

Kortslutning, fare for elektrisk stød!

Anvend ikke apparatets overside som afsætningsplads. Brandfare!

## Ovnrum



Opbevar aldrig brændbare genstande i ovnrummet. De kan blive antændt, når der tændes for apparatet. Fare for forbrænding!

Hvis der opstår røg i ovnrummet, må apparatets dør ikke åbnes. Træk netstikket ud af kontakten.

Apparatet må ikke tændes uden levnedsmidler i ovnrummet. Det kan blive overbelastet. En undtagelse herfra er en kortvarig afprøvning af service (se kapitel Mikrobølgefunktion, service).

Mikrobølgeovnen må ikke anvendes uden drejetallerken.

Læg aldrig levnedsmidler direkte på drejetallerkenen. Anvend altid egnet service.

Der må ikke trænge overkogt væske ind i apparatets indre gennem drejetallerkenens drev. Hold øje med retten under opvarmningen. Anvend korte tilberedningstider, og indstil om nødvendigt senere en længere tilberedningstid.

Vær forsigtig ved retter, som bliver tilberedt med drikkevarer med højt alkoholindhold (f.eks. cognac, rom).

Alkohol fordamper ved høje temperaturer. Under uheldige omstændigheder kan alkohol dampene antændes inde i ovnrummet. Fare for forbrænding! Anvend kun små mængder drikkevarer med højt alkoholindhold, og vær forsigtig, når ovndøren åbnes.

## Apparatets dør og tætning



Apparatet må ikke bruges, hvis døren er beskadiget. Der er risiko for, at der trænger mikrobølgeenergi ud. Kontakt kundeservice.

Ovndøren skal kunne lukke rigtigt.

Hvis tætningen er stærkt tilsmudset, lukker ovndøren ikke mere rigtigt, når apparatet anvendes.

Fronterne på de tilstødende køkkenelementer kan blive beskadiget. Sørg for, at tætningen altid er ren.

## Omgivelser



Fare for kortslutning!

Apparatet må aldrig udsættes for ekstrem varme eller fugt.

Dette apparat må kun anvendes indendørs i lukkede rum.

## Rengøring



Brug aldrig højtryksrensere eller dampstråler!  
Kortslutning, fare for elektrisk stød!

Rengør jævnligt apparatet. Ved mangelfuld rengøring kan overfladen blive ødelagt, og med tiden kan der dannes rusthuller i apparatet. Der kan trænge mikrobølgeenergi ud af apparatet!

## Reparationer



Reparationer må kun udføres af kundeservice-teknikere, der er uddannet af producenten. Hvis apparatet bliver repareret ukorrekt, kan der opstå betydelig fare for brugeren.

Foretag aldrig reparationer eller vedligeholdelse, hvor beskyttelsesafdækningen mod mikrobølgeenergi skal tages af. Kontakt kundeservice.

Luk aldrig kabinettet op. Apparatet arbejder med højspænding.

Tænd aldrig for et defekt apparat. Træk netstikket ud af kontakten. Kontakt kundeservice.

Udskift aldrig lampen i ovnrummet selv. Kontakt kundeservice.

OBS! Reparationer og vedligeholdelsesarbejde, som indebærer, at beskyttelsesafdækningen mod mikrobølgeenergi skal fjernes, må pga. den dermed forbundne risiko kun udføres af faguddannet personale.

---

## Sikkerhedsanvisninger for mikrobølgefunktionen

### Tilberedning af levnedsmidler



Mikrobølgefunktionen må udelukkende anvendes til tilberedning af levnedsmidler. Enhver anden brug kan være farlig og medføre skader. F.eks. kan der gå ild i opvarmede puder med fyld af korn, også efter at der er gået flere timer.  
Brandfare!



Børn må kun anvende apparater med mikrobølger, hvis de er blevet instrueret i brugen af dem. Børn skal kunne betjene apparatet korrekt og være i stand til at forstå de faremomenter, som bliver beskrevet i brugsanvisningen.

### Mikrobølgeeffekt og -tid



Indstil aldrig en alt for høj mikrobølgeeffekt eller for lang tilberedningstid. Fødevarerne kan blive antændt. I så fald kan apparatet blive beskadiget. Brandfare! Følg anvisningerne i brugsanvisningen.

### Fade og beholdere



Brug kun service, der er egnet til brug med mikrobølger.

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. Fare for personskade!

Opvarmede levnedsmidler afgiver varme. Servicet kan blive meget varmt. Fare for forbrænding!

Brug derfor altid grydelapper til at tage service eller tilbehør ud af apparatet.

### Emballage



Opvarm aldrig madreter i varmholdningsemballage. Brandfare! Opvarm aldrig fødevarer i beholdere af kunststof, papir eller andre brændbare materialer uden at holde øje med dem.

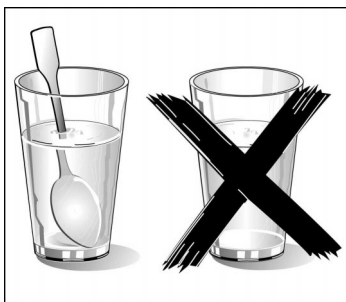
Hvis fødevarer er indpakket lufttæt, kan emballagen springe under opvarmning. Fare for forbrænding! Følg anvisningerne på emballagen. Brug altid grydelapper, når retterne tages ud.

### Drikkevarer



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

Opvarm aldrig drikkevarer i tæt lukkede beholdere. Eksplosionsfare!



Drikkevarer, som indeholder alkohol, må ikke opvarmes for meget. Eksplosionsfare!

Vær forsigtig ved retter, som bliver tilberedt med drikkevarer med højt alkoholindhold (f.eks. cognac, rom).

Alkohol fordamper ved høje temperaturer. Under uheldige omstændigheder kan alkoholdampene antændes inde i apparatet. Fare for forbrænding! Anvend kun små mængder drikkevarer med højt alkoholindhold, og vær forsigtig, når ovndøren åbnes.

## Babymad



Opvarm aldrig babymad i tæt lukkede beholdere. Fjern altid låg eller sut.

Efter opvarmningen skal babymaden omrøres eller omrystes godt. På den måde bliver varmen fordelt jævnt. Fare for forbrænding!

Kontroller temperaturen, inden barnet får maden at spise.

## Fødevarer med skal, skind eller skræl



Æg må ikke opvarmes i skallen. Hårdkogte æg må ikke opvarmes. De kan eksplodere. Det samme gælder for skaldyr og krebs. Fare for forbrænding! Ved spejlæg og æg i glas skal der først stikkes hul i æggeblommen.

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

## Tørring af fødevarer



Mikrobølgeovnen må aldrig bruges til tørring af fødevarer. Brandfare!

## Fødevarer med lavt vandindhold



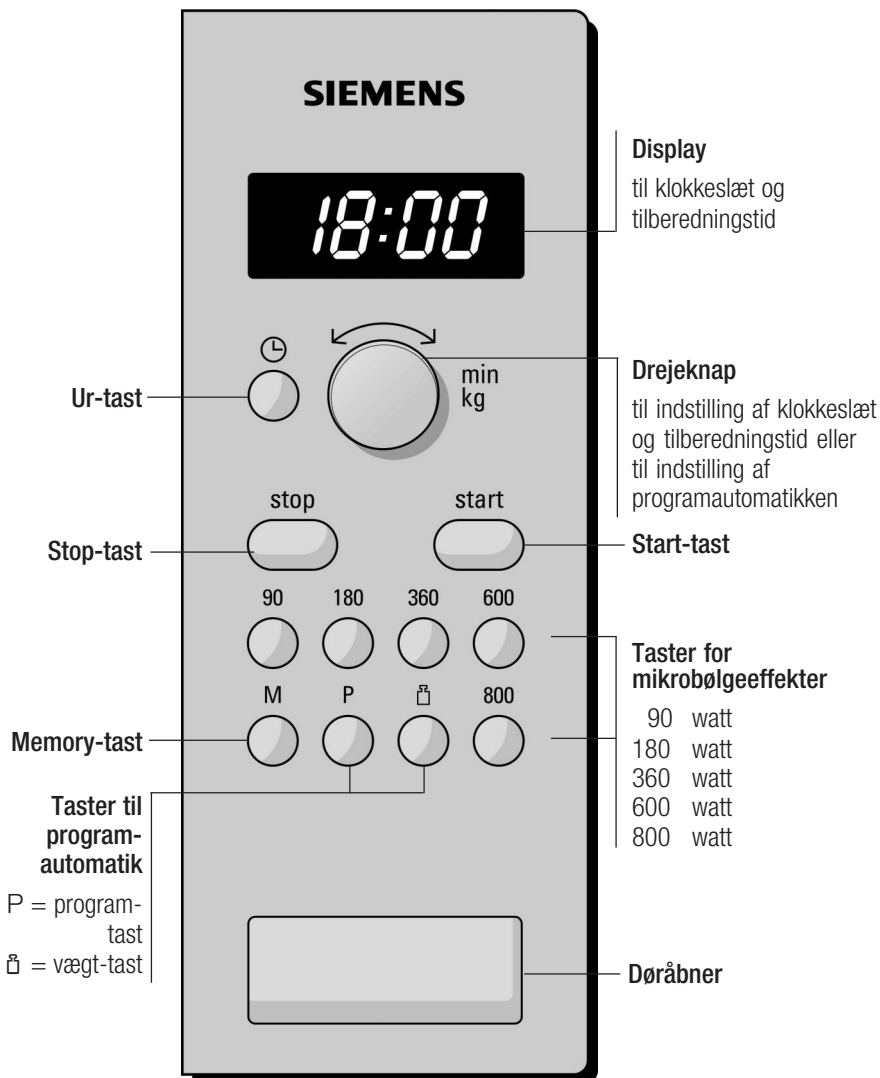
Fødevarer med lavt vandindhold, som f.eks. brød, må ikke opvarmes for længe eller med for høj effekt. Brandfare!

## Spiseolie



Spiseolie uden indhold af andre ingredienser må aldrig opvarmes med mikrobølger. Brandfare!

# Betjeningsfeltet

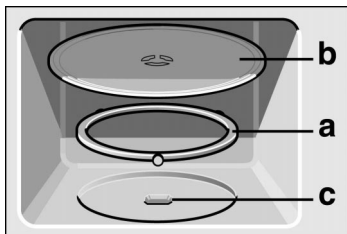


## Forsænkbart betjeningsknop

Drejeknappen kan forsænkes i alle positioner. Tryk på knappen for at få den til at gå i eller ud af hak. Drejeknappen kan drejes både til venstre og til højre.

## Tilbehøret

### Drejetallerkenen



Drejetallerkenen sættes ind således:

1. Placer rulleringen **a** i fordybningen i ovenrummet.
2. Lad drejetallerkenen **b** gå i indgreb i drevet **c** i midten af ovns bund.

Brug kun mikrobølgeovnen med drejetallerkenen. Kontroller, at den gæet korrekt i indgreb. Drejetallerkenen kan drejes både mod venstre og mod højre.

### Ekstra tilbehør

De kan købe ekstra tilbehør hos kundeservice. Angiv venligst HZ-nummeret.

Beholder til damptilberedning	HZ 86 D 000
Lift-dør	HZ 15L 560 (rustfrit stål) HZ 15L 760 (rustfrit stål) HZ 15L 660 (rustfrit stål)
Bemærk: Mikrobølgeovnen må kun anvendes, når liftdøren er åben.	

### Varer fra kundeservice

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

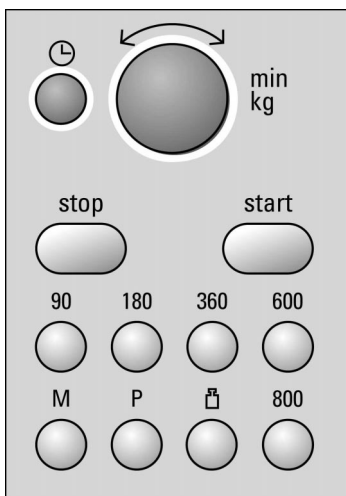
Stik-adapter	616581
--------------	--------

# Inden den første ibrugtagning

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

## Indstille klokkeslæt

Tasterne, som er vist med mørk farve på billedet, bruges til indstillingen



1. Tryk på uret ⌚.  
I displayet vises klokkeslættet 12:00 og symbolet ⌚.
2. Indstil klokkeslættet med drejeknappen.
3. Tryk på uret ⌚.  
I displayet slukkes ⌚.

Det aktuelle klokkeslæt er indstillet.

### Skjule klokkeslæt

Tryk på uret ⌚, og tryk derefter på Stop. Displayet bliver mørkt.

### Indstille klokkeslæt igen

Tryk på uret ⌚.  
I displayet vises 12:00. Indstil, 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. Mikrobølgefunktionen er velegnet til hurtig optøning, opvarmning, smeltning og tilberedning.

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

Tag en stor kop uden guld- eller sølvdekoration, og stil en teske i koppen. Stil koppen med vandet på drejetallerkenen.

1. Tryk på 800.
2. Indstil til 1:30 min. med drejeknappen.
3. Tryk på Start.

Efter 1 minut og 30 sekunder lyder der et signal. Vandet er varmt.

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

---

## 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! Metal - f.eks. skeen i glasset - skal være placeret mindst 2 cm væk fra væggene i ovnrummet og dørens inderside. Gnister kan ødelægge den indvendige glasrude i ovndøren.

### Test af service:

Der må aldrig tændes for mikrobølgefunktionen uden fødevarer.

Den eneste undtagelse fra dette er denne test af service.

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

---

## Mikrobølgeeffekterne

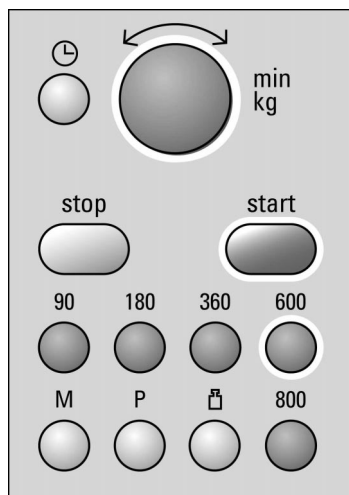
Mikrobølge-effekt	Egnet til
800 watt	Opvarmning af væsker
600 watt	Opvarmning og tilberedning af madretter
360 watt	Tilberedning af kød og opvarmning af sarte madvarer
180 watt	Optøning og videre tilberedning
90 watt	Optøning af sarte madvarer

### Bemærk

Mikrobølgeeffekten på 800 W kan indstilles til 30 minutter, 600 W til en time, de andre effekter til henholdsvis 1 time og 39 minutter.

## Sådan indstiller De

Eksempel:  
600 W



1. Tryk på den ønskede mikrobølgeeffekt.  
I displayet lyser den indstillede mikrobølgeeffekt, og der vises 1:00 min.
2. Indstil tilberedningstiden med drejeknappen.
3. Tryk på Start.

Tilberedningstiden tæller ned i displayet.

**Tilberedningstiden er udløbet**

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

**Ændre tilberedningstid**

Indstil en anden tilberedningstid med drejeknappen, og tryk på Start igen.

**Afbryde**

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

**Slette**

Tryk to gange på Stop, eller luk døren op, og tryk en gang på Stop.

**Bemærk**

De kan også indstille tilberedningstiden først og mikrobølgeeffekten derefter.



---

# Tabeller og tips

---

## Anvisninger om 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:

Den dobbelte mængde - næsten dobbelt så lang  
tilberedningstid,

den halve mængde - den halve tilberedningstid.

Stil altid fade og gryder på drejetallerkenen.

---

## Optøning

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 ovnsens vægge. Når halvdelen af optøningstiden er gået kan alufolien tages af.

Vend retten eller rør rundt 1-2 gange under optøningen. Store stykker skal vendes flere gange.

Lad de optøede madvarer hvile yderligere i 10 - 20 minutter ved rumtemperatur, så temperaturen udlignes. Derefter kan indmaden tages ud af fjerkræ. Kødet kan godt tilberedes videre, selvom det stadig er lidt frossent i midten.

	Mængde	Mikrobølgeeffekt, watt tilberedningstid i minutter	Anvisninger
Kød, hele stykker	800 g	180 W, 15 min. + 90 W, 10 - 20 min.	
okse-, svine- og kalvekød (med og uden ben)	1000 g	180 W, 20 min. + 90 W, 15 - 25 min.	
	1500 g	180 W, 30 min. + 90 W, 20 - 30 min.	
Kød i stykker eller skiver af okse, svin, kalv	200 g	180 W, 2 min. + 90 W, 4 - 6 min.	Skil kødstykkerne 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 kødet flere gange ind imellem, og fjern det kød, der allerede er optøet.
	500 g	180 W, 5 min. + 90 W, 10 - 15 min.	
	800 g	180 W, 8 min. + 90 W, 10 - 20 min.	
Fjerkræ hhv. fjerkrædele	600 g	180 W, 8 min. + 90 W, 10 - 15 min.	
	1200 g	180 W, 15 min. + 90 W, 20 - 25 min.	
Fisk	400 g	180 W, 5 min. + 90 W, 10 - 15 min.	Skil optøede dele fra hinanden.
Filet, fiskekotelet, skiver			
Grøntsager, f.eks. ærter	300 g	180 W, 10 - 15 min.	
Frugt, f.eks. hindbær	300 g	180 W, 7 - 10 min.	Rør ind imellem forsigtigt i frugten, og skil de optøede dele ad.
	500 g	180 W, 8 min. + 90 W, 5 - 10 min.	
Smør	125 g	180 W, 1 min. + 90 W, 2 - 3 min.	Fjern emballagen helt
	250 g	180 W, 1 min. + 90 W, 3 - 4 min.	
Brød, helt	500 g	180 W, 6 min. + 90 W, 5 - 10 min.	
	1000 g	180 W, 12 min. + 90 W, 10 - 20 min.	
Tørkager	500 g	90 W, 10 - 15 min.	Skil de enkelte stykker kage fra hinanden. Kun til kager uden glasur, fløde eller creme.
f.eks. rørekage	750 g	180 W, 5 min. + 90 W, 10 - 15 min.	
Kage, fugtigt fyld	500 g	180 W, 5 min. + 90 W, 15 - 20 min.	Kun til kager uden glasur, fløde eller husblas.
f.eks. frugttærte, kvarrkage	750 g	180 W, 7 min. + 90 W, 15 - 20 min.	

## Optø, opvarme eller tilberede dybfrosne retter

Tag færdigretter ud af emballagen. Opvarmningen sker hurtigere og bliver jævner fordelt i fad og beholdere, der egner sig til mikrobølger.

De enkelte dele af retterne kan blive opvarmet med forskellig hastighed.

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

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

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

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

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

	<b>Mængde</b>	<b>Mikrobølgeeffekt, watt tilberedningstid i minutter</b>	<b>Anvisninger</b>
Menu, tallerkenret, færdigret (2 - 3 komponenter)	300 - 400 g	600 W, 8 - 11 min.	
Supper	400 g	600 W, 8 - 10 min.	
Sammenkogte retter	500 g	600 W, 10 - 13 min.	
Kødstykker 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 500 g	600 W, 2 - 5 min. 600 W, 8 - 10 min.	Tilsæt lidt væske.
Grøntsager, f.eks. ærter, broccoli, gulerødder	300 g 600 g	600 W, 8 - 10 min. 600 W, 14 - 17 min.	Hæld vand i fadet, så bunden er dækket.
Spinat med fløde	450 g	600 W, 11 - 16 min.	Tilbered uden tilsætning af vand.

## Opvarme madretter

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



Placer altid en teske i beholderen ved opvarmning af væske for at undgå en forsinket kogning. Ved forsinket kogning bliver væsken opvarmet til kogepunktet, uden at de typiske dampbobler stiger op. Men ved den mindste rystelse af beholderen kan væsken pludselig koge voldsomt over eller sprøjte. Dette kan medføre tilskadekomst eller forbrændinger.

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

	<b>Mængde</b>	<b>Mikrobølgeeffekt, watt tilberedningstid i minutter</b>	<b>Anvisninger</b>
Menu, tallerkenret, færdigret (2 - 3 komponenter)	350 - 500 g	600 W, 10 - 15 min.	
Drikkevarer	150 ml 300 ml 500 ml	800 W, 1 - 2 min. 800 W, 2 - 3 min. 800 W, 3 - 4 min.	Sæt en ske i beholderen. Drikke med alkohol må ikke opvarmes for meget. Kontroller af og til.
Babymad, f.eks. sutteflasker	50 ml 100 ml 200 ml	360 W, ca. ½ min. 360 W, ca. 1 min. 360 W, ca. 1½ min.	Uden sut eller låg. Skal altid omrystes godt efter opvarmningen. Kontroller altid temperaturen!
Suppe, 1 kop 2 kopper	200 g 400 g	600 W, 2 - 3 min. 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 800 g	600 W, 6 - 8 min. 600 W, 8 - 11 min.	
Grøntsager, 1 portion 2 portioner	150 g 300 g	600 W, 2 - 3 min. 600 W, 3 - 5 min.	Tilsæt lidt væske.

## Tilberede madretter

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. Rør rundt i madretten, eller vend den af og til.

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

Lad madretterne hvile i yderligere 2 - 5 minutter efter tilberedningen for at udligne temperaturen.

	<b>Mængde</b>	<b>Mikrobølgeeffekt, W tilberedningstid i minutter</b>	<b>Anvisninger</b>
Forloren hare	750 g	600 W, 20 - 25 min.	Tilberedes bedst uden låg.
Kylling uden indmad, hel, fersk	1200 g	600 W, 25 - 30 min.	Vend efter halvdelen af tiden.
Fiskefilet, fersk	400 g	600 W, 5 - 10 min.	
Grøntsager, friske	250 g	600 W, 5 - 10 min.	Skær grøntsagerne ud i ensartede stykker. Tilsæt 1 - 2 spsk. vand pr. 100 g grøntsager.
	500 g	600 W, 10 - 15 min.	
Tilbehør, f.eks. kartofler	250 g	600 W, 8 - 10 min.	Skær kartoflerne ud i ensartede stykker. Hæld ca. 1 cm vand i fadet, og rør rundt.
	500 g	600 W, 11 - 14 min.	
	750 g	600 W, 15 - 22 min.	
Ris	125 g	600 W, 5-7 + 180 W 12 - 15 min.	Tilsæt den dobbelte mængde væske.
	250 g	600 W, 6-8 + 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 fødevaremængde.

Forlæng eller reducer tilberedningstiderne efter følgende tommelfingerregel:

Den dobbelte mængde = den dobbelte tid

Den halve mængde = den halve tid

Retten er blevet tør.

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

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

Indstil en længere tid. Større mængder eller højere madretter skal 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 tørt op i midten.

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

**Bemærk**

Der kan dannes kondensvand på ruden i ovndøren, på væggene indvendig og på bunden. Dette er normalt. Dette er normalt og har ingen indflydelse på mikrobølgernes funktion. Tør kondensvandet af efter tilberedningen.

## Prøveretter iht. EN 60705

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

### Optøning med mikrobølgefunktion

Ret	Mikrobølgeeffekt W, tilberedningstid i minutter	Anvisninger
Kød	180 W, 5 min. + 90 W, 12 - 15 min.	Kunststofplade, som er egnet til mikrobølger, Ø 22 cm

## Tilberedning med mikrobølgefunktion

Ret	Mikrobølgeeffekt W, tilberedningstid i minutter	Anvisninger
Æggemælk	600 W, 5 min. + 180 W, 20 - 25 min.	565 g, pyrex-form, 22 x 17 cm
Biskuit	600 W, 7 - 9 min.	Pyrex-form Ø 22 cm
Forloren hare	600 W, 22 - 27 min.	Firkantet pyrex-form, 28 cm

## Programautomatik

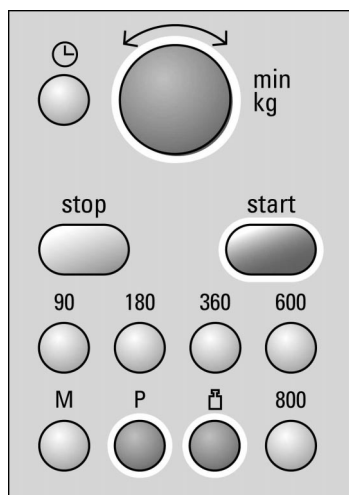
Med programautomatikken kan De nemt optø frosne madvarer og tilberede madretter hurtigt og problemfrit.

Mikrobølgeovnen har 7 automatik-programmer.

Der findes angivelser om velegnede levnedsmidler samt vægtområder for hvert program i tabellerne.

De kan indstille alle vægtangivelser indenfor det pågældende vægtområde.

## Sådan indstiller De



1. Tryk så mange gange på "P", at det ønskede programnummer vises.
2. Tryk på  $\bar{\text{P}}$ .  
I indikatoren lyser "P", og der vises en foreslået værdi.
3. Indstil vægten for den pågældende ret med drejeknappen.
4. Tryk på Start.

Programmets tilberedningstid tælles ned i displayet.

<b>Når tiden er udløbet</b>	Der lyder et signal. Apparatet slukkes. Tryk på Stop, eller luk ovndøren op.
<b>Korrektur</b>	Tryk to gange på Stop, og indstil igen.
<b>Afbryde</b>	Luk apparatets dør op. Tryk på Start, når ovndøren er lukket igen. Driften fortsætter.
<b>Slette</b>	Tryk to gange på Stop.
<b>Bemærk</b>	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 Start igen, når De har lukket døren.  De kan få vist program-nummer og vægt ved at trykke på "P" eller på $\square$ . Den pågældende værdi bliver vist i displayet i 3 sekunder.

---

## Optønings- programmer

### Klargøre levnedsmidler

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

Anvend levnedsmidler, der er frosset ned så fladt som muligt i portionsstørrelse, og som er blevet opbevaret ved  $-18^{\circ}\text{C}$ .

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

### Fade og beholdere

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

### Hviletid

Lad de optøede levnedsmidler hvile i yderligere 10-30 minutter for at udligne temperaturen. Større stykker kød skal hvile i længere tid end mindre stykker. 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 rør rundt i retten, eller vend kødet eller kyllingen. Tryk på Start igen, når De har lukket døren.

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

Levnedsmiddel	Program-nummer	Vægtområde
Hakket kød	P 01	0,2 - 1,0 kg
Kød i stykker	P 02	0,2 - 1,0 kg
Kylling, kyllingestykker	P 03	0,4 - 1,8 kg
Brød	P 04	0,2 - 1,0 kg

## Tilberedningsprogrammer

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

### Fade og beholdere

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

### Klargøre levnedsmidler

Vej det pågældende levnedsmiddel af. Vægten skal bruges ved indstillingen af programmet.

Ris: Brug ikke ris i kogeposer.

Tilsæt den nødvendige mængde vand iht. producentens anvisninger på emballagen. Normalt skal der tilsættes to til tre gange så meget vand til risen.

Kartofler: Skær ved hvide kartofler de rå kartofler ud i små ensartede stykker. Tilsæt en spsk. vand pr. 100 g hvide kartofler og lidt salt.

Friske grøntsager: Vej de friske, rengjorte grøntsager af. Skær grøntsagerne i små, ensartede stykker. Tilsæt en spsk. vand pr. 100 g grøntsager.

**Signal** Mens programmet er i gang, lyder der et signal efter et stykke tid. Rør rundt i levnedsmidlerne.

## Hviletid

Rør rundt i levnedsmidlerne endnu en gang, når programmet er slut. Lad retten hvile i yderligere 5-10 minutter for at udligne temperaturen.

Resultatet af tilberedningen afhænger af levnedsmidlernes kvalitet og beskaffenhed.

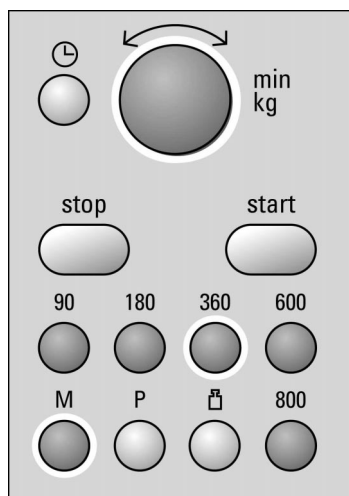
Levnedsmiddel	Program-nummer	Vægtområde
Ris	P 05	0,05 - 0,2 kg
Kartofler	P 06	0,15 - 1,0 kg
Grøntsager	P 07	0,15 - 1,0 kg

## Memory

De kan sammensætte Deres eget program med Memory. Det er praktisk at anvende Memory til retter, som De tilbereder ofte. De kan gemme indstillingen, som når som helst kan hentes frem igen.

## Gemme Memory

Eksempel: 360 W,  
25 minutter



1. Tryk på "M".  
"M" lyser i displayet.
2. Tryk på den ønskede mikrobølgeeffekt.  
I displayet lyser "M", den valgte effekt og 1:00 min.
3. Indstil tilberedningstiden med drejeknappen.
4. Tryk på "M" for at bekræfte indstillingen.  
Klokkeslættet vises igen.

Indstillingen er gemt.

## Bemærk

De kan også gemme Memory og starte med det samme. Tryk på Start til sidst i stedet for på "M".

De kan ikke gemme flere mikrobølgeeffekter efter hinanden.

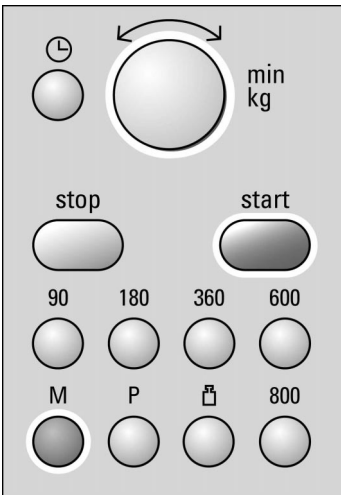
Automatik-programmerne kan ikke gemmes.

Gemme nye indstillinger i Memory:

Tryk på "M". De gamle indstillinger vises. Gem det nye program, som beskrevet under punkt 1 til 4.

---

## Starte Memory



Det er let at starte det gemte program. Sæt retten ind i apparatet. Luk apparatets dør.

### 1. Tryk på "M".

De gemte indstillinger vises.

### 2. Tryk på Start.

Tilberedningstiden tælles ned i displayet.

## Tilberedningstiden er udløbet

Der lyder et signal. Apparatet slukkes. Luk ovndøren op, eller tryk på Stop.

## Afbryde

Luk apparatets dør op. Tryk på Start igen, når ovndøren er lukket. Driften fortsætter.

## Slette indstilling

Tryk to gange på Stop, eller luk døren op, og tryk en gang på Stop.

---

# Ændre signalets varighed

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

Tryk på Start i ca. 6 sekunder for at gøre dette.

Den ændrede signalvarighed bliver gemt.  
Klokkeslættet vises igen.

Der findes følgende muligheder:

Kort signalvarighed - 3 toner

Lang signalvarighed - 30 toner.

---

# Pleje og rengøring



Fare for kortslutning!

Brug aldrig højtryksrensere eller dampstråler.



Fare for elektrisk stød!

Apparatet må aldrig dykkes ned i vand eller vaskes under rindende vand.



Fare for forbrænding!

Rengør ikke apparatet umiddelbart efter, at det er slukket. Lad det køle af.

Der må aldrig bruges aggressive eller skurende rengøringsmidler. Overfladen kan blive beskadiget. Hvis et sådant middel ved et uheld kommer på apparatets forside, skal det straks tørres af med vand.

- Ikke metal- eller glasskrabere til rengøring af glasset i apparatets dør.
- Ikke metal- eller glasskrabere til rengøring af dørtætningen.
- Ikke hårde skure- eller rengøringssvampe.

Vask nye rengøringssvampe grundigt ud inden brug.

## Rengøringsmidler

Træk netstikket ud af kontakten inden rengøring, eller slå sikringen fra i sikringskabet.

Rengør apparatet udvendigt og indvendigt med en fugtig klud og et mildt rengøringsmiddel. Tør efter med en ren klud.

---

### Apparatets yderside

#### med front i rustfrit stål

Fjern straks pletter af kalk, fedt, jævning og æggehvide.

Alle dele og overflader skal være helt tørre, inden apparatet anvendes igen.

Der kan købes særlige rengøringsmidler til rustfrit stål hos kundeservice eller i specialforretninger.

Anvend ikke metal- eller glasskrabere til rengøring.

---

### Ovnrøm

Sørg for, at de indvendige flader er helt tørre.

---

### Fordybning i ovnrøm

Fugtig klud. Der må ikke løbe vand ind i apparatets indre gennem drejetallerkenens drev.

---

### Drejetallerken og rullering

Opvaskevand.

Sørg for, at drejetallerkenen går rigtigt i indgreb, når den sættes på plads igen.

---

### Glasrude i ovndør

Rengøringsmiddel til glas.

Anvend ikke metal- eller glasskrabere til rengøring.

---

### Ovntætning

Opvaskevand, og tør efter med en blød klud.

Anvend ikke metal- eller glasskrabere til rengøring.

---

# En fejl, hvad gør man?

Hvis der opstår en fejl, er årsagen ofte en bagatel. Inden De kontakter kundeservice, bør De selv undersøge følgende:

Fejl	Mulig årsag	Anvisning / afhjælpning
Apparatet fungerer ikke	Netstikket er ikke sat i stikkontakten	Sæt stikket i stikkontakten.
	Strømafbrydelse	Kontroller, om belysningen i køkkenet fungerer.
Mikrobølgefunktionen starter ikke	Døren er ikke lukket rigtigt	Kontroller, om der er madrester eller fremmedlegemer i klemme i døren.
	Tidsindstillingsknappen er ikke indstillet	Indstil tidsindstillingsknappen.
Maden opvarmes langsommere end normalt	Der er indstillet for lav mikrobølgeeffekt	Vælg en højere effekt.
	Maden var koldere end normalt	Dobbelt mængde - næsten dobbelt så lang tid.
	Maden var koldere end normalt	Rør rundt i maden, eller vend den indimellem.
Drejetallerkenen giver en kradsende eller slæbende lyd fra sig	Der er snavs eller fremmedlegemer i området ved drejetallerkendrevet	Rengør rulleringen og fordybningen i ovns bund.

**Reparationer må udelukkende udføres kundeservice-teknikere, som er uddannet af os.**

Hvis Deres apparat bliver repareret på en faglig ukorrekt måde, kan der opstå alvorlige fare for Dem.

---

# Kundeservice

Hvis Deres apparat skal repareres, står vores kundeservice til Deres rådighed. De kan finde adresse og telefonnummer på den nærmeste kundeserviceafdeling i telefonbogen. De kan også få oplyst det nærmeste serviceværksted hos de angivne kundeservicecentre.

## E-nummer og FD-nummer

Opgiv altid modelnummer (E-nr.) og fabrikationsnummer (FD-nr.) for apparatet, når De kontakter kundeservice. De finder typeskiltet med numrene i højre side, når De åbner døren til ovenrummet. Skriv informationerne om apparatet her, så De ikke behøver at lede efter dem, hvis der opstår en fejl.

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

Kundeservice 🏠
----------------

## Tekniske data

Indgangsspænding	AC 220-230 V, 50 Hz
Effektforbrug	1270 W
Maksimal udgangseffekt	800 W
Mikrobølge-frekvens	2450 MHz
Mål (HxBxD)	
- Apparat	28,0 x 46,2 x 32,0 cm
- Ovnrum	19,4 x 29,0 x 30,0 cm
Vægt	13,5 kg
TUV-godkendt	ja
CE-mærke	ja

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.



# SIEMENS

**Det skal være like morsomt å tilberede maten som å spise den.**

Derfor bør du lese denne bruksanvisningen. Da kan du da dra nytte av alle de tekniske fordelene til den nye mikrobølgeovnen din.

Her finner du viktig informasjon om sikkerheten. Du blir nærmere kjent med de enkelte delene på det nye apparatet. Og vi viser deg trinn for trinn hvordan du foretar de ulike innstillingene. Det hele er svært enkelt.

I tabellene finner du innstillingsverdier for en rekke vanlige retter. Alt er testet i vårt prøvekjøkken.

Og hvis det noen gang skulle oppstå en feil, finner du opplysninger om hvordan du selv kan utbedre mindre feil.

Den utførlige innholdsfortegnelsen gjør det lett å finne frem i bruksanvisningen.

Nå gjenstår det bare å ønske vel bekomme!

# Innholdsfortegnelse

<b>Før tilkobling av det nye apparatet</b> .....	<b>36</b>
Før montering .....	36
<b>Oppstilling og tilkobling</b> .....	<b>36</b>
<b>Ta hensyn til følgende</b> .....	<b>37</b>
Sikkerhetsanvisninger .....	37
Sikkerhetsanvisninger ved bruk av mikrobølgefunksjonen .....	40
<b>Betjeningsfeltet</b> .....	<b>42</b>
Nedsenkbar bryter .....	43
Tilbehør .....	43
<b>Før første gangs bruk</b> .....	<b>44</b>
Stille inn klokkeslett .....	44
<b>Mikrobølgefunksjonen</b> .....	<b>45</b>
Kokekar .....	45
Mikrobølgeeffekter .....	46
Slik stiller du inn: .....	47
Veiledning til tabellene .....	48
Opptining .....	48
Opptining, oppvarming eller steking av dypfrossen mat .....	49
Oppvarming av retter .....	50
Tilberedning av matretter .....	52
Tips for mikrobølge .....	53
Testretter iht. EN 60705 .....	53

# Innholdsfortegnelse

<b>Programautomatikk</b> .....	<b>54</b>
Slik stiller du inn: .....	54
Opptiningsprogrammer .....	55
Kokeprogrammer .....	56
<b>Minne</b> .....	<b>57</b>
Lagre minne .....	57
Starte minnefunksjonene .....	58
<b>Endre varighet på lydsignalet</b> .....	<b>59</b>
<b>Vedlikehold og rengjøring</b> .....	<b>59</b>
Rengjøringsmidler .....	60
<b>Det har oppstått en feil, hva kan du gjøre?</b> ....	<b>61</b>
<b>Kundeservice</b> .....	<b>62</b>
Tekniske data .....	63

---

# Før tilkobling av det nye apparatet

## Viktige sikkerhetsanvisninger

Les grundig igjennom bruksanvisningen. Det er en forutsetning for at du skal kunne bruke apparatet på en sikker og riktig måte.

Ta godt vare på bruksanvisningen. Hvis du gir apparatet videre til andre, må disse anvisningene følge med.

---

## Før montering

### Miljøvennlig håndtering



Kvitt deg med emballasjen på en miljøvennlig måte.

Dette apparatet er merket i samsvar med det europeiske direktivet 2002/96/EF for elektro- og elektronikkavfall (waste electrical and electronic equipment - WEEE).

Direktivet gir rammeforskrifter for hvordan gammelt utstyr skal samles inn og gjenvinnes.

### Transportskader

Kontroller apparatet etter at du har pakket det ut. Hvis det har oppstått en transportskade, må du ikke koble til apparatet.

### Elektrisk tilkobling

Hvis strømledningen er skadd, må den byttes av en fagperson som har fått opplæring av produsenten. Dette for å unngå farer.

---

# Oppstilling og tilkobling

Dette apparatet er kun beregnet til bruk i private husholdninger.

Plasser bordapparatet på et fast, jevnt underlag (minst 85 cm over gulvet). Lufteåpningene på venstre side, på baksiden og på undersiden må ikke tildekkes.

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. Støpselet til apparatet må alltid være tilgjengelig.

Ikke bruk forgreininger, kontaktlister eller skjoteledninger. Overbelastning kan føre til brannfare.

---

## Ta hensyn til følgende

---

### Sikkerhets- anvisninger

Dette apparatet er i samsvar med sikkerhetsbestemmelsene for elektriske apparater. Reparasjon må bare utføres av serviceteknikere som har fått opplæring av produsenten. Reparasjoner utført på ukyndig måte kan føre til at det oppstår farlige situasjoner for brukeren.

Apparatet er kun beregnet til bruk i private husholdninger. Det skal bare brukes til tilberedning av mat.

Koble aldri apparatet til et eksternt tidsur eller en separat fjernstyring. Brannfare!

Apparatet må ikke uten oppsyn brukes av voksne og barn som

- fysisk eller psykisk ikke er i stand til å håndtere apparatet
- ikke har den kunnskap og erfaring som kreves for å betjene apparatet på en riktig og sikker måte.

## Barn og mikrobølger



Barn må bare bruke mikrobølgeovnen, hvis de har fått opplæring i bruken. Barn må kunne betjene apparatet riktig og forstå de farene som er forklart i bruksanvisningen.

Barn må holdes under oppsyn ved bruk av apparatet for å sikre at de ikke leker med apparatet.

## Varme flater



Overflatene på kokeapparater må aldri berøres.

Disse blir varme under bruk.

Hold barn på trygg avstand. Fare for forbrenning!

Nettledningen på elektroapparater skal aldri klemmes fast med døren på apparatet. Ledningsisolasjonen kan bli ødelagt.

Fare for kortslutning og elektrisk støt!

Bruk aldri oversiden av apparatet til å legge ting på. Brannfare!

## Ovnsrom



Brennbare gjenstander skal aldri legges inn i apparatet. Disse kan antennes når ovnen slås på. Fare for forbrenning!

Døren på apparatet skal aldri åpnes dersom det er røyk i apparatet. Trekk ut støpselet.

Apparatet skal aldri startes dersom det ikke er matvarer inne i det. Det kan føre til overbelastning av apparatet. Et unntak fra denne regelen er kortvarige tester av kokekar (se kapittelet Mikrobølgeovn, kokekar).

Bruk aldri apparatet uten dreietallerken.

Legg aldri matvarer direkte på dreietallerkenen.

Bruk alltid et kokekar.

Væske som har kokt over, må ikke komme inn i apparatets indre på grunn av dreietallerkenen. Følg med på prosessen. Bruk kort varighet. Legg heller til tid dersom det er nødvendig.

Vær forsiktig med retter som tilberedes med drikkevarer med høyt alkoholinnhold (f. eks. konjakk og rom). Alkohol fordampes ved høye temperaturer. Hvis man er uheldig, kan alkoholdampen eksplodere inne i apparatet. Fare for forbrenning!

Bruk kun små mengde av drikkevarer med høyt alkoholinnhold, og åpne døren på apparatet forsiktig.

## Dør og tetning på apparatet



Apparatet skal ikke tas i bruk dersom døren er skadet. Det kan trenge ut mikrobølgeenergi. Ta kontakt med kundeservice.

Ovnsdøren må kunne lukkes godt igjen. Hvis tetningen er svært skitten, går ikke døren på apparatet ordentlig igjen. Elementfronter i området rundt kan bli skadet. Hold tetningen ren til enhver tid.

## Omgivelser



Fare for kortslutning!  
Utsett ikke apparatet for kraftig varme eller fuktighet.  
Apparatet må ikke brukes i lukkede rom.

## Rens



Det skal aldri brukes høytrykksspyler eller dampstråle!  
Fare for kortslutning og elektrisk støt!

Rengjør apparatet med jevne mellomrom. Ved mangelfull rengjøring kan overflaten bli ødelagt og apparatet kan over tid gjennomrustes.  
Mikrobølgeenergi slipper ut.

## Reparasjoner



Reparasjon må bare utføres av serviceteknikere som har fått opplæring av produsenten. Reparasjoner utført på ukyndig måte kan føre til at det oppstår farlige situasjoner for brukeren.

Du må aldri utføre reparasjons- og vedlikeholdsarbeid som krever at du tar av beskyttelsesdekselet som beskytter mot mikrobølgeenergi. Ta kontakt med kundeservice.

Kabinetet må aldri åpnes. Apparatet arbeider under høyspenning.

Start aldri et apparat som er defekt. Trekk ut støpselet. Ta kontakt med kundeservice.

Du skal aldri bytte ut lampen i apparatet selv. Ta kontakt med kundeservice.

OBS! Reparasjons- og vedlikeholdsarbeid som innebærer at beskyttelsesdekselet mot mikrobølgeenergi må fjernes, må kun utføres av fagpersonale på grunn av risikoen som er forbundet med slikt arbeid.

---

# Sikkerhetsanvisninger ved bruk av mikrobølgefunksjonen

## Tilberedning av matvarer



Bruk kun mikrobølgefunksjonen for tilberedning av matvarer. Andre bruksmåter kan være farlige og føre til skader. Blant annet kan oppvarming av varmeputer med korn- eller krydderinnhold føre til at putene antennes, også flere timer etter oppvarming. Brannfare!

Barn må bare bruke mikrobølgeovnen når de har fått opplæring i bruken. Barn må kunne betjene apparatet riktig og forstå de farene som er forklart i bruksanvisningen.

## Mikrobølgeeffekt og -tid



Still aldri inn en for høy mikrobølgeeffekt eller -tid. Matvarer kan ta fyr. Ovnene kan bli ødelagt. Brannfare! Følg anvisningene i bruksanvisningen.

## Kokekar



Bruk aldri kokekar som ikke er egnet for mikrobølgeovner.

Kokekar av porselen og keramikk kan ha små hull i hank og lokk. Bak disse hullene skjuler det seg hulrom. Fuktighet som trenger inn i disse hulrommene, kan føre til at delen sprekker. Fare for personskader!

Oppvarmet mat avgir varme. Kokekaret kan bli svært varmt. Fare for forbrenning!

Bruk alltid grytekluter når du tar kokekar og tilbehør ut av ovnen.

## Emballasje



Varm aldri opp mat i termopakker. Brannfare! Varm aldri opp matvarer i beholdere av plast, papir eller annet brennbart materiale uten oppsyn.

Emballasje som er lufttett, kan sprekke. Fare for forbrenning! Følg anvisningene på emballasjen. Bruk alltid grytekluter når du tar ut rettene.

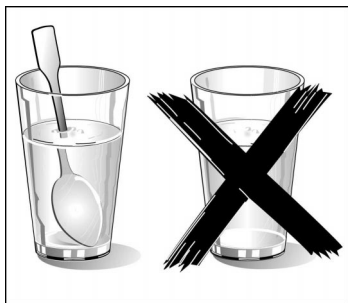
## Tørking av matvarer



Tørk aldri matvarer med mikrobølgefunksjonen. Brannfare!



## Drikkevarer



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 eller sprute opp. Fare for forbrenning!

Legg alltid en skje i kokekaret ved oppvarming av væsker. Dermed unngår du forsinket koking.

Varm aldri opp drikker i lukkede kokekar. Eksplosjonsfare!

Alkoholholdige drikker må ikke varmes for kraftig. Eksplosjonsfare!

Vær forsiktig med retter som tilberedes med drikkevarer med høyt alkoholinnhold (f.eks. konjakk og rom).

Alkohol fordamper ved høye temperaturer. Hvis man er uheldig, kan alkoholdampen eksplodere inne i apparatet. Fare for forbrenning!

Bruk kun små mengder av drikkevarer med høyt alkoholinnhold, og åpne døren på apparatet forsiktig.

## Barnemat



Varm ikke opp barnemat i lukkede kokekar. Ta alltid av lokket eller smokken.

Rør godt rundt i barnematen eller rist den etter oppvarmingen. Bare på denne måten blir varmen jevnt fordelt. Fare for forbrenning!

Kontroller temperaturen før du gir maten til barnet.

## Matvarer med skinn eller skall



Kok aldri egg med skallet på. Varm aldri opp hardkokte egg. Disse kan sprekke på en eksplosjonsartet måte. Dette gjelder også for skalldyr/skjell. Fare for forbrenning!

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 og pølser, kan skinnen/skallet sprekke. Stikk hull på skallet/skinnet før oppvarming.

## Matvarer som inneholder lite fuktighet



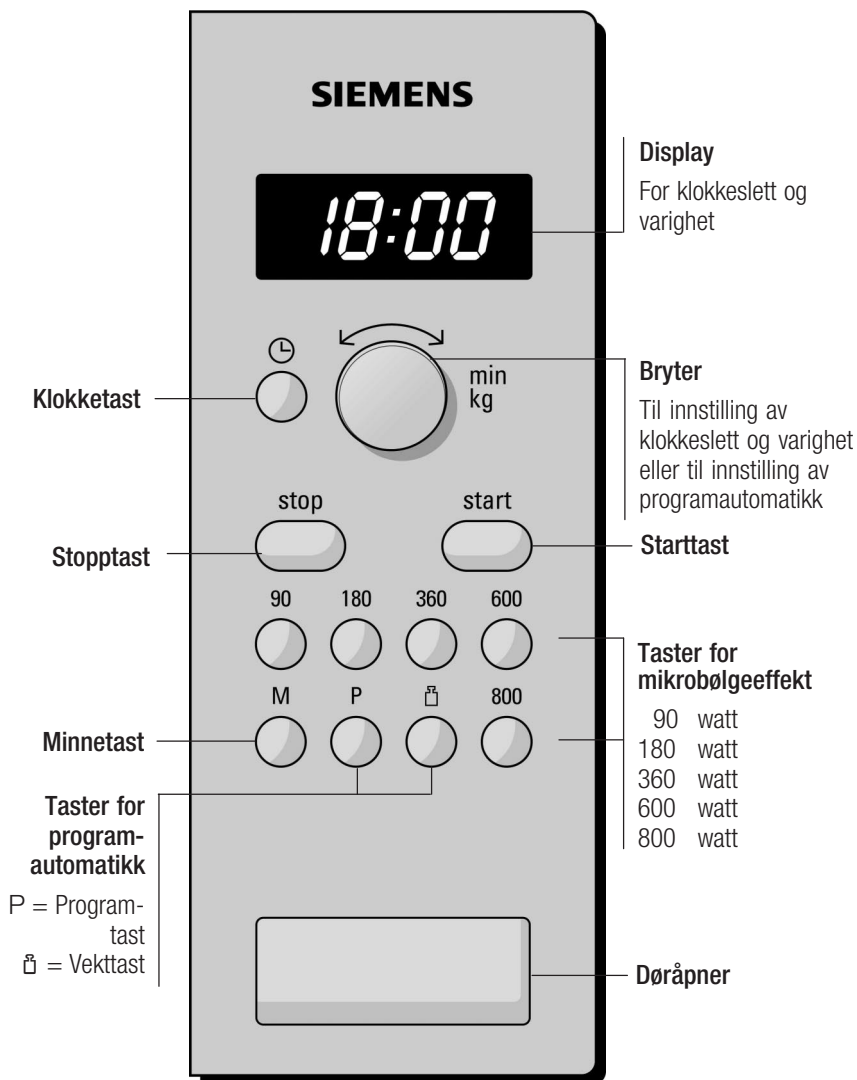
Tin eller varm aldri opp matvarer som inneholder lite fuktighet, for eksempel brød, med for høy effekt eller for lenge. Brannfare!

## Matolje



Varm aldri opp matolje alene med mikrobølgefunksjonen. Brannfare!

# Betjeningsfeltet

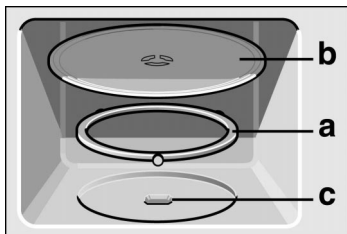


## Nedsenkbar bryter

Bryteren er nedsenkbar i alle stillinger.  
Trykk på bryteren for å senke eller heve den.  
Bryteren kan dreies mot høyre eller mot venstre.

## 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 i bunnen av ovnsrommet.

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.  
Vennligst oppgi HZ-nummer.

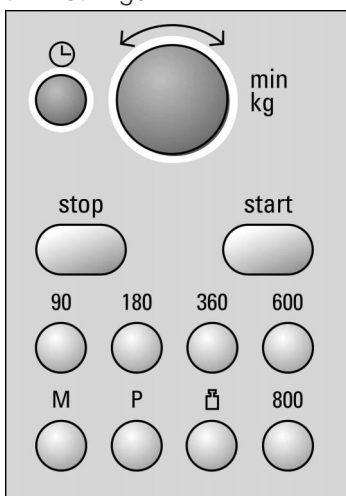
Dampkoker	HZ 86 D 000
Liftdør	HZ 15L560 (rustfritt stål) HZ 15L760 (aluminium) HZ 15L660 (svart)
Veiledning: Bruk kun mikrobølgeovnen når liftdøren er åpen.	





# Før første gangs bruk

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

## Stille inn klokkeslett


Tastene som er vist med mørk farge på bildet, brukes til innstillingen




1. Trykk på klokken .  
I displayet vises klokkeslettet 12:00 og .
2. Still inn klokkeslettet med bryteren.
3. Trykk på klokken .  
I displayet slukkes .

Det aktuelle klokkeslettet er innstilt.

### Utkobling av klokkeslett

Trykk på klokken  og deretter på stopptasten. Displayet er mørkt.

### Stille inn klokkeslett på nytt

Trykk på klokken .  
I displayet vises 12:00. Still inn som beskrevet i punkt 2 og 3.

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

Still inn som beskrevet i punkt 1 til 3.

---

# Mikrobølgefunksjonen

Mikrobølger omdannes til varme i matvarer. Mikrobølge egner seg til rask opptining, oppvarming, smelting og koking.

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 800.
2. Still inn 1:30 minutter med bryteren.
3. Trykk på starttasten.

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

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

---

## 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 mikrobølge gjennom. Matvarene blir ikke oppvarmet i lukkede metallkokekar.

Obs! Metall - f.eks. skjeen i glasset - må holdes minst 2 cm fra veggene i ovnsrommet og innsiden av døren. Gnister kan ødelegge glasset på innsiden av døren.

## Test av kokekar:

Mikrobølgefunksjonen må ikke slås på når det ikke står matvarer i ovnen.

Det eneste unntaket er kokekar-testen nedenfor.

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

Sett det tomme kokekaret inn i mikrobølgeovnen i ½ til 1 minutt på maksimal effekt. Kontroller temperaturen av og til. Kokekaret skal være kaldt eller lunkent.

Dersom det blir varmt eller det oppstår gnister, er det ikke egnet til bruk i mikrobølgeovn.

---

## Mikrobølgeeffekter

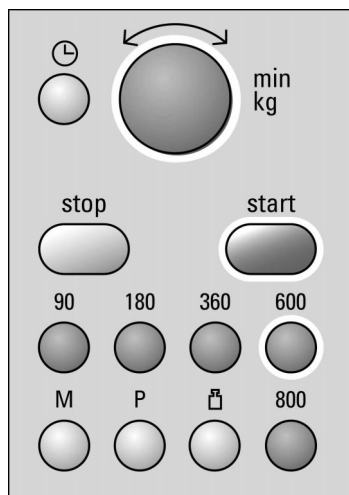
Mikrobølgeeffekt	Egnet for
800 watt	Oppvarming av væsker
600 watt	Oppvarming og koking av matvarer
360 watt	Koking av kjøtt og oppvarming av ømfintlige matvarer
180 watt	Opptining og viderekoking
90 watt	Opptining av ømfintlige matvarer

## Veiledning

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

## Slik stiller du inn:

Eksempel:  
600 W



1. Trykk på ønsket mikrobølgeeffekt.  
I displayet lyser den innstilte mikrobølgeeffekten og det vises 1:00 minutter.
2. Still inn varigheten med bryteren.
3. Trykk på starttasten.

Varigheten telles synlig ned.

### Varigheten er telt ned

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

### Endre varighet

Endre varigheten med bryteren og start på nytt.

### Stanse

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

### Slette

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

### Veiledning

Du kan også stille inn varigheten først og deretter mikrobølgeeffekten.

---

# Tabeller og tips

---

## Veiledning til tabellene

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

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

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

Det kan hende du vil tilberede andre mengder enn det som er angitt i tabellene.

Det finnes en tommelfingerregel for dette:

Dobbel mengde - nesten dobbelt varighet

Halv mengde - halv varighet

Kokekaret må alltid settes på dreietallerkenen.

---

## Opptining

Legg de frosne matvarene på 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.

Snu eller rør om i maten 1-2 ganger underveis. Store stykker bør snus flere ganger.

La den opptinte maten hvile i 10-20 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.



	Mengde	Mikrobølgeeffekt, watt, varighet i minutter	Veiledning
Kjøtt i hele stykker av okse, svin, kalv (med eller uten bein)	800 g	180 W, 15 min + 90 W, 10-20 min	
	1000 g	180 W, 20 min + 90 W, 15-25 min	
	1500 g	180 W, 30 min + 90 W, 20-30 min	
Kjøttstykker, eller skiver av storfe-, svine- eller kalvekjøtt	200 g	180 W, 2 min + 90 W, 4-6 min	Ta kjøttstykkene fra hverandre 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	
Kjøttdeig, blandet	200 g	90 W, 10 min	Fryses ned i så flat porsjon som mulig. Snu flere ganger underveis og fjern kjøtt som allerede er opptint.
	500 g	180 W, 5 min + 90 W, 10-15 min	
	800 g	180 W, 8 min + 90 W, 10-20 min	
Fjærkre / stykker av fjærkre	600 g	180 W, 8 min + 90 W, 10-15 min	
	1200 g	180 W, 15 min + 90 W, 20-25 min	
Fisk Filet, fiskekotelett, skiver	400 g	180 W, 5 min + 90 W, 10-15 min	Opptinte deler 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 om underveis og ta opptinte deler fra hverandre.
	500 g	180 W, 8 min + 90 W, 5-10 min	
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	
	1000 g	180 W, 12 min + 90 W, 10-20 min	
Kake, tørr f.eks. formkake	500 g	90 W, 10-15 min	Ta kakestykkene fra hverandre. Bare egnet for kaker uten glasur eller krem.
	750 g	180 W, 5 min + 90 W, 10-15 min	
Kake, saftig f.eks. fruktkake, ostekake	500 g	180 W, 5 min + 90 W, 15-20 min	Bare egnet for kaker uten glasur, krem eller gelatin.
	750 g	180 W, 7 min + 90 W, 15-20 min	

## Opptining, oppvarming eller steking av dypfrossen mat

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 2-3 ganger.

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

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

	<b>Mengde</b>	<b>Mikrobølgeeffekt, watt, varighet i minutter</b>	<b>Veiledning</b>
Meny, porsjonsrett, ferdigrett (2-3 komponenter)	300-400 g	600 W, 8-11 min	
Supper	400 g	600 W, 8-10 min	
Gryteretter	500 g	600 W, 10-13 min	
Kjøtt 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, cannelloni	450 g	600 W, 10-15 min	
Tilbehør, f.eks. ris, pasta	250 g 500 g	600 W, 2-5 min 600 W, 8-10 min	Tilsett litt væske.
Grønnsaker, f.eks. erter, brokkoli, gulrøtter	300 g 600 g	600 W, 8-10 min 600 W, 14-17 min	Dekk bunnen av kokekaret med vann.
Spinatblanding	450 g	600 W, 11-16 min	Kokes uten å tilsette vann.

## Oppvarming av retter

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.



Ved oppvarming av væske bør du alltid legge en teskje i kokekaret for å unngå forsinket koking. Ved forsinket koking blir koketemperaturen nådd uten at de typiske dampboblene stiger opp. Bare ved en ørliten rystelse av kokekaret kan væsken plutselig koke kraftig over eller sprute opp. Dette kan føre til skader og forbrenninger.

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

	<b>Mengde</b>	<b>Mikrobølgeeffekt, watt, varighet i minutter</b>	<b>Veiledning</b>
Meny, porsjonsrett, ferdigrett (2-3 komponenter)	350-500 g	600 W, 10-15 min	
Drikkevarer	150 ml 300 ml 500 ml	800 W, 1-2 min 800 W, 2-3 min 800 W, 3-4 min	Tilsett en skje i kokekaret. Alkoholholdige drikker må ikke varmes for sterkt opp. Følg med underveis.
Babymat, f.eks. tåteflasker	50 ml 100 ml 200 ml	360 W, ca. ½ min 360 W, ca. 1 min 360 W, ca. 1½ min	Uten smokk eller lokk. Husk alltid å riste godt etter oppvarming. Temperaturen må alltid kontrolleres!
Suppe, 1 kopp 2 kopper	200 g 400 g	600 W, 2-3 min 600 W, 4-5 min	
Kjøtt med saus	500 g	600 W, 8-11 min	Skull kjøttskivene fra hverandre.
Gryterett	400 g 800 g	600 W, 6-8 min 600 W, 8-11 min	
Grønnsaker, 1 porsjon 2 porsjoner	150 g 300 g	600 W, 2-3 min 600 W, 3-5 min	Tilsett litt væske.

## Tilberedning av matretter

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. Du bør røre i eller snu dem underveis.

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

La maten hvile etter koking i ytterligere 2-5 minutter, slik at temperaturen utjevnes.

	Mengde	Mikrobølgeeffekt i W, varighet i minutter	Veiledning
Kjøttpudding	750 g	600 W, 20-25 min	Bør helst tilberedes åpen.
Hel, fersk kylling uten innmat	1200 g	600 W, 25-30 min	Snus etter halvparten av tiden.
Fiskefilet, fersk	400 g	600 W, 5-10 min	
Grønnsaker, ferske	250 g	600 W, 5-10 min	Skjær grønnsakene i like store stykker. Tilsett 1-2 ss vann per 100 g grønnsaker.
	500 g	600 W, 10-15 min	
Tilbehør, f.eks. poteter	250 g	600 W, 8-10 min	Skjær potetene i like store stykker. Fyll i ca. 1 cm vann i kokekaret og rør om.
	500 g	600 W, 11-14 min	
	750 g	600 W, 15-22 min	
Ris	125 g	600 W, 5-7 + 180 W 12-15 min	Tilsett dobbel væskemengde.
	250 g	600 W, 6-8 + 180 W 15-18 min	
Desserter, f.eks. pudding (instant)	500 ml	600 W, 6-8 min	Rør godt rundt i puddingen med vispen 2-3 ganger.
Frukt, kompott	500 g	600 W, 9-12 min	

## Tips for mikrobølge

**Du finner ingen opplysninger om innstilling for mengden du vil tilberede.**

Koketiden kan forlenges eller forkortes etter følgende enkle regel:

Dobbel mengde = dobbel så lang tid

Halvparten av mengden = halvparten av tiden

**Maten er blitt for tørr.**

Still inn en kortere tilberedningstid neste gang, eller velg en lavere mikrobølgeeffekt. Dekk maten til og tilsett mer væske.

**Når tiden har utløpt, er maten fremdeles ikke skikkelig opptint, varm eller kokt.**

Still inn en lengre tid. Større mengder og høyere retter krever lengre tilberedningstid.

**Når tilberedningstiden er ferdig, er maten for varm langs kanten, men ennå ikke ferdig i midten.**

Rør om av og til og velg et lavere trinn og en lengre koketid neste gang.

**Etter opptiningen er fjærkre eller kjøtt mørt på utsiden, men ikke helt tint inni.**

Velg en lavere mikrobølgeeffekt neste gang. Hvis det er større mengder som skal tines opp, må maten snus flere ganger underveis.

### Veiledning

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

## Testretter iht. EN 60705

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

### Opptining med mikrobølge

Retten	Mikrobølgeeffekt i W, varighet i minutter	Veiledning
Kjøtt	180 W, 5 min + 90 W, 12-15 min	Mikrobølgeegnet plastplate diam. 22 cm

## Tilberedning med mikrobølge

Rett	Mikrobølgeeffekt i W, varighet i minutter	Veiledning
Eggedosis med melk	600 W, 5 min +180 W, 20-25 min	565 g, pyrex-form, 22 x 17 cm
Rullekake	600 W, 7-9 min	Pyrex-form, diam. 22 cm
Kjøttpudding	600 W, 22-27 min	Pyrex-brødform, 28 cm

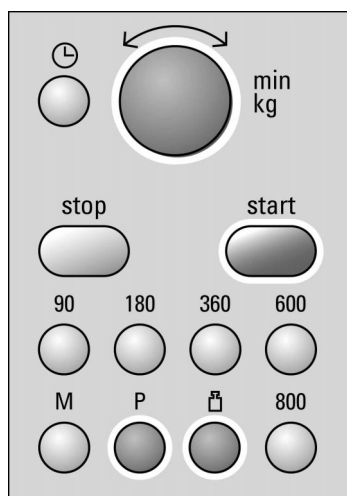
## Programautomatikk

Med programautomatikken er det lett å tine opp matvarer, og du kan tilberede en rekke retter på en enkel og grei måte.

Mikrobølgeovnen har 7 automatikk-programmer.

For hvert program finner du egnede ingredienser og vektområde i tabellene. Du kan stille inn hvilken som helst vekt innenfor vektområdet.

### Slik stiller du inn:



1. Trykk på "P" til ønsket programnummer vises.
2. Trykk på  $\bar{\sigma}$ .  
I displayet lyser "P" og foreslått vekt vises.
3. Still inn vekten på retten med bryteren.
4. Trykk på starttasten.

Varigheten for programmet telles synlig ned i displayet.

<b>Når tiden er utløpt</b>	Du hører et lydsignal. Apparatet slås av. Trykk på stopptasten eller åpne døren til ovnen.
<b>Endre innstillingen</b>	Trykk to ganger på stopptasten og still inn på nytt.
<b>Stanse</b>	Åpne ovnsdøren. Trykk på starttasten når døren er lukket. Ovnsdriften fortsetter.
<b>Slette</b>	Trykk to ganger på stopptasten.
<b>Veiledning</b>	Ved noen programmer blir det etter en bestemt tid avgitt et signal. Åpne apparatdøren og rør i maten, snu eventuelt kjøtt- eller fjærkrestykket. Etter at du har lukket døren, trykker du igjen på starttasten.  Du kan vise programnummer og vekt ved å trykke på "P" eller $\square$ . Den ønskede verdien vises i 3 sekunder i displayet.

---

## Opptiningsprogrammer

### Klargjøring av matvarene

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

Bruk matvarer som er pakket i flate porsjonspakker i størst mulig grad og frosset ned og lagret ved  $-18^{\circ}\text{C}$ .

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

### 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 10-30 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 rør i maten, snu eventuelt kjøtt- eller fjærkrestykket. Etter at du har lukket døren, trykker du igjen på starttasten.

## Obs!

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

Matvarer	Programnummer	Vektområde
Kjøttdeig	P 01	0,2-1,0 kg
Kjøttstykker	P 02	0,2-1,0 kg
Kylling, kyllingstykker	P 03	0,4-1,8 kg
Brød	P 04	0,2-1,0 kg

## Kokeprogrammer

Med de 3 kokeprogrammene kan du koke ris, poteter eller grønnsaker.

### Kokekar

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

### Klargjøring av 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 5-10 minutter ekstra for å oppnå bedre temperaturutjevning.

Resultatet er avhengig av kvaliteten og beskaffenheten på matvarene.

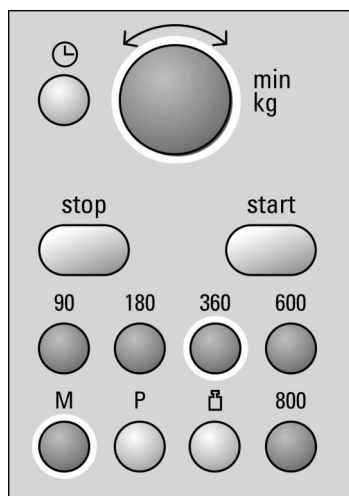
Matvarer	Programnummer	Vektområde
Ris	P 05	0,05-0,2 kg
Poteter	P 06	0,15-1,0 kg
Grønnsaker	P 07	0,15-1,0 kg

## Minne

Du kan sette sammen dine egne programmer med minnefunksjonen. Det er praktisk å bruke minnefunksjonen til de rettene du ofte lager. Du kan lagre innstillingene og hente dem opp igjen når som helst.

### Lagre minne

Eksempel:  
360 W, 25 minutter



1. Trykk på tasten "M".  
"M" lyser i displayet.
2. Trykk på ønsket mikrobølgeeffekt.  
I displayet lyser "M", valgt effekt og 1:00 min.
3. Still inn varigheten med bryteren.
4. Bekreft med "M".  
Klokken vises igjen.

Innstillingen er lagret.

## Veiledning

Du kan også lagre minneinnstillingen og starte samtidig. Da trykker du til slutt på starttasten, ikke på tasten "M".

Du kan ikke lagre flere mikrobølgeeffekter etter hverandre.

Du kan ikke lagre automatikk-programmer.

Still inn minnet på nytt:

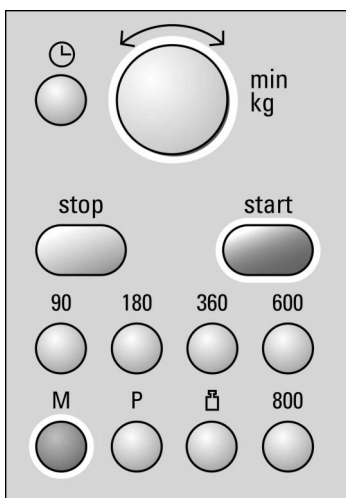
Trykk på "M". De gamle innstillingene vises. Lagre det nye programmet som beskrevet i punkt 1 til 4.

## Starte minnefunksjonene

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

**1.** Trykk på tasten "M".  
De lagrede innstillingene vises.

**2.** Trykk på starttasten.  
Varigheten telles ned og er synlig i displayet.



## Varigheten er telt ned

Du hører et lydsignal. Apparatet slås av. Åpne apparatdøren eller trykk på stopptasten.

## Stanse

Åpne ovnsdøren. Etter at døren er lukket, trykker du på starttasten. Ovnsdriften fortsetter.

## Slette innstillingen

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

---

# Endre varighet på lydsignalet

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

For å gjøre dette trykker du på starttasten i ca. 6 sekunder.

Den nye signalvarigheten tas i bruk. Klokken vises igjen.

Følgende muligheter finnes:

Kort signal - 3 toner.

Langt signal - 30 toner.

---

# Vedlikehold og rengjøring



Fare for kortslutning!

Det skal aldri brukes høytrykksspyler eller dampstråle.



Fare for elektrisk støt!

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



Fare for forbrenning!

Rengjøringen skal ikke foretas med en gang apparatet er slått av. La apparatet avkjøles først.

Ikke bruk sterke eller skurende rengjøringsmidler.

Overflaten kan ødelegges. Dersom et slikt middel skulle havne på fronten av komfyren, må det straks vaskes bort med vann.

- Bruk ikke metall- eller glasskrape til rengjøring av glasset på ovnsdøren.
- Bruk ikke metall- eller glasskrape til rengjøring av tetningen.
- Bruk ikke harde skureputer eller pussesvamper.

Vask nye svamper grundig før bruk.

## Rengjøringsmidler

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.

---

### Utsiden av apparatet

#### med front i rustfritt stål

Fjern kalk-, fett-, stivelses- og proteinflekker med en gang.

La alle delene og overflaten tørke før du bruker apparatet igjen.

Du får kjøpt spesielle rengjøringsmiddel for rustfritt stål hos kundeservice eller hos din forhandler.

Bruk ikke metall- eller glasskrape til rengjøring.

---

### Ovnsrom

La de innvendige flatene tørke godt.

---

### Fordypning i ovnsrommet

Bruk en fuktig klut. Påse at det ikke kommer vann inn i det indre av apparatet gjennom drivmekanismen til dreietallerkenen.

---

### Dreietallerken og rullering

Såpevann.

Når du setter dreietallerkenen inn igjen, må du påse at den settes riktig på plass.

---

### Glassruter

Glassrens.

Bruk ikke metall- eller glasskrape til rengjøring.

---

### Pakning

Såpevann, ettertørk med en myk klut.

Bruk ikke metall- eller glasskrape til rengjøring.

---

---

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

Dersom det oppstår en feil, kan det ofte skyldes bagateller. Før du ringer kundeservice, bør du lese følgende veiledning:

Feil	Mulig årsak	Råd/tiltak
Apparatet fungerer ikke	Støpselet er ikke satt inn	Sett inn støpselet
	Strømbrydd	Kontroller om kjøkkenlampen fungerer
Mikrobølgeovnen slår seg ikke på	Døren er ikke helt lukket	Kontroller om det har satt seg fast fremmedlegemer eller matrester i døråpningen
	Tidsbryteren er ikke stilt inn	Still inn tidsbryteren
Maten blir langsommere varm enn før	Det er stilt inn for lav mikrobølgeeffekt	Velg en høyere effekt
	Mengden av matvarer i apparatet er større enn ellers	Dobbelt så stor mengde = nesten dobbelt så lang tid
	Maten var kaldere enn vanlig	Maten må av og til røres i eller snus.
Dreietallerkenen lager skrape- eller skurelyder	Det er kommet urenheter eller fremmedlegemer i området rundt dreietallerkenens drivmekanisme	Rengjør rulleringen og fordypningen i ovnsrommet

**Reparasjon må bare utføres av en servicetekniker med spesiell opplæring.** Dersom apparatet repareres på en ukyndig måte, kan dette føre til alvorlig fare for deg.

---

# Kundeservice

Dersom apparatet må repareres, står vår kundeservice til disposisjon. Adresse og telefonnummer til nærmeste kundeservice finner du i telefonkatalogen. De oppgitte kundeservicesentrene gir deg også gjerne opplysninger om ditt nærmeste serviceverksted.

## E-nummer og FD-nummer

Oppgi alltid produktnummer (E-nr.) og produksjonsnummer (FD-nr.) på apparatet overfor kundeservice. Typeskiltet med disse numrene finner du til høyre når du åpner ovnsdøren. For at du ikke skal bruke tid på å lete etter disse når det har oppstått en feil, bør du med én gang skrive opp disse dataene for apparatet ditt her.

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

Kundeservice 🏠
----------------

## Tekniske data

Inngangsspenning	AC 220-230 V, 50 Hz
Effektforbruk	1270 W
Maksimal avgitt effekt	800 W
Mikrobølgefrequens	2450 MHz
Mål (H x B x D)	
- Apparat	28,0 x 46,2 x 32,0 cm
- Ovnsrom	19,4 x 29,0 x 30,0 cm
Vekt	13,5 kg
Testet av TÜV	Ja
CE-merking	Ja

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.

# SIEMENS

## För att du ska få ut mesta möjliga vid matlagningen

Läs igenom den här bruksanvisningen. Då kan du utnyttja enhetens alla tekniska fördelar.

Du får viktig information om säkerheten. Du lär känna enhetens enskilda delar. Steg för steg visar vi hur du ställer in ugnen. Det är mycket enkelt.

I tabellerna hittar du många vanliga maträtter och inställningsvärden. Allt är testat i vårt provkök.

Om ett fel skulle uppstå - Här hittar du anvisningar om hur du själv kan åtgärda småfel.

En utförlig innehållsförteckning hjälper dig att snabbt hitta det du söker.

Smaklig måltid!



# Innehållsförteckning

<b>Innan du ansluter den nya spisen</b> .....	<b>67</b>
Före installation .....	67
<b>Uppställning och anslutning</b> .....	<b>67</b>
<b>Bra att veta</b> .....	<b>68</b>
Säkerhetsanvisningar .....	68
Säkerhetsanvisningar för att använda mikron .....	70
<b>Kontroller</b> .....	<b>73</b>
Popoutvred .....	74
Tillbehör .....	74
<b>Före första användning</b> .....	<b>75</b>
Ställa klockan .....	75
<b>Mikron</b> .....	<b>76</b>
Formar .....	76
Mikroeffektlägena .....	77
Gör så här .....	77
Anvisningar till tabellerna .....	78
Upptining .....	78
Tina, värma eller tillaga djupfrost mat .....	80
Värma upp maträtter .....	81
Tillaga maträtter .....	82
Mikrotips .....	83
Provrätter enligt EN 60705 .....	84
<b>Programautomatik</b> .....	<b>84</b>
Gör så här .....	85
Upptiningsprogram .....	85
Tillagningsprogram .....	86

# Innehållsförteckning

---

<b>Memory-funktionen</b> .....	<b>87</b>
Spara i minnet .....	88
Slå på minnesfunktion .....	89
<b>Ändra signaltiden</b> .....	<b>90</b>
<b>Skötsel och rengöring</b> .....	<b>90</b>
Rengöringsmedel .....	91
<b>Vad gör du vid fel?</b> .....	<b>91</b>
<b>Service</b> .....	<b>92</b>
Tekniska data .....	93

---

# Innan du ansluter den nya spisen

## Viktiga säkerhetsanvisningar

Läs igenom den här bruksanvisningen noga. Det är viktigt för att du ska kunna använda hällen säkert och på rätt sätt.

Spara bruksanvisningen. Skicka med bruksanvisningen om spisen byter ägare.

---

## Före installation

### Återvinning



Släng förpackningen i återvinningen.

Enheten är märkt i enlighet med EG-direktiv 2002/96/EG om el-och elektronikavfall (waste electrical and electronic equipment - WEEE). Direktivet anger vad som gäller inom EU för återtagande och återvinning av uttjänta enheter.

### Transportskador

Kontrollera att spisen inte har några transportskador när du packar upp den. Anslut inte enheten om den har transportskador.

### Elanslutning

Om sladden är trasig, så är det bara servicetekniker utbildad av tillverkaren som får byta den för att undvika risk.

---

## Uppställning och anslutning

Enheten är bara avsedd för hemmabruk.

Ställ bordsenheten på ett stadigt, jämnt underlag (minst 85 cm över golvet). Se till så att ventilationsöppningarna på vänster-, bak- och undersidan är fria.

Utrustningen är anslutningsklar men får bara anslutas till ett rätt installerat, jordat eluttag. Säkringen måste vara på 10 ampere (L- eller B-automat). Nätspänningen ska matcha den som finns angiven på typskylten.

Det är bara behörig elektriker som får installera uttag och byta sladd. Det måste alltid gå att komma åt kontakten.

Använd inga grenuttag, anslutningslister eller förlängningssladdar. Överbelastning medför brandrisk.

---

## Bra att veta

---

### Säkerhets- anvisningar

Enheten uppfyller elsäkerhetskraven. Det är bara servicetekniker utbildade av tillverkaren som får göra reparationer. Obehöriga reparationer kan innebära stor risk för användaren.

Enheten är bara avsedd för hemmabruk. Använd den bara för matlagning.

Anslut aldrig enheten till externt tidur eller separat fjärrkontroll. Brandrisk!

Vuxna och barn får inte använda enheten utan uppsikt

- om de saknar fysisk eller mental färdighet
- eller saknar kunskap och erfarenhet för att använda enheten rätt och säkert.

### Barn och mikrovågsugnar



Barn får bara använda mikron, om de lärt sig hur den fungerar. Barn ska veta hur man använder enheten på rätt sätt och förstå de risker som bruksanvisningen varnar för.

Håll barnen under uppsikt när de använder enheten, så att de inte leker med den.

## Heta ytor



Ta aldrig på de heta ytorna på kastruller, grytor och liknande. De blir varma när du använder dem. Håll barn på avstånd. Risk för brännskador!

Kläm aldrig fast sladden till elprodukten i luckan. Du kan skada isoleringen. Kortslutning, risk för stötar!

Använd aldrig enhetens ovansida som avlastningsyta. Brandrisk!

## Ugnsutrymme



Förvara aldrig brännbara föremål inuti enheten. De kan börja brinna om du slår på enheten. Risk för brännskador!

Öppna aldrig luckan om det ryker inuti enheten. Dra ur sladden.

Slå aldrig på enheten utan mat inuti. Den kan bli överbelastad. Undantaget är om du snabbtestar om formen tål att mikra (se kapitlet mikro, formar).

Använd aldrig mikron utan vridtallrik.

Lägg aldrig mat direkt på vridtallriken. Använd alltid form.

Se till så att vätska som kokar över inte tränger in enhetens inre via vridtallrikens drivning. Håll koll på det du mikrar. Ställ in en kort tillagningstid och kör om, om det behövs.

Var försiktig när du lagar mat som innehåller alkohol (t.ex. konjak, rom).

Alkoholen förångas vid hög temperatur.

Alkoholångorna kan antändas i ugnsutrymmet under vissa förutsättningar. Risk för brännskador!

Använd bara små mängder sprit och öppna ugnsluckan försiktigt.

## Lucka och tätning



Använd aldrig enheten om luckan är trasig. Enheten kan avge mikrovågsstrålning. Kontakta service.

Luckan ska vara ordentligt stängd.

Om tätningen är mycket smutsig, så stänger inte luckan ordentligt vid användning. Inredningen runtom kan få skador. Se till så att tätningen alltid är ren.

## Omgivning



Risk för kortslutning!  
Utsätt aldrig enheten för hög värme eller fukt.  
Använd enheten endast i slutna rum.

## Rengöring



Använd aldrig högtryckstvätt eller ångrengöring!  
Kortslutning, risk för stötar!  
Rengör enheten med jämna mellanrum. Dålig rengöring kan förstöra ytorna och så småningom få enheten att rosta sönder. Risk för mikrovågstrålning!

## Reparationer



Det är bara servicetekniker utbildade av tillverkaren som får utföra reparationer på enheten. Obehöriga reparationer kan innebära stor risk för användaren.  
Gör aldrig reparationer eller underhåll som kräver att skydden mot mikrovågsstrålning tas av. Kontakta service.  
Öppna aldrig höljet. Produkten innehåller högspänningsdelar.  
Slå aldrig på en trasig enhet. Dra ur sladden. Kontakta service.  
Byt aldrig trasiga lampor inuti enheten. Kontakta service.  
OBS! Det är bara behörig servicetekniker som får göra reparationer och underhåll där man tar bort skyddet mot mikrovågsstrålning. Risk för bestående skador!

---

## Säkerhetsanvisningar för att använda mikron

### Tillagning av livsmedel



Mikron är bara avsedd för matlagning. Annan användning kan vara farlig och leda till skador. Uppvärmade vetevärmare och liknande kan till exempel börja brinna flera timmar efteråt.  
Brandrisk!  
Barn får bara använda mikron, om de lärt sig hur den fungerar. Barn ska veta hur man använder enheten på rätt sätt och förstå de risker som bruksanvisningen varnar för.

## Mikrovågseffekt och -tid

Ställ aldrig in för hög mikroeffekt eller för lång tid. Maten kan börja brinna. Det kan skada enheten. Brandrisk!  
Följ anvisningarna i bruksanvisningen.

## Formar

Använd aldrig formar som inte är avsedda för mikrovågsugn.

Porslins- och keramikformar har ibland små hål i handtag och lock. Bakom hålen döljer sig ett hålrum. Finns det fukt i hålrummen kan det få delen att spricka. Skaderisk!

Värmd mat avger värme. Formen kan bli varm. Risk för brännskador!

Använd alltid grytlappar när du tar ut formar och tillbehör ur enheten.

## Förpackningar

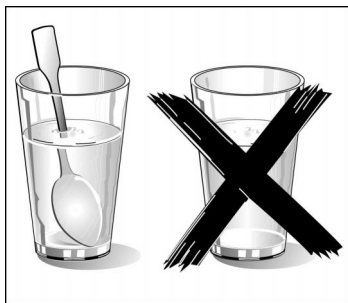
Värm aldrig maträtter i varmhållningsförpackningar. Brandrisk!

Mat som värms upp i formar av plast, papper eller andra brännbara material måste hållas under uppsikt under uppvärmningen.

Förpackningen till vakuumpförpackade livsmedel kan explodera. Risk för brännskador!

Följ anvisningarna på förpackningen. Använd alltid grytlappar när du tar ut maten.

## Drycker



När du värmer vätska kan den koka upp. Det vill säga vätskan kokar utan att bilda ångbubblor, som du är van vid. Till och med små vibrationer kan få den heta vätskan att koka över häftigt eller skvätta. Risk för brännskador!

Sätt alltid i en sked när du värmer vätskor. Då undviker du att det kokar över.

Värm aldrig drycker i tillslutna behållare. Explosionsrisk!

Värm inte alkoholhaltiga drycker på för hög effekt. Explosionsrisk!

Var försiktig när du lagar mat som innehåller alkohol (t.ex. konjak, rom).

Alkoholen förångas vid hög temperatur.

Alkoholångorna kan antändas i enheten under vissa förutsättningar. Risk för brännskador!

Använd bara små mängder sprit och öppna luckan försiktigt.

## Barnmat



Värm aldrig barnmat med locket på. Ta alltid bort locket eller nappen.

Skaka eller rör om ordentligt efter uppvärmningen. Då blir temperaturen jämnt fördelad. Risk för brännskador!

Kontrollera alltid temperaturen innan barnet får maten.

## Råvaror med skal eller skinn



Koka aldrig ägg med skal. Värm aldrig hårdkokta ägg. De kan explodera. Detta gäller även skal- och kräftdjur. Risk för brännskador!

Om du steker ägg eller kokar ägg i glas, så måste du picka gulan först.

Skal och skinn på t.ex. äpplen, tomater, potatis och korv kan spricka. Picka skalet eller skinnet innan du värmer på.

## Torka livsmedel



Torka aldrig livsmedel i mikrovågsugnen. Brandrisk!

## Livsmedel med låg vattenhalt



Tina eller värm aldrig livsmedel med låg vattenhalt, som t.ex. bröd, på för hög effekt eller för lång tid. Brandrisk!

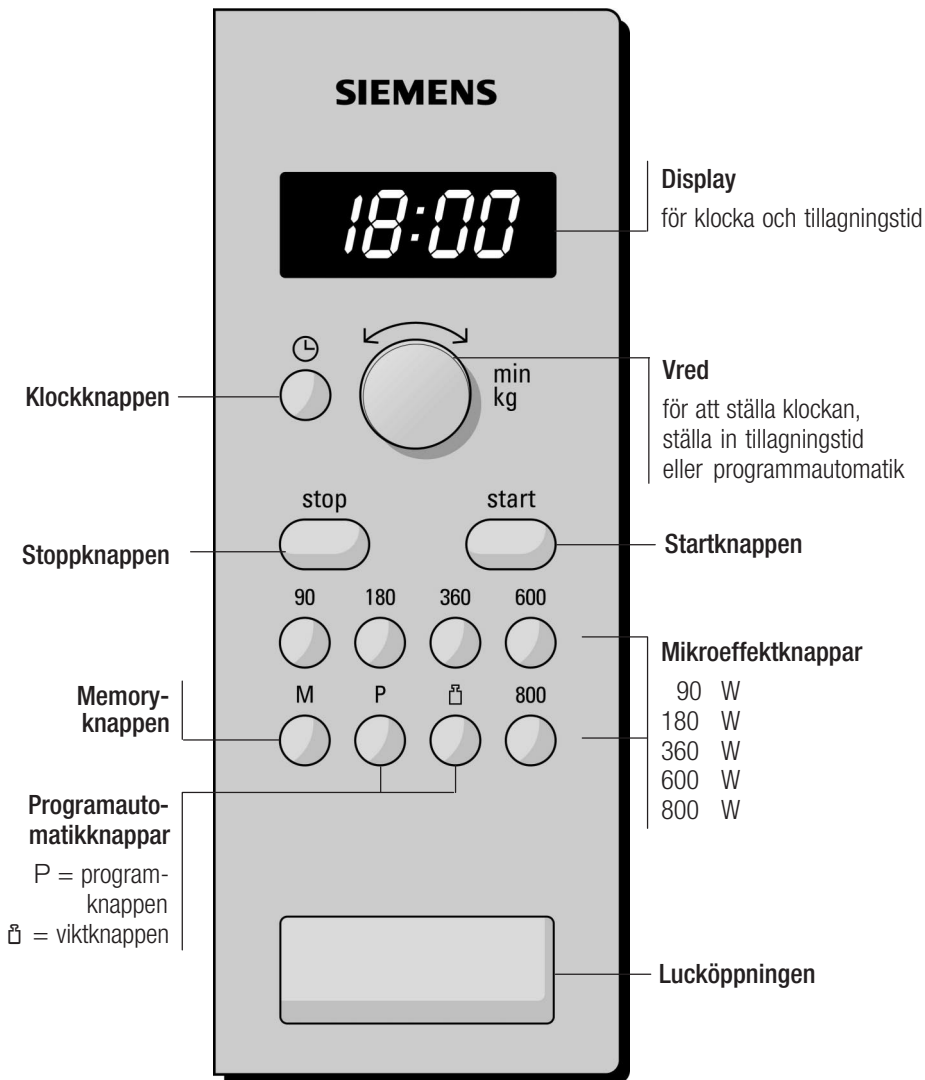
## Matolja



Värm aldrig upp enbart matolja i mikrovågsugnen. Brandrisk!



# Kontroller

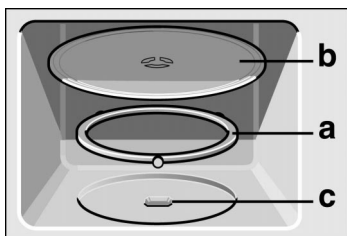


## Popoutvred

Vredet går att trycka in oavsett läge. Tryck till på vredet, så åker det ut eller in. Vredet går att vrida både åt höger och vänster.

## Tillbehör

### Vridtallriken



Så här sätter du i vridtallriken:

1. Lägg lagerringen **a** i fördjupningen i ugnsbotten.
2. Snäpp fast vridtallriken **b** på drivningen **c** mitt på ugnsbotten.

Använd aldrig enheten utan vridtallrik. Se till så att den snäpper fast ordentligt.

Vridtallriken kan rotera både åt höger och vänster.

### Extratillbehör

Extratillbehör köper du hos kundtjänst.

Ange HZ-numret.

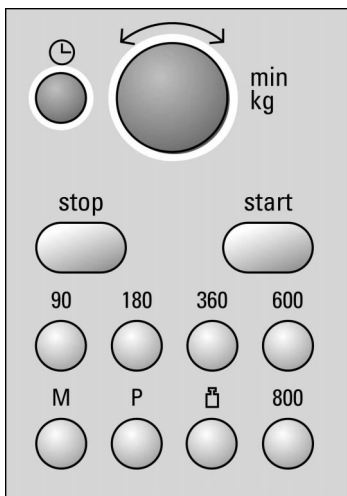
Ångkokutrustning	HZ 86 D 000
Skjutlucka	HZ 15L560 (rostfri) HZ 15L760 (aluminium) HZ 15L660 (svart)
Obs! Använd bara mikron med öppen skjutlucka.	





# Före första användning

Det lyser tre nollor på displayen vid anslutning enheten eller efter strömavbrott.

## Ställa klockan


De mörka knapparna i bild behöver du för att ställa in




1. Tryck på klockan .  
Displayen visar 12:00 och .
2. Ställ klockan med vredet.
3. Tryck på klockan .  
 slocknar på displayen.

Du har ställt klockan.

### Slå av klockan

Tryck på klockan  och sedan på stopp.  
Displayen är släckt.

### Ställa om klockan

Tryck på klockan .  
Displayen visar 12:00. Ställ in enligt punkt 2 och 3.

### Ställa om klockan t.ex. från sommar- till vintertid

Ställ in enligt beskrivningen i punkt 1 till 3.

---

# Mikron

Mikron använder mikrovågor för att värma maten. Den är perfekt för snabb upptining, uppvärmning, smältning och tillagning.

Prova mikron direkt. Värm t.ex. en kopp vatten till te.

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

1. Tryck på 800.
2. Ställ in 1:30 min med vredet.
3. Tryck på start.

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

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

---

## Formar

### Lämpliga formar

Eldfasta formar av glas, glaskeramik, porslin, keramik eller temperaturtålig plast fungerar. De här materialen släpper igenom mikrovågor.

Du kan även använda serveringsfat. Då slipper du lägga över maten sedan.

Använd bara porslin med guld- eller silverdekor om tillverkaren garanterar att de går att mikra.

### Olämpliga formar

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

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

### Testa om formen går att mikra:

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 går att mikra. Ställ in den tomma formen i ugnen på maxeffekt i ½ till 1 minut. Kontrollera temperaturen då och då. Formen ska vara kall eller ljummen. Blir formen varm eller om det slår gnistor, så går den inte att mikra.

## Mikroeffektlägena

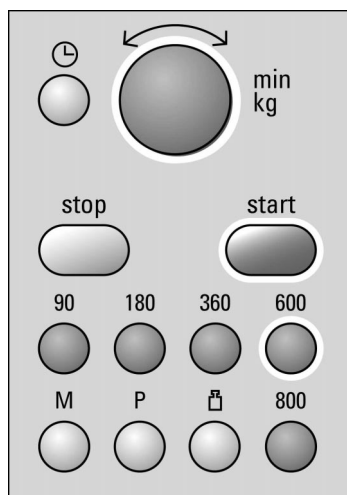
Mikroeffekt	passar för
800 W	Värma vätskor
600 W	Värma och tillaga mat
360 W	Tillaga kött och värma känslig mat
180 W	Tina och fortsatt tillagning
90 W	Tina känslig mat

### Obs!

Mikroeffektläge 800 W går att ställa in på 30 minuter, 600 W på en timme, övriga effektlägen på 1 timme och 39 minuter.

## Gör så här

Exempel: 600 W



**1.** Tryck på det mikroeffektläge du vill ha.  
Displayen visar inställd mikroeffekt och 1:00 min.

**2.** Ställ in tillagningstiden med vredet.

**3.** Tryck på start.

Tillagningstiden räknar ned på displayen.

<b>Tillagningstiden har gått ut</b>	Enheten ger signal. Öppna ugnsluckan eller tryck på stopp. Klockan syns igen.
<b>Ändra tillagningstiden</b>	Ändra tillagningstiden med vredet och starta igen.
<b>Avbryta</b>	Tryck på stopp eller öppna ugnsluckan. Tryck på start igen när du har stängt luckan.
<b>Radera</b>	Tryck två gånger på stopp eller öppna luckan och tryck en gång på stopp.
<b>Obs!</b>	Du kan även ställa in tillagningstiden först och mikroeffektläget sedan.

---

## Tabeller och tips

---

### Anvisningar till tabellerna

I följande tabeller finns det många möjligheter och inställningsvärden för mikron.

Tiderna i tabellerna är riktvärden. De är beroende av formen samt livsmedlets kvalitet, temperatur och beskaffenhet.

I tabellerna anges ofta tider. Ställ först in den kortare tiden och förläng den om så behövs.

Det kan vara så att mängden livsmedel inte överensstämmer med mängden i tabellen.

För detta finns det en tumregel:

Dubbel mängd - nästan dubbelt så lång tillagningstid  
halv mängd - halv tillagningstid.

Ställ formen på vridtallriken.

---

### Upptining

Lägg det djupfrysta i en öppen form på vridtallriken.

Känsliga delar, som t ex kycklinglår och kycklingvingar eller feta kanter på stekar, kan täckas över med lite aluminiumfolie. Folien får inte komma i kontakt med ugnsväggarna. Efter halva upptiningsiden kan du ta av folien.

Vänd eller rör om i maten 1-2 gånger under tiden.  
Vänd stora bitar flera gånger.

Låt det upptinade livsmedlet vila ytterligare 10 - 20 minuter i rumstemperatur, så att det temperaturutjämnar. Om du tinar fågel kan du ta ut inkråmet. Kött går att bearbeta även om det är lite fruset i mitten.

	<b>Mängd</b>	<b>Mikroeffektläge, W tillagningstid i minuter</b>	<b>Obs!</b>
Helt kött nöt, fläsk, kalv (med ben eller benfritt)	800 g 1 kg 1,5 kg	180 W, 15 min + 90 W, 10 - 20 min 180 W, 20 min + 90 W, 15 - 25 min 180 W, 30 min + 90 W, 20 - 30 min	
Kött i bitar eller skivor av nöt-, fläsk- eller kalvkött	200 g 500 g 800 g	180 W, 2 min + 90 W, 4 - 6 min 180 W, 5 min + 90 W, 5 - 10 min 180 W, 8 min. + 90 W, 10 - 15 min.	Dela på köttbitarna när du vänder dem.
Blandfärs	200 g 500 g 800 g	90 W, 10 min 180 W, 5 min. + 90 W, 10 - 15 min. 180 W, 8 min. + 90 W, 10 - 20 min.	Platta till och frys in. Vänd flera gånger under upptiningen och ta bort redan upptinat kött.
Fågel resp. fågeldelar	600 g 1200 g	180 W, 8 min. + 90 W, 10 - 15 min. 180 W, 15 min + 90 W, 20 - 25 min	
Fisk filé, kotlett, skivor	400 g	180 W, 5 min. + 90 W, 10 - 15 min.	Dela på de upptinade delarna.
Grönsaker, t.ex. örter	300 g	180 W, 10 - 15 min.	
Frukt, t.ex. hallon	300 g 500 g	180 W, 7 - 10 min. 180 W, 8 min. + 90 W, 5 - 10 min.	Rör om försiktigt då och då och dela på tinade delar.
Smör	125 g 250 g	180 W, 1 min. + 90 W, 2 - 3 min. 180 W, 1 min. + 90 W, 3 - 4 min.	Ta bort förpackningen helt och hållet
Bröd, helt	500 g 1000 g	180 W, 6 min. + 90 W, 5 - 10 min. 180 W, 12 min. + 90 W, 10 - 20 min.	
Kaka, torr t.ex. sockerkaka	500 g 750 g	90 W, 10 - 15 min. 180 W, 5 min. + 90 W, 10 - 15 min.	Dela på kakbitarna. Bara för kakor utan glasyr, grädde eller kräm.

	Mängd	Mikroeffektläge, W tillagningstid i minuter	Obs!
Kaka, saftig	500 g	180 W, 5 min. + 90 W, 15 - 20 min.	Bara för kakor utan glasyr, grädde eller gelé.
t.ex. fruktkaka, cheesecake	750 g	180 W, 7 min. + 90 W, 15 - 20 min.	

## Tina, värma eller tillaga djupfryst mat

Ta ut färdigrätter ur förpackningen. De värms upp snabbare och jämnare i form avsedda för mikro. Olika ingredienser i maträtten kan värmas upp olika snabbt.

Platta maträtter tillagas snabbare än höga. Sprid ut maten så mycket det går i formen. Livsmedel ska inte läggas över varandra i lager.

Täck alltid över maträtten. Om formen saknar passande lock kan en tallrik eller mikrovågsfolie användas.

Rör om eller vänd maträtterna 2-3 gånger.

Låt maten vila 2 - 5 minuter efter uppvärmning, så att den hinner temperaturutjämnas.

Maten förlorar mycket lite av sin smak. Du kan därför vara sparsam med salt och kryddor.

	Mängd	Mikroeffektläge, W tillagningstid i minuter	Obs!
Meny, tallriksupplägg, färdigmat (2 - 3 komponenter)	300-400 g	600 W, 8 - 11 min	
Soppor	400 g	600 W, 8 - 10 min	
Grytor	500 g	600 W, 10 - 13 min	
Kött i sås, t.ex. gulasch	500 g	600 W, 12-17 min	Dela på köttbitarna när du rör om.
Fisk, t.ex. filébitar	400 g	600 W, 10 - 15 min	Tillsätt ev. vatten, citronsaft eller vin.
Gratänger, t.ex. lasagne, cannelloni	450 g	600 W, 10 - 15 min	
Tillbehör, t.ex. ris, pasta	250 g 500 g	600 W, 2 - 5 min 600 W, 8 - 10 min	Tillsätt lite vätska.



	Mängd	Mikroeffektläge, W tillagningstid i minuter	Obs!
Grönsaker, t.ex. ärter, broccoli, morötter	300 g	600 W, 8 - 10 min	Täck formbotten med vatten.
	600 g	600 W, 14 - 17 min	
Stuvad spenat	450 g	600 W, 11 - 16 min	Tillaga utan att tillsätta vatten.

## Värma upp maträtter

Ta ut färdigrätter ur förpackningen. De värms upp snabbare och jämnare i form avsedda för mikro. Olika ingredienser i maträtten kan värmas upp olika snabbt.



Sätt alltid i en kaffesked i koppen/muggen när du värmer vätska, så stormkoker det inte. Utan sked koker vätskan utan att bilda de typiska ångbubblorna som du är van vid. Till och med små vibrationer kan få vätskan att koka över häftigt eller skvätta. Det kan leda till att du skadar eller bränner dig.

Täck alltid över maträtten. Om formen saknar passande lock kan en tallrik eller mikrovägsfolie användas.

Rör om eller vänd maträtterna flera gånger. Kontrollera temperaturen.

Låt maten vila 2 - 5 minuter efter uppvärmning, så att den hinner temperaturutjämna.

	Mängd	Mikroeffektläge, W tillagningstid i minuter	Obs!
Meny, tallriksupplägg, färdigmat (2 - 3 komponenter)	350-500 g	600 W, 10 - 15 min.	
Drycker	1,5 dl	800 W, 1 - 2 min.	Sätt en sked i koppen. Värm inte alkoholhaltiga drycker för mycket. Kontrollera då och då.
	3 dl	800 W, 2 - 3 min.	
	5 dl	800 W, 3 - 4 min.	
Barnmat, t.ex. små nappflaskor	½ dl	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, ca 1½ min.	

	Mängd	Mikroeffekt, W tillagningstid i minuter	Obs!
Soppa, 1 kopp	200 g	600 W, 2 - 3 min.	
2 koppar	400 g	600 W, 4 - 5 min.	
Kött i sås	500 g	600 W, 8 - 11 min.	Dela på köttskivorna.
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.
2 portioner	300 g	600 W, 3 - 5 min.	

## Tillaga maträtter

Platta maträtter tillagas snabbare än höga. Sprid ut maten så mycket det går i formen. Livsmedel ska inte läggas över varandra i lager.

Tillaga maten i övertäckt form. Rör om eller vänd då och då.

Maten förlorar mycket lite av sin smak. Du kan därför vara sparsam med salt och kryddor.

Låt maten vila 2 - 5 minuter efter tillagning, så att den hinner temperaturutjämna.

	Mängd	Mikroeffekt, W Tillagningstid i minuter	Obs!
Köttfärslimpa	750 g	600 W, 20 - 25 min.	Blir bäst i öppen form.
Hel färsk kyckling utan inkråm	1,2 kg	600 W, 25 - 30 min.	Vänd efter halva tiden.
Fiskfilé, färsk	400 g	600 W, 5 - 10 min.	
Grönsaker, färska	250 g	600 W, 5 - 10 min.	Skär grönsakerna i lika stora bitar. Tillsätt 1-2 msk vatten per 100 g grönsaker.
	500 g	600 W, 10 - 15 min.	
Söta efterrätter, t.ex. pudding (mix)	5 dl	600 W, 6 - 8 min.	Rör om puddingen ordentligt 2-3 gånger med ballongvisp.
frukt, kompott	500 g	600 W, 9 - 12 min.	

	Mängd	Mikroeffekt, W Tillagningstid i minuter	Obs!
Tillbehör, t.ex. potatis	250 g	600 W, 8 - 10 min.	Skär potatisarna i lika stora bitar. Tillsätt 1 cm vatten i formen, rör om.
	500 g	600 W, 11 - 14 min.	
	750 g	600 W, 15 - 22 min.	
Ris	125 g	600 W, 5-7 + 180 W 12-15 min.	Tillsätt dubbel mängd vätska.
	250 g	600 W, 6-8 + 180 W 15-18 min.	

## Mikrotips

**Hittar du ingen inställning för den mängd mat du har?**

Öka på eller korta tillagningstiderna enligt följande tumregel:  
 dubbla mängden = dubbla tiden  
 halva mängden = halva tiden

**Maten blir för torr.**

Välj kortare tillagningstid eller lägre mikroeffekt nästa gång.  
 Täck maten eller ha i lite mer vätska.

**Maten är inte tinad, varm eller tillagad när tiden går ut.**

Ställ in längre tid. Stora mängder och hög mat tar längre tid.

**Maten 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 mycket, så måste du vända ofta.

**Obs!**

Du får kondens på luckglas, ugnsväggar och -botten. Det är helt normalt. Det påverkar inte mikrons funktion. Torka av kondensen när du använt ugnen.

## Provrätter enligt EN 60705

Provningsinstituterna använder de här rätterna för att testa mikrovågsugns kvaliteten och funktion.

### Tina upp i mikron

Maträtt	Mikroeffekt W, tillagningstid i minuter	Obs!
Kött	180 W, 5 min. + 90 W, 12 - 15 min.	Plastplatta som går att mikra Ø 22 cm

### Mikra mat

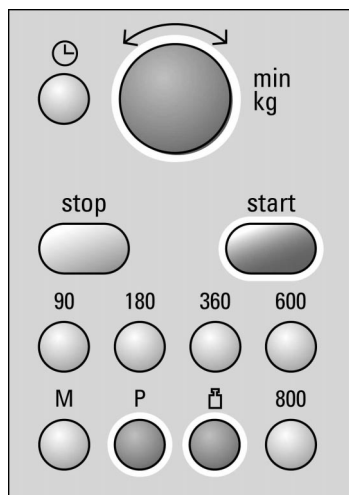
Maträtt	Mikroeffekt W, tillagningstid i minuter	Obs!
Äggstanning	600 W, 5 min. + 180 W, 20 - 25 min.	565 g, Pyrex-form 22 x 17 cm
Biskvier	600 W, 7 - 9 min.	Pyrex-form Ø 22 cm
Köttfärslimpa	600 W, 22 - 27 min.	Avlång Pyrex-form, 28 cm

## Programautomatik

Med programautomatiken tinar du livsmedel och lagar mat snabbt och smidigt.  
Mikron har 7 autoprogram.

Du hittar lämpliga livsmedel och viktintervall till programmen i tabellerna. Du kan ställa in vilken vikt du vill inom viktintervallet.

## Gör så här



1. Tryck på P tills du får upp det programnummer du vill ha.
2. Tryck på  $\square$ .  
Displayen visar P och föreslår en vikt.
3. Ställ in vikten på maten med vredet.
4. Tryck på start.

Programtiden räknar ned på displayen.

### När tiden går ut

Enheten ger signal. Enheten slår av.  
Tryck på stopp eller öppna luckan.

### Ändra

Tryck två gånger på stopp och ställ in igen.

### Avbryta

Öppna luckan. Slå på igen när du har stängt luckan.  
Funktionen går igång igen.

### Radera

Tryck två gånger på stopp.

### Obs!

Några program ger signal efter en viss tid. Öppna luckan och rör om resp. vänd köttet eller fågeln.  
Tryck på start igen när du har stängt luckan.

Du kan kolla programnummer och vikt med P resp.  $\square$ .  
Du får upp värdet på displayen i 3 sekunder.

## Upptiningsprogram

De 4 upptiningsprogrammen tinar kött, fågel och bröd.

### Preparera livsmedel

Använd livsmedel som går att platta till och dela upp i portioner, frys in på  $-18^{\circ}\text{C}$ .

Ta ut livsmedlet du ska tina ur förpackningen och väg det. Du behöver vikten för att ställa in programmet.

## Formar

Lägg livsmedlet i en låg form som går att mikra, t.ex. en glas- eller porslinstallrik, täck inte över.

## Vila

Låt det tinade livsmedlet temperaturutjämna i ytterligare 10-30 minuter.

Stora köttstycken kräver mer vila än små. Dela på platta delar och färs innan de vilar.

Sedan kan du fortsätta jobba med maten, även om tjocka köttstycken ev. är frusna i mitten. Om du tinar fågel kan du ta ut inkråmet.

## Signal

Några program ger signal efter en viss tid. Öppna luckan och rör om resp. vänd köttet eller fågeln. Tryck på start igen när du har stängt luckan.

## Obs!

När du tinar kött, fågel eller fisk, så avger livsmedlen vätska. Håll av vätskan när du vänder, återanvänd den inte och låt den inte komma i kontakt med andra livsmedel.

Livsmedel	Programnummer	Viktintervall
Köttfärs	P 01	0,2 - 1,0 kg
Köttstycken	P 02	0,2 - 1,0 kg
Kyckling, kycklingdelar	P 03	0,4 - 1,8 kg
Bröd	P 04	0,2 - 1,0 kg

## Tillagningsprogram

De 3 tillagningsprogrammen kan tillaga ris, potatis samt grönsaker.

## Formar

Tillaga maten ordentligt i en stekgryta med lock som tål att mikra. Ris tillagar du i en stor, hög form.

## Preparera livsmedel

Väg livsmedlet. Du måste veta vikten för att ställa in programmet.

Ris: Använd inte ris i kokpåse.  
Håll på vatten enligt tillverkarens anvisningar på förpackningen. Det är oftast två till tre delar vätska i förhållande till risvikten.

Potatis: Skär potatisen i små, lika stora bitar om du ska koka den. Tillsätt en msk vatten per 100 g potatis och lite salt.

Färska grönsaker: Väg de färska, ansade grönsakerna. Skär grönsakerna i små, lika stora bitar. Tillsätt en msk vatten per 100 g grönsaker.

## Signal

Enheten ger signal när programmet gått en stund.  
Rör om maten.

## Vila

När programmet är klart, rör om maten igen.  
Låt temperaturutjämna i ytterligare 5-10 minuter.

Slutresultatet beror på råvarornas kvalitet och egenskaper.

Livsmedel	Programnummer	Viktintervall
Ris	P 05	0,05 - 0,2 kg
Potatis	P 06	0,15 - 1,0 kg
Grönsaker	P 07	0,15 - 1,0 kg

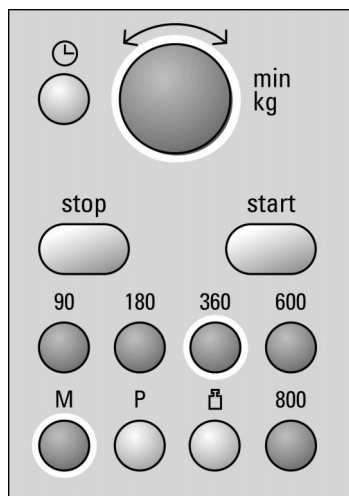
---

## Memory-funktionen

Memory gör att du kan sätta ihop egna program. Memory är en praktisk funktion när du lagar en viss rätt ofta. Du kan spara inställningen och öppna den närsomhelst.

## Spara i minnet

Exempel:  
360 W, 25 minuter



1. Tryck på M.  
Du får upp M på displayen.
2. Tryck på det mikroeffektläge du vill ha.  
Displayen visar M, valda effekt och 1:00 min.
3. Ställ in tillagningstiden med vredet.
4. Bekräfta med M.  
Klockan syns igen.

Enheten sparar inställningen.

Du kan spara en inställning och samtidigt starta den om du vill. Tryck i så fall på start i stället för M sista gången.

### Obs!

Du kan inte spara flera mikroeffekter efter varandra.

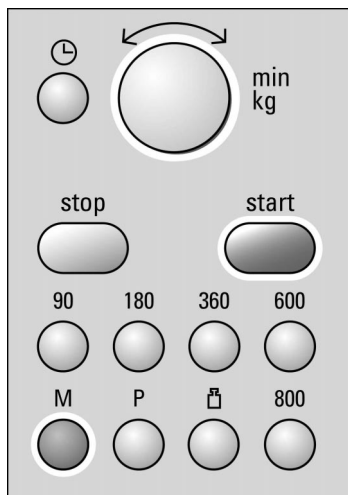
Autoprogram går inte att spara.

Ändra Memory-inställning:

Tryck på M. Du får upp de gamla inställningarna. Spara det nya programmet enligt beskrivningen i punkt 1 till 4.



## Slå på minnesfunktion



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

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. Ugnen slår av. Öppna ugnsluckan eller tryck på stopp.

### Avbryta

Öppna luckan. Tryck på start igen när du har stängt luckan. Funktionen går igång igen.

### Radera inställning

Tryck två gånger på stopp eller öppna luckan och tryck en gång på stopp.

---

# Ändra signaltiden

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

Tryck på start i ca 6 sekunder.

Den nya signaltiden blir sparad. Klockan syns igen.

Möjliga inställningar:

Kort signaltid - 3 toner

Lång signaltid - 30 toner.

---

# Skötsel och rengöring



Risk för kortslutning!

Använd aldrig högtryckstvätt eller ångtvätt.



Risk för stötar!

Enheten får inte doppas i vatten eller rengöras under vattenstråle.



Risk för brännskador!

Påbörja inte rengöringen omedelbart efter frånkopplingen. Låt enheten svalna.

Använd aldrig kraftiga eller skurande rengöringsmedel. Det kan skada ytan. Får du sådana medel på fronten, torka genast bort det med fuktig trasa.

- inget som kan repa luckglaset vid rengöring.
- inte metall- eller glasskrapa för att rengöra tätningen.
- inga hårda skurbollar eller svinto.

Skölj ur nya disktrasor noga innan du använder dem.

## Rengöringsmedel

Dra ur kontakten ur vägguttaget före rengöringen eller koppla ifrån säkringen i säkringsskåpet. Rengör enhetens utsida och tillagningsutrymme med en fuktig trasa och ett mildt rengöringsmedel. Eftertorka med en ren trasa.

---

### Enhetens utsida

#### med front i rostfritt stål

Avlägsna alltid kalk-, fett-, stärkelse- och äggvitefläckar omedelbart.

Låt alla delar och ytan torka ordentligt innan du använder enheten igen.

Kundtjänst eller fackhandeln har specialmedel för rostfritt.

Använd inte metall- eller glasskrapa vid rengöring.

---

### Ugnsutrymme

Låt insidans ytor torka ordentligt.

---

### Fördjupningen i ugnen

Fuktig trasa – inget vatten får komma in i enheten via drivningen för den roterande tallriken.

---

### Roterande tallrik och lagerring

Vatten och diskmedel.

Kontrollera att vridtallriken hakar i ordentligt när du sätter tillbaka den.

---

### Luckans fönsterytor

Glasrengöring.

Använd inte metall- eller glasskrapa vid rengöring.

---

### Tätning

Vatten och diskmedel, torka torrt med mjuk trasa.

Använd inte metall- eller glasskrapa vid rengöring.

---

---

## Vad gör du vid fel?

Om fel uppstår är det oftast bara småsaker du behöver åtgärda. Följ anvisningarna nedan innan du kontaktar service:

---

Fel	Möjlig orsak	Anvisning/åtgärd
Enheten fungerar inte	Kontakten sitter inte i	Sätt i kontakten i uttaget
	Strömavbrott	Kolla om kökslampan lyser

---

Fel	Möjlig orsak	Anvisning/åtgärd
Enheten går inte igång	Luckan är inte helt stängd	Kolla om det finns fastklämda matrester eller föremål i luckan
	Timern är inte inställd	Ställ in timern
Det tar längre tid än vanligt för maten att bli varm	för lågt inställt mikroeffektläge	ställ in högre effektläge
	större mängd mat än vanligt	dubbel mängd - nästan dubbla tiden
	maten är kallare än vanligt	Rör om eller vänd maten då och då
Vridtallriken skrapar eller gnisslar	Smuts eller skräp i drivningen till vridtallriken	Rengör lagerringen och fördjupningen i ugsnbotten

**Det är bara utbildade servicetekniker som får göra reparationer.** Bli enheten felaktigt reparerad, så finns det risk för stor fara för användaren.


## Service

Om din spis kräver reparation, kontakta service. Du hittar adress och telefonnummer till närmaste serviceställe i telefonkatalogen. Kundtjänst kan också informera om vilken serviceverkstad som finns närmast dig.

### E-nummer och FD-nummer

Ange alltid enhetens produktnummer (E-nr) och tillverkningsnummer (FD-nr) när du kontaktar service. 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 
---

## Tekniska data

Ingångsspänning	AC 220-230 V, 50 Hz
Effektförbrukning	1 270 W
Max. utgångseffekt	800 W
Mikrovågsfrekvens	2 450 MHz
Mått (HxBxD)	
- utvändiga mått	28,0 x 46,2 x 32,0 cm
- ugnsutrymmet	19,4 x 29,0 x 30,0 cm
Vikt	13,5 kg
TÜV-godkänd	ja
CE-märkt	ja

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.

# SIEMENS

## **Jotta ruoanvalmistus olisi yhtä mukavaa kuin syöminen,**

lue nämä käyttöohjeet. Silloin hyödyt mikroaaltouunisi kaikista teknisistä hienouksista.

Saat tärkeitä tietoja turvallisuudesta. Opit tuntemaan laitteen yksittäiset osat. Näytämme vaihe vaiheelta kuinka teet säätöjä. Se on erittäin helppoa.

Taulukoista löydät monia käyttökelpoisia ruokia ja säätöarvoja. Kaikki on testattu koekeittiössämme.

Jos häiriötä esiintyy - tästä löydät ohjeita, joiden avulla voit itse korjata pienet häiriöt.

Yksityiskohtainen sisällysluettelo auttaa Sinua löytämään nopeasti etsimäsi.

Ja nyt hyvää ruokahalua.

# Sisällysluettelo

<b>Ennen uuden laitteen liittämistä sähköverkkoon</b>	<b>97</b>
Ennen asennusta	97
<b>Sijoitus ja liittäminen</b>	<b>97</b>
<b>Ota seuraavat seikat huomioon</b>	<b>98</b>
Turvallisuusohjeet	98
Mikroaaltouunin käyttöä koskevat turvaohjeet	100
<b>Ohjauspaneeli</b>	<b>103</b>
Sisäänpainettavat valitsimet	104
Varusteet	104
<b>Ennen ensimmäistä käyttöä</b>	<b>105</b>
Kellonajan asetus	105
<b>Mikroaaltouuni</b>	<b>106</b>
Astia	106
Mikroaaltotehot	107
Toimi näin	108
Taulukoita koskevia ohjeita	109
Sulatus	109
Pakasteruokien sulatus, kuumennus tai kypsennys	110
Ruoan kuumentaminen	112
Ruoan kypsentäminen	113
Vihjeitä mikroaaltouunin käytöstä	114
Testiruokat normin EN 60705 mukaan	114
<b>Ohjelma-automatiikka</b>	<b>115</b>
Toimi näin	115
Pakasteiden sulatusohjelmat	116
Kypsennysohjelmat	117

# Sisällysluettelo

<b>Muistitoiminto Memory</b> .....	<b>118</b>
Tallentaminen muistiin .....	118
Muistitoiminnon käynnistäminen .....	119
<b>Äänimerkin keston muuttaminen</b> .....	<b>120</b>
<b>Hoito ja puhdistus</b> .....	<b>120</b>
Puhdistusaine .....	121
<b>Ohjeita toimintahäiriöiden varalle</b> .....	<b>121</b>
<b>Huoltopalvelu</b> .....	<b>122</b>
Tekniset tiedot .....	123



---

# Ennen uuden laitteen liittämistä sähköverkkoon

## Tärkeitä turvaohjeita

Lue nämä käyttöohjeet huolellisesti. Vasta sitten voit käyttää laitettasi turvallisesti ja oikein.

Säilytä käyttöohje huolellisesti. Jos annat laitteen eteenpäin, anna ohje laitteen mukana.

---

## Ennen asennusta

### Ympäristöystävällinen hävittäminen



Hävitä pakkaus ympäristöystävällisesti.

Tämä laite on merkitty käytettyjä sähkö- ja elektroniikkalaitteita (waste electrical and electronic equipment - WEEE) koskevan eurooppalaisen direktiivin 2002/96/EY mukaisesti.

Direktiivi määrittelee EU-maita koskevat säädökset käytöstä poistettujen laitteiden palautusoikeudesta ja kierrätyksestä.

### Kuljetusvauriot

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

### Sähköliitäntä

Jos liitäntäjohto on vaurioitunut, valmistajan kouluttaman ammattilaisen pitää vaihtaa johto, jotta vältetään vaaratilanteet.

---

## Sijoitus ja liittäminen

Tämä laite on tarkoitettu yksityisille kotitalouksille.

Aseta pöytälaite tukevalla, tasaisella alustalla (vähintään 85 cm korkeudelle lattiasta).

Ilmankiertoaukkojen laitteen vasemmalla sivulla, takasivulla ja alapuolella pitää jäädä vapaiksi.

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. Laitteen pistokkeeseen pitää päästä aina käsiksi.

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

---

## Ota seuraavat seikat huomioon

---

### Turvallisuusohjeet

Tämä laite täyttää sähkölaitteille asetetut turvallisuusmääräykset. Korjaukset saa suorittaa vain valmistajan kouluttama huoltoteknikko. Epäasianmukaisesti tehdyt korjaukset voivat aiheuttaa Sinulle vakavia vaaratilanteita.

Laite on tarkoitettu yksityisille kotitalouksille. Käytä laitetta ainoastaan ruokien valmistukseen.

Älä kytke laitetta ulkopuoliseen ajastimeen tai erilliseen kauko-ohjaimen. Palovaara!

Aikuiset ja lapset eivät saa käyttää laitetta ilman valvontaa:

- jos heillä ei ole siihen fyysisiä tai henkisiä edellytyksiä
- heillä ei ole tietoa ja kokemusta laitteen oikeasta ja turvallisesta käytöstä.

### Lapset ja mikro



Lapset saavat käyttää mikroaaltolaitteita vain, heidät on opetettu käyttämään laitteita. Lasten pitää osata käyttää laitetta oikein ja ymmärtää vaarat, joihin käyttöohjeessa viitataan.

Lapsia on valvottava heidän käyttäessään laitetta, jotta he eivät leiki laitteella.

## Kuumat pinnat



Älä kosketa lämmitys- tai keittolaitteiden ulkopintoja. Ne kuumenevat käytön aikana. Pidä lapset poissa laitteen lähetyviltä. Palovamman vaara!

Varo, että sähkölaitteen liitännäjohto ei puristu laitteen luukun väliin. Eristys voi vaurioitua. Oikosulku, sähköiskun vaara!

Älä käytä laitteen yläpintaa säilytystilana. Palovaara!

## Uunitila



Älä säilytä palavia esineitä uunitilassa. Ne voivat syttyä palamaan, kun laite kytketään päälle. Palovamman vaara!

Jos uunitilassa on savua, älä avaa laitteen luukkuja. Irrota verkkopistoke.

Älä kytke laitetta päälle ilman, että uunissa on ruokaa. Se saattaa ylikuormittua. Poikkeuksena on pikainen astiatesti (ks. luku Mikroaaltouuni, astiat).

Älä käytä mikroaaltolaitetta ilman pyörivää lautasta.

Älä laita elintarvikkeita suoraan pyörivälle lautaselle. Käytä aina astiaa.

Ylikiehunut neste ei saa päästä pyörivän lautasen käyttölaitteen kautta laitteen sisäosiin. Valvo tapahtumaa. Käytä lyhyttä toiminta-aika ja lisää aikaa tarvittaessa.

Ole varovainen ruokalajien kanssa, joiden valmistuksessa käytetään väkevää alkoholijuomaa (esimerkiksi konjakki, rommi).

Alkoholi höyrystyy korkeassa lämpötilassa.

Epäedullisissa olosuhteissa alkoholihöyryt voivat syttyä palamaan uunissa. Palovamman vaara!

Käytä väkeviä alkoholijuomia vain pieniä määriä ja avaa uuninluukku varovasti.

## Laitteen luukku ja tiiviste



Älä ota laitetta käyttöön, jos laitteen luukku on vaurioitunut. Mikroaaltoenergiaa voi päästä ulos. Soita huoltopalveluun.

Laitteen luukun pitää mennä kunnolla kiinni.

Jos tiiviste on hyvin likainen, laitteen luukku ei sulkeudu käytössä enää kunnolla. Viereiset kalusteet voivat vahingoittua. Pidä tiiviste aina puhtaana.

## Ympäristö



Oikosulun vaara!

Älä altista laitetta voimakkaalle kuumuudelle tai kosteudelle.

Käytä laitetta vai sisätiloissa.

## Puhdistus



Älä käytä painepesuria tai höyrysuihkua.

Oikosulku, sähköiskun vaara!

Puhdista laite säännöllisesti. Pinta saattaa puutteellisen puhdistuksen takia vahingoittua ja laite ruostuu ajan kuluessa. Mikroaaltoenergiaa vuotaa ulos!

## Korjaukset



Korjaukset saa suorittaa vain valmistajan kouluttama huoltoteknikko. Epäasianmukaisesti tehdyt korjaukset voivat aiheuttaa Sinulle vakavia vaaratilanteita.

Älä tee korjaus- tai huoltotöitä, joissa mikroaaltoenergialta suojaava suojus on poistettava. Soita huoltopalveluun.

Älä avaa kuorta. Laitteessa on korkeajännitettä.

Älä kytke viallista laitetta päälle. Irrota verkkopistoke. Soita huoltopalveluun.

Älä vaihda uunilamppua itse. Soita huoltopalveluun.

HUOMIO! Korjaus- ja huoltotyöt, joissa mikroaaltoenergialta suojaava suojus on poistettava, saa vahingonvaaran takia tehdä vain ammattihenkilö.

---

## Mikroaaltouunin käyttöä koskevat turvaohjeet

### Elintarvikkeiden valmistus



Käytä mikroaaltouunia vain elintarvikkeiden valmistamiseen. Muu käyttö voi olla vaarallista ja aiheuttaa vahinkoja. Esimerkiksi lämmitetyt jyvä- tai viljatyyntynyt voivat syttyä palamaan vielä tuntien kuluttua.

Palovaara!

Lapset saavat käyttää mikroaaltouunia vasta, kun heidät on opetettu käyttämään laitetta. Lasten pitää osata käyttää laitetta oikein ja ymmärtää vaarat, joihin käyttöohjeessa viitataan.

## Mikroaaltoteho ja toiminta-aika



Älä aseta liian korkeaa mikroaaltotehoa tai liian pitkää toiminta-aikaa. Elintarvikkeet voivat syttyä palamaan. Laitte voi vaurioitua. Palovaara!  
Noudata tämän käyttöohjeen ohjeita.

## Astia



Älä käytä astioita, jotka eivät sovi mikrokäyttöön.

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. Loukkaantumisvaara!

Kuumennetut ruoat luovuttavat lämpöä. Astia voi kuumentua. Palovamman vaara!  
Ota astia tai varusteet laitteesta aina patalapuilla.

## Pakkaukset



Älä lämmitä ruokia lämpimänäpitolpakkauksissa. Palovaara!

Älä lämmitä elintarvikkeita muovi-, paperi- tai muissa helposti palavissa astioissa ilman valvontaa.

Ilmatiiviisti pakattujen elintarvikkeiden pakkaus voi haljeta. Palovamman vaara!

Noudata pakkauksessa olevia ohjeita. Ota ruoka aina ulos patalapuilla.

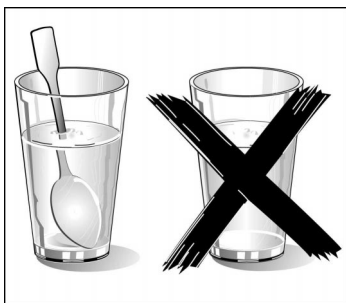
## Juomat



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

Älä kuumenna juomia suljetuissa astioissa. Räjähdyksivaara!

Älä kuumenna alkoholijuomia liian kuumaksi. Räjähdyksivaara!



Ole varovainen ruokalajien kanssa, joiden valmistuksessa käytetään väkevää alkoholiuomaa (esimerkiksi konjakkia, rommi).

Alkoholi höyrystyy korkeassa lämpötilassa.

Epäedullisissa olosuhteissa alkoholihöyryt voivat syttyä palamaan laitteessa. Palovamman vaara!

Käytä väkeviä alkoholiuomia vain pieniä määriä ja avaa laitteen luukku varovasti.

## Vauvanruoka



Älä lämmitä vauvanruokia suljetuissa astioissa. Poista aina kansi tai tutti.

Sekoita tai ravista kunnolla lämmittämisen jälkeen.

Vain siten lämpö jakautuu tasaisesti. Palovamman vaara!

Tarkasta lämpötila ennen kuin annat ruokaa lapselle.

## Elintarvikkeet, joissa on kuori tai nahka



Älä kypsennä munia kuorineen. Älä koskaan lämmitä kovaksi keitettyjä munia. Ne voivat räjähtää rikki.

Sama koskee myös kuorellisia äyriäisiä. Palovamman vaara!

Jos valmistat paistettuja kananmunia tai munia lasissa, pistä ensin keltuaiseen reikä.

Elintarvikkeissa, joissa on kiinteä kuori tai nahka, kuten esim. omenat, tomaatit, perunat tai makkarat, kuori voi haljeta. Pistele kuoreen tai nahkaan reikiä ennen lämmittämistä.

## Elintarvikkeiden kuivaus

Älä kuivaa elintarvikkeita mikrossa. Palovaara!

## Elintarvikkeet, joissa on niukasti nestettä

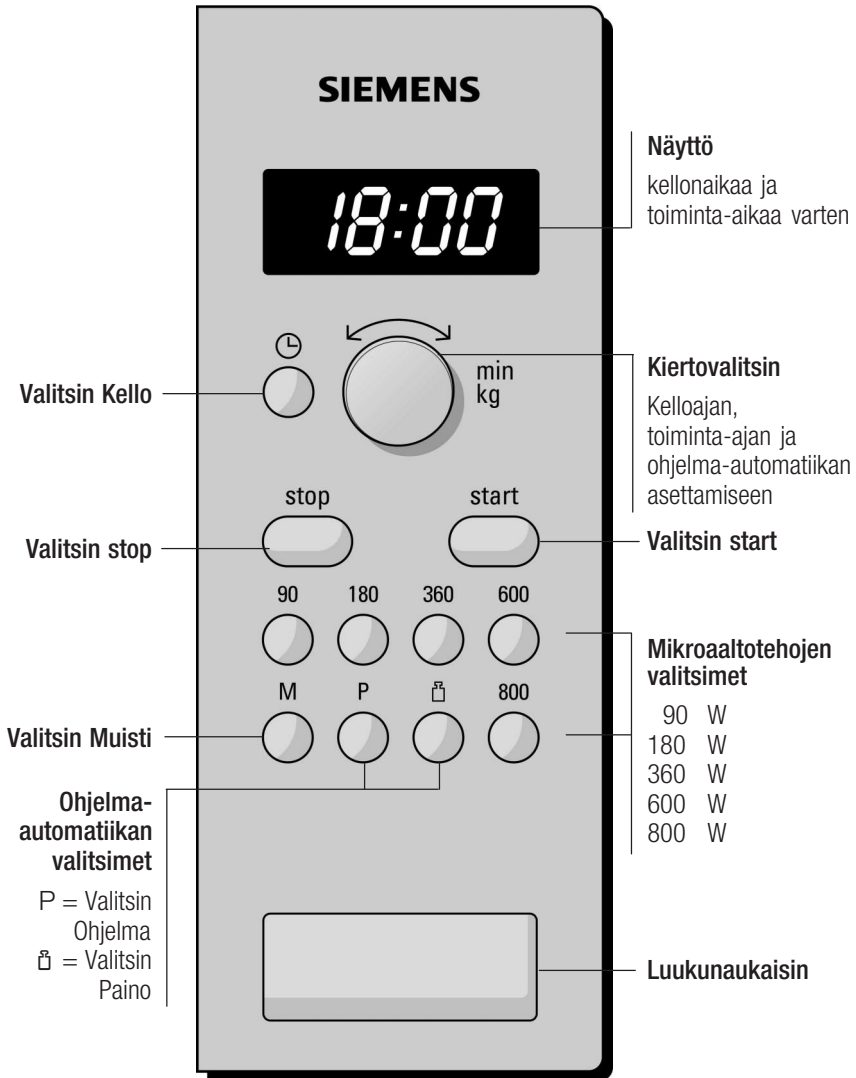
Älä sulata tai lämmitä elintarvikkeita, joissa on niukasti vettä, kuten esim. leipää liian suurella teholla tai liian pitkää aikaa. Palovaara!

## Ruokaöljy



Älä lämmitä pelkkää ruokaöljyä mikrossa. Palovaara!

# Ohjauspaneeli



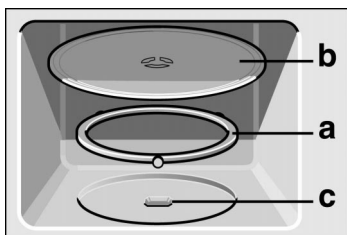
## Sisäänpainettavat valitsimet

Kiertovalitsin voidaan painaa sisään kaikissa asennoissa.

Valitsimen lukitseminen ja vapauttaminen tapahtuu painamalla valitsinta. Kiertovalitsinta voidaan kiertää sekä oikealle että vasemmalle.

## Varusteet

### Pyörivä lautanen



Näin asetat pyörivän lautasen paikalleen:

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

Käytä laitetta vain pyörivä lautanen paikalleen asennettuna. Varmista, että se on lukittunut oikein paikalleen.

Pyörivä lautanen voi pyöriä sekä vasemmalle että oikealle.

### Lisävarusteet

Lisävarusteen voit ostaa huoltopalvelusta. Ilmoita tällöin HZ-numero.

Höyrykypsennysastia	HZ 86 D 000
Nosto-ovi	HZ 15L560 (teräs) HZ 15L760 (alumiini) HZ 15L660 (musta)
Huomautus: Käytä mikroaaltouunia vain nosto-ovi avattuna.	

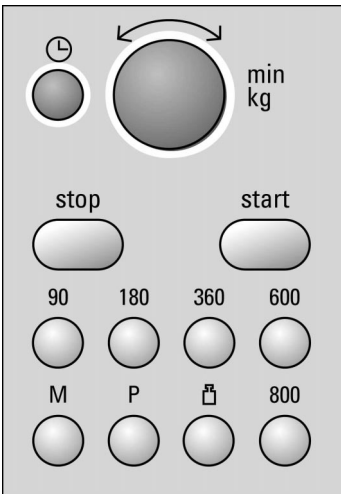


# Ennen ensimmäistä käyttöä

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

## Kellonajan asetus

Kuvassa olevia tummia valitsimia tarvitset säätämiseen



1. Paina valitsinta Kello .  
Näyttöön ilmestyy kellonaika 12:00 ja .
2. Aseta kellonaika kiertovalitsimella.
3. Paina valitsinta Kello .  
Näytössä oleva sammuu.

Tämänhetkinen kellonaika on asetettu.

### Kellonajan poistaminen näytöstä

Paina valitsinta Kello ja sen jälkeen stop. Näyttö ei pala.

### Kellonajan haku uudelleen näyttöön

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

### Kellonajan muuttaminen esimerkiksi kesäajasta talviaikaan

Tee asetus kuten kohdissa 1-3 on kuvattu.

---

# Mikroaaltouuni

Mikroaallot muuttuvat elintarvikkeissa lämmöksi. Mikroaallot sopivat nopeaan pakasteiden sulatukseen, lämmitykseen, muuhun elintarvikkeiden sulatukseen sekä kypsennykseen.

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.
- 2.** Aseta kiertovalitsimella 1:30 min.
- 3.** Paina start.

1 minuutin 30 sekunnin kuluttua kuulet äänimerkin. Vesi on kuumaa.

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

---

## Astia

### Sopiva astia

Sopivia astioita ovat kuumuutta kestävät lasi-, lasikeramiikka-, posliini- ja keramiikka-astiat tai lämmönkestävät muoviastiat. 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

Metalliastiat ovat sopimattomia. Mikroaallot eivät läpäise metallia. Suljetussa metalliastiassa oleva ruoka jää kylmäksi.

Huomio! Metallin, esim. lusikka lasissa, pitää olla vähintään 2 cm:n etäisyydellä uunitilan 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:

Laita tyhjä astia ½ - 1 minuutiksi täydelle teholle säädettyyn laitteeseen. Tarkasta lämpötila välillä. Astian pitäisi olla kylmä tai kädenlämpöinen. Jos se kuumenee tai siitä lähtee kipinöitä, se ei ole sopiva.

## Mikroaaltotehot

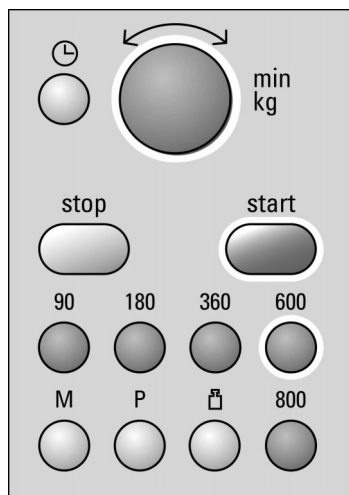
Mikroaaltoteho	Sopii
800 W	Nesteiden kuumennukseen
600 W	Ruokien kuumennukseen ja kypsennykseen
360 W	Lihan kypsennykseen ja herkkien ruokien lämmitykseen
180 W	Pakasteiden sulatukseen ja jatkokypsennykseen
90 W	Herkkien pakastettujen ruokien sulatukseen

## Huomautus

Mikroaaltotehon 800 W voit asettaa 30 minuutiksi, 600 W tunniksi, muut tehot kunkin 1 tunniksi 39 minuutiksi.

## Toimi näin

Esimerkki:  
600 W



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

Toiminta-ajan kuluminen näkyy näytössä.

**Toiminta-aika on kulunut loppuun**

Kuulet äänimerkin. Avaa laitteen luukku tai paina stop. Kellonaika tulee taas näyttöön.

**Toiminta-ajan muuttaminen**

Muuta toiminta-aika kiertovalitsimella ja käynnistä uudelleen.

**Pysäyttäminen**

Paina kerran valitsinta stop tai avaa laitteen luukku. Kun olet sulkenut luukun, paina uudelleen start.

**Poistaminen**

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

**Huomautus**

Voit myös säätää ensin toiminta-ajan ja sitten mikroaaltotehon.

---

# Taulukot ja vihjeet

---

## Taulukoita koskevia ohjeita

Seuraavista taulukoista löydät useita käyttömahdollisuuksia ja säätöarvoja mikroaaltouunia varten.

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

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

Jos Sinulla on elintarviketta eri määrä kuin taulukoissa on mainittu.

Silloin pätee seuraava nyrkkisääntö:

Kaksinkertainen määrä - melkein kaksinkertainen  
toiminta-aika,  
puolet määrästä - puolet toiminta-ajasta.

Aseta astia aina pyörivälle lautaselle.

---

## Sulatus

Laita pakastetut elintarvikkeet avoimessa astiassa pyörivälle lautaselle.

Herkät osat kuten 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.

Käännä tai sekoita ruokaa 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.

	<b>Määrä</b>	<b>Mikroaaltokeho, W</b>	<b>Kesto minuutteina</b>	<b>Huomautuksia</b>
Naudan-, porsaan, vasikanlihakokonaisena (luulla ja luuttomana)	800 g	180 W, 15 min + 90 W, 10 - 20 min		
	1000 g	180 W, 20 min + 90 W, 15 - 25 min		
	1500 g	180 W, 30 min + 90 W, 20 - 30 min		
Naudan-, porsaan- tai vasikanliha paloina tai viipaleina	200 g	180 W, 2 min + 90 W, 4 - 6 min		Kun käännät, irrota lihanpalat 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. Käännä välillä useamman kerran ja poista jo sulanut liha.
	500 g	180 W, 5 min + 90 W, 10 - 15 min		
	800 g	180 W, 8 min + 90 W, 10 - 20 min		
Lintu ja linnunpalat	600 g	180 W, 8 min + 90 W, 10 - 15 min		
	1200 g	180 W, 15 min + 90 W, 20 - 25 min		
Kala Filee, kalapihvit, 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 ja irrota sulaneet palat toisistaan.
	500 g	180 W, 8 min + 90 W, 5 - 10 min		
Voi	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		
Leipä, kokonainen	500 g	180 W, 6 min + 90 W, 5 - 10 min		
	1000 g	180 W, 12 min + 90 W, 10 - 20 min		
Kakku, kuivaesim. sokerikakku	500 g	90 W, 10 - 15 min		Irrota kakkupalat toisistaan. Vain kakut, joissa ei ole kuorrutetta, kermaa tai kreemiä.
	750 g	180 W, 5 min + 90 W, 10 - 15 min		
Kakku, mehukasesim. 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

Ota valmisruoka pakkauksestaan. Se lämpenee nopeammin ja tasaisemmin mikrouuniin tarkoitettussa astiassa.

Ruoan eri ainesosat voivat lämmetä eri aikoihin.

Matala ruoka kypsyy nopeammin kuin korkea. Levitä ruoka sen tähden astiaan mahdollisimman litteäksi.

Älä laita elintarvikkeita kerroksittain.

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

Ruokaa tulisi sekoittaa tai kääntää 2 - 3 kertaa.

Anna ruoan vetäytyä kuumentamisen jälkeen vielä 2 - 5 minuuttia, jotta lämpö tasaantuu.

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

	<b>Määrä</b>	<b>Mikroaaltoteho, W Kesto minuutteina</b>	<b>Huomautuksia</b>
Menu, annosateria, valmisruoka (2-3 lajia)	300-400 g	600 W, 8-11 min	
Keitot	400 g	600 W, 8-10 min	
Pataruoat	500 g	600 W, 10-13 min	
Liha 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 peittyy.
Pinaatti	450 g	600 W, 11-16 min	Kypsennä vettä lisäämättä.

## Ruoan kuumentaminen

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



Laita nesteitä kuumentaessasi aina lusikka astiaan viivästyneen kiehumisen välttämiseksi. Viivästyneessä kiehumisessa kiehumislämpötila saavutetaan ilman, että nesteessä näkyy tyypillisiä höyrykuplia. Jo astian pienikin tärähdys voi aiheuttaa sen, että neste kiehuu voimakkaasti yli tai roiskuu. Seurauksena voi olla palo- tai muita vammoja.

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

Ruokaa tulisi sekoittaa tai kääntää useita kertoja. Tarkasta lämpötila.

Anna ruoan vetäytyä kuumentamisen jälkeen vielä 2 - 5 minuuttia, jotta lämpö tasaantuu.

	Määrä	Mikroaaltoteho, W Kesto minuutteina	Huomautuksia
Menu, annosateria, valmisruoka (2-3 lajia)	350 - 500 g	600 W, 10 - 15 min	
Juomat	150 ml 300 ml 500 ml	800 W, 1 - 2 min 800 W, 2 - 3 min 800 W, 3 - 4 min	Laita astiaan lusikka. 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, n. 1½ min	Ilman tuttia tai korkkia. Sekoita aina kunnolla kuumentamisen jälkeen. Tarkista ehdottomasti lämpötila!
Keitto, 1 kuppi 2 kuppia	200 g 400 g	600 W, 2 - 3 min 600 W, 4 - 5 min	
Liha kastikkeessa	500 g	600 W, 8 - 11 min	Irrota lihaviipaleet toisistaan.
Pata	400 g 800 g	600 W, 6 - 8 min 600 W, 8 - 11 min	
Vihannekset, 1 annos 2 annosta	150 g 300 g	600 W, 2 - 3 min 600 W, 3 - 5 min	Lisää vähän nestettä.



## Ruoan kypsentäminen

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

Kypsennä ruoka suljetussa astiassa. Sekoita tai käännä ruokia välillä.

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

Anna ruoan vetäytyä kypsentämisen jälkeen vielä 2 - 5 minuuttia, jotta lämpö tasaantuu.

	<b>Määrä</b>	<b>Mikroaaltoteho, W</b> <b>Kesto minuutteina</b>	<b>Huomautuksia</b>
Lihamureke	750 g	600 W, 20 - 25 min	Kypsennä mieluiten ilman kantta.
Kokonainen broileri, tuore, ilman sisäelimiä	1200 g	600 W, 25 - 30 min	Käännä, kun puolet ajasta on kulunut.
Kalafilee, tuore	400 g	600 W, 5 - 10 min	
Vihannekset, tuoreet	250 g 500 g	600 W, 5 - 10 min 600 W, 10 - 15 min	Leikkaa vihannekset samankokoisiksi paloiksi. Lisää 100 g:aa vihanneksia kohden 1 - 2 rkl vettä.
Lisukkeet, esim. perunat	250 g 500 g 750 g	600 W, 8 - 10 min 600 W, 11 - 14 min 600 W, 15 - 22 min	Leikkaa perunat samankokoisiksi paloiksi. Lisää astiaan noin 1 cm vettä, sekoita.
Riisi	125 g 250 g	600 W, 5 - 7 + 180 W 12 - 15 min 600 W, 6 - 8 + 180 W 15 - 18 min	Lisää kaksinkertainen määrä nestettä
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

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

### Huomautus

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

## Testiruoat normin EN 60705 mukaan

Tarkastuslaitokset tarkastavat mikroaaltouunien laadun ja toiminnan näiden ruokalajien perusteella.

### Sulatus mikroaaltouunissa

Ruokalaji	Mikroaaltoteho W, kesto minuutteina	Huomautuksia
Liha	180 W, 5 min + 90 W, 12 - 15 min	Mikroon soveltuva muovilautanen Ø 22 cm

## Kypsennys mikroaaltouunissa

Ruokalaji	Mikroaaltoteho W, kesto minuutteina	Huomautuksia
Munamaito	600 W, 5 min + 180 W, 20 - 25 min	565 g, pyrexvuoka 22 x 17 cm
Kakkupohja	600 W, 7 - 9 min	Pyrexvuoka Ø 22 cm
Lihamureke	600 W, 22 - 27 min	Pitkänmallinen pyrexvuoka, 28 cm

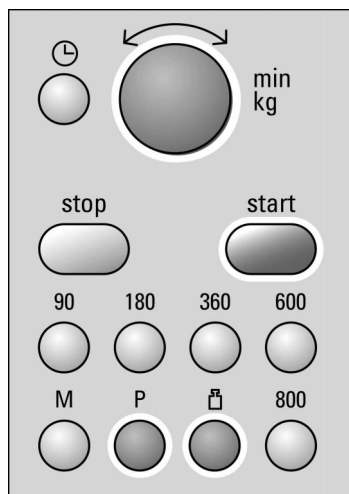
## Ohjelma-automatiikka

Ohjelma-automatiikalla voit sulattaa pakastetut elintarvikkeet helposti ja valmistaa ruoat nopeasti ja mukavasti.

Mikroaaltouunissa on 7 automaattiohjelmaa.

Taulukoista löydät kullekin ohjelmalle soveltuvat elintarvikkeet ja painoalueet. Voit asettaa minkä tahansa painon kyseisen painoalueen sisällä.

## Toimi näin



1. Paina valitsinta "P" niin monta kertaa, että haluamasi ohjelmanumero ilmestyy näyttöön.
2. Paina valitsinta  $\square$ . Näytössä palaa "P" ja näyttöön ilmestyy painoehdotus.
3. Aseta ruoan paino kiertovalitsimella.
4. Paina start.

Ohjelman toiminta-aika kuluu näytössä.

<b>Kun aika on päättynyt</b>	Kuulet äänimerkin. Laite kytkeytyy pois päältä. Paina stop tai avaa laitteen luukku.
<b>Korjaaminen</b>	Paina kaksi kertaa valitsinta stop ja tee uusi asetus.
<b>Pysäyttämisen</b>	Avaa laitteen luukku. Kun olet sulkenut luukun, käynnistä uudelleen. Toiminto jatkuu.
<b>Poistaminen</b>	Paina kaksi kertaa valitsinta stop.
<b>Huomautuksia</b>	Eräiden ohjelmien kohdalla kuuluu tietyn ajan kuluttua äänimerkki. Avaa laitteen luukku ja sekoita ruokia, tai käännä liha tai lintu. Paina luukun sulkemisen jälkeen taas valitsinta start.  Voit hakea ohjelman numeron ja painon näyttöön valitsimella "P" ja $\text{⏏}$ . Kyseinen arvo näkyy näytössä 3 sekunnin ajan.

---

## Pakasteiden sulatusohjelmat

<b>Elintarvikkeen esivalmistelu</b>	Neljällä sulatusohjelmalla voit sulattaa lihaa, lintua ja leipää.  Käytä elintarvikkeita, jotka on pakastettu ja säilytetty mahdollisimman matalina annoksina lämpötilassa $-18\text{ }^{\circ}\text{C}$ .  Ota elintarvike aina sulatusta varten pois pakkauksesta ja punnitse elintarvike. Tarvitset painon ohjelman asettamista varten.
<b>Astia</b>	Laita elintarvike mikroaaltouuniin soveltuvaan, matalaan astiaan, esimerkiksi lasi- tai posliinilautaselle, älä peitä astiaa kannella.
<b>Vetäytymisaika</b>	Sulatetun elintarvikkeen tulisi vetäytyä vielä 10-30 minuuttia, jotta lämpö tasaantuu. Suuret lihanpalat tarvitsevat pidemmän vetäytymisajan 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 sekoita ruokia, tai käännä liha tai lintu. Paina luukun sulkemisen jälkeen taas valitsinta start.

## Huomio!

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

Elintarvike	Ohjelman numero	Paino
Jauheliha	P 01	0,2-1,0 kg
Lihanpalat	P 02	0,2-1,0 kg
Broileri, broilerinpalat	P 03	0,4-1,8 kg
Leipä	P 04	0,2-1,0 kg

## Kypsennysohjelmat

Kolmella kypsennysohjelmalla voit kypsentää riisiä, perunoita tai vihanneksia.

### Astia

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

### Elintarvikkeen esivalmistelu

Punnitse elintarvike. Tarvitset tiedon ohjelman asettamista varten.

Riisi: Älä käytä keittopussiriisiä.

Lisää valmistajan pakkauksessa ilmoittama määrä vettä. Tavallisesti se on 2-3 kertaa riisi paino.

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.

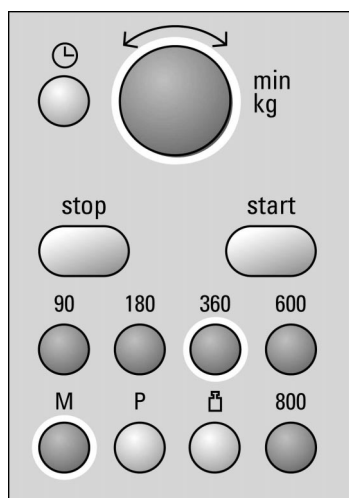
Elintarvike	Ohjelman numero	Paino
Riisi	P 05	0,05-0,2 kg
Perunat	P 06	0,15-1,0 kg
Vihannekset	P 07	0,15-1,0 kg

## Muistitoiminto Memory

Muistitoiminnolla voit laatia oman ohjelman. Muistitoiminnon käyttö on kätevää, kun valmistat tietyn ruoan erityisen usein. Voit tallentaa asetuksen muistiin ja hakea sen käyttöön milloin tahansa.

## Tallentaminen muistiin

Esimerkki:  
360 W, 25 minuuttia



1. Paina valitsinta "M".  
Näytössä palaa "M".
2. Paina haluamasi mikroaaltotehon valitsinta.  
Näytössä palavat "M", valittu teho ja 1:00 min.
3. Aseta toiminta-aika kiertovalitsimella.
4. Vahvista valitsimella "M".  
Kellonaika tulee taas näyttöön.

Asetus on tallennettu muistiin.

Voit myös tallentaa toiminnon muistiin ja käynnistää sen heti. Älä paina tällöin lopuksi valitsinta "M", vaan start.

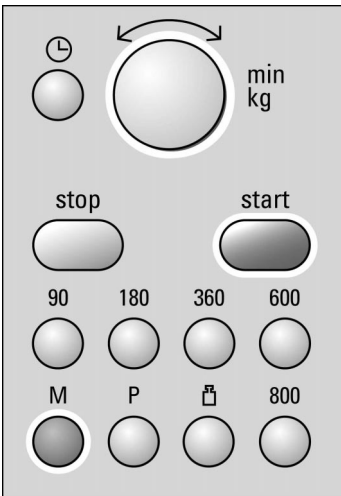
## Huomautuksia

Muistiin ei voi tallentaa useita peräkkäisiä mikroaaltotehoja.

Automaattiohjelmaa 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 start.  
Toiminta-aika kuluu näytössä.

**Toiminta-aika on kulunut loppuun**

Kuulet äänimerkin. Laitte kytkeytyy pois päältä. Avaa laitteen luukku tai paina stop.

**Pysäyttäminen**

Avaa laitteen luukku. Kun olet sulkenut luukun, paina uudelleen start. Toiminto jatkuu.

**Asetuksen poistaminen**

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

---

# Äänimerkin keston muuttaminen

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

Paina tätä varten noin 6 sekunnin ajan valitsinta start.

Uusi äänimerkin kesto otetaan käyttöön. Kellonaika tulee taas näyttöön.

Vaihtoehdot ovat:

Äänimerkin kesto lyhyt - 3 ääntä

Äänimerkin kesto pitkä - 30 ääntä.

---

## Hoito ja puhdistus



Oikosulun vaara!

Älä käytä painepesuria tai höyrysuihkua.



Sähköiskun vaara!

Älä upota laitetta veteen tai puhdista sitä vesisuihkun alla.



Palovamman vaara!

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

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.



## Puhdistusaine

Irrota ennen puhdistusta verkkopistoke tai kytke sulake sulakerasiassa pois päältä.

Puhdista laitteen ulkopinta ja kypsennystila kostealla liinalla ja miedolla puhdistusaineella. Kuivaa puhtaalla liinalla.

### Laiteen ulkopuoli

#### teräsetupaneelilla

Poista kalkki-, rasva-, tärkkelys- ja valkuaistahrat välittömästi.

Anna kaikkien osien ja ulkopinnan kuivua hyvin ennen kuin käytät laitetta.

Huoltopalvelusta tai erikoisliikkeestä on saatavana erityisiä teräksenpuhdistusaineita.

Älä käytä puhdistukseen metallista puhdistuslastaa.

#### Kypsennystila

Anna sisäpintojen kuivua kunnolla.

#### Syvennys kypsennystilassa

Kosteaa liina, vettä ei saa päästä pyörivän lautasan käyttölaitteen kautta laitteen sisäosiin.

#### Pyörivä lautanen ja rullarengas

Astianpesuaineliuos.

Varmista, että pyörivä lautanen lukkiutuu kunnolla, kun laitat sen takaisin paikalleen.

#### Luukun pinnat

Lasinpesuaine

Älä käytä puhdistukseen metallista puhdistuslastaa.

#### Tiiviste

Astianpesuaineliuos, kuivaa pehmeällä liinalla.

Älä käytä puhdistukseen metallista puhdistuslastaa.

## Ohjeita toimintahäiriöiden varalle

Jos toimintahäiriöitä esiintyy, kyseessä on yleensä pikkuseikka. Ennen kuin soitat huoltopalveluun, ota seuraavat ohjeet huomioon.

### Häiriö

### Mahdollinen syy

### Ohjeet/aputoimenpide

Laite ei toimi.

Pistoke ei ole pistorasiassa

Kytke pistoke pistorasiaan.

Virtakatkos

Tarkista, palaako keittiön valo.

Häiriö	Mahdollinen syy	Ohjeet/aputoimenpide
Mikroaaltouuni ei käynnisty.	Luukku ei ole kunnolla kiinni	Tarkasta, onko luukun väliin jäänyt ruoantähteitä tai joku esine.
	Ajanvalitsinta ei ole asetettu	Aseta ajanvalitsimella aika.
Ruoka lämpenee hitaammin kuin aikaisemmin.	Olet asettanut liian pienen mikroaaltotehon	Valitse suurempi teho.
	Laitteessa on ruokaa tavallista enemmän	Kaksinkertainen määrä - lähes kaksinkertainen aika.
	Ruoka oli tavallista kylmempää	Sekoita tai käännä ruoka välillä.
Pyörivästä lautasesta kuuluu raapiva tai hankaava ääni.	Pyörivän lautasen käyttölaitteen alueella on likaa tai vieras esine	Puhdista rullarengas ja uunitilan syvennys.

**Teetä korjaukset vain koulutetulla huoltopalvelun teknikolla.** Jos laitetta korjataan asiattomasti, seurauksena voi olla vakavia vaaratilanteita.

## Huoltopalvelu

Jos laitteesi on korjattava, ota yhteys huoltopalveluumme. Lähimmän huoltopalvelupisteen osoitteen ja puhelinnumeron löydät puhelinluettelosta. Myös mainituista huoltopalvelukeskuksista saat tiedon lähimmästä huoltopalvelusta.

### Mallinnumero ja sarjanumero

Ilmoita huoltopalvelulle aina laitteen mallinnumero (E-nro) ja sarjanumero (FD-nro). Tyyppikilpi numeroineen löytyy oikealta, kun avaat laitteen luukun. Jotta löydät numerot häiriötapauksessa helposti, merkitse laitteen tiedot tähän.

E-nro	FD-nro
Huoltopalvelu 📞	

## Tekniset tiedot

Käyttöjännite	AC220-230 V, 50 Hz
Ottoteho	1270 W
Maksimi lähtöteho	800 W
Mikroaaltojen taajuus	2450 MHz
Mitat (KxLxS)	
- laite	28,0x46,2x32,0 cm
- uunitila	19,4x29,0x30,0 cm
Paino	13,5 kg
TÜV tarkastanut	kyllä
CE-merkki	kyllä

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.

