



Register your new Bosch now:
www.bosch-home.com/welcome



**Mikrobølgeovn
Mikroaaltouuni
Mikrobølgeovn
Mikro
COA565GS0, COA565GB0**



BOSCH

[da] Brugsanvisning3
[fi] Käyttöohje42

[no] Bruksveiledning 82
[sv] Bruksanvisning 121

Indholdsfortegnelse

	Brugsbetingelser	4
	Vigtige sikkerhedsanvisninger	4
	Generelt	4
	Mikrobølgeovn	5
	Damp	7
	Årsager til skader	7
	Generelt	7
	Mikrobølgeovn	7
	Damp	8
	Miljøbeskyttelse	8
	Energibesparelse	8
	Miljøvenlig bortskaffelse	8
	Lær apparatet at kende	9
	Betjeningsfelt	9
	Funktionsvælger	9
	Touch-felter og display	10
	Drejeknap	11
	Driftstyper	11
	Damp	11
	Grill	11
	Mikrobølger	11
	Ovnrum	12
	Beholderpanel	12
	Vandbeholder	12
	Opsamlingsbeholder	12
	Tilbehør	13
	Leveret tilbehør	13
	Ekstra tilbehør	13
	Ekstra tilbehør	13
	Isætning af tilbehør	13
	Varer fra kundeservice	13
	Før apparatet tages i brug første gang	14
	Første ibrugtagning	14
	Indstilling af vandhårdhed	14
	Rengøring af ovnrum og tilbehør	14
	Betjening af maskinen	15
	Tænde og slukke for apparatet	15
	Indstille driftstype	15
	Automatisk sikkerhedsafbrydelse	15
	Mikrobølgefunktionen	16
	Fade og beholdere	16
	Mikrobølge-trin	16
	Indstille mikrobølgefunktion	17
	Indstilling af mikrobølge-kombidrift	17
	Grilning	18
	Grillfunktioner	18
	Grilltrin	18
	Indstille grill	18
	Damp	19
	Lyde	19
	Tilberedning med damp	19
	Indstille damp-kombifunktion	20
	Fylde vandbeholder	21
	Efterfyldning af vandbeholder	22
	Efter drift med damp	22
	Programautomatik	23
	Indstille program	23
	Programtabel	24
	Indstille tidsfunktioner	26
	Vise tidsindstillinger	26
	Indstille minutur	26
	Indstille varighed	26
	Indstille klokkeslæt	27
	Ændre klokkeslæt	27
	Børnesikring	27
	Aktivere og deaktivere	27
	Grundindstillinger	28
	Ændre grundindstillinger	28
	Liste over grundindstillinger	28
	Rengøring	28
	Egnede rengøringsmidler	28
	Rengøring af apparat	29
	Rengøringsfunktion	30
	Afkalkning	30
	Skylning	30
	Slut rengøring	31
	Tømme opsamlingsbeholder	31
	Hvad skal jeg gøre, hvis der opstår en fejl? ..	32
	Kundeservice	33
	E-nummer og FD-nummer	33
	Testet i vores prøvekøkken	33
	Generelle anvisninger	33
	Optøning	34
	Opvarmning af dybfrostrerter	35
	Opvarmning	36
	Kager, småt bagværk og brød	37
	Fjerkræ, kød og fisk	37
	Grøntsager og tilbehør	39
	Desserter	40
	Akrylamid i fødevarer	40
	Prøveretter	41

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



Brugsbetingelser

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

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

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

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

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

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

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

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

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



Vigtige sikkerhedsanvisninger

Generelt



Advarsel – Brandfare!

- Brændbare genstande, som opbevares i ovnen, kan blive antændt. Opbevar aldrig brændbare genstande inde i apparatet. Luk aldrig ovndøren op, hvis der er røg inde i apparatet. Sluk for apparatet, træk netstikket ud af kontakten, eller slå sikringen fra i sikringsskabet.
- Løse madrester, fedt og stegesaft kan antændes. Fjern groft snavs fra ovnrummet, varmeelementerne og tilbehøret inden driften.
- Der opstår trækluft, når apparatets dør åbnes. Derved kan bagepapiret komme i berøring med varmelegemerne og blive antændt. Læg aldrig bagepapir løst på tilbehøret under forvarmning. Stil altid et fad eller en bageform oven på bagepapiret. Brug ikke større stykker bagepapir end nødvendigt. Bagepapiret må ikke stikke ud over kanten på tilbehøret.



Advarsel – Fare for forbrænding!

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

⚠ Advarsel – Fare for skoldning!

- De tilgængelige dele bliver meget varme under brugen. Rør aldrig ved de varme dele. Hold børn på sikker afstand.
- Der kan komme meget varm damp ud, når døren åbnes. Afhængigt af temperaturen er damp ikke altid synlig. Stå ikke for tæt på apparatet, når døren åbnes. Luk apparatets dør forsigtigt op. Hold børn på sikker afstand.
- Der kan opstå meget varm damp, hvis der hældes vand i det varme ovnrum. Hæld aldrig vand ind i ovnrummet, så længe det er varmt.

⚠ Advarsel – Fare for tilskadekomst!

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

⚠ Advarsel – Fare for elektrisk stød!

- Fagligt ukorrekte reparationer er farlige. Reparationer må kun udføres af en kundeservicetekniker, der er uddannet af os. Det samme gælder udskiftning af tilslutningsledninger. Træk netstikket ud af kontakten, eller slå sikringen fra i sikringsskabet, hvis apparatet er defekt. Kontakt kundeservice.
- Isoleringen på ledninger i elektriske apparater kan smelte, hvis de berører varme dele. Sørg for, at tilslutningskablet ved elektriske apparater ikke kommer i kontakt med de varme dele.
- Indtrængende fugtighed kan forårsage et elektrisk stød. Anvend aldrig højtryksrenser eller dampstråler.
- Indtrængende fugtighed kan forårsage et elektrisk stød. Beskyt apparatet mod ekstrem varme og mod fugt. Anvend kun apparatet indendørs.
- Et defekt apparat kan forårsage et elektrisk stød. Tænd aldrig for et defekt apparat. Træk netstikket ud af kontakten, eller slå sikringen fra i sikringsskabet. Kontakt kundeservice.

⚠ Advarsel – Fare pga. af magnetfelt!

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

Mikrobølgeovn**⚠ Advarsel – Fare for forbrænding!**

- Det er farligt at anvende apparatet til formål, det ikke er beregnet til. Det er ikke tilladt at tørre madretter eller beklædningsgenstande, at opvarme hjemmesko, kerne- eller kornpuder, svampe, fugtige rengøringsklude eller lignende. For eksempel kan overophedede hjemmesko, kerne- eller kornpuder, svampe, fugtige rengøringsklude og lignende medføre forbrændinger.
- Levnedsmidler kan antændes. Opvarm aldrig levnedsmidler i varmholdningsemballage. Opvarm aldrig fødevarer i beholdere af kunststof, papir eller andre brændbare materialer uden at holde øje med dem. Indstil aldrig for høj mikrobølgeeffekt eller for lang tid. Følg anvisningerne i denne brugsanvisning. Mikrobølgeovnen må aldrig bruges til tørring af fødevarer. Optø eller opvarm ikke fødevarer med lavt vandindhold, som f.eks. brød, ved høj mikrobølgeeffekt eller i for lang tid.
- Spiseolie kan antændes. Spiseolie uden indhold af andre ingredienser må aldrig opvarmes med mikrobølger.

⚠ Advarsel – Eksplosionsfare!

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

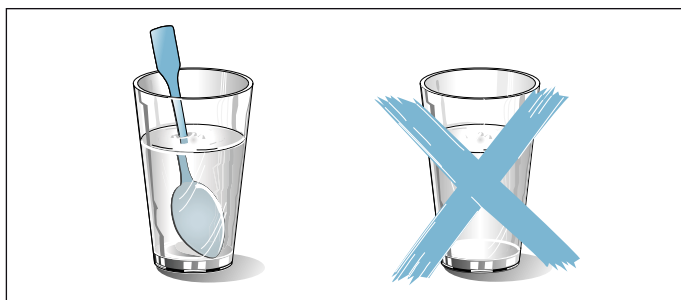
⚠ Advarsel – Fare for forbrænding!

- Levnedsmidler med en hård skal eller skind kan eksplodere både under selve opvarmningen, og efter at den er afsluttet. Tilbered aldrig æg i skallen, og opvarm ikke hårdkogte æg. Tilbered aldrig skal- og krebsdyr. Stik et hul i blommen ved spejlæg eller æg i glas inden opvarmningen. Madvarer med fast skal, skind eller skræl, som f.eks. æbler, tomater, kartofler og pølser, kan springe. Prik huller i skallen, skindet eller skrællen inden opvarmningen.
- Varmen er ikke jævnt fordelt i babymaden. Opvarm aldrig babymad i tæt lukkede beholdere. Fjern altid låg eller sut. Efter opvarmning skal babymad omrøres eller omrystes godt. Kontroller temperaturen, inden barnet spiser af maden.

- Opvarmede levnedsmidler afgiver varme. Servicet kan blive meget varmt. Brug derfor altid grydelapper til at tage service eller tilbehør ud af ovnrummet.
- Hvis fødevarer er indpakket lufttæt, kan emballagen springe under opvarmning. Følg altid anvisningerne på emballagen. Brug altid grydelapper, når retten tages ud af ovnen.
- De tilgængelige dele bliver meget varme under brugen. Rør aldrig ved de varme dele. Hold børn på sikker afstand.
- Det er farligt at anvende apparatet til formål, det ikke er beregnet til.
Det er ikke tilladt at tørre madretter eller beklædningsgenstande, at opvarme hjemmesko, kerne- eller kornpuder, svampe, fugtige rengøringsklude eller lignende.
For eksempel kan overophedede hjemmesko, kerne- eller kornpuder, svampe, fugtige rengøringsklude og lignende medføre forbrændinger.

⚠ Advarsel – Fare for skoldning!

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



⚠ Advarsel – Fare for tilskadekomst!

- Uegnet service kan springe. Service af porcelæn og keramik kan have små huller i håndtag og låg. Under disse huller er der små hulrum. Hvis der er trængt fugt ind i disse hulrum, kan servicet springe. Anvend kun service, der er egnet til mikrobølger.
- Service og beholdere af metal eller med metaldele kan danne gnister ved ren mikrobølgedrift. Apparatet bliver beskadiget. Anvend aldrig metalbeholdere ved ren mikrobølgedrift.

⚠ Advarsel – Fare for elektrisk stød!

- Apparatet arbejder med højspænding. Fjern aldrig apparatets kabinet.
- Apparatet er udstyret med et EU-Schuko-stik (sikkerhedsstik). For at sikre korrekt jordforbindelse i stikkontakter i Danmark skal apparatet tilsluttes med en egnet stik-adapter Denne adapter (tilladt til maks 13 ampere) kan bestilles via kundeservice (reservedel nr. 00623333).

⚠ Advarsel – Alvorlig sundhedsfare!

- Ved mangelfuld rengøring kan apparatets overflade blive beskadiget. Der kan trænge mikrobølgeenergi ud. Rengør jævnligt apparatet, og fjern rester af levnedsmidler med det samme. Sørg altid for, at ovnrum, dørtætning, døren og dens anslag er rene. → "Rengøring" på side 28
- Hvis ovndøren eller dørtætningen er beskadiget, kan der trænge mikrobølgeenergi ud. Benyt aldrig apparatet, hvis ovndøren, dørtætningen eller dørens kunststoframme er beskadiget. Kontakt kundeservice.
- Der trænger mikrobølgeenergi ud af apparater, hvor afdækningen af kabinettet mangler. Fjern aldrig apparatets kabinet. Kontakt kundeservice, hvis der skal udføres service eller reparationer af apparatet.

Damp

⚠ Advarsel – Fare for forbrænding!

- Vandet i vandbeholderen kan blive meget varmt under den videre brug af apparatet. Vandbeholderen skal tømmes, hver gang apparatet har været brugt med damp.
- Der dannes meget varm damp i ovnrummet. Stik ikke hånden ind i ovnrummet under brug af apparatet med damp.
- Der kan skvulpe varm væske over, når tilbehøret tages ud. Vær derfor forsigtig, når tilbehøret tages ud, og brug altid ovnhandsker.

⚠ Advarsel – Fare for tilskadekomst og brand!

Brændbare væsker kan antændes i det varme ovnrum (forpufning). Fyld ikke brændbare væsker (f.eks. alkoholholdige drikkevarer) i vandbeholderen. Fyld udelukkende vandbeholderen med vand eller med den afkalkningsvæske, som vi anbefaler.

Årsager til skader

Generelt

Pas på!

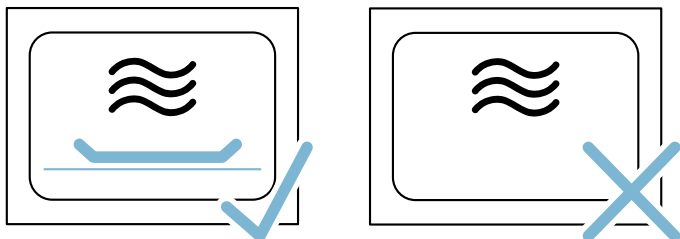
- **Vand i det varme ovnrum:** Hæld aldrig vand ind i ovnrummet, så længe det er varmt. Temperaturændringen kan forårsage skader.
- **Fugtighed i ovnrummet:** Længerevarende fugtighed i ovnrummet kan forårsage korrosion. Lad altid ovnrummet tørre efter anvendelsen. Opbevar ikke fugtige fødevarer i længere tid i den lukkede ovn. Opbevar ikke levnedsmidler i ovnrummet.
- **Afkøling med åben ovndør:** Lad altid apparatet køle af med lukket dør efter drift med høj temperatur. Sæt ikke noget i klemme i døren. Selv om døren kun er åben med en lille spalte, kan fronterne på de tilstødende køkkenelementer med tiden blive beskadiget. Lad kun ovnrummet tørre med åben dør efter tilberedning med meget fugtighed.
- Hvis dørtætningen er meget snavset, lukker apparatets dør ikke korrekt under brugen. Forsiderne på de tilstødende køkkenelementer kan blive beskadiget. Hold altid dørtætningen ren. → "Rengøring" på side 28
- Apparatets dør som sidde- eller aflægningsplads: Brug aldrig den åbne ovndør til at stå eller sidde på eller til at læne sig op ad. Brug ikke apparatets dør som frasætningsplads for service eller tilbehør.
- Sætte tilbehør ind: Afhængigt af apparatets type kan tilbehøret ridse ruden, når ovndøren lukkes. Sørg derfor altid for at skyde tilbehøret helt ind i ovnen til anslaget.
- Transport af apparatet: Brug aldrig dørgrebet til at løfte eller bære apparatet med. Dørgrebet kan ikke holde til apparatets vægt og kan knække af.

Mikrobølgeovn

Pas på!

- **Aluminiumsfolie:** Aluminiumsfolie inde i ovnrummet må aldrig berøre ruden i ovnens dør. Dette kan medføre en varig misfarvning af ruden.
- **Gnistdannelse:** Metal, f.eks. en ske i et glas, skal befinde sig mindst 2 cm væk fra ovnrummets vægge og dørens inderside. Gnister kan ødelægge den indvendige glastrude i ovndøren.
- **Drift med mikrobølger og kombination med mikrobølger:** Risten er ikke egnet til brug med mikrobølger og mikrobølger i kombination med en ovnfunktion. Der kan dannes gnister, og ovnrummet bliver beskadiget.

- Aluminiumsfade: Der må ikke anvendes fade af aluminium i apparatet. Apparatet bliver beskadiget, fordi der dannes gnister.
- Drift med mikrobølger med tomt ovnrum: Apparatet bliver overbelastet, hvis det anvendes uden fødevarer i ovnrummet. Start aldrig mikrobølgefunktionen uden fødevarer i ovnrummet. Undtaget herfra er en kortvarig test af service. → "Mikrobølgefunktionen" på side 16



- **Popcorn med mikrobølgefunktion:** Mikrobølgeeffekten må ikke indstilles for højt. Ved overbelastning kan glasruden i døren springe. Anvend maksimalt 600 W. Læg altid posen med popcorn på en glastallerken.

Damp

Pas på!

- Pleje af apparatet: Ovnrummet er fremstillet af rustfrit stål af høj kvalitet. Forkert pleje kan medføre, at der opstår korrosion i ovnrummet. Følg anvisningerne for rengøring og pleje i brugsanvisningen. Fjern altid snavs i ovnrummet straks, når apparatet er kølet af.
- Bageforme skal være varme- og dampbestandige. Silikonebageforme egner sig ikke til brug ved kombineret drift med damp.
- Beholdere med rustpletter: Anvend ikke fade eller forme, der har rustpletter. Selv ganske små rustpletter kan medføre korrosion i ovnrummet.
- Dryppende væske: Sæt glasbradepanden ind i rillehøjde 3 ved dampning, og sæt dampbeholderen i glasbradepanden. På den måde bliver dryp af væske opsamlet i glasbradepanden.
- Varmt vand i vandbeholderen: Varmt vand kan beskadige pumpen. Fyld ikke varmt vand i vandbeholderen.
- Beskadigelse af ovnrummet: Start aldrig apparatets drift, hvis der ligger vand på ovnbunden. Tør vand på ovnbunden væk, inden driften startes.
- Afkalkningsvæske: Der må ikke komme afkalkningsvæske eller afkalkningsmiddel på betjeningsfeltet eller på andre af apparatets overflader. Overfladerne tager skade. Hvis det alligevel skulle ske, skal afkalkningsvæsken straks fjernes med vand.
- Rengøring af vandbeholder: Vandbeholderen må ikke rengøres i opvaskemaskinen. Vandbeholderen bliver i givet fald beskadiget. Rengør vandbeholderen med en blød klud og almindeligt opvaskemiddel.
- Frostsikring: Inden transport og opbevaring skal apparatet tømmes helt for at undgå frostska-

Miljøbeskyttelse

Det nye apparat er meget energieffektivt. Her findes tips om, hvordan der kan spares på energien ved brugen af apparatet, og om hvordan det bortskaffes korrekt.

Energibesparelse

- Forvarm kun apparatet, hvis det er angivet i opskriften eller i tabellerne i denne brugsanvisning.
- Anvend mørke, sortlakerede eller emaljerede bageforme ved bagning. De optager varmen særligt godt.
- Åbn så vidt muligt ikke ovndøren under driften.
- Ved bagning af flere kager er det en fordel at bage dem umiddelbart efter hinanden. Så er ovnrummet stadig varmt. Derved reduceres bagetiden for den næste kage. Der kan også sættes 2 firkantede forme ind i ovnen ved siden af hinanden.
- Ved længere tilberedningstider kan ovnen slukkes 10 minutter, før tilberedningstiden er slut, så restvarmen udnyttes til færdigtilberedningen.

Miljøvenlig bortskaffelse

Emballagen skal bortskaffes korrekt iht. reglerne for miljøbeskyttelse.



Dette apparat er klassificeret iht. det europæiske direktiv 2012/19/EU om affald af elektrisk- og elektronisk udstyr (waste electrical and electronic equipment - WEEE). Dette direktiv angiver rammerne for indlevering og recycling af kasserede apparater gældende for hele EU.

Lær apparatet at kende

I dette kapitel beskrives displayet og betjeningselementerne. Derudover bliver apparatets forskellige funktioner beskrevet.

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



1 Funktionsvælger

Driftstypen og andre funktioner indstilles med funktionsvælgeren. Fra position nul kan funktionsvælgeren drejes både mod højre og venstre.

2 Touch-felter

Der er placeret sensorer bag touch-felterne. Tryk let på et symbol for at vælge funktionen.

3 Display

Displayet viser symboler for aktive funktioner samt for tidsfunktionerne.

4 Drejeknap

Temperaturen for ovnfunktioner og yderligere funktioner indstilles med drejeknappen. Drejeknappen kan drejes både mod højre og venstre.

Anvisninger

- Ved nogle apparater kan funktionsvælgeren eller drejeknappen forsænkes. Tryk på funktionsvælgeren eller drejeknappen på position nul for at få den til at gå i eller ud af indgreb.
- Når funktionsvælgeren befinder sig på position nul (energisparetilstand), og der vælges en funktion, varer det nogle sekunder, inden den pågældende funktion er klar til brug (f.eks. mikrobølger).

Betjeningsfelt

Apparatets forskellige funktioner indstilles via betjeningsfeltet ved hjælp af funktionsvælgeren og drejeknappen samt med touch-felterne. På displayet vises de aktuelle indstillinger.

Oversigtsbilledet viser betjeningsfeltet ved tændt apparatet og med en valgt driftstype.

Funktionsvælger

Driftstyperne og andre funktioner indstilles med funktionsvælgeren.

Her forklares forskellene mellem de forskellige anvendelsesområder, så der altid kan vælges korrekt driftstype til den pågældende ret.

Position	Anvendelse
	Position nul Apparatet er slukket og befinder sig i energisparetilstand.
	Mikrobølger Valg af mikrobølgefunktion.
	Damp Der ledes varm damp ind i ovnrummet.
	Grill, stor flade Hele fladen under grillelementet opvarmes.
	Grill, lille flade Den midterste del af grillelementet opvarmes.
	Afkalkning Bruges til afkalkning af fordampere og holder den i funktionsdygtig stand.
	Skylning Skylrer rørene i dampenheden igennem med vand.
	Programmer Her findes forprogrammerede indstillinger til mange retter.
	Ovnbelysning Tænder for ovnbelysningen. Apparatet varmer ikke.

Touch-felter og display

Med touch-felterne kan der indstilles forskellige ekstra funktioner. I displayet vises de tilhørende værdier.

Touch-felter

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

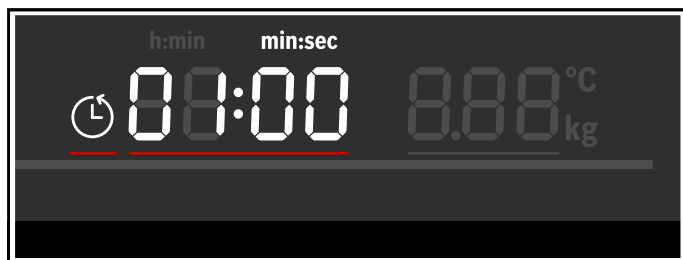
Symbol	Betydning
	Mikrobølger Valg af effekttrin for mikrobølger hhv. aktivering af mikrobølgefunktionen ved grill- eller dampfunktionen.
	Damp Valg af dampfunktion, evt. aktivering af dampfunktion med en ovnfunktion.
	Programmer Åbne programvalglisten, indstille programnummer med drejeknappen.
	Tidsfunktioner Vælge tidsfunktioner, indstille med drejeknappen.
	Børnesikring Tryk vedvarende for at aktivere/deaktivere børnesikring
	Temperatur / vægt Vælg temperatur / vægt, og indstil med drejeknappen.
start stop	Start/Stop Start af drift eller pause Bemærk: Langt tryk afslutter den igangværende drift, indstillinger for den valgte driftstype bliver nulstillet til standardværdierne.

Display

Displayet er opbygget, så oplysningerne altid kan aflæses med ét blik, svarende til situationen.

Den værdi, som aktuelt kan indstilles, er sat i fokus. Fokus angives med en rød bjælke under den værdi, der kan indstilles.

Værdien i fokus kan ændres direkte med drejeknappen.



Display-elementer

Her følger en kort forklaring af de enkelte display-elementer.

Symbol	Betydning
	Minutur Når symbolet er markeret, vises tiden på minuturet i displayet.
	Varighed Når symbolet er markeret, vises varigheden i displayet.
	Klokkeslæt Når symbolet er markeret, vises klokkeslættet i displayet.
h:min	Timer/minutter
min:sec	Minutter/sekunder

	Børnesikring	Når symbolet lyser, er børnesikringen aktiveret.
	Opsamlingsbeholder	Statusindikator, opsamlingsbeholder
	Vandbeholder	Statusindikator, vandbeholder
	Afkalkning	Når symbolet lyser, skal apparatet afkalkes.

Statusindikator, opsamlingsbeholder og vandbeholder

Statusindikatoren lyser kun, når opsamlingsbeholderen eller vandbeholderen er nødvendig ved den pågældende driftstype. Den kan vise forskellige tilstande og giver oplysninger om påkrævede handlinger.

Statusindikator, vandbeholder

Symbol	Betydning
	Symbolet lyser, pilen blinker Vandbeholderen befinder sig i beholderrummet og skal fyldes op.
	Symbolet blinker uden pilen Vandbeholderen befinder sig ikke i beholderrummet og skal sættes på plads.
	Symbolet lyser uden pilen Vandbeholderen befinder sig i beholderrummet. Der kræves ingen yderligere handling.

Statusindikator, opsamlingsbeholder

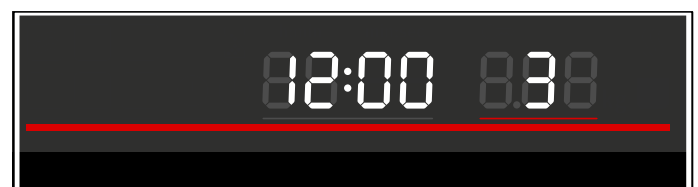
Symbol	Betydning
	Symbolet lyser, pilen blinker Opsamlingsbeholderen befinder sig i beholderrummet og skal tømmes.
	Symbolet blinker uden pilen Opsamlingsbeholderen befinder sig ikke i beholderrummet. Sæt opsamlingsbeholderen ind i beholderrummet.
	Symbolet lyser uden pilen Opsamlingsbeholderen befinder sig i beholderrummet. Der kræves ingen yderligere handling.

Temperaturindikator

Den røde bjælke i den underste del af displayet viser, at ovnen varmer op.

Ved grill og damp er bjælken helt udfyldt med rødt med det samme.

Ved mikrobølgefunktionen lyser bjælken ikke.



Nattilstand

For at spare på energien bliver displayets lysstyrke automatisk dæmpet ned i tidsrummet mellem klokken 22 og 5.59.

Drejeknap

Indstillingsværdierne, som vises i fokus i displayet, kan ændres med drejeknappen.

Ved gennemgang af valglisterne, f.eks. programmer, startes der forfra på listen efter det sidste punkt.

Ved værdier, f.eks. vægt, skal drejeknappen drejes den modsatte vej, når minimum- eller maksimumværdien er nået.

Driftstyper

Apparatet har forskellige driftstyper, som letter brugen af det.

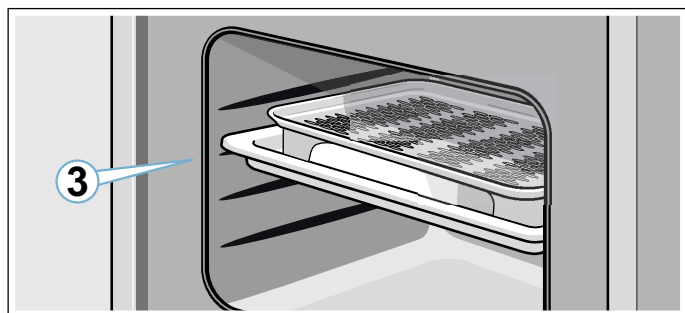
Der findes detaljerede beskrivelser om dette i de pågældende kapitler.

Driftstype	Anvendelse
Mikrobølger → "Mikrobølgefunktionen" på side 16	Med mikrobølgefunktionen kan retter tilberedes, opvarmes eller optøs hurtigere.
Damp → "Damp" på side 19	Der findes forskellige fint afstemte damptrin til optimal tilberedning af retterne.
Grill, stor flade → "Grill" på side 11	Til grillning af flade grillstykker, som steaks, pølser eller toast og til gratinering.
Grill, lille flade → "Grill" på side 11	Grillning af små mængder steaks, pølser, toast eller fisk i stykker.
Mikrobølge-kombidrift → "Indstille mikrobølge-kombidrift" på side 17	Med denne funktion kan mikrobølgefunktionen aktiveres sammen med damp- eller grillfunktionen.
Damp-kombifunktion → "Indstille damp-kombifunktion" på side 20	Med denne funktion kan dampfunktionen aktiveres sammen med mikrobølge- eller grillfunktionen.
Rengøring → "Rengøringsfunktion" på side 30	Rengøringen kan udføres med forskellige rengøringsfunktioner: afkalkning og skylning.
Grundindstillinger → "Grundindstillinger" på side 28	Grundindstillingerne for apparatet kan tilpasses efter egne ønsker og behov.

Damp

Dampfunktionen kan bruges alene eller i kombination med alle ovnfunktioner og med mikrobølgefunktionen.

For at udnytte dampfunktionen optimalt skal risten tages ud. Sæt glasbradepanden ind i rillehøjde 3, og sæt dampbeholderen i glasbradepanden.



Damptrin

Ved dampfunktionen kan der vælges mellem forskellige dampintensiteter. Damptrinnene kan vælges ved hjælp af touch-feltet . Det valgte damptrin vises i displayet.

Trin	Intensitet	Anvendelse	Visning i display
1	lav	Til optøning af grøntsager, kød, fisk og frugt.	
2	mellem	Til tilberedning af desserter, fisk og pølser.	
3	kraftig	Til tilberedning af grøntsager, fisk, tilbehør, til afsaftning og blanchering.	

Grill

Med grillen bliver retterne særligt lækkert brunet.

Grillfunktionen kan bruges alene eller i kombination med mikrobølge- eller dampfunktionen.

For at udnytte grillfunktionen optimalt skal risten sættes ind i rillehøjde 3 eller 4.

Grilltrin

Der kan vælges mellem tre forskellige intensiteter ved funktionen Grill, stor flade:

- Trin 1: lav
- Trin 2: mellem
- Trin 3: kraftig

Mikrobølger

Her findes en oversigt over de forskellige anvendelsesområder som hjælp til valg af den rigtige mikrobølge-effekt.

Mikrobølge-effekter er trin, som ikke altid svarer til apparatets faktiske watt-forbrug.

Mikrobølge-trin	Maksimal varighed	Anvendelse
90	1 time, 30 minutter	Til optøning af sarte retter
180	1 time, 30 minutter	Til optøning og videretilberedning.
360	1 time, 30 minutter	Til tilberedning af kød og opvarmning af sarte retter.
600	1 time, 30 minutter	Til opvarmning og tilberedning af retter.
1000	30 minutter	Til opvarmning af væsker.

Indstilling af mikrobølge-kombidrift

Mikrobølgefunktionen kan kombineres med alle ovnfunktioner og med dampfunktionen. Apparatet varmer, og samtidig aktiveres mikrobølgefunktionen. På den måde går tilberedningen hurtigere.

De kan aktivere alle mikrobølgeeffekter. Undtagelse: 1000 watt.

Ovnrum

Der er forskellige funktioner i ovnrummet, som letter betjeningen. F.eks. er ovnrummet belyst over hele fladen, og køleventilatoren beskytter apparatet mod overophedning.

Åbne ovndør

Hvis apparatets dør åbnes under igangværende drift, bliver driften sat på pause. Luk døren, og tryk let på feltet start ▢ stop for at fortsætte driften.

Ovnbelysning

Ovnbelysningen er altid tændt under driften. Når driften bliver afsluttet, slukkes ovnbelysningen.

Når apparatets dør åbnes, tændes ovnbelysningen. Det er til hjælp f.eks. under rengøring af apparatet. Efter ca. 15 minutter slukkes ovnbelysningen automatisk igen.

Køleventilator

Apparat har en køleventilator. Køleventilatoren tændes under driften. Den varme luft kommer ud over døren.

Køleventilatoren fortsætter med at køre et stykke tid efter, at driften er afsluttet.

Pas på!

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

Anvisninger

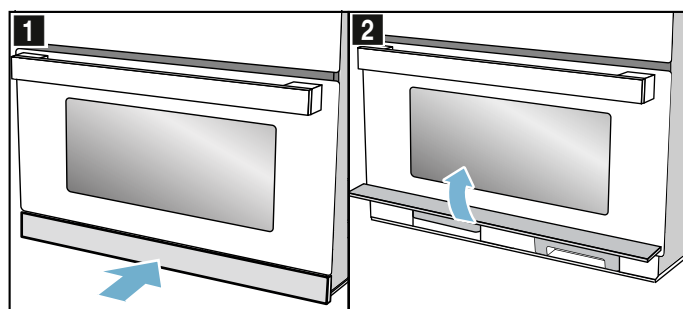
- Ved drift med mikrobølger forbliver apparatet koldt. På trods af dette starter køleventilatoren. Den kan fortsætte med at køre, også efter at mikrobølgedriften er afsluttet.
- Der kan dannes kondensvand indvendigt på ovnruden, vægge og bund. Det er normalt og påvirker ikke apparatets funktion. Tør kondensvandet af efter tilberedningen.

Beholderpanel

Beholderpanelet er placeret under apparatets dør og giver adgang til opsamlingsbeholderen og vandbeholderen. De er begge placeret bag beholderpanelet. Beholderpanelet åbnes / lukkes på følgende måde:

Beholderpanelet åbnes med et kort tryk på midten af beholderpanelet. Beholderpanelet vipper op.

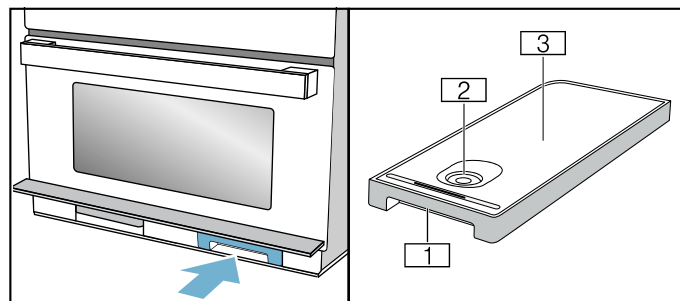
Vip beholderpanelet ned, og tryk kort på midten af beholderpanelet for at lukke det. Beholderpanelet er låst.



Vandbeholder

Apparatet har en vandbeholder. Vandbeholderen er placeret i højre side bag beholderpanelet. Ved drift med damp skal vandbeholderen fyldes med vand. → "Fylde vandbeholder" på side 21

Hvis pilen i vandbeholder-symbolet  blinker i displayet, skal vandbeholderen fyldes op med frisk vand.

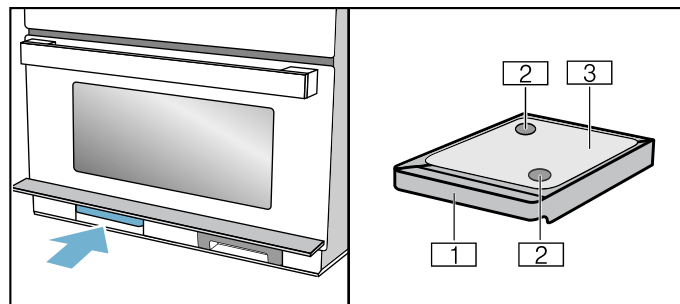


- 1 Håndgreb til udtagning og isætning af vandbeholder
- 2 Påfyldningsåbning
- 3 Vandbeholderlåg

Opsamlingsbeholder

Apparatet har en opsamlingsbeholder. Opsamlingsbeholderen er placeret i venstre side bag beholderpanelet. Tøm opsamlingsbeholderen før og efter udførelse af rengøringsfunktionerne → "Rengøringsfunktion" på side 30

Hvis pilen i opsamlingsbeholder-symbolet  blinker i displayet, skal opsamlingsbeholderen tømmes.



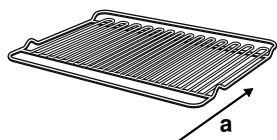
- 1 Håndgreb til udtagning og isætning af vandbeholder
- 2 Opsamlingsåbninger
- 3 Vandbeholderlåg

Tilbehør

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

Leveret tilbehør

Apparatet er udstyret med følgende tilbehør:



Rist

Bruges som underlag for bageforme eller ved grillning og gratinering.

Sæt risten ind i rillehøjde 3 eller 4 ved grillning.

Risten er ikke beregnet til brug udelukkende med damp- eller mikrobølgefunktionen.

Sæt risten ind i ovnen med den rigtige retning a.



Glasbradepande

Glasbradepanden kan anvendes til tilberedning med alle ovnfunktioner og med kombinationsdrift. Derudover kan den bruges til beskyttelse mod stænk ved grillning af madvarer direkte på risten. Lad glasbradepanden køle af, inden den rengøres eller lægges i koldt vand, fordi glasset i modsat fald kan blive beskadiget.



Dampbeholder

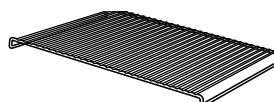
Ved tilberedning med driftstyperne damp eller damp med mikrobølger bliver dampbeholderen placeret i glasbradepanden. Hertil skal glasbradepanden sættes ind i rillehøjde 3. Madvarerne kan lægges direkte i dampbeholderen. Dampbeholderen er opvaskemaskinebestandig. Anvend ikke dampbeholderen ved ren mikrobølgedrift eller ved driftstypen grill.

Anvend kun originalt tilbehør fra apparatets producent. Det er specielt udformet, så det passer til dette apparat.

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

Ekstra tilbehør

Afhængigt af modellen kan der følge ekstra tilbehør med apparatet.



Ilægningsrist

Til stegning. Sæt ilægningsristen i glasbradepanden med fødderne vendende nedad. Derved sikres det, at dryp af fedt og kødsaft bliver opsamlet. Ilægningsristen er ikke beregnet til brug med damp- eller mikrobølgefunktionen.

Ekstra tilbehør

Der kan fås mere tilbehør hos kundeservice eller i specialforretninger.

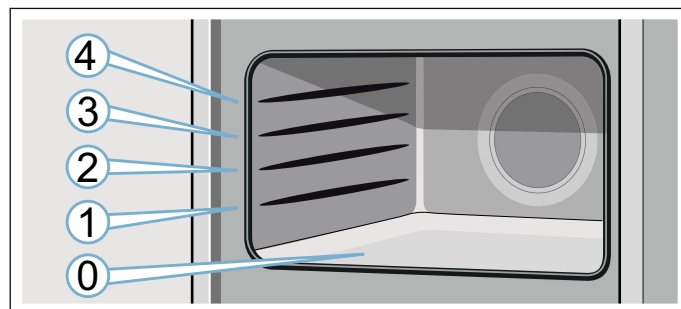
Ekstra tilbehør

Glasstegefad

Til sammenkogte retter og gratiner, som tilberedes i ovnen.

Isætning af tilbehør

Der er 4 rillehøjder i ovnrummet. Rillehøjderne angives med tal nedefra og op.



Sæt altid tilbehøret ind mellem styreskiner, og skyd det helt ind i ovnen.

Bemærk: Ovnbunden (rillehøjde 0) er særligt velegnet til brug med mikrobølger, fordi mikrobølgeeffekten er mest effektiv her. Anvend kun mikrobølgebestandige fad og beholdere.

Varer fra kundeservice

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

Stik-adapter

623333

Før apparatet tages i brug første gang

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

Apparatet skal være færdigmonteret og tilsluttet.

Første ibrugtagning

Efter strømtilslutningen eller et strømsvigt vises der en opfordring i displayet til at indstille klokkeslættet. Der kan gå nogle sekunder, inden opfordringen vises.

Indstille klokkeslæt

Ved ibrugtagningen er tidsindikatoren i fokus. Værdien **12:00** blinker i displayet, og symbolet  lyser. Indstil klokkeslættet.

1. Indstil klokkeslættet med drejeknappen.
2. Tryk let på feltet .
Klokkeslættet er indstillet.

Ændre klokkeslæt

Bemærk: Apparatet skal være slukket, før klokkeslættet kan indstilles.

1. Tryk let på feltet  to gange.
I displayet vises symbolet  og klokkeslættet.
2. Indstil klokkeslættet med drejeknappen.
3. Tryk let på feltet .
Klokkeslættet er indstillet.

Anvisninger

- Hvis feltet  ikke berøres efter indstilling af klokkeslæt, bliver den indstillede værdi automatisk aktiveret efter nogle sekunder.
- Hvis funktionsvælgeren bevæges under indstillingen, skal den sættes tilbage på position nul bagefter. Først derefter kan apparatet benyttes.
- For at reducere apparatets energiforbrug i standby kan klokkeslættet skjules.

Indstilling af vandhårdhed.

For at apparatet i rette tid skal kunne vise, at der skal udføres en afkalkning, skal vandhårdheden indstilles korrekt.

Fra fabrikkens side er vandhårdhed 4 (meget hårdt) indstillet.

Pas på!

Apparatet kan blive beskadiget ved anvendelse af uegnede væsker.

Anvend ikke destilleret vand, meget klorholdigt ledningsvand (> 40 mg/l) eller andre væsker.

Anvend udelukkende frisk, koldt drikkevand uden kulsyre eller blødgjort vand.

Anvisninger

- Hvis ledningsvandet er meget hårdt, anbefaler vi, at der anvendes blødgjort vand.
- Hvis der udelukkende anvendes blødgjort vand, kan vandhårdheden indstilles til "Blødgjort".
- Hvis der anvendes mineralvand, skal vandhårdheden indstilles til "4 meget hårdt".
- Hvis der anvendes mineralvand, må der kun anvendes mineralvand uden kulsyre.

Vandhårdhed	Indstilling
0	0 blødgjort
1 (til 1,3 mmol/l)	1 blødt
2 (1,3 - 2,5 mmol/l)	2 mellem
3 (2,5 - 3,8 mmol/l)	3 hårdt
4 (over 3,8 mmol/l)	4 meget hårdt

Vandhårdhedsområdet kan ændres i grundindstillingerne. → "Grundindstillinger" på side 28

Rengøring af ovnrum og tilbehør

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

Rengøre ovnrum

Lugten af ny ovn kan fjernes ved at opvarme det tomme, lukkede ovnrum. Det gøres bedst ved at lade ovnen køre en time på grilltrin 3. Sørg for, at der ikke befinder sig nogen emballagerester i ovnen.

1. Indstil Grill, stor flade  med funktionsvælgeren.
2. Indstil grilltrin 3 med drejeknappen.
3. Tryk let på feltet start  stop.

Apparatet begynder at varme.

Sluk apparatet efter en time. Dette gøres ved at trykke let på feltet start  stop, og derefter dreje funktionsvælgeren hen på position nul.

Rense tilbehør

Rengør tilbehøret grundigt i varmt opvaskevand og en blød opvaskesvamp, inden De bruger det første gang.



Betjening af maskinen

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

Tænde og slukke for apparatet

Apparatet skal være tændt, inden der kan foretages indstillinger.

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

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

Tænde for apparatet

Ovnens tændes ved at dreje funktionsvælgeren.

I displayet vises en standardværdi i fokus. Apparatet er klar til brug.

Indstillingen af driftstyperne er beskrevet i de enkelte kapitler.

Slukke apparatet

Drej funktionsvælgeren til position nul.

En eventuelt igangværende funktion bliver afbrudt.

I displayet vises klokkeslættet.

Bemærk: I grundindstillingerne kan det indstilles, om klokkeslættet skal vises/ikke skal vises, når apparatet er slukket.

Indstille driftstype

Når der er valgt en driftstype, vises foreslåede værdier på displayet. Apparatet kan startes med denne indstilling med det samme.

Der gælder følgende grundregler:

1. Vælg driftstypen med funktionsvælgeren.
2. Foretag om ønsket yderligere indstillinger.
Tryk let på det pågældende felt, og korreger værdien med drejeknappen.
3. Tryk let på feltet start ▷ stop.
Apparatet starter driften.

Indstille varighed

1. Indstille driftstype.
2. Tryk let på feltet ☹, til symbolet ☹ befinder sig i fokus.
3. Indstil den ønskede varighed med drejeknappen.
4. Tryk let på feltet start ▷ stop.
Apparatet begynder at varme. LED'en start ▷ stop lyser. Varigheden tælles ned i displayet.

Pause i drift

1. Tryk let på feltet start ▷ stop, eller åbn apparatets dør.
Driften bliver standset, LED'en start ▷ stop blinker.
2. Luk apparatets dør.
3. Tryk let på feltet start ▷ stop.
Driften fortsættes, LED'en start ▷ stop lyser.

Afbryde driften

Drej funktionsvælgeren til position nul.

Driften bliver afbrudt, og alle indstillinger slettet.

Bemærk: Efter en pause eller fuldstændig afbrydelse af driften, fortsætter køleventilatoren ofte med at køre.

Automatisk sikkerhedsafbrydelse

Den automatiske sikkerhedsafbrydelse aktiveres, når apparatet har været i drift i længere tid uden indstillet varighed.

Efter 9 timer slukkes apparatet automatisk.



Mikrobølgefunktionen

Med mikrobølgefunktionen kan retter tilberedes, opvarmes eller optøs særligt hurtigt.

Mikrobølgefunktionen kan bruges alene eller i kombination med grillen eller dampfunktionen.

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

Stil fade og beholdere på bunden af ovnrummet for at udnytte mikrobølgefunktionen optimalt. Fjern risten. Følg anvisningerne om fade og beholdere.

Fade og beholdere

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

Egnede fade og beholdere

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

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

Uegnede fade og beholdere

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

Pas på!

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

Test af service

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

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

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

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

Advarsel – Fare for forbrænding!

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

Mikrobølge-trin

Mikrobølge-effekter er trin, som ikke altid svarer til apparatets faktiske watt-forbrug.

Der er følgende mikrobølge-trin til rådighed.

Mikrobølge-trin	Maksimal varighed	Anvendelse
90	1 time, 30 minutter	Til optøning af sarte retter
180	1 time, 30 minutter	Til optøning og videretilberedning.
360	1 time, 30 minutter	Til tilberedning af kød og opvarmning af sarte retter.
600	1 time, 30 minutter	Til opvarmning og tilberedning af retter.
1000	30 minutter	Til opvarmning af væsker.

Foreslåede værdier:

Ved hvert mikrobølge-trin foreslår apparatet en varighed. Denne varighed kan anvendes eller ændres indenfor det pågældende område.

Den maksimale indstilling er beregnet til opvarmning af væsker. For at beskytte apparatet bliver den maksimale mikrobølgeeffekt reduceret efter en vis tid. Efter afkølingen kan den fulde effekt anvendes igen.

Intervaller for tidsindstilling

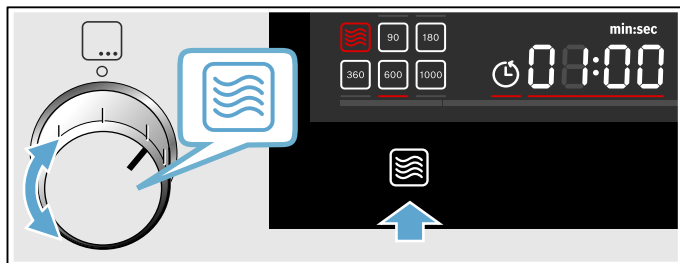
Ved indstilling af driftstid ændres intervallerne i forhold til driftens varighed.

Driftstid	Interval
0 - 1 minut	5 sekunder
1 - 3 minutter	10 sekunder
3 - 15 minutter	30 sekunder
15 minutter - 1 time	1 minut
1 time - 1 time 30 minutter	5 minutter

Indstille mikrobølgefunktion

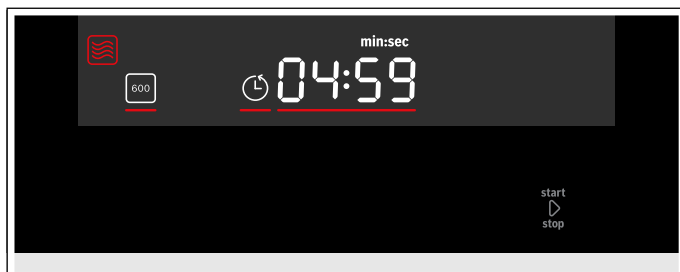
Eksempel: mikrobølgetrin 600 W, varighed 5 minutter.

1. Vælg funktionen mikrobølger  med funktionsvælgeren. Apparatet er klar til brug. I displayet vises den maksimale mikrobølge-effekt  som en foreslået værdi, som altid kan ændres.
2. Vælg det ønskede mikrobølgetrin med touch-feltet.



I displayet bliver mikrobølgetrinnet markeret, og der vises en foreslået varighed.

3. Indstil den ønskede varighed med drejeknappen.
Bemærk: Varigheden kan også indstilles først og damptrinnene derefter.
4. Tryk let på feltet start  stop.



Varigheden tælles ned i displayet. LED'en start  stop lyser.

Varigheden er udløbet

Der lyder et signal. Åbn apparatets dør, eller tryk let på et vilkårligt felt.

Ændre varighed

Varigheden ændres med drejeknappen. Ændringen bliver aktiveret efter nogle sekunder.

Ændre mikrobølgeeffekt

Tryk let på feltet , til det ønskede trin er valgt i displayet.

Anvisninger

- Når der trykkes på feltet flere gange, skifter effekttrinnene nedad fra det højeste trin til det laveste trin.
- Hvis mikrobølgefunktion først bliver aktiveret efter starten, sættes apparatet på pause. Start driften med feltet start  stop

Pause i drift

1. Tryk let på feltet start  stop, eller åbn apparatets dør. Driften bliver standset, LED'en start  stop blinker.
2. Luk apparatets dør.
3. Tryk let på feltet start  stop. Driften fortsættes, LED'en start  stop lyser.

Afbryde driften

Drej funktionsvælgeren til position nul.

Driften bliver afbrudt, og alle indstillinger slettet.

Bemærk: Efter en pause eller fuldstændig afbrydelse af driften, fortsætter køleventilatoren ofte med at køre.

Indstilling af mikrobølge-kombidrift

Mikrobølgefunktionen kan kombineres med grill- og med dampfunktionen. Apparatet varmer, og samtidig aktiveres mikrobølgefunktionen. På den måde går tilberedningen hurtigere.

Kombinationsmuligheder

-  Damp
-  Grill

Undtagelse:

 Mikrobølgetrin 1000 W

Indstille kombifunktion

Det viste eksempel: Grill, stor flade  på trin 2 med mikrobølger 360 W, 17 minutter.

1. Indstil funktionen Grill, stor flade  med funktionsvælgeren. I displayet vises trin 3 som foreslået værdi.
2. Indstil det ønskede trin med drejeknappen.
3. Tryk let på feltet mikrobølgeeffekt , til det ønskede trin er valgt i displayet. Der vises en foreslået varighed.
4. Indstil varigheden med drejeknappen.
5. Tryk let på feltet start  stop. Driften begynder, LED'en start  stop lyser. Varigheden tælles ned i displayet.

Varigheden er udløbet

Der lyder et signal, og symbolet start  stop holder op med at lyse. Kombifunktionen er afsluttet. Tryk på et vilkårligt felt for at afslutte lydsignalet.

Ændre mikrobølgeeffekt

Tryk let på feltet , til det ønskede trin er valgt i displayet.

Anvisninger

- Når der trykkes på feltet flere gange, skifter effektrinnene nedad fra det højeste trin til det laveste trin.
- Hvis mikrobølgefunktion først bliver aktiveret efter starten, sættes apparatet på pause. Start driften med feltet start  stop

Pause i drift

1. Tryk let på feltet start  stop, eller åbn apparatets dør.
Driften bliver standset, LED'en start  stop blinker.
2. Luk apparatets dør.
3. Tryk let på feltet start  stop.
Driften fortsættes, LED'en start  stop lyser.

Afbryde driften

Drej funktionsvælgeren til position nul.

Driften bliver afbrudt, og alle indstillinger slettet.

Bemærk: Efter en pause eller fuldstændig afbrydelse af driften, fortsætter køleventilatoren ofte med at køre.

Tørring af ovnrum

Tør ovnrummet af efter brugen for at fjerne tilbageværende fugt.

Opvarmning af ovnrum

Ved Tørring bliver ovnrummet opvarmet, så fugtigheden fordamper. Luk derefter apparatets dør op, så vanddampen kan undslippe.

1. Lad apparatet køle af.
2. Fjern grove tilsudsninger i ovnrummet med det samme, og tør fugten af ovnbunden.
3. Indstil Grill, stor flade  med funktionsvælgeren.
4. Tryk let på feltet  to gange.
I displayet er symbolet varighed  markeret.
5. Indstil en varighed på 15 minutter med drejeknappen.
6. Start driften med tasten start  stop.
Tørringen starter og afsluttes automatisk efter 15 minutter.
7. Åbn apparatets dør, og lad den stå åben i 1 til 2 minutter, så fugtigheden i ovnrummet kan undslippe.

Tørre ovnrum af indvendig

1. Lad apparatet køle af.
2. Fjern smuds fra ovnrummet.
3. Rengør ovnrummet med en svamp.
4. Lad apparatets dør stå åben 1 time, så ovnrummet kan tørre helt.

Grilning

Med grillen bliver retterne særligt lækker brunet.

Grillfunktionen kan bruges alene eller i kombination med mikrobølge- eller dampfunktionen.

For at udnytte grillfunktionen optimalt skal risten sættes ind i rillehøjde 3 eller 4.

Grillfunktioner

Afhængigt af retternes art og mængde kan der vælges mellem to forskellige grillfunktioner:

Funktion	Retter
Grill, stor flade	Brug Grill, stor flade til grillning af store stykker kød og toast eller til gratinering af gratiner.
Grill, lille flade	Brug Grill, lille flade til grillning af små mængder. Her er det kun den midterste del af grillelementet, der bliver varmt.

Grilltrin

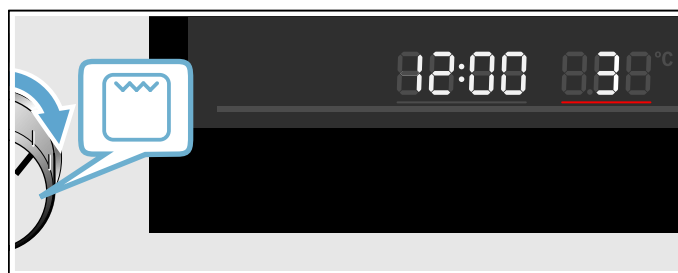
Funktionen Grill, stor flade har følgende grilltrin:

	Effekt	Retter
Grill, stor flade	Trin 1 (svagt)	Til souffléer og høje tærter / gratiner
	Trin 2 (mellem)	Til flade tærter / gratiner og til fisk
	Trin 3 (kraftigt)	Til steaks, pølser og toast
Grill, lille flade	Trin 1 (svagt)	Til små souffléer og høje tærter / gratiner.

Indstille grill

Det viste eksempel: Grill, stor flade  på trin 2, varighed 12 minutter.

1. Indstil driftstypen Grill, stor flade  med funktionsvælgeren.



2. Indstil trin 2 med drejeknappen.
I displayet vises grilltrinnet.

- Indstil den ønskede varighed med drejeknappen.
- Tryk let på start ▢ stop.



Apparatet begynder at varme. Hele temperaturindikatoren lyser.

Bemærk: Efter opvarmningsfasen er små temperaturudsving normale.

Varigheden er udløbet

Der lyder et signal. Åbn apparatets dør, eller tryk let på et vilkårligt felt.

Indstille varighed

- Indstille driftstype.
- Tryk let på feltet ☹, til symbolet ☺ befinder sig i fokus.
- Indstil den ønskede varighed med drejeknappen.
- Tryk let på feltet start ▢ stop.
Apparatet begynder at varme. LED'en start ▢ stop lyser. Varigheden tælles ned i displayet.

Ændre grilltrin

Grilltrinnet kan når som helst ændres med drejeknappen, når grillfunktionen er valgt, også efter at driften er begyndt.

Varigheden er uforandret.

Pause i drift

- Tryk let på feltet start ▢ stop, eller åbn apparatets dør.
Driften bliver standset, LED'en start ▢ stop blinker.
- Luk apparatets dør.
- Tryk let på feltet start ▢ stop.
Driften fortsættes, LED'en start ▢ stop lyser.

Afbryde driften

Drej funktionsvælgeren til position nul.

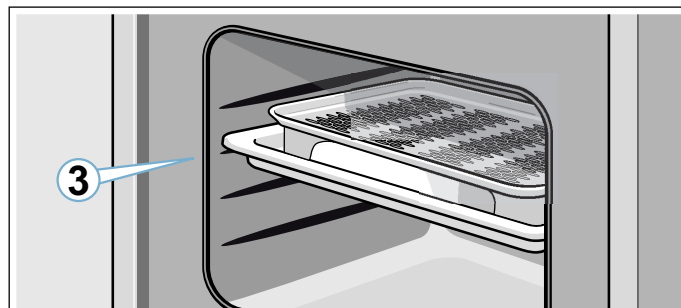
Driften bliver afbrudt, og alle indstillinger slettet.

Bemærk: Efter en pause eller fuldstændig afbrydelse af driften, fortsætter køleventilatoren ofte med at køre.

Damp

Dampfunktionen kan bruges alene eller i kombination med grill- eller med mikrobølgefunktionen.

For at udnytte dampfunktionen optimalt skal risten tages ud. Sæt glasbradepanden ind i rillehøjde 3, og sæt dampbeholderen i glasbradepanden.



⚠ Advarsel – Fare for skoldning!

Der kan komme meget varm damp ud, når døren åbnes. Afhængigt af temperaturen er damp ikke altid synlig. Stå ikke for tæt på apparatet, når døren åbnes. Luk apparatets dør forsigtigt op. Hold børn på sikker afstand.

Lyde

Pumpe

Under driften lyder der en brummende lyd. Lyden skyldes pumpens funktion. Det er en normal driftslyd.

Tilberedning med damp

Damptrin

Ved dampfunktionen kan der vælges mellem forskellige dampintensiteter. Damptrinnene kan vælges ved hjælp af touch-feltet ☺. Det valgte damptrin vises i displayet.

Trin	Intensitet	Anvendelse	Visning i display
1	lav	Til optøning af grøntsager, kød, fisk og frugt.	
2	mellem	Til tilberedning af desserter, fisk og pølser.	
3	kraftig	Til tilberedning af grøntsager, fisk, tilbehør, til afsaftning og blanchering.	

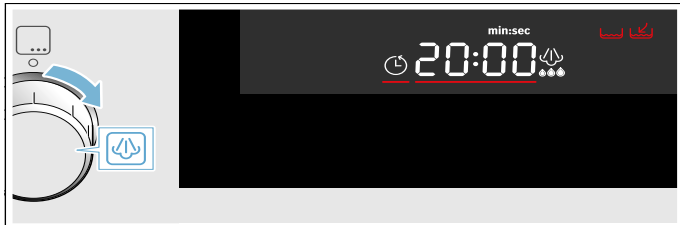
Indstilling af damp

Bemærk: Hvis apparatet ikke har været i brug i længere tid, skal der først udføres en skylning .

→ "Rengøringsfunktion" på side 30

Eksempel: damptrin 2, mellem, varighed 10 minutter.

1. Vælg funktionen damp  med funktionsvælgeren.



Apparatet er klar til brug. Som standard er det maksimale damptrin og en varighed på 20 minutter indstillet. Pilen i vandbeholder-symbolet  blinker.

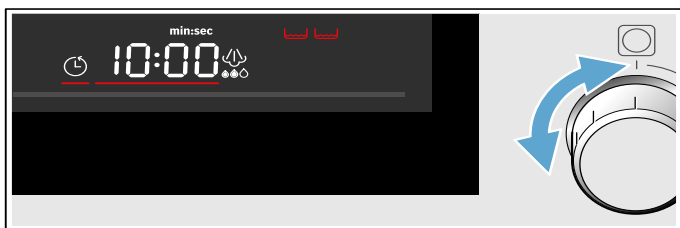
2. Tag vandbeholderen ud, fyld den op med frisk vand til markeringen MAX, og sæt den helt ind i vandbeholderrummet. → "Fylde vandbeholder" på side 21
3. Tryk let på feltet , til det ønskede effekttrin er nået.



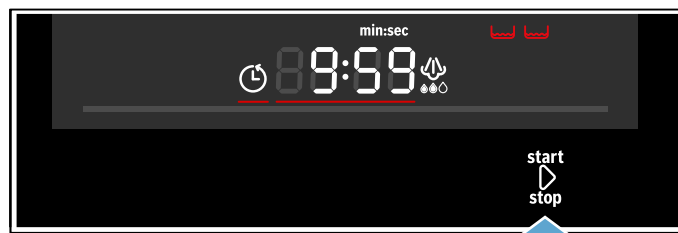
I displayet vises det valgte damptrin.

4. Indstil den ønskede varighed med drejeknappen.

Bemærk: Varigheden kan også indstilles først og damptrinnet derefter.



5. Tryk let på feltet start  stop.



Pilen i vandbeholder-symbolet  slukkes, vandbeholder-symbolet  lyser. Driften starter. LED'en start  stop lyser. Varigheden tælles ned i displayet. Afhængigt af damptrinnet kan varigheden af en vandbeholder-påfyldning variere. Hvis vandbeholderen løber tør under driften, afbrydes driften, og pilen i vandbeholder-symbolet  blinker. Fyld vandbeholderen op med frisk vand til markeringen MAX, og fortsæt driften ved at trykke på feltet start  stop.

Anvisninger

- Under den igangværende drift kan damptrinnet når som helst ændres med feltet .
- Tør dryprenden og ovnrummet af efter tilberedning med damp. → "Efter drift med damp" på side 22

Indstille damp-kombifunktion

Ved nogle ovnfunktioner kan dampfunktionen aktiveres.

Ved tilberedning med dampunderstøttelse afgives der damp i ovnrummet med forskellige intervaller og intensiteter under driften. Herved opnås et bedre tilberedningsresultat.

De tilberedte retter:

- får en sprød skorpe
- får en blank overflade
- bliver saftige og møre indvendig
- mister kun minimalt i volumen

Egnede ovnfunktioner

-  Mikrobølger
-  Grill

Indstille kombineret drift

Eksempel: Grill, stor flade ☐ på trin 2, med damp trin 2.

1. Indstil ovnfunktionen Grill med funktionsvælgeren.
I displayet vises trin 3 som foreslået værdi.
2. Indstil det ønskede trin med drejeknappen.
3. Tryk let på feltet Damp ☁, til det ønskede trin er valgt i displayet.
I displayet vises vandbeholdersymbolet 🍹.
4. Fyld vandbeholderen.
5. Tryk let på feltet start ▷ stop.
Driften begynder, LED'en start ▷ stop lyser. Varigheden tælles ned i displayet.

Bemærk: Hvis vandbeholderen løber tør under driften, fortsætter driften uden dampunderstøttelse. Der vises ingen meddelelse i displayet.

Varigheden er udløbet

Der lyder et signal, og symbolet start ▷ stop holder op med at lyse. Kombifunktionen er afsluttet. Tryk på et vilkårligt felt for at afslutte lydsignalet.

Ændre damptrin

Tryk let på feltet ☁, til det ønskede trin er valgt i displayet.

Bemærk: Når der trykkes på feltet flere gange, bevæger indstillingen sig gennem trinnene fra det højeste til det laveste trin. Efter det laveste trin bliver dampfunktionen deaktiveret. Hvis der trykkes på feltet igen, aktiveres dampfunktionen startende på det højeste trin.

Pause i drift

1. Tryk let på feltet start ▷ stop, eller åbn apparatets dør.
Driften bliver standset, LED'en start ▷ stop blinker.
2. Luk apparatets dør.
3. Tryk let på feltet start ▷ stop.
Driften fortsættes, LED'en start ▷ stop lyser.

Afbryde driften

Drej funktionsvælgeren til position nul.

Driften bliver afbrudt, og alle indstillinger slettet.

Bemærk: Efter en pause eller fuldstændig afbrydelse af driften, fortsætter køleventilatoren ofte med at køre.

Fylde vandbeholder

Vandbeholderen er placeret bag beholderpanelet i højre side under apparatets dør. Åbn beholderpanelet, og fyld vandbeholderen op med vand, inden driften med damp startes.

Kontroller, at der er indstillet korrekt vandhårdhed.
→ "Grundindstillinger" på side 28

⚠ Advarsel – Fare for tilskadekomst og brand!

Fyld kun vand i vandbeholderen. Fyld ikke brændbare væsker (f.eks. alkoholholdige drikkevarer) i vandbeholderen. Damp fra brændbare væsker kan antændes på de varme overflader i ovnrummet (eksplosion). Apparatets dør kan springe op. Der kan komme skoldende varm damp ud og stikflammer.

Pas på!

Apparatet kan blive beskadiget ved anvendelse af uegnede væsker.

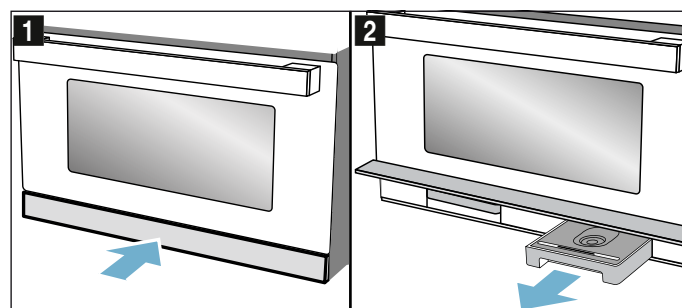
Anvend ikke destilleret vand, meget klorholdigt ledningsvand (> 40 mg/l) eller andre væsker.

Anvend udelukkende frisk, koldt drikkevand uden kulsyre eller blødgjort vand.

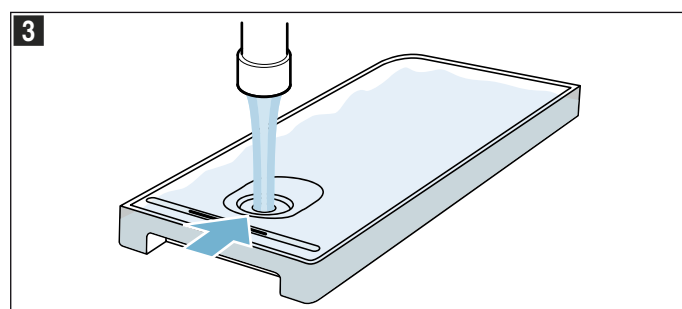
Anvisninger

- Hvis ledningsvandet er meget hårdt, anbefaler vi, at der anvendes blødgjort vand.
- Hvis der udelukkende anvendes blødgjort vand, kan vandhårheden indstilles til "Blødgjort".

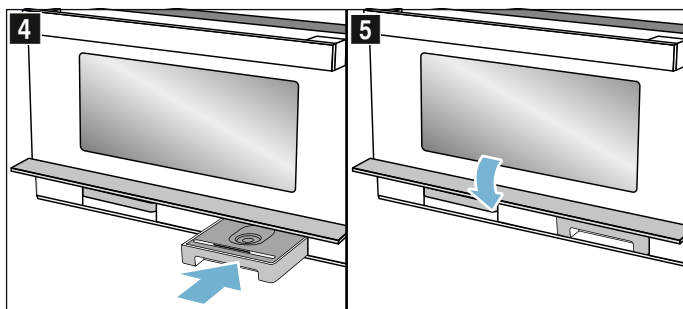
1. Tryk kort på midten af beholderpanelet.
Beholderpanelet åbner sig. Nu er opsamlingsbeholderen (venstre) og vandbeholderen (højre) tilgængelige.
2. Tag vandbeholderen ud af vandbeholderrummet.



3. Fyld vandbeholderen op med koldt vand til markeringen "MAX".



4. Sæt vandbeholderen ind i vandbeholderrummet, og tryk den helt ind.
5. Luk beholderpanelet.



Dampfunktionen er klar til brug.

Efterfyldning af vandbeholder

Hvis vandbeholderen løber tør under den igangværende drift, reagerer apparatet forskelligt afhængigt af driftstypen:

- Drift med damp: Driften bliver afbrudt, og der vises en meddelelse i displayet. På det højeste damptrin er en vandbeholderpåfyldning nok til ca. 30-40 minutter og væsentligt længere på lavere damptrin.
- Damp med mikrobølger: Driften bliver afbrudt. En vandbeholderpåfyldning er nok til ca. 50 minutter.
- Grill med damp: Driften fortsættes med grill, og der vises ingen meddelelse i displayet. På det højeste damptrin er en vandbeholderpåfyldning nok til ca. 3 timers drift og væsentligt længere på lavere damptrin.

Bemærk: De angivne tider kan variere.

Fyld vandbeholderen op igen til markeringen MAX.

1. Luk panelet op.
2. Tag vandbeholderen ud, og fyld den op igen.
3. Sæt den fyldte vandbeholder ind, og luk panelet.

Efter drift med damp

Efter brugen er ovnrummet fugtigt. Tør forsigtigt dryprenden og ovnrummet af. Det anbefales at udføre rengøringsfunktionen Skylning , hver gang apparatet har været brugt med damp. Tøm derefter vandbeholderen og opsamlingsbeholderen, og tør dem.

Bemærk: Fjern kalkpletter med en klud, der er dyppet i eddike, tør efter med rent vand, og tør efter med en blød klud.

Tømme vandbeholder

1. Tryk kort på midten af beholderpanelet. Beholderpanelet vipper op.
2. Tag vandbeholderen ud.
3. Tag forsigtigt vandbeholderens låg af.
4. Tøm vandbeholderen, rengør den med opvaskemiddel, og skyl den grundigt med rent vand.
5. Tør alle dele med en blød klud.
6. Gnid lågets tætning tør.

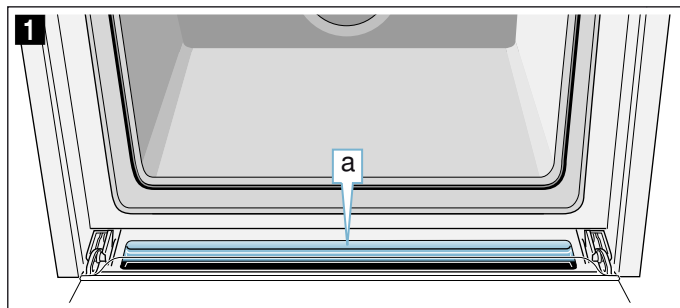
7. Lad beholderen tørre med åbent låg.
8. Sæt låget på vandbeholderen, og tryk det til.
9. Sæt vandbeholderen helt ind på plads.
10. Luk beholderpanelet, og tryk kort på midten af det. Beholderpanelet er låst.

Pas på!

- Vandbeholderen må ikke tørres i det varme ovnrum. Vandbeholderen bliver i givet fald beskadiget.
- Vandbeholderen må ikke rengøres i opvaskemaskine. Vandbeholderen bliver i givet fald beskadiget.

Tørre dryprende af

1. Lad apparatet køle af.
2. Åbn apparatets dør.
3. Åbn beholderpanelet.
4. Tag vandbeholder og opsamlingsbeholder ud.
5. Tør dryprenden **a** under ovnrummet af med en svampekulde (figur 1).



Tørring af ovnrum

Tør ovnrummet af efter brugen for at fjerne tilbageværende fugt.

Opvarmning af ovnrum

Ved Tørring bliver ovnrummet opvarmet, så fugtigheden fordamper. Luk derefter apparatets dør op, så vanddampen kan undslippe.

1. Lad apparatet køle af.
2. Fjern grove tilsmudsninger i ovnrummet med det samme, og tør fugten af ovnbunden.
3. Indstil Grill, stor flade  med funktionsvælgeren.
4. Tryk let på feltet  to gange. I displayet er symbolet varighed  markeret.
5. Indstil en varighed på 15 minutter med drejeknappen.
6. Start driften med tasten start  stop. Tørringen starter og afsluttes automatisk efter 15 minutter.
7. Åbn apparatets dør, og lad den stå åben i 1 til 2 minutter, så fugtigheden i ovnrummet kan undslippe.

Tørre ovnrum af indvendig

1. Lad apparatet køle af.
2. Fjern smuds fra ovnrummet.
3. Rengør ovnrummet med en svamp.
4. Lad apparatets dør stå åben 1 time, så ovnrummet kan tørre helt.

Programautomatik

Det er let og enkelt at tilberede retter med programautomatikken. Vælg programmet, og angiv rettens vægt. Automatikprogrammet sørger for den optimale indstilling. Der kan vælges mellem 15 programmer.

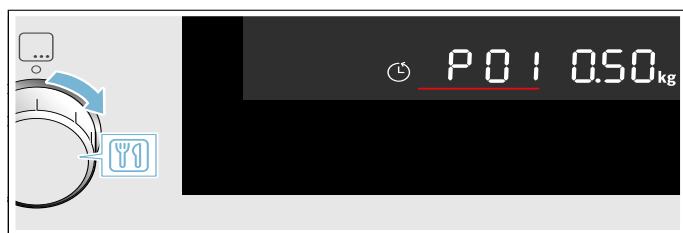
Anvisninger

- Tag fødevarerne ud af emballagen, og vej dem. Hvis det ikke er muligt at angive vægten nøjagtigt, skal der rundes op hhv. ned.
- Sæt madvarerne ind i den kolde ovn.
- Brug altid mikrobølgeegnet og varmebestandigt service til programmerne, f.eks. af glas eller keramik. Følg anvisningerne om tilbehør i programtabellen.
- For at opnå et optimalt tilberedningsresultat skal der altid anvendes førsteklasses madvarer og kød med køleskabstemperatur. Dybfrostretter skal tages direkte ud af fryseren og anvendes.

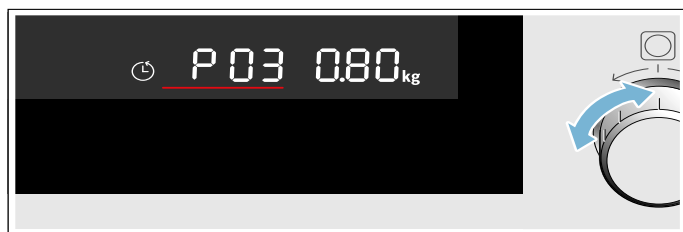
Indstille program

Det viste eksempel: program 3 med en vægt på 1 kg.

1. Sæt funktionsvælgeren på programautomatik . I displayet vises det første programnummer og en foreslået vægt.



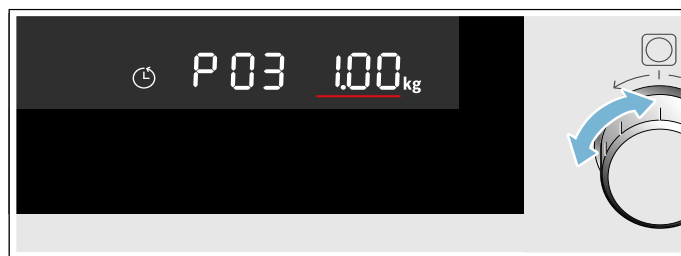
2. Vælg programnummer 3 med drejeknappen.



3. Tryk let på feltet kg.
På displayet er vægtindstillingen i fokus.



4. Indstil rettens vægt til 1 kg med drejeknappen. Apparatet indstiller automatisk den varighed, der passer til den angivne vægt.



5. Tryk let på feltet start  stop. Programmet starter. Varigheden tælles ned i displayet, og temperaturbjælken og LED start  stop lyser.



Anvisninger

- Inden start kan der skiftes mellem programmer og vægt ved hjælp af felterne  og .
- Efter start kan programnummer og vægt ikke længere ændres. Den indstillede vægt kan vises ved hjælp af feltet .

Program er afsluttet

Der lyder et signal. Programmet er afsluttet, apparatet varmer ikke mere.
Drej funktionsvælgeren til position nul.

Ændre program

1. Tryk let på feltet start  stop i ca. 4 sekunder. Programmet bliver nulstillet.
2. Vælg et nyt program.

Pause i drift

1. Tryk let på feltet start  stop, eller åbn apparatets dør.
Driften bliver standset, LED'en start  stop blinker.
2. Luk apparatets dør.
3. Tryk let på feltet start  stop.
Driften fortsættes, LED'en start  stop lyser.

Afbryde driften

Drej funktionsvælgeren til position nul.
Driften bliver afbrudt, og alle indstillinger slettet.

Bemærk: Efter en pause eller fuldstændig afbrydelse af driften, fortsætter køleventilatoren ofte med at køre.

Programtabel

Program	Ret	Vægt i kg	Fad / tilbehør, rillehøjde	Anvisning	Særlige oplysninger
Optøning					
P 01	Hakket kød*	0,10 - 1,20	Fladt fad uden låg Ovnbund	Anvend kun mikro- bølgeegnede fade og beholdere.	Hakket okse-, lamme- og svinekød - fjern optøet kød, når kødet vendes.
P 02	Fiskefilet*	0,10 - 1,00	Fladt fad uden låg Ovnbund	Anvend kun mikro- bølgeegnede fade og beholdere.	Filet af gedde, torsk, rødfisk, sej, sandart
P 03	Kyllingestykker med ben*	0,15 - 1,20	Fladt fad uden låg Ovnbund	Anvend kun mikro- bølgeegnede fade og beholdere.	Vend skindsiden nedad
P 04	Brødsiver*	0,10 - 0,50	Fladt fad uden låg Ovnbund	Anvend kun mikro- bølgeegnede fade og beholdere.	Franskbrød, sigtebrød, fuldkornsbrød - tøj kun den mængde brød op, der er behov for. Det bliver hurtigt tørt og kedeligt. Adskil så vidt muligt skiverne.
Fjerkræ, kød, fisk					
P 05	Fiskefilet, fersk	0,20 - 0,50	Dampbeholder + glasbradepande Rillehøjde 3	Fyld vandbeholderen.	
P 06	Fiskefilet, dybfrost	0,20 - 0,50	Dampbeholder + glasbradepande Rillehøjde 3	Anvend fiskefileter med ensartet tykkelse. Fyld vandbeholderen.	
Grøntsager & tilbehør					
P 07	Broccoli, fersk	0,10 - 1,00	Dampbeholder + glasbradepande Rillehøjde 3	Fyld vandbeholderen.	
P 08	Ærter, dybfrost	0,10 - 1,00	Dampbeholder + glasbradepande Rillehøjde 3	Fyld vandbeholderen.	
P 09	Gulerødder i skiver, ferske	0,10 - 0,75	Dampbeholder + glasbradepande Rillehøjde 3	Fyld vandbeholderen.	
P 10	Grønne asparges, ferske	0,10 - 0,70	Dampbeholder + glasbradepande Rillehøjde 3	Fyld vandbeholderen.	Læg dem ikke oven på hinanden.
P 11	Ris**	0,10 - 0,50	Høj beholder med låg Ovnbund	Anvend kun mikro- bølgeegnede fade og beholdere.	Langkornet ris, brug ikke ris i kogeposer. Tilsæt 2-3 dele vand til risen. Lad risen trække 5-10 minutter efter programmets afslutning.
P 12	Hvide kartofler	0,20 - 0,50	Dampbeholder + glasbradepande Rillehøjde 3	Fyld vandbeholderen.	Kartofler, skrællede og skåret i kvarte
P 13	Frugtkompot**	0,30 - 0,80	Fladt fad i glasbradepanden Rillehøjde 3	Anvend kun mikro- bølgeegnede fade og beholdere. Fyld vandbeholderen.	Tilsæt lidt sukker og kanel til frugten. Ved bærkompot skal hindbær og jordbær først tilsættes ved signalet til omrøring.
Servicefunktioner					
*Signal til at vende retten **Signal til omrøring					

Program	Ret	Vægt i kg	Fad / tilbehør, rillehøjde	Anvisning	Særlige oplysninger
P 14	Opvarme tallerkenret, nedkølet	0,20 - 0,50	Fladt fad i glasbradepanden Rillehøjde 3	Anvend kun mikrobølgeegnede fade og beholdere. Fyld vandbeholderen.	
P 15	Opvarme tallerkenret, dybfrost	0,20 - 0,50	Fladt fad i glasbradepanden Rillehøjde 3	Anvend kun mikrobølgeegnede fade og beholdere. Fyld vandbeholderen.	
*Signal til at vende retten **Signal til omrøring					

Indstille tidsfunktioner

Apparatet har forskellige tidsfunktioner. Åbn menuen med touch-feltet , og skift mellem de enkelte funktioner. I displayet lyser symbolerne for de tilgængelige funktioner, den aktuelt valgte funktion er i fokus.

Tidsfunktion	Anvendelse
 Minutur	Minuturet fungerer som et æggeur. Det fungerer uafhængigt af driften og andre tidsfunktioner og har ingen indflydelse på apparatet.
 Varighed	Når den indstillede varighed er udløbet, standser apparatets drift automatisk.
 Klokkeslæt	Når der ikke udføres andre funktioner i forgrunden, viser apparatet klokkeslættet i displayet.

Først når der er indstillet en ovnfunktion, kan der indstilles en varighed med feltet . Minuturet kan indstilles når som helst.

Der lyder et signal, når varigheden eller en tid på minuturet er udløbet. Signalet kan afbrydes før tiden ved at trykke let på feltet .

Bemærk: Varigheden af et lydsignal kan ændres i grundindstillingerne. → "Grundindstillinger" på side 28

Vise tidsindstillinger

Når der er indstillet flere tidsfunktioner, lyser de respektive symboler i displayet. Varigheden tælles ned i displayet.

For at vise minuturet , varigheden  eller klokkeslættet , skal der trykkes så mange gange på feltet , til det pågældende symbol står i fokus. Under driften er det kun minutur og varighed, der kan vises, i standby kun minutur og klokkeslæt. Den respektive værdi bliver vist på displayet i nogle sekunder.

Indstille minutur

Minuturet kan bruges som et separat køkkenminutur. Det fungerer uafhængigt af apparatet. Minuturet har sit eget signal. På den måde kan det høres, om det er minuturet eller en varighed, der er udløbet.

1. Tryk let på feltet .
I displayet lyser symbolet  og tidssymbolerne.
2. Indstil tiden på minuturet med drejeknappen. Efter nogle sekunder aktiveres den indstillede tid. Minuturet starter. I displayet lyser symbolet , og den indstillede tid på minuturet tælles ned. De andre tidssymboler slukkes.

Indstillet tid på minutur er udløbet

Der lyder et signal. I displayet vises **00:00**. Tryk let på et vilkårligt felt for at slukke minuturet.

Ændre indstillet tid på minutur

Tiden på minuturet ændres med drejeknappen. Ændringen bliver aktiveret efter få sekunder.

Slette tid på minutur

Sæt varigheden tilbage på **00:00** med drejeknappen. Ændringen bliver aktiveret efter nogle sekunder. Minuturet er deaktiveret.

Indstille varighed

Der kan indstilles en tilberedningstid for retten på apparatet. Når varigheden er udløbet, slukker apparatet automatisk. Tilberedningstiden bliver aldrig overskredet ved et uheld.

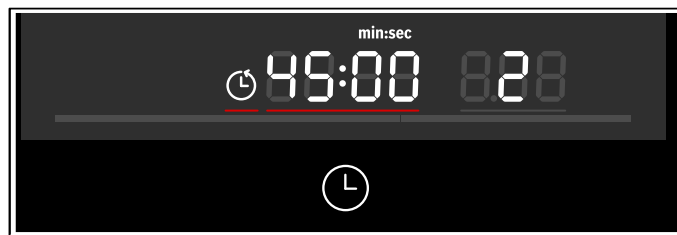
Det viste eksempel: Funktionen Grill, stor flade, grilltrin 2, varighed 45 minutter.

1. Indstil funktionen Grill, stor flade med funktionsvælgeren.
2. Indstil grilltrin 2 med drejeknappen.
3. Tryk let på feltet  to gange.
I displayet vises -- : --, og tidssymbolerne lyser.



Bemærk: Afhængigt af ovnfunktionen kan der vises en anden foreslået værdi.

4. Indstil en varighed på 45 minutter med drejeknappen.



5. Tryk let på feltet start  stop.
Oven starter. Varigheden tælles ned i displayet, og LED'en start  stop lyser. De andre tidssymboler slukkes.

Varigheden er udløbet

Der lyder et signal. Apparatet holder op med at varme. I displayet vises **00:00**.

1. Tryk let på feltet .
Signalet holder op.
2. Drej funktionsvælgeren til position nul.
Apparatet er slukket.

Ændre varighed

Varigheden ændres med drejeknappen. Ændringen bliver aktiveret efter nogle sekunder.

Slette en varighed

Tryk let på feltet  først, hvis minutursfunktionen er indstillet. Først derefter kan tilberedningstiden ændres.

Sæt varigheden tilbage til **00:00** med drejeknappen. Ændringen bliver aktiveret efter få sekunder.

Indstille klokkeslæt

Ved ibrugtagningen er tidsindikatoren i fokus. Værdien **12:00** blinker i displayet, og symbolet  lyser. Indstil klokkeslættet.

1. Indstil klokkeslættet med drejeknappen.
2. Tryk let på feltet .
Klokkeslættet er indstillet.

Ændre klokkeslæt

Bemærk: Apparatet skal være slukket, før klokkeslættet kan indstilles.

1. Tryk let på feltet  to gange.
I displayet vises symbolet  og klokkeslættet.
2. Indstil klokkeslættet med drejeknappen.
3. Tryk let på feltet .
Klokkeslættet er indstillet.

Anvisninger

- Hvis feltet  ikke berøres efter indstilling af klokkeslæt, bliver den indstillede værdi automatisk aktiveret efter nogle sekunder.
- Hvis funktionsvælgeren bevæges under indstillingen, skal den sættes tilbage på position nul bagefter. Først derefter kan apparatet benyttes.
- For at reducere apparatets energiforbrug i standby kan klokkeslættet skjules.

Børnesikring

For at børn ikke utilsigtet skal kunne tænde for apparatet, er det forsynet med en børnesikring.

Aktivere og deaktivere

1. Drej funktionsvælgeren til position nul.
2. Tryk let på feltet  i ca. 4 sekunder.
I displayet vises symbolet . Børnesikringen er aktiveret / deaktiveret.

Anvisninger

- Hvis der er indstillet en tid på minuturet , fortsætter den med at tælle ned. Når børnesikringen er aktiveret, kan tiden på minuturet ikke ændres.
- Lydsignaler, f.eks. når tiden på minuturet er udløbet, kan afsluttes ved at trykke let på et vilkårligt felt.

Grundindstillinger

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

Ændre grundindstillinger

Apparatet skal være slukket.

- Tryk let på feltet i nogle sekunder.
I displayet vises den første grundindstilling.
- Grundindstillingen ændres med drejeknappen.
- Tryk let på feltet .
- I displayet vises den næste grundindstilling. Blad gennem grundindstillingerne med feltet , og foretag ændringer med drejeknappen.
- Tryk let på feltet i nogle sekunder.
Alle ændringer er gemt.

Når apparatet befinder sig i standby-tilstand, kan indstillingerne når som helst ændres.

Afbryde

Drej funktionsvælgeren, hvis ændringerne ikke skal gemmes. Grundindstillingerne lukkes uden ændringer.

Liste over grundindstillinger

	Grundindstilling	Valgmuligheder	Forklaring
c01	Varighed af signal 2 = mellem = 30 sekunder	1 = kort = 10 sekunder 3 = langt = 2 minutter	Signal efter udløb af en varighed eller en tid på minuturet
c02	Tastelyd* 1 = til	0 = fra	Lyd ved tryk på touch-felter
c03	Displayets lysstyrke* 2 = mellem	1 = svag 3 = kraftig	Indstille displayets lysstyrke
c04	Tidsindikator 1 = til	0 = fra	Vise klokkeslæt i display
c05	Ovnbelysning 1 = til	0 = fra	Tænde/slukke ovnbelysning under drift
c06	Vandets hårdhedsgrad 4 = meget hårdt	0 = blødgjort 1 = blødt 2 = mellem 3 = hårdt	Vandhårdheden påvirker hyppigheden af rengøringen af apparatet
c07	Fabriksindstilling 0 = fra	1 = til	Nulstille apparatet til fabriksindstillinger
c08	Demotilstand 0 = fra	1 = til	Aktivere/deaktivere demotilstand Bemærk: Demotilstanden er kun tilgængelig indenfor de første 5 minutter, efter at apparatet er blevet tilsluttet.

*Ændring bliver aktiveret direkte.

Rengøring

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

⚠ Advarsel – Fare for forbrænding!

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

⚠ Advarsel – Fare for elektrisk stød!

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

⚠ Advarsel – Fare for tilskadekomst!

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

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

Egnede rengøringsmidler

Overhold anvisningerne i tabellen, så de forskellige overflader ikke bliver beskadiget pga. forkerte rengøringsmidler. Afhængigt af apparattype er det ikke alle områder, der findes i det pågældende apparat.

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

Vask nye rengøringssvampe grundigt ud inden brug.

Mikrofiberklud

Mikrofiberklude er særligt velegnede til rengøring af sarte overflader, som f.eks. glas, glaskeramik, rustfrit stål og aluminium. Den fjerner flydende og fedtholdigt snavs i samme arbejdsgang.

Bestillings-nr. 466 148

Plejeklud til overflader af rustfrit stål

Disse overflader kan behandles med en godkendt og anbefalet olieimprægneret plejeklud (kan bestilles hos os) for at forøge overfladernes modstandsdygtighed mod fingeraftryk og ridser.

Bestillings-nr. 311 134

Plejeolie til moderne overflader af rustfrit stål

Olien, som kludene er behandlet med, kan også bestilles på flaske hos os.

Bestillings-nr. 311 567

Fedtopløsende middel

Til intensiv fjernelse af hårdnakket fedtholdigt snavs fra overflader.

Bestillings-nr. 311 781

Afkalkningsmiddel

For at bevare apparatet funktionsdygtigt skal det afkalkes regelmæssigt. Anvend kun de afkalkningsmidler, som er anbefalet her. Andre afkalkningsmidler kan beskadige apparatet.

Afkalkningsmiddel, flydende: bestill.-nr.311 680

Afkalkningstabletter: bestill.-nr. 311 846

Pas på!**Beskadigelse af overflader**

Anvend ikke

- aggressive eller skurende rengøringsmidler
- rengøringsmidler med højt indhold af alkohol,
- hårde skure- eller rengøringsvampe,
- højtryksrenser eller damprenser
- specialrengøringsmidler til varm rengøring.

Område	Rengøring
Apparatets yderside	
Front i rustfrit stål	Varmt opvaskevand: Rengør med en blød rengøringsvamp, og tør efter med en blød klud. Fjern pletter af kalk, fedt, jævning og æggehvite med det samme. Der kan danne sig korrosion under sådanne pletter. Hos kundeservice eller i specialforretninger kan der købes særlige rengøringsmidler til rustfrit stål, som er beregnet til brug på varme overflader. Påfør plejemidlet i et meget tyndt lag med en blød klud.
Betjeningsfelt	Varmt opvaskevand: Rengør med en blød rengøringsvamp, og tør efter med en blød klud. Anvend ikke glasrengøringsmiddel eller glasskraber.
Glasruder i ovndør	Varmt opvaskevand: Rengør med en blød rengøringsvamp, og tør efter med en blød klud. Brug ikke glasskrabere eller rengøringsvampe af rustfrit stål.
Håndtag	Varmt opvaskevand: Rengør med en blød rengøringsvamp, og tør efter med en blød klud. Hvis der kommer afkalkningsmiddel på håndtaget, skal det tørres af med det samme. Ellers kan der opstå pletter, som ikke senere kan fjernes.

Apparatet indvendigt

Ovndørens inder-side og dørtætning	Varmt opvaskevand: Rengør med en blød rengøringsvamp. Dørtætningen må ikke tages af. Der må ikke skures. Kontroller dørtætningens placering efter rengøringen.
Flader af rustfrit stål	Varmt opvaskevand: Rengør med en blød rengøringsvamp. Der må ikke skures. Kontroller dørtætningens placering efter rengøringen.
Tilbehør	Varmt opvaskevand: Læg i blød, og rengør med en blød opvaskesvamp eller -børste.
Opsamlingsbeholder og vandbeholder	Varmt opvaskevand: Rengør med en blød opvaskesvamp, og skyl beholderen grundigt med rent vand for at fjerne eventuelle rester af opvaskemiddel. Tør efter med en blød klud. Lad beholderen tørre med åbent låg. Gnid lågets tætning tør. Må ikke rengøres i opvaskemaskine.
Beholderrum	Skal altid aftørres efter brug.
Dampåbninger i ovnrum	Varmt opvaskevand: Anvend en rengøringsvamp eller en blød opvaskebørste.

Anvisninger

- Der kan opstå små farveforskelle på apparatets front, som skyldes forskellige materialer som f.eks. glas, kunststof eller metal.
- Skygges på ovndørens glastruer, der virker som striber, er lysreflekser fra ovenbelysningen.

Rengøring af apparat

Hold apparatet rent, og fjern snavs med det samme for at undgå, at der dannes hårdnakket snavs i apparatet.

Tips

- Rengør ovnrummet, hver gang apparatet har været i brug. På den måde undgås det, at tilsmudsninger brænder fast.
- Fjern altid pletter af kalk, fedt, jævning og æggehvite med det samme.
- Brug glasbradepanden ved bagning af kager med meget fugtigt fyld.
- Anvend egnede fade og beholdere ved stegning, f.eks. en stegegyde.



Rengøringsfunktion

Afkalkning

For at bevare apparatet funktionsdygtigt skal det afkalkes regelmæssigt.

Pas på!

- Beskadigelse af apparat: Anvend kun det afkalkningsmiddel (flydende eller i tabletf orm), som er anbefalet af os. Afkalkningens indvirkningstider er afstemt efter det pågældende afkalkningsmiddel. Andre afkalkningsmidler kan beskadige apparatet. Afkalkningsmidlerne fås hos kundeservice.

Afkalkningsmiddel, flydende: bestill.-nr. 311 680

Afkalkningstabletter: bestill.-nr. 311 846

- Afkalkningsvæske: Der må ikke komme afkalkningsvæske eller afkalkningsmiddel på betjeningsfeltet eller på andre af apparatets overflader. Overfladerne bliver beskadiget. Hvis det alligevel skulle ske, skal afkalkningsvæsken straks fjernes med vand.

Afkalkningen består af to trin. Af hygiejniske grunde skal afkalkningen altid være helt afsluttet, før apparatet er driftsklar igen. Afkalkningen varer i alt ca. 30 minutter.

- Afkalkning (ca. 29 minutter), tøm derefter opsamlingsbeholderen, og fyld vandbeholderen med frisk vand igen.
- Skylning efter afkalkning (ca. 1 minut), tøm derefter opsamlingsbeholderen.

Hvis afkalkningen afbrydes (f.eks. som følge af strømsvigt, fordi apparatet slukkes, eller hvis afkalkningsprocessen er blevet afbrudt), vises en opfordring til at udføre skylning af apparatet, når det tændes igen. Apparatet er spærret for videre brug, indtil denne skylning er afsluttet.

Det afhænger af vandets hårdhedsgrad og hyppigheden af anvendelsen, hvor ofte apparatet skal afkalkes. Når apparatet kun kan anvendes med damp 5 gange eller derunder, inden det skal afkalkes, vises symbolet  i displayet. På den måde kan afkalkningen planlægges i god tid.

Derefter kan dampfunktionen først bruges, når der er udført en afkalkning.

Start

1. Vælg afkalkning  med funktionsvælgeren. Afkalkningens varighed vises. Den kan ikke ændres.
2. Åbn beholderpanelet.
3. Tag opsamlingsbeholderen ud, og tøm den.
4. Sæt den tømte opsamlingsbeholder helt ind på plads.
5. Tag vandbeholderen ud.
6. Bland vand og afkalkningsmiddel til en afkalkningsvæske iht. angivelserne på pakken.
7. Hæld afkalkningsvæsken i vandbeholderen, og sæt den helt ind på plads.
8. Luk beholderpanelet.
9. Tryk let på feltet start  stop. Apparatet bliver afkalket. Den resterende varighed tælles ned i displayet. Når afkalkningen er afsluttet, lyder der et signal. Driften bliver standset.

Skylning efter afkalkning

1. Åbn beholderpanelet.
2. Tag opsamlingsbeholderen ud, tøm den, og sæt den ind igen.
3. Tag vandbeholderen ud, skyl den grundigt, fyld den med frisk vand, og sæt den ind igen.
4. Luk beholderpanelet.
5. Tryk let på feltet start  stop. Apparatet skyller. Når skylningen er afsluttet, lyder der et signal. Tøm opsamlingsbeholderen.

Bemærk:

Ved anvendelse af afkalkningstabletter (bestill.-nr. 311 846) skal rensefunktionen Skylning udføres to gange.

Skylning

For at holde apparatet rent kan der pumpes vand gennem rørsystemet. Vandet bliver derefter opsamlet i opsamlingsbeholderen.

Start

1. Vælg skylning  med funktionsvælgeren. Programmets varighed vises. Den kan ikke ændres.
2. Åbn beholderpanelet.
3. Tag opsamlingsbeholderen ud, og tøm den.
4. Sæt den tømte opsamlingsbeholder helt ind på plads.
5. Tag vandbeholderen ud, og fyld den med frisk vand.
6. Sæt vandbeholderen helt ind på plads.
7. Luk beholderpanelet.
8. Tryk let på feltet start  stop. Der bliver pumpet vand gennem rørene. Varigheden tælles ned i displayet. Når skylningen er afsluttet, lyder der et signal. Tøm opsamlingsbeholderen.

Slutrengøring

Efter afkalkning eller skylning skal følgende trin altid udføres:

1. Åbn beholderpanelet.
2. Tøm opsamlingsbeholderen og vandbeholderen, rengør dem, og tør dem.
3. Drej funktionsvælgeren til position nul. Afkalkningsprocessen er afsluttet, og apparatet er driftsklart igen.

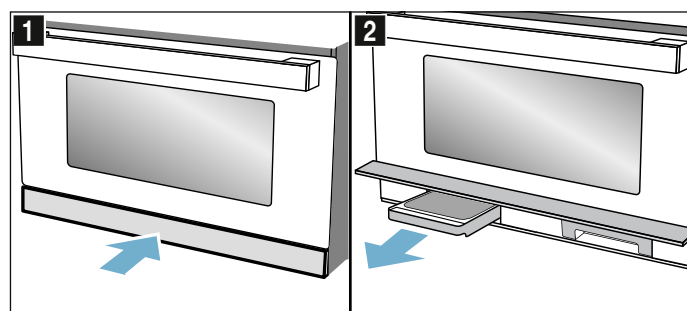
Tømme opsamlingsbeholder

Ved rengøringsfunktionen bliver restvandet opsamlet i opsamlingsbeholderen. Tøm opsamlingsbeholderen bagefter, og tør den.

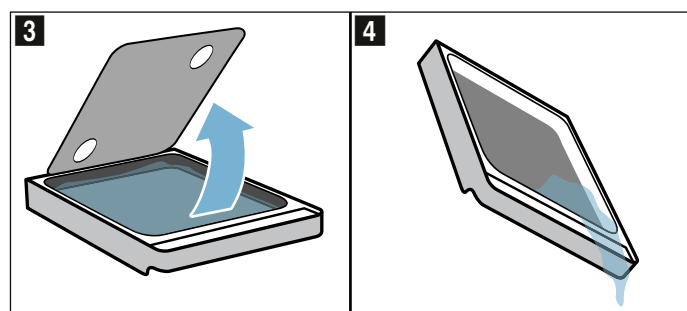
Pas på!

- Opsamlingsbeholderen må ikke tørres i det varme ovnrum. Opsamlingsbeholderen bliver beskadiget.
- Opsamlingsbeholderen må ikke rengøres i opvaskemaskine. Opsamlingsbeholderen bliver beskadiget.

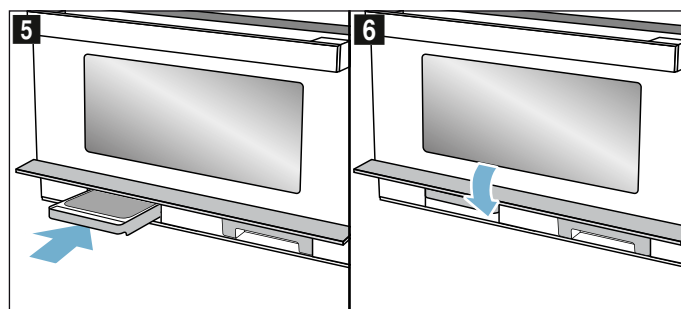
1. Tryk kort på midten af beholderpanelet. Beholderpanelet åbner sig. Nu er vandbeholderen og opsamlingsbeholderen tilgængelige.
2. Tag opsamlingsbeholderen ud af beholderrummet.



3. Åbn opsamlingsbeholderens låg.
4. Tøm opsamlingsbeholderen.



5. Sæt opsamlingsbeholderen ind i beholderrummet igen, og tryk den helt ind.
6. Luk beholderpanelet.



Apparatet er klar til brug.

? Hvad skal jeg gøre, hvis der opstår en fejl?

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

⚠ Advarsel – Fare for elektrisk stød!

Fagligt ukorrekte reparationer er farlige. Reparationer må kun udføres af en kundeservicetekniker, der er uddannet af os. Det samme gælder udskiftning af tilslutningsledninger. Træk netstikket ud af kontakten, eller slå sikringen fra i sikringsskabet, hvis apparatet er defekt. Kontakt kundeservice.

Ved nogle fejlmeddelelser er det muligt selv at afhjælpe fejlen.

En fejl, hvad gør man?

Fejlmeddelelse	Mulig årsag	Afhjælpning / anvisning
Apparatet fungerer ikke	Netstikket er ikke sat i stikkontakten	Stik netstikket i kontakten
	Strømsvigt	Kontroller, om køkkenbelysningen fungerer
	Sikring defekt	Kontroller, om apparatets sikring i sikringsskabet er i orden
	Forkert betjening	Slå sikringen fra i sikringsskabet. Slå den til igen efter ca. 10 sekunder
Apparatet er tændt, men kan ikke betjenes, og i displayet vises symbolet 	Børnesikring er aktiveret	Tryk vedvarende på feltet  , til symbolet  slukkes.
Ovnbelysningen er defekt.	LED-pære defekt	Kontakt kundetjenesten
I displayet blinker 12:00 , og symbolet  lyser.	Strømsvigt	Indstil klokkeslættet igen
Apparatet er ikke i drift. I displayet vises en varighed.	Der er ikke trykket på feltet start  stop efter indstillingen.	Tryk let på feltet start  stop, eller slet indstillingen ved at vælge en anden funktion med funktionsvælgeren.
Mikrobølgefunktionen virker ikke.	Døren er ikke lukket korrekt.	Kontroller, om der er madrester eller fremmedlegemer i klemme i døren.
	Der er ikke blevet trykket på feltet start  stop.	Tryk let på feltet start  stop.
Retterne opvarmes langsommere end normalt.	Den indstillede mikrobølgeeffekt er for lav.	Vælg en højere mikrobølgeeffekt.
	Der er sat en større mængde i ovnen end normalt.	Dobbelt mængde - dobbelt tid.
	Retterne blev ikke så varme som normalt.	Rør rundt i retten ind i mellem, eller vend den.
Mikrobølgedriften bliver afbrudt uden synlig grund.	Der er opstået en fejl i mikrobølgeovnen.	Kontakt kundeservice, hvis fejlen opstår igen.
Apparatet kan indstilles, men det varmer ikke. Et kolon blinker.	Apparatet befinder sig i demotilstand.	Deaktiver demotilstand i grundindstillingerne. Bemærk: Demotilstanden er kun tilgængelig indenfor de første 5 minutter, efter at apparatet er blevet tilsluttet.
Symbolerne for vandbeholder og opsamlingsbeholder blinker vedvarende.	Teknisk problem.	Kontroller, at vandbeholderen og opsamlingsbeholderen er sat helt ind i det pågældende beholderrum. Kontakt kundeservice, hvis symbolerne fortsat blinker vedvarende. Apparatet kan fortsat benyttes med undtagelse af dampfunktionen.
E0532.	Snavs på betjeningsfeltet kan medføre, at et touch-felt forbliver aktiveret permanent.	Sluk for apparatet, og rens betjeningsfeltet. Tænd for apparatet igen. Kontakt kundeservice, hvis fejlen opstår igen, når der er blevet tændt for apparatet.
E5005.	Dampfunktionen er blevet aktiveret flere gange ved tom vandbeholder.	Kontroller, at vandbeholderen er fyldt op med koldt vand og er sat helt ind i beholderrummet, når dampfunktionen anvendes igen. Kontakt kundeservice, hvis fejlen opstår igen.

Kundeservice

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

E-nummer og FD-nummer

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

E-nr.	FD-nr.
Kundeservice 	

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

Kontaktdataene for alle lande findes i vedlagte kundeservice-fortegnelse.

Reparationsordre og rådgivning i tilfælde af fejl DK 44 89 89 85

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

Testet i vores prøvekøkken

Her findes et udvalg af retter samt de optimale indstillinger til dem. Vi viser dig, hvilken ovnfunktion og temperatur der er bedst egnet til din ret. Der findes oplysninger om det rigtige tilbehør samt om den rille, der skal anvendes. Der er tips om fade og beholdere samt om tilberedningen.

Bemærk: Der kan opstå meget vanddamp i ovnrummet ved tilberedning af fødevarer.

Apparatet er meget energieffektivt og afgiver kun lidt varme udadtil under brug. På grund af de høje temperaturforskelle mellem apparatets ovnrum og apparatets udvendige dele, kan der dannes kondens ved dør, betjeningsområde eller skabsfronter i nærheden. Det er et normalt, fysisk betinget fænomen. Kondensat kan reduceres ved forvarmning eller forsigtig døråbning.

Ved dampning eller ved brug med damp er det ønskeligt, at der dannes vanddamp i ovnrummet. Tør ovnrummet af efter stegning, når det er kølet af.

Generelle anvisninger

Anbefalede indstillingsværdier

I tabellen findes den optimale funktion til forskellige retter. Temperatur/trin og varighed afhænger af mængden, madvarernes kvalitet, temperatur og beskaffenhed. Derfor er der angivet indstillingsområder. Prøv først med de laveste værdier. Om nødvendigt kan der indstilles højere næste gang.

Indstil ved mikrobølgedrift den længste angivne tid, og kontroller retten efter den korteste angivne tid.

Kontroller forinden, at vandbeholderen er fyldt ved anvendelse af damp.

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

Indstillingsværdierne gælder ved isætning af retten i en kold ovn.

Ved anvendelse af egen opskrift kan lignende retter i tabellen bruges som rettesnor. Der findes flere oplysninger under tips efter indstillingstabellerne.

Tag tilbehør, som ikke bruges, ud af ovnrummet.

Tilbehør

Anvend kun originalt tilbehør til apparatet. Det er tilpasset optimalt til ovnrummet og driftstyperne.

Brug altid egnede beholdere og tilbehør, og vend det den rigtige vej.

Følg også anvisningerne om egnede fade og beholdere til anvendelse med mikrobølger og damp i de pågældende kapitler. → "Mikrobølgefunktionen" på side 16 → "Damp" på side 19

Brug altid grydelapper, når varmt tilbehør eller fade tages ud af ovnen.

Bageforme og fade

Vi anbefaler, at der anvendes bageforme af glas for at opnå et optimalt tilberedningsresultat.

Hvis der skal anvendes forme af silikone, skal producentens angivelser om egnethed til damp og mikrobølger kontrolleres, og producentens vejledninger og opskrifter skal bruges som vejledning.

Silikoneforme er ofte mindre end normale forme. Derfor kan mængder og angivelser i opskrifterne afvige.

Principielt gælder følgende:

- Grillning på risten i rillehøjde 3 eller 4. Sæt glasbradepanden ind nedenunder.
- Solo-mikrobølgedrift: Sæt fadet eller beholderen på ovnbunden, rillehøjde 0.
- Solo-mikrobølgedrift: Sæt glasbradepanden med dampbeholderen ind i rillehøjde 3.

Optøning

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

Sarte områder, som f.eks. kyllingelår og -vinger eller fedtkanten på stege, kan dækkes til med små stykker alufolie. Folien må ikke berøre apparatets vægge. Når halvdelen af optøningstiden er gået kan alufolien tages af.

Der dannes væde ved optøning af kød og fjerkræ. Fjern væden, når madvarerne vendes. Væden må aldrig genanvendes eller komme i berøring med andre madvarer.

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

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

Kødet kan videreforarbejdes, selvom det stadig er lidt frosset i midten.

Anvisninger

- Brug fade og beholdere uden låg, og stil dem på bunden af ovnrummet.
- Vær opmærksom på, at en indstilling kan bestå af flere trin.
- Indstil altid den længste angivne tid, og kontroller retten efter den korteste angivne tid.

Ret	Fad/beholder	Rillehøjde	Ovnfunktion	Vægt	Trin	Mikrobølgetrin	Varighed i min.	Anvisninger
Hele stykker okse-, kalve- eller svinekød (med og uden ben)	Fad uden låg	0		800 g	1	180	15	Vend flere gange.
					2	90	25	
				1000 g	1	180	15	
					2	90	25 - 35	
				1500 g	1	180	25	
					2	90	25 - 30	
Stykker eller skiver af okse-, kalve- eller svinekød	Fad uden låg	0		200 g	1	180	5	Skil de enkelte kødstykker ad, når de vendes.
					2	90	4 - 6	
				500 g	1	180	10	
					2	90	5 - 10	
				800 g	1	180	10	
					2	90	10 - 15	
Hakket kød, blandet	Fad uden låg	0		200 g	1	90	15	Frys kødet ned så fladt som muligt. Vend kødet flere gange, og fjern hver gang optøet kød.
				500 g	1	180	5	
					2	90	10 - 15	
				800 g	1	180	10	
					2	90	15 - 20	
Fjerkræ eller fjerkræstykker	Fad uden låg	0		600 g	1	180	5	Vend af og til. Fjern optøningsvæden.
					2	90	10 - 15	
				1200 g	1	180	10	
					2	90	20 - 25	
And	Fad uden låg	0		2000 g	1	180	20	Vend flere gange. Fjern optøningsvæden.
					2	90	30 - 40	
Gås	Fad uden låg	0		4500 g	1	180	30	Vend hvert 20. minut. Fjern optøningsvæden.
					2	90	60 - 80	
Fiskefilet, fiskekotelet eller -skiver	Fad uden låg	0		400 g	1	180	5	Skil optøede dele ad.
					2	90	10 - 15	

Ret	Fad/beholder	Rillehøjde	Ovnfunktion	Vægt	Trin	Mikrobølge-trin	Varighed i min.	Anvisninger
Fisk, hel	Fad uden låg	0		300 g	1	180	3	Vend af og til.
					2	90	10 - 15	
				600 g	1	180	8	
					2	90	15 - 25	
Grøntsager, f.eks. ærter	Fad uden låg	0		300 g	1	180	10 - 15	Rør forsigtigt rundt af og til.
					2	90	9 - 15	
				600 g	1	180	10	
					2	90	9 - 15	
Frugt, f.eks. hindbær	Fad uden låg	0		300 g	1	180	7 - 10	Rør forsigtigt rundt af og til, og skil optøede dele ad.
					2	90	5 - 10	
				500 g	1	18	8	
					2	90	5 - 10	
Smør, optøning	Fad uden låg	0		125 g	1	90	6 - 8	Fjern emballagen helt.
					2	90	3 - 5	
				250 g	1	180	2	
					2	90	3 - 5	
Brød, helt	Fad uden låg	0		500 g	1	180	3	Vend af og til.
					2	90	10 - 15	
				1000 g	1	180	5	
					2	90	15 - 25	
Tørkager, f.eks. rørekage	Fad uden låg	0		500 g	1	90	10 - 15	Skil de enkelte kagestykker ad. Kun til kager uden glasur, fløde eller creme.
					2	90	10 - 15	
				750 g	1	180	3	
					2	90	10 - 15	
Kage, fugtigt fyld, f.eks. frugtkage, kvarkkage	Fad uden låg	0		500 g	1	180	5	Kun til kager uden glasur, fløde eller gelatine.
					2	90	15 - 25	
				750 g	1	180	7	
					2	90	15 - 25	

Opvarmning af dybfrostretter

Tag færdigretter ud af emballagen. Opvarmningen sker hurtigere og bliver jævner fordelt i mikrobølgeegnede fade og beholdere. De enkelte dele i retterne kan blive opvarmet med forskellig hastighed.

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

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

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

Brug altid grydehandsker eller grydelapper, når fadet eller beholderen tages ud.

Anvisninger

- Stil fade og beholdere på bunden af ovnrummet.
- Dæk altid retterne til. Brug en tallerken eller specialfolie til mikrobølger, hvis der ikke findes et passende låg til fadet.
- Indstil altid den længste angivne tid, og kontroller retten efter den korteste angivne tid.

Ret	Fad/beholder	Rillehøjde	Ovnfunktion	Vægt	Mikrobølge-trin	Varighed i min.	Anvisninger
Suppe, dybfrost	Fad med låg	0		400 g	600	8 - 15	
Gryderet, dybfrost	Fad med låg	0		500 g	600	8 - 13	
				1000 g	600	10 - 15	
Menu, tallerkenret, færdigret (2-3 komponenter), dybfrost	Fad med låg	0		300 - 400 g	600	11 - 15	
Kødsiver eller -stykker i sauce, f.eks. gullasch, dybfrost	Fad med låg	0		500 g	600	12 - 17	Skil kødstykkerne fra hinanden samtidig med omrøringen.
				1000 g	600	25 - 30	
Gratin, f.eks. lasagne, cannelloni, dybfrost	Fad med låg	0		450 g	600	10 - 15	

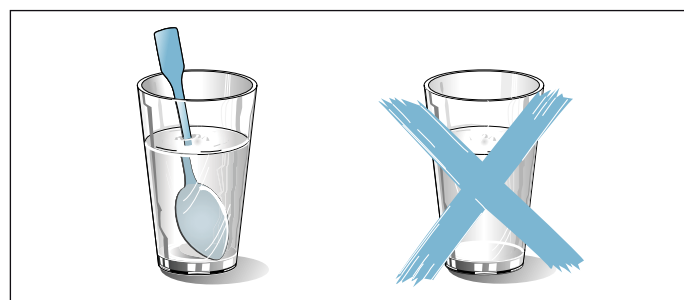
Ret	Fad/beholder	Rillehøjde	Ovnfunktion	Vægt	Mikrobølge-trin	Varighed i min.	Anvisninger
Tilbehør, f.eks. ris, pasta, dybfrost	Fad med låg	0		250 g	600	2 - 5	Tilsæt væske
				500 g	600	8 - 10	
Grøntsager, f.eks. ærter, broccoli, gulerødder, dybfrost	Fad med låg	0		300 g	600	8 - 10	Hæld vand i fadet, så bunden er dækket
				600 g	600	14 - 17	
Spinat med fløde, dybfrost	Fad med låg	0		500 g	600	11 - 16	Tilbered uden tilsætning af vand, rør rundt ind imellem

Opvarmning

⚠ Advarsel

Fare for skoldning!

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



Pas på!

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

Anvisninger

- Tag færdigretter ud af emballagen. Opvarmningen sker hurtigere og bliver jævnere fordelt i mikrobølgeegnede fade og beholdere. De enkelte dele i retterne kan blive opvarmet med forskellig hastighed.
- Vend eller rør rundt i retterne flere gange. Kontroller også temperaturen.
- Lad retterne hvile yderligere i 2 til 5 minutter efter opvarmningen for at udligne temperaturen.
- Brug altid grydehandsker eller grydelapper, når fadet eller beholderen tages ud.
- Dæk retterne til, hvis dette er angivet i tabellen. Stil fade og beholdere på bunden af ovnrummet. Sæt fadet eller beholderen i glasbradepanden i rillehøjde 3, hvis dampfunktionen skal aktiveres. Fyld vandbeholderen.

Ret	Fad/beholder	Rillehøjde	Ovnfunktion	Vægt / mængde	Mikrobølge-trin	Damp-trin	Varighed i min.	Anvisninger
Babymad, f.eks. sutteflasker	Fad uden låg	0		150 ml	360	-	0,5-1,5	Uden sut eller låg. Skal altid omrystes godt efter opvarmningen. Vigtigt: Kontroller altid temperaturen.
Drikkevarer	Fad uden låg	0		200 ml	1000	-	1-2	Sæt en ske i glasset, alkoholholdige drikke må ikke overopvarmes, kontroller af og til
				500 ml	1000	-	4-5	
Suppe, 2 kopper, à 175 g	Uden låg	0		350 g	600	-	3-4	
Suppe, 4 kopper, à 175 g	Uden låg	0		700 g	600	-	6-8	
Kød eller kødstykker i sauce	Fad med låg	0		500 g	600	-	7-10	Skil de enkelte stykker kød fra hinanden
Menu, tallerkenret, færdigret (2-3 komponenter)	Fad uden låg	3		400 g	360	3	9-14	
Sammenkogt ret	Fad med låg	0		400 g	600	-	6-8	
				800 g	600	-	8-11	
Grøntsager	Fad uden låg	3		150 g	360	3	3-5	
	Fad uden låg	3		300 g	360	3	4-7	

Tips om mikrobølgefunktionen

Der findes ingen angivelse om indstilling til den aktuelle mængde.	Forlæng eller reducer tilberedningstiden efter følgende tommelfingerregel: dobbelt mængde = næsten dobbelt tid, den halve mængde = den halve tid
Retten er blevet tør.	Vælg en kortere tilberedningstid næste gang, eller indstil til en lavere mikrobølgeeffekt. Dæk retten til, og hæld mere væske ved.
Efter udløbet af tiden er retten ikke tøet op, er ikke varm eller er ikke færdig.	Indstil en længere tid. Større mængder eller højere madretter skal have længere tid.
Når tilberedningstiden er udløbet, er retten overophedet 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 opvarmet på ydersiden men er ikke tøet op i midten.	Vælg en lavere mikrobølgeeffekt næste gang. Vend større mængder frostvarer flere gange under optøningen.

Kager, småt bagværk og brød

Indstillingstabellerne indeholder de optimale indstillinger til mange slags bagværk.

Dybfrostprodukter

Tag retten helt ud af emballagen. Anvend ikke stærkt overisede dybfrostprodukter. Fjern is fra retten.

Dybfrostprodukter kan være forbagt ujævnt. Den ujævne forbagning elimineres ikke af bagningen.

Brød og rundstykker

Ret	Fad/beholder	Rillehøjde	Ovn-funktion	Trin	Grill-trin	Mikrobølge-trin	Damp-trin	Varighed i min.	Anvisninger
Toastbrød, 12 skiver	Rist	3		2	3 3	- -	-	3-5 2-3	
Toastbrød, 4 skiver	Rist	3		2	3	-	-	5-6 3-4	Læg toastskiverne ved siden af hinanden på midten af risten.
Toast, gratineret, 2-4 skiver	Rist + glasbradepande	3+1		1	3	-	-	8-10	

Fjerkræ, kød og fisk

Apparatet har forskellige muligheder for tilberedning af fjerkræ, kød og fisk. I indstillingstabellerne findes de optimale indstillinger for mange retter. Nogle retter bliver bedre, hvis de tilberedes i flere trin. De er angivet i tabellen.

Tilberedning i fad/beholder**⚠ Advarsel – Fare for tilskadekomst som følge af glas, der springer!**

Stil varmt glasservice på en tør bordskåner. Hvis underlaget er vådt eller koldt, kan glasset springe.

Brug kun fade og beholdere, som er egnet til den pågældende anvendelse. Fade og beholdere af glas er mest velegnede, og kontroller, om der er plads til dem i ovnrummet.

Blanke stegegryder af rustfrit stål eller aluminium er ikke egnede til anvendelse med mikrobølger.

Følg producentens anvisninger for stegefadet.

Fad uden låg

Brug et højt stegefad ved tilberedning af fjerkræ, kød og fisk. Stil fadet på ovnbunden. Brug fad uden låg, hvis der skal tilberedes med tilførsel af damp. Brug glasbradepanden i mangel af et passende fad.

Fad med låg

Sørg for, at låget passer og slutter tæt. Stil fadet på risten.

⚠ Advarsel – Fare for skoldning!

Når låget tages af fadet efter tilberedningen, kan dampen være meget varm. Løft derfor først låget op på den modsatte side, så den varme damp kan undslippe væk fra kroppen.

Tilberedning i kombination med mikrobølger

Tilberedningstiden forkortes dermed væsentligt. I modsætning til traditionel drift retter tilberedningstiden sig ved stegning kombineret med mikrobølger efter den samlede vægt.

Bemærk: Ved andre mængder end anført i indstillingstabellerne lyder grundreglen: Dobbelt mængde svarer stort set til dobbelt varighed. Anvend altid varmebestandige og mikrobølgeegnede fade og beholdere. Bradepander af metal eller en Römertopf stegeso er kun velegnet til stegning uden mikrobølger. Følg anvisningerne for mikrobølgeegnede fade og beholdere. → "Mikrobølgefunktionen" på side 16

Tilberedning med dampunderstøttelse

Bestemte retter bliver mere sprøde med dampunderstøttelse. Overfladen bliver blank, og de udtørres mindre.

Brug fad uden låg. Fadet skal være varme- og dampbestandigt. Aktiver dampunderstøttelsen, som angivet i tabellen. Fyld vandbeholderen op til markeringen "MAX". Hvis vandet bliver brugt op, fortsætter tilberedningen af retten med den indstillede ovnfunktion uden tilførsel af damp.

Dampning med dampbeholder

I modsætning til dampunderstøttelse bliver kødet tilberedt mere skånsomt ved funktionen dampning, men får ingen sprød svær. Det bliver særlig saftigt.

Som en smagsvariant kan kødstykkerne brunes inden dampningen, derved reduceres tilberedningstiden. Større stykker kræver en længere tilberedningstid. Kødstykkerne skal ikke vendes.

Læg fjerkræ, kød eller fisk, der skal dampes, i dampbeholderen i glasbradepanden, og sæt den ind i rillehøjde 3. Fyld vandbeholderen op til markeringen "MAX". Hvis vandbeholderen løber tør under driften, bliver driften afbrudt. Der vises en meddelelse om dette i displayet.

Grillning

Hold ovndøren lukket under grillningen. Grill aldrig med åben ovndør.

Læg grillmaden på risten. Sæt glasbradepanden ind under risten. Dryp af fedt bliver dermed opsamlet.

Tilbered grillstykker med så vidt muligt ensartet tykkelse og vægt. På den måde bliver de jævnt brunet og forbliver saftige. Læg grillstykkerne direkte på risten.

Vend grillstykkerne med en grilltang. Hvis der stikkes i kødet med en gaffel, løber der saft ud, og kødet bliver tørt.

Kød skal først saltes efter grillningen. Salt trækker saften ud af kødet.

Anvisninger

- Grillelementerne tændes og slukkes med jævne mellemrum, hvilket er normalt. Hvor ofte dette sker, afhænger af det indstillede grilltrin.
- Der kan dannes røg under grillningen.

Anbefalede indstillingsværdier

Indstillingsværdierne gælder for isætning af stegeklart fjerkræ, kød eller fisk uden fyld med køleskabstemperatur i en kold ovn.

I tabellen findes angivelser for fjerkræ, kød og fisk sammen med en foreslået vægt. Ved tilberedning af fjerkræ, kød eller fisk med en højere vægt skal den laveste temperatur under alle omstændigheder anvendes. Ved flere stykker beregnes tilberedningstiden ud fra vægten af det tungeste stykke. De enkelte stykker skal have nogenlunde samme størrelse.

Generelt gælder følgende: Jo større fjerkræet, kødstykket eller fisken er, desto lavere temperatur og længere tilberedningstid.

Vend fjerkræet, kødet eller fisken, når dette er angivet i indstillingstabellen.

Fjerkræ

Skær ridser i skindet ved andebryst. Andebryst skal ikke vendes.

Hvis fjerkræ skal vendes, skal det først tilberedes med brystsiden hhv. skindsiden nedad.

Fisk

Det er ikke nødvendigt at vende hele fisk. Fisken er færdigtilberedt, når rygfinnen let kan løsnes.

Hvis fisken skal tilberedes på risten, skal den forinden smøres med lidt olie, så fisken lettere kan løsnes bagefter.

Fjerkræ

Ret	Fad/beholder	Rillehøjde	Ovnfunktion	Temperatur	Grilltrin	Mikrobølge-	Damp-	Varighed i min.	Anvisninger
Kylling, hel, 1,3 kg, kogt	Fad med låg	0		-	-	600	-	25-35	Vend efter halvdelen af tiden.
Andebryst, 500 g	Rist + glasbradepande	3+2		-	3	180	3	10-12	Lægges med skindsiden opad. Vend ikke.
Gåsebryst, gåselår, 700-900 g	Fad uden låg	0		-	2	180	-	30-40	Højt fad uden låg. Vend ikke.

Kød

Ret	Fad/beholder	Rillehøjde	Ovnfunktion	Trin	Grilltrin	Mikrobølge-	Damp-	Varighed i min.
Oksesteaks, 2-3 cm tykke, 2-3 stk. à 200 g	Rist + glasbradepande	3+1		1	3	-	-	10-15
				2	3	-	-	5-10
Svinenakkesteaks, 2-3 cm tykke, 2-3 stk. à 120 g	Rist + glasbradepande	3+1		1	2	-	-	15-20
				2	2	-	-	10-15
Grillpølser, 4-6 stk. à 150 g	Rist + glasbradepande	3+1		1	3	-	-	10-15
				2	3	-	-	5-10

Fisk

Ret	Fad/beholder	Rillehøjde	Ovnfunktion	Temperatur i °C	Grilltrin	Mikrobølge-trin	Damp-trin	Varighed i min.
Fiskefilet, fersk, 400 g	Glasbradepande + dampbeholder	3		-	-	-	3	15-17
Fiskefiletstykker, dybfrost, 400 g	Fad med låg	0		-	-	600	-	10-15
Fiskefiletstykker, dybfrost, 800 g	Glasbradepande + dampbeholder	3		-	-	-	3	23-25
Fiskefilet, gratineret, 500 g	Fad uden låg	0		-	3	600	-	10-15
Fiskekotelet, 2-3 stk. à 150 g	Rist + glasbradepande	3+1		-	3	-	-	8-12
Fisk, hel, f.eks. foreller, 2-3 stk. à 300 g	Glasbradepande + dampbeholder	3		-	-	-	3	18-22

Grøntsager og tilbehør

Her findes angivelser om hurtig og skånsom tilberedning af mange slags grøntsager, ris og kartofler samt af dybfrosne kartoffelprodukter.

Mikrobølger

Tilbered altid grøntsager i mikrobølgeegnedede fad og beholdere med låg. Anvend et højt fad med låg til tilberedning af ris, og tilsæt vand, som angivet i tabellen.

Dampning

Anvend glasbradepanden og dampbeholderen til dampning.

Bemærk størrelsesangivelserne i indstillingstabellen. Ved mindre stykker reduceres tilberedningstiden, og ved større stykker forøges den. Råvarernes kvalitet og modenhed har også betydning for tilberedningstiden. Derfor er de anførte indstillingsværdier kun vejledende.

Fordel altid madvarerne jævnt i fad og beholdere. Hvis lagene har forskellig højde, bliver tilberedningen ikke ensartet. Læg ikke for mange lag trykfølsomme madvarer oven på hinanden i dampbeholderen.

Fyld vandbeholderen op til markeringen "MAX". Hvis vandbeholderen løber tør under driften, bliver driften afbrudt. Der vises en meddelelse om dette i displayet.

Ret	Fad/beholder	Rillehøjde	Ovnfunktion	Trin	Temperatur	Mikrobølge-trin	Damp-trin	Varighed i min.
Artiskokker, hele, rå	Glasbradepande + dampbeholder	3		1	-	-	3	36-40
Bladspinat, rå, 250 g	Glasbradepande + dampbeholder	3		1	-	-	3	5-7
Blomkål, hel, rå	Glasbradepande + dampbeholder	2		1	-	-	3	28-35
Broccoli, hel, rå, 500 g	Glasbradepande + dampbeholder	2		1	-	-	3	20-23
Broccolibuketter, dybfrost, 500 g	Glasbradepande + dampbeholder	3		1	-	-	3	14-16
Grøntsager, rå, 250 g*	Fad med låg	0		1	-	600	-	6-10
Grøntsager, rå, 500 g*	Fad med låg	0		1	-	600	-	10-15
Blandede grøntsager, dybfrost, 250 g	Glasbradepande + dampbeholder	3		1	-	-	3	12-15
Gulerødder i skiver, dampet	Glasbradepande + dampbeholder	3		1	-	-	3	18-20
Porre i ringe, rå, 500 g	Glasbradepande + dampbeholder	3		1	-	-	3	10-12
Grønne bønner, rå, 500 g	Glasbradepande + dampbeholder	3		1	-	-	3	18-20

*rør rundt af og til

**Vandbeholderen skal eventuelt fyldes op ind i mellem

Ret	Fad/beholder	Rillehøjde	Ovnfunktion	Trin	Temperatur	Mikrobølge-trin	Damp-trin	Varighed i min.
Asparges, grønne, 250 g	Glasbradepande + dampbeholder	3		1	-	-	3	15-18
Squash i skiver, dampet	Glasbradepande + dampbeholder	3		1	-	-	3	12-14
Kartofler, i kvarte, 250 g	Glasbradepande + dampbeholder	3		1	-	-	3	28-30
Kartofler, i kvarte, 500 g	Glasbradepande + dampbeholder	3		1	-	-	3	30-32
Kartofler, i kvarte, 750 g**	Glasbradepande + dampbeholder	3		1	-	-	3	32-35
Ris, 125 g + 300 ml vand	Fad med låg	0		1	-	600	-	4-6
				2	-	180	-	12-15
Ris, 250 g + 500 ml vand	Fad med låg	0		1	-	600	-	6-8
				2	-	180	-	15-18

*rør rundt af og til

**Vandbeholderen skal eventuelt fyldes op ind i mellem

Desserter

Det er hurtigt og let at tilberede lækre desserter med apparatet.

Følg også anvisningerne i indstillingstabellen.

Mælkeris

Tilsæt mælken i det angivne forhold. Tilsæt væsken i forholdet 1:2,5 - for eksempel 100 g ris pr. 250 ml mælk.

Ret	Fad/beholder	Rillehøjde	Ovnfunktion	Mikrobølge-trin	Damptrin	Varighed i min.
Flan caramel	Glasbradepande	3		-	3	40-50
Dampnudler	Glasbradepande	3		-	2	20-25
Mælkeris 1:2, 5	Fad med låg	3		-	3	30-40
Frugt, kompot, 500 g	Fad med låg	3		-	3	9-12
Popcorn til mikrobølger, 1 pose à 100 g	Fad med låg	0		600	-	3-5
Desserter, f.eks. budding (pulver), 500 ml*	Fad med låg	0		600	-	6-8

*rør rundt af og til

Akrylamid i fødevarer

Hvilke retter drejer det sig om?

Akrylamid opstår primært i korn- og kartoffelprodukter, som tilberedes ved meget høje temperaturer. Det drejer

sig f.eks. om kartoffelchips, pommes frites, toast, rundstykker, brød, fint bagværk (kiks, honningkager, spekulatius).

Tips om tilberedning med lavt akrylamidindhold	
Generelt	Hold tilberedningstiden så kort som muligt. Retterne må ikke brunes alt for kraftigt, men skal være gyldenbrune. Der dannes mindre akrylamid ved tilberedning af store stykker.
Bagning	Med varmluft maks. 180 °C, æg eller æggeblomme reducerer dannelsen af akrylamid.
Småkager	Med varmluft maks. 180 °C, æg eller æggeblomme reducerer dannelsen af akrylamid.
Pommes frites i ovn	Fordel dem jævnt og i ét lag på tilbehøret. Bag mindst 400 g pr. bagning, så de ikke bliver udtørret.

Prøveretter

Disse tabeller er blevet fremstillet til brug for forskellige prøvningsinstitutter for at lette test af apparatet.

Iht. IEC 60350-1 eller IEC 60705.

Tilberedning med mikrobølger

Brug altid varmebestandige og mikrobølgeegnedede fad og beholdere ved tilberedning med mikrobølger. Følg anvisningerne for mikrobølgeegnedede fad og beholdere. → "Mikrobølgefunktionen" på side 16

Optøning med mikrobølger

Ret	Fad/beholder	Rillehøjde	Ovnfunktion	Vægt	Trin	Mikrobølgetrin	Varighed i min.
Optøning af kød	Fad uden låg	0		500 g	1	180	7
					2	90	8-12

Tilberedning med mikrobølger

Ret	Fad/beholder	Rillehøjde	Ovnfunktion	Vægt	Trin	Mikrobølgetrin	Varighed i min.
Æggecreme	Fad uden låg	0		1000 g	1	360	18-20
					2	180	18-22
Sponge cake	Fad uden låg	0		475 g	1	600	8-10
Frikadelle	Fad uden låg	0		900 g	1	600	20-25

Tilberedning kombineret med mikrobølger

Ret	Fad/beholder	Rillehøjde	Ovnfunktion	Grilltrin	Mikrobølgetrin	Varighed i min.
Kartoffelgratin	Fad uden låg	0		1	360	25-32

Dampning

Sæt glasbradepanden med dampbeholderen ind i rillehøjde 3.

Ret	Fad/beholder	Rillehøjde	Ovnfunktion	Damptrin	Varighed i min.	Anvisninger
Ærter, dybfrost	Glasbradepande + dampbeholder	3		3	-	Testen er afsluttet, når det koldeste sted har opnået en temperatur på 85 °C.
Broccoli, rå, 300 g	Glasbradepande + dampbeholder	3		3	11-13	
Broccoli, rå, en beholder	Glasbradepande + dampbeholder	3		3	18-20	

Grillning

Tabellens værdier gælder for indsætning i kold ovn.

Sæt glasbradepanden ind under risten. Her opsamles væden, så ovnen ikke bliver så tilsmudset.

Ret	Fad/beholder	Rillehøjde	Ovnfunktion	Grilltrin	Varighed i min.	Anvisninger
Ristning af toast	Rist	3		3	4-5	
Beefburger, 12 stk.	Rist + glasbradepande	3+1		3	35-45	Vend efter halvdelen af tiden

Sisällysluettelo

	Määräystenmukainen käyttö	43
	Tärkeitä turvaohjeita	43
	Yleistä	43
	Mikroaalto	44
	Höyry	45
	Vaurioiden syyt	46
	Yleistä	46
	Mikroaalto	46
	Höyry	47
	Ympäristönsuojelu	47
	Energiansäästö	47
	Ympäristöystävällinen hävittäminen	47
	Tutustuminen laitteeseen	48
	Ohjauspaneeli	48
	Toimintovalitsin	48
	Kosketuskentät ja näyttö	49
	Kiertovalitsin	50
	Käyttötavat	50
	Höyry	50
	Grilli	51
	Mikroaaltouuni	51
	Uunitila	51
	Säiliön etulevy	52
	Vesisäiliö	52
	Talteenottosäiliö	52
	Varusteet	53
	Mukana toimitetut varusteet	53
	Lisävarusteet	53
	Lisävarusteet	53
	Varusteiden asettaminen uuniin	53
	Ennen ensimmäistä käyttöä	54
	Ensimmäinen käyttöönotto	54
	Veden kovuustason asetus	54
	Uunitilan ja varusteiden puhdistus	54
	Koneen käyttö	55
	Laitteen kytkeminen päälle ja pois päältä	55
	Käyttötavan säätäminen	55
	Automaattinen turvakatkaisu	55
	Mikroaaltouuni	56
	Astia	56
	Mikroaaltotehot	56
	Mikroaaltokäytön säätäminen	57
	Mikroaalto-yhdistelmäkäytön säätäminen	57
	Grillaus	58
	Grillaustoiminnot	58
	Grillaustehot	58
	Grillin säätäminen	58
	Höyry	59
	Äänet	59
	Kypsennys höyryä käyttäen	59
	Höyry-yhdistelmäkäytön säätäminen	60
	Vesisäiliön täyttäminen	61
	Veden lisääminen vesisäiliöön	62
	Jokaisen höyrykäytön jälkeen	62
	Automaattiohjelmat	63
	Ohjelman säätäminen	63
	Ohjelmataulukko	64
	Aikatoimintojen asettaminen	66
	Aika-asetusten haku näyttöön	66
	Hälyttimen asettaminen	66
	Toiminta-ajan asettaminen	66
	Kellonajan asetus	67
	Kellonajan muuttaminen	67
	Lapsilukko	67
	Aktivointi ja deaktivointi	67
	Perusasetukset	68
	Perusasetusten muuttaminen	68
	Perusasetukset	68
	Puhdistus	69
	Soveltuvat puhdistusaineet	69
	Laitteen pitäminen puhtaana	70
	Puhdistustoiminto	70
	Kalkinpoisto	70
	Huuhtelu	71
	Jälkipuhdistus	71
	Talteenottosäiliön tyhjentäminen	71
	Mitä tehdä häiriön sattuessa?	72
	Huoltopalvelu	73
	Mallinumero ja sarjanumero	73
	Testattu kokeittiossamme	73
	Yleisiä ohjeita	73
	Sulatus	74
	Pakastettujen ruokien lämmittäminen	75
	Lämmittäminen	76
	Kakut, pienet leivonnaiset ja leipä	77
	Lintu, liha ja kala	77
	Vihannekset ja lisukkeet	79
	Jälkiruoat	80
	Akryyliamidi elintarvikkeissa	80
	Testiruoat	81

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



Määräystenmukainen käyttö

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

Tämä laite on tarkoitettu ainoastaan kalusteeseen asennettavaksi. Noudata asennusohjeita.

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

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

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

Tämä laite on tarkoitettu käytettäväksi enintään 4000 metrin korkeudella merenpinnasta.

Laitetta voivat käyttää yli 8-vuotiaat lapset ja henkilöt, joiden fyysiset ominaisuudet, aistit tai henkiset valmiudet ovat rajoittuneet tai joilta puuttuu tarvittava kokemus ja osaaminen, jos heitä valvoo heidän turvallisuudestaan vastaava henkilö tai heitä on opastettu laitteen turvallisessa käytössä ja he ovat ymmärtäneet laitteen vaarat.

Lapset eivät saa leikkiä laitteella. Lapset eivät saa puhdistaa tai huoltaa laitetta, paitsi jos he ovat täyttäneet 15 vuotta ja heidän toimiaan valvotaan.

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



Tärkeitä turvaohjeita

Yleistä



Varoitus – Palovaara!

- Uunitilassa säilytettävät, palavat esineet voivat syttyä palamaan. Älä säilytä palavia esineitä uunitilassa. Älä avaa laitteen luukkua, jos laitteesta tulee savua. Kytke laite pois päältä ja irrota verkkopistoke tai kytke sulake sulakerasiassa pois päältä.
- Irralliset ruoantähteet, rasva ja paistoliemi voi syttyä palamaan. Poista ennen käyttöä karkea lika uunitilasta, lämmityselementeistä ja varusteista.
- Laitteen luukkua avattaessa muodostuu ilmvirta. Leivinpaperi voi koskettaa kuumennuselementtejä ja syttyä palamaan. Älä laita irrallista leivinpaperia varusteen päälle, kun esilämmität uunin. Laita leivinpaperin päälle aina painoksi astia tai uunivuoka. Levitä leivinpaperi vain tarvittavalle alueelle. Leivinpaperi ei saa ulottua varusteen ulkopuolelle.



Varoitus – Palovamman vaara!

- Laite kuumenee hyvin kuumaksi. Älä kosketa uunitilan kuumia sisäpintoja tai kuumennuselementtejä. Anna laitteen jäähtyä aina. Pidä lapset poissa laitteen läheltä.
- Varusteet ja astiat kuumenevat hyvin kuumiksi. Käytä aina patalappuja, kun otat kuumat varusteet tai astiat uunista.
- Alkoholihöyryt voivat syttyä kuumassa uunissa. Älä valmista ruokia, joissa on runsaasti väkevää alkoholia. Käytä vain väkeviä alkoholijuomia vain pieniä määriä. Avaa laitteen luukku varovasti.

⚠ Varoitus – Palovamman vaara!

- Käden ulottuvilla olevat osat kuumenevat käytössä. Älä kosketa kuumia osia. Pidä lapset poissa laitteen läheltä.
- Laitteesta voi tulla kuumaa höyryä, kun avaat laitteen luukun. Höyry ei ole lämpötilasta riippuen näkyvää. Älä ole liian lähellä laitetta, kun avaat luukun. Avaa laitteen luukku varovasti. Pidä lapset poissa laitteen läheltä.
- Kuumassa uunitilassa oleva vesi voi höyrystyä kuumaksi höyryksi. Älä kaada koskaan vettä kuumaan uuniin.

⚠ Varoitus – Loukkaantumisvaara!

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

⚠ Varoitus – Sähköiskun vaara!

- Epäasianmukaiset korjaukset ovat vaarallisia. Vain koulutukseemme osallistunut huoltopalvelun teknikko saa tehdä korjauksia ja vaihtaa vaurioituneita liitäntäjohtoja. Jos laite on rikki, irrota verkkopistoke tai kytke sulake sulakerasiassa pois päältä. Soita huoltopalveluun.
- Sähkölaitteiden johdon eriste voi sulaa laitteen kuumissa osissa. Varo, että sähkölaitteiden liitäntäjohto ei joudu kosketuksiin laitteen kuumien osien kanssa.
- Laitteeseen pääsevä kosteus voi aiheuttaa sähköiskun. Älä käytä painepesuria tai höyrysuihkua.
- Laitteeseen pääsevä kosteus voi aiheuttaa sähköiskun. Älä altista laitetta voimakkaalle kuumuudelle tai kosteudelle. Käytä laitetta vain suljetuissa tiloissa.
- Viallinen laite voi aiheuttaa sähköiskun. Älä kytke viallista laitetta päälle. Irrota verkkopistoke tai kytke sulake sulakerasiassa pois päältä. Soita huoltopalveluun.

⚠ Varoitus – Magneetin aiheuttamat vaarat!

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

Mikroaalto**⚠ Varoitus – Palovammojen vaara!**

- Laitteen määräysten vastainen käyttö on vaarallista ja voi aiheuttaa vaurioita. Kiellettyä on ruokien tai vaatteiden kuivaaminen, tohveleiden, jyvä- tai viljatyynyjen, pesusienien, kosteiden pesulappujen ja vastaavien lämmittäminen. Esimerkiksi ylikuumentuneet tohvelit, jyvä- tai viljatyyny, pesusienet, kosteat pesulaput tai vastaavat voivat aiheuttaa palovammoja.
- Elintarvikkeet voivat syttyä palamaan. Älä lämmitä elintarvikkeita lämpimänäpito-pakkauksissa. Älä lämmitä elintarvikkeita muovi-, paperi- tai muissa helposti palavissa astioissa ilman valvontaa. Älä säädä liian korkeaa mikroaaltotehoa tai liian pitkää aikaa. Noudata tämän käyttöohjeen ohjeita. Älä kuivaa elintarvikkeita mikrossa. Älä sulata tai lämmitä elintarvikkeita, joissa on niukasti vettä, kuten esim. leipää, liian suurella mikroaaltoteholla tai liian pitkää aikaa.
- Ruokaöljy voi syttyä palamaan. Älä lämmitä pelkkää ruokaöljyä mikrossa.

⚠ Varoitus – Räjähdyksivaara!

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

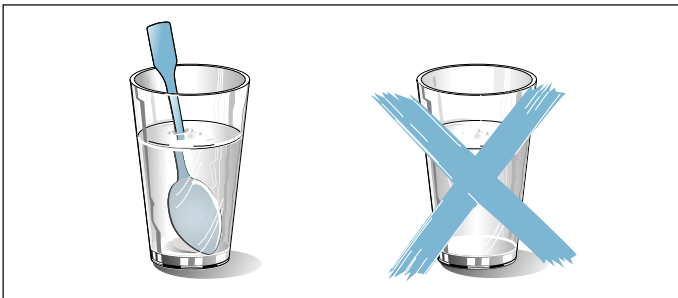
⚠ Varoitus – Palovamman vaara!

- Elintarvikkeet, joissa on kiinteä kuori tai nahka, voivat haljeta räjähdysmäisesti kuumennuksen aikana tai myös vielä kuumentamisen jälkeen. Älä kypsennä kananmunia kuorineen tai lämmitä kovaksi keitettyjä munia. Älä kypsennä kuorellisia äyriäisiä. Paistettujen munien ja lasissa hyydytettujen munien keltuainen on ensin rikottava. Elintarvikkeissa, joissa on kiinteä kuori tai nahka, kuten esim. omenat, tomaatit, perunat tai makkarat, kuori voi haljeta. Pistele kuoreen tai nahkaan reikiä ennen lämmittämistä.
- Vauvanruoassa oleva lämpö ei jakaudu tasaisesti. Älä lämmitä vauvanruokia suljetuissa astioissa. Poista aina kansi tai tutti. Sekoita tai ravista kunnolla lämmittämisen jälkeen. Tarkasta lämpötila ennen kuin annat ruokaa lapselle.

- Kuumat ruoat säteilevät lämpöä. Astia voi kumentua kuumaksi. Käytä aina patalappua, kun otat kuumat varusteet tai astiat uunista.
- Ilmatiiviisti pakattujen elintarvikkeiden pakkaus voi haljeta. Noudata aina pakkauksessa olevia ohjeita. Käytä aina patalappua, kun otat ruoat uunista.
- Käden ulottuvilla olevat osat kuumenevat käytössä. Älä kosketa kuumia osia. Pidä lapset poissa laitteen läheltä.
- Laitteen määräysten vastainen käyttö on vaarallista ja voi aiheuttaa vaurioita. Kiellettyä on ruokien tai vaatteiden kuivaaminen, tohveleiden, jyvä- tai viljatyynyjen, pesusienien, kosteiden pesulappujen ja vastaavien lämmittäminen. Esimerkiksi ylikuumentuneet tohvelit, jyvä- tai viljatyyny, pesusienet, kosteat pesulaput tai vastaavat voivat aiheuttaa palovammoja

⚠ Varoitus – Palovamman vaara!

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



⚠ Varoitus – Loukkaantumisvaara!

- Sopimaton astia voi haljeta. Posliinisten ja keraamisten astioiden kahvoissa ja kansissa voi olla pieniä reikiä. Näiden reikien takana on ontto tila. Onttoon tilaan päässyt kosteus voi aiheuttaa astian halkeamisen. Käytä vain mikrokäyttöön soveltuvia astioita.
- Metalliset astiat ja kulhot, tai astiat, joissa on metalliosia, voivat aiheuttaa pelkässä mikroaaltokäytössä kipinöintiä. Laitte vaurioituu. Älä käytä pelkässä mikroaaltokäytössä koskaan metalliastioita.

⚠ Varoitus – Sähköiskun vaara!

Laitteessa on korkeajännitettä. Älä poista ulkokuorta.

⚠ Varoitus – Vakavien terveysvahinkojen vaara!

- Puutteellinen puhdistus voi ajan mittaan aiheuttaa laitteen ulkopinnan vaurioitumisen. Mikroaaltoenergiaa voi päästä ulos laitteesta. Puhdista laite säännöllisesti ja poista elintarvikkejäämät heti. Pidä uunitila, luukun tiiviste, luukku ja luukun lukko aina puhtaina. → "Puhdistus" sivulla 69
- Jos uuninluukku tai luukun tiiviste on vaurioitunut, mikroaaltoenergiaa voi päästä ulos laitteesta. Älä käytä laitetta, jos uuninluukku, luukun tiiviste tai luukun muovikehys on vaurioitunut. Soita huoltoon.
- Ilman ulkokuorta olevasta laitteesta voi päästä ulos mikroaaltoenergiaa. Älä poista koskaan ulkokuorta. Käänny huolto- ja korjaustöissä huoltopalvelun puoleen.

Höyry

⚠ Varoitus – Palamisvamman vaara!

- Vesi voi kumentua laitetta käytettäessä hyvin kuumaksi. Tyhjennä vesisäiliö laitteen jokaisen höyrykäytön jälkeen.
- Uunitilaan muodostuu kuumaa höyryä. Älä laita käsiäsi uunitilaan höyrykäytön aikana.
- Kun vedät varusteen pois uunista, kuuma neste voi läikkyä. Ota kuumat varusteet uunista varovasti ja käytä uunikintaita.

⚠ Varoitus – Loukkaantumisvaara ja palovamman vaara!

Palavat nesteet voivat syttyä kuumassa uunissa (räjähdys). Älä laita vesisäiliöön palavia nesteitä (esim. alkoholipitoisia juomia). Laita vesisäiliöön vain vettä tai suosittelemaamme kalkinpoistoliuosta.

Vaurioiden syyt

Yleistä

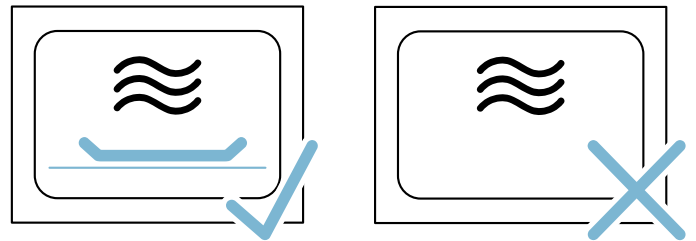
Huomio!

- **Vettä kuumassa uunissa:** Älä kaada koskaan vettä kuumaan uuniin. Siitä muodostuu vesihöyryä. Lämpötilan muutos voi aiheuttaa vahinkoja.
- **Kosteus uunitilassa:** uunitilassa pitkään oleva kosteus voi aiheuttaa korroosiota. Anna uunitilan kuivua käytön jälkeen. Älä säilytä kosteita elintarvikkeita pitkään suljetussa uunissa. Älä varastoi ruokia uunitilassa.
- **Jäähtyminen laitteen luukku avoimena:** kun olet käyttänyt laitetta korkeassa lämpötilassa, anna uunitilan jäähtyä luukku suljettuna. Älä laita mitään laitteen luukun väliin. Vaikka luukku on vain raollaan, viereiset kalusteet voivat ajan myötä vaurioitua. Anna uunitilan kuivua avoimena vain, kun käytössä on muodostunut runsaasti kosteutta.
- **Runsaasti likaantunut tiiviste:** jos tiiviste on hyvin likainen, laitteen luukku ei sulkeudu käytössä enää kunnolla. Viereiset kalusteet voivat vahingoittua. Pidä tiiviste puhtaana. → "Puhdistus" sivulla 69
- **Laitteen luukku istuimena ja säilytystilana:** Älä nojaa tai istuudu laitteen luukun päälle tai riipu siitä. Älä aseta astioita tai varusteita laitteen luukun päälle.
- **Varusteen työntäminen paikalleen:** varuste voi laitteen mallista riippuen naarmuttaa luukun lasia, kun laitteen luukku suljetaan. Työnnä varuste uunitilaan aina vasteeseen saakka.
- **Laitteen kuljetus:** älä kanna tai kannattele laitetta luukun kahvasta. Kahva ei kestä laitteen painoa ja se saattaa murtua.

Mikroaalto

Huomio!

- **Alumiinifolio:** uunitilassa oleva alumiinifolio ei saa koskettaa luukun lasia. Luukun lasiin voi muodostua pysyviä värjäytymiä.
- **Kipinöiden muodostuminen:** metallin, esim. lusikka lasissa, pitää olla vähintään 2 cm:n päässä uunin seinistä ja luukun sisäpinnasta. Kipinät voivat rikkoa luukun sisälasin.
- **Mikroaalto- ja mikroaalto-yhdistelmäkäyttö:** Ritilä ei sovellu mikroaaltokäyttöön eikä mikroaaltokäyttöön yhdessä uunitoiminnon kanssa. Seurauksena voi olla kipinöiden muodostuminen, ja uunitila vaurioituu.
- **Alumiinivuokat:** älä käytä laitteessa alumiinivuokaa. Muodostuvat kipinät vaurioittavat laitetta.
- **Mikroaaltokäyttö ilman ruokia:** laitteen käyttö ilman uunitilassa olevaa ruokaa aiheuttaa ylikuormituksen. Älä käynnistä mikroaaltouunia ilman, että uunitilassa on ruokaa. Poikkeuksena on lyhyt astiatesti. → "Mikroaaltouuni" sivulla 56



- **Mikro-popcorn:** Älä valitse koskaan liian korkeaa mikroaaltotehoa. Ylikuormitus voi särkeä luukun lasin. Käytä korkeintaan 600 W:n tehoa. Laita popcorn-pussi aina lasilautaselle.

Höyry

Huomio!

- Laitteen hoito: Uunitila on korkealaatuista ruostumatonta terästä. Virheellinen hoito voi aiheuttaa korroosiota uunitilassa. Noudata käyttöohjeessa olevia hoito- ja puhdistusohjeita. Poista lika uunitilasta heti, kun laite on jäähtynyt.
- Kakkuvuot: astioiden pitää olla kuumuutta ja höyryä kestäviä. Silikonivuot eivät sovellu yhdistelmäkäyttöön höyryn kanssa.
- Ruostuneet astiat: älä käytä astioita, joissa on ruostetta. Jo pienetkin täplät voivat aiheuttaa korroosiota uunitilassa.
- Tippuvat nesteet: Työnä höyrykypsennyksen yhteydessä lasipannu kannatinkorkeudelle 3 ja aseta höyrykypsennysastia lasipannun päälle. Tippuva neste kerätään näin lasipannuun.
- Kuuma vesi vesisäiliössä: Kuuma vesi voi vaurioittaa pumppua. Älä täytä vesisäiliötä kuumalla vedellä.
- Uunitilan vauriot: Älä käynnistä toimintoa, kun uunitilan pohjalla on vettä. Pyyhi ennen käyttöä vesi uunitilan pohjalta.
- Kalkinpoistoaineliuos: älä laita kalkinpoistoaineliuosta laitteen ohjauspaneelille tai muille pinnoille. Pinnat vaurioituvat. Jos näin kuitenkin tapahtuu, poista kalkinpoistoaineliuos heti vedellä.
- Vesisäiliön puhdistus: älä puhdista vesisäiliötä astianpesukoneessa. Muutoin vesisäiliö vaurioituu. Puhdista vesisäiliö pehmeällä liinalla ja tavanomaisella astianpesuaineella.
- Jäätymisenesto: Tyhjennä laite huolellisesti ennen sen kuljettamista tai säilöön viemistä, jotta vältät pakkasen aiheuttamat vauriot.



Ympäristönsuojelu

Uusi laitteesi on erityisen energiatahokas. Tässä annamme vihjeitä, miten voit säästää laitetta käyttäessäsi vielä enemmän energiaa, ja kerromme laitteen asianmukaisesta hävittämisestä.

Energiansäästö

- Esilämmitä laite vain, kun ruokaohjeessa tai käyttöohjeen taulukossa kehoitetaan niin tekemään.
- Käytä leivontaan tummia, mustaksi maalattuja tai emaloituja kakkuvuokia. Ne ottavat hyvin lämpöä vastaan.
- Avaa laitteen luukku käytön aikana mahdollisimman harvoin.
- Paista useampia kakkuja mieluiten peräjälkeen. Uunitila on vielä lämmin. Se lyhentää toisen kakun paistoaikaa. Voit laittaa myös 2 pitkänmallista vuokaa vierekkäin uuniin.
- Jos kypsymisaika on pitkä, voit kytkeä uunin 10 minuuttia ennen kypsennysajan päättymistä pois päältä ja käyttää jälkilämmön loppukypsennykseen.

Ympäristöystävällinen hävittäminen

Hävitä pakkaus ympäristöystävällisesti.



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

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



Tutustuminen laitteeseen

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

Huomautus: Värit ja yksityiskohdat saattavat poiketa laitemalleittain.

Ohjauspaneeli

Ohjauspaneelin kautta säädät toiminto- ja kiertovalitsimien ja kosketuskenttien avulla laitteen erilaiset toiminnot. Näytössä näkyvät tämänhetkiset asetukset.

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



1 Toimintovalitsin

Toimintovalitsimella asetat käyttötavan tai muita toimintoja. Voit kiertää toimintovalitsinta nolla-asennosta sekä oikealle että vasemmalle.

2 Kosketuskentät

Kosketuskenttien takana on tunnistimia. Näppää symbolia valitaksesi toiminnon.

3 Näyttö

Näytössä näkyvät aktiivisten toimintojen symbolit ja aikatoiminnot.

4 Kiertovalitsin

Lämpötilanvalitsimella asetat lämpötilan uunitoiminnolle tai valitset asetuksen muita toimintoja varten. Voit kiertää kiertovalitsinta sekä oikealle että vasemmalle.

Toimintovalitsin

Toimintovalitsimella asetat käyttötavat ja muut toiminnot. Jotta löydät aina oikean käyttötavan haluamallesi ruoalle, selostamme tässä toimintojen erot ja käyttötarkoitukset.

Asetus	Käyttö
○	Nolla-asento Laite on kytketty pois päältä ja se on energiansäästötilassa.
☰	Mikroaaltouuni Mikroaaltokäytön valinta.
☼	Höyry Uunitilaan johdetaan kuumaa höyryä.
☐	Suuripintagrilli Koko grillivastuksen alla oleva pinta kuumenee.
☐	Pienipintagrilli Grillivastuksen keskiosa kuumenee.
☐	Kalkinpoisto Poistaa höyrytimestä kalkin ja pitää sen toimintakuntoisena.
☒	Huuhtelu Huuhtelee höyrystinyksikön putket vedellä.
☒	Ohjelmat Täältä löydät useisiin ruokiin jo ennalta ohjelmoidut asetukset.
☼	Uunivalo Kytkee uunitilan valon päälle. Laite ei kuumene.

Huomautuksia

- Toiminto- ja kiertovalitsimet ovat monissa laitteissa sisäänpainettavia. Lukitse ja vapauta toiminto- tai kiertovalitsin painamalla sitä nolla-asennossa.
- Kun toimintovalitsin on nolla-asennossa (energiansäästötila) ja valitaan toiminto, kestää muutamia sekunteja ennen kuin kyseinen toiminto on käytettävissä (esimerkiksi mikroaaltokäyttö).

Kosketuskentät ja näyttö

Kosketuskentillä voit säätää laitteen erilaisia lisätoimintoja. Näytössä näet siihen liittyvät arvot.

Kosketuskentät

Tästä löydät lyhyet selostukset eri kosketuskenttien toiminnoista.

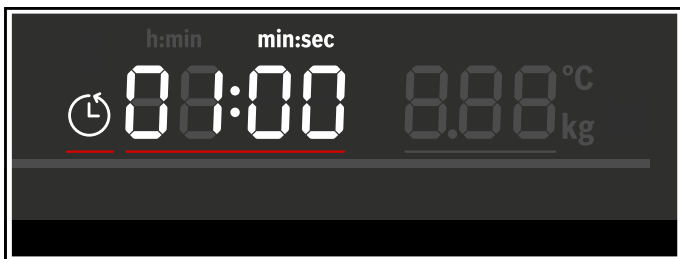
Symboli		Merkitys
	Mikroaaltouuni	Mikroaaltotehojen valinta tai mikroaaltotoiminnon kytkeminen grilli- tai höyrytoiminnon lisäksi.
	Höyry	Valitse höyryn teho tai kytke höyrytoiminto lisäksi johonkin uunitoimintoon.
	Ohjelmat	Ohjelmavalikon hakunäyttöön, ohjelman numeron asettaminen kiertovalitsimella.
	Aikatoiminnot	Aikatoimintojen valinta ja säätäminen kiertovalitsimella.
	Lapsilukko	Painamalla pitkään lapsilukko aktivoituu/deaktivoituu
	Lämpötila/ paino	Lämpötilan/ painon valinta ja säätäminen kiertovalitsimella.
start  stop	Start/Stop	Toiminnon käynnistäminen tai pysäyttäminen Huomautus: Painaminen pitkään lopettaa käynnissä olevan toiminnon, valitun käyttötavan asetukset palautetaan vakioarvoihin.

Näyttö

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

Arvo, jonka voit juuri nyt säätää, on korostettu. Korostus osoitetaan punaisella palkilla asetettavan arvon alapuolella.

Korostettuna olevaa arvoa voidaan muuttaa suoraan kiertovalitsimella.



Näytön osat

Tästä löydät lyhyet selostukset näytön eri osien toiminnoista.

Symboli		Merkitys
	Hälytys	Kun symboli on merkittynä, näytössä näkyy hälyttimen käyntiaika.
	Toiminta-aika	Kun symboli on merkittynä, näytössä näkyy toiminta-aika.
	Kellonaika	Kun symboli on merkittynä, näytössä näkyy kellonaika.
h:min	Tunnit/minuutit	Toiminta-aika tunteina ja minuutteina
min:sec	Minuutit/sekunnit	Toiminta-aika minuutteina ja sekunteina
	Lapsilukko	Kun symboli palaa, lapsilukko on aktivoitu.
	Talteenottosäiliö	Talteenottosäiliön tilanäyttö
	Vesisäiliö	Vesisäiliön tilanäyttö
	Kalkinpoisto	Kun symboli palaa, laitteesta on poistettava kalkki.

Talteenottosäiliön ja vesisäiliön tilanäyttö

Tilanäyttö palaa vain, kun talteenottosäiliötä tai vesisäiliötä tarvitaan valittua käyttötapaa varten. Näyttö voi kuvata erilaisia tiloja, ja saat tiedon tarvittavista toimenpiteistä.

Vesisäiliön tilanäyttö

Symboli		Merkitys
	Symboli palaa, nuoli vilkkuu	Vesisäiliö on paikallaan lokerossa, ja se on täytettävä.
	Symboli ilman nuolta vilkkuu	Vesisäiliö ei ole paikallaan lokerossa, ja se on työnnettävä paikalleen.
	Symboli ilman nuolta palaa	Vesisäiliö on paikallaan lokerossa. Muuta toimenpidettä ei tarvita.

Talteenottosäiliön tilanäyttö

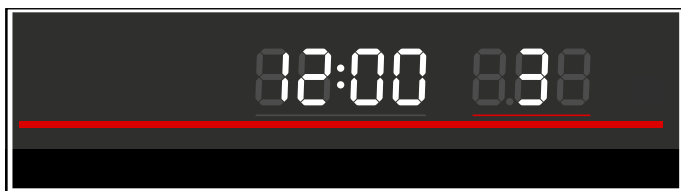
Symboli		Merkitys
	Symboli palaa, nuoli vilkkuu	Talteenottosäiliö on paikallaan lokerossa, ja se on tyhjennettävä.
	Symboli ilman nuolta vilkkuu	Talteenottosäiliö ei ole paikallaan lokerossa. Työnnä talteenottosäiliö paikalleen lokeroon.
	Symboli ilman nuolta palaa	Talteenottosäiliö on paikallaan lokerossa. Muuta toimenpidettä ei tarvita.

Lämpötilanäyttö

Punainen palkki näytön alaosassa kertoo, että laite kuumenee.

Grilliä ja höyryä käytettäessä palkki palaa heti kokonaan punaisena.

Mikroaaltokäytön yhteydessä palkki ei pala.



Yötila

Näytön kirkkaus lasketaan energian säästämiseksi alimpaan arvoonsa klo 22 - 5.59.

Kiertovalitsin

Kiertovalitsimella muutat arvoja, jotka näkyvät näytössä ja jotka ovat korostettuna.

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

Arvojen kohdalla, esimerkiksi paino, valitsinta on kierrettävä taas takaisinpäin, kun pienin tai suurin arvoon saavutettu.

Käyttötavat

Laitteessa on erilaisia käyttötapoja, jotka helpottavat laitteen käyttöä.

Löydät tähän liittyvät tarkat kuvaukset kyseisistä luvuista.

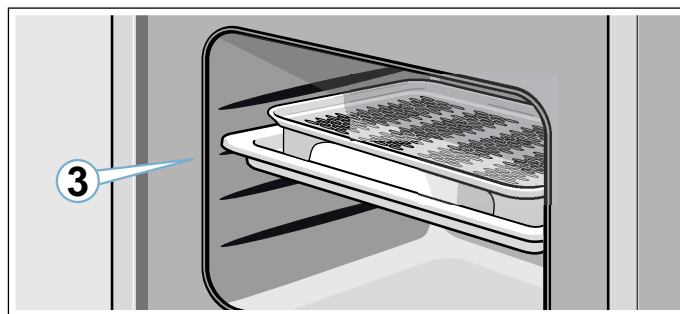
Käyttötapa	Käyttö
Mikroaaltouuni → "Mikroaaltouuni" sivulla 56	Mikroaaltouunilla voit kypsentää, kuumentaa tai sulattaa ruoat nopeasti.
Höyry → "Höyry" sivulla 59	Ruokien optimaalista varmistusta varten käytettävissä on erilaisia, tarkasti sovitettuja höyrytehoja.
Suuripintagrilli → "Grilli" sivulla 51	Matalien grillituotteiden kuten pihvien, makkaroiden tai paahtoleivän grillaamiseen ja gratinointiin.
Pienipintagrilli → "Grilli" sivulla 51	Pienten pihvi-, makkara-, paahtoleipä- ja kalanpalamäärien grillaaminen.
Mikroaaltouuni-yhdistelmäkäyttö → "Mikroaaltouuni-yhdistelmäkäytön säätäminen" sivulla 57	Tällä voit kytkeä käyttöön mikroaaltokäytön höyry- tai grillitoiminnon lisäksi.
Höyry-yhdistelmäkäyttö → "Höyry-yhdistelmäkäytön säätäminen" sivulla 60	Tällä voit kytkeä käyttöön höyrytoiminnon mikroaaltouuni- tai grillitoiminnon lisäksi.

Puhdistus → "Puhdistustoiminto" sivulla 70	Puhdistusta varten on käytettävissä erilaisia puhdistustoimintoja: kalkinpoisto ja huuhtelu.
Perusasetukset → "Perusasetukset" sivulla 68	Voit muuttaa laitteen perusasetuksia omien toiveidesi mukaan.

Höyry

Höyrytoimintoa voidaan käyttää yksin tai yhdistettynä kaikkiin uunitoimintoihin ja mikroaaltokäyttöön.

Jotta voit käyttää höyrytoimintoa optimaalisesti, poista ritilä. Työnnä lasipannu kannatinkorkeudelle 3 ja aseta höyrykypsennysastia lasipannuun.



Höyrykäytön tasot

Höyrytoimintoa varten on käytettävissä eri tehot. Höyrykäytön tasot voidaan valita kosketuskentän  kautta. Valittu höyrykäytön taso näkyy näytössä.

Taso	Intensiteetti	Käyttö	Näyttö
1	vähäinen	Vihannesten, lihan, kalan ja hedelmien sulatukseen.	
2	keskimääräinen	Jälkiruokien, kalan ja makkaroiden valmistukseen.	
3	runsas	Vihannesten, kalan, lisukkeiden kypsennykseen, mehustukseen ja kiehauttamiseen.	

Grilli

Grillin avulla voit ruskistaa ruoat erityisen kauniisti.

Grillitoimintoa voidaan käyttää yksin tai yhdistettynä mikroaalto- tai höyrytoimintoon.

Käyttääksesi grillitoimintoa optimaalisesti käytä ritilää kannatinkorkeudella 3 tai 4.

Grillaustehot

Suuripintagrilliä varten on käytettävissä kolme tehoa:

- Teho 1: pieni
- Teho 2 = keski
- Teho 3 = täysi

Mikroaaltouuni

Oikean mikroaaltotehon valinnan helpottamiseksi löydät tästä yhteenvedon erilaisista käyttötarkoituksista.

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

Mikroaal- toteho	maksimi toiminta- aika	Käyttö
90	1 tunti 30 minuuttia	Hellävaraista käsittelyä vaativien ruokien sulatukseen.
180	1 tunti 30 minuuttia	Sulatukseen ja jatkokypsennykseen.
360	1 tunti 30 minuuttia	Lihan kypsennykseen ja hellävaraista käsittelyä vaativien ruokien lämmitykseen.
600	1 tunti 30 minuuttia	Ruokien kuumentamiseen ja kypsentämiseen.
1000	30 minuuttia	Nesteiden kuumentamiseen.

Mikroaalto-yhdistelmäkäytön säätäminen

Voit yhdistää mikroaaltotoiminnon kaikkiin uunitoimintoihin ja höyrytoimintoon. Laite kuumenee, ja samalla kytketään mikroaaltokäyttö päälle. Näin ruoka valmistuu nopeammin.

Voit kytkeä käyttöön kaikki mikroaaltotehot. Poikkeus: 1000 W.

Uunitila

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

Laitteen luukun avaaminen

Jos avaat laitteen luukun käynnissä olevan toiminnon aikana, toiminto pysähtyy. Sulje luukku ja näppää kenttää start ▷ stop jatkaaksesi toimintoa.

Uunivalo

Uunitilan valo palaa aina käytön aikana. Kun toiminto päättyy, valo sammuu.

Uunitilan valo syttyy, kun avaat laitteen luukun. Siitä on apua esimerkiksi laitetta puhdisttaessasi. Uunitilan valo kytkeytyy n. 15 minuutin kuluttua automaattisesti taas pois päältä.

Jäähdytyspuhallin

Laitteessa on jäähdytyspuhallin. Jäähdytyspuhallin kytkeytyy käytön aikana päälle. Lämmin ilma poistuu luukun kautta.

Jäähdytyspuhallin käy tietyn aikaa käytön jälkeen.

Huomio!

Älä peitä tuuletusaukkoja. Muutoin laite ylikuumenee.

Huomautuksia

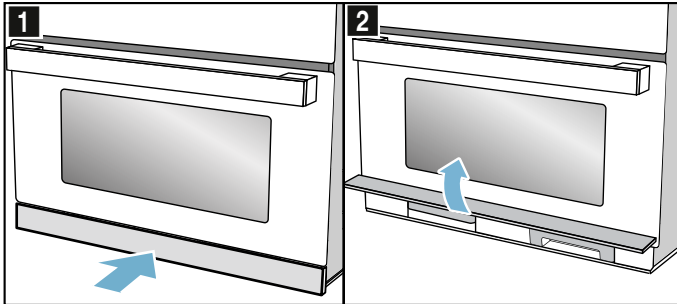
- Mikroaaltokäytössä laite pysyy kylmänä. Jäähdytyspuhallin kytkeytyy silti päälle. Puhallin voi käydä edelleen, vaikka mikroaaltokäyttö on päätynyt.
- Luukun lasissa, sisäseinillä ja pohjalla voi olla kondenssivettä. Se on normaalia, eikä se vaikuta laitteen toimintaan. Pyyhi kondenssivesi pois kypsennyksen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

Säiliön etulevy

Säiliön etulevy sijaitsee laitteen luukun alapuolella. Sen kautta päästään käsiksi talteenottosäiliöön ja vesisäiliöön. Molemmat säiliöt ovat säiliön etulevyn takana. Avaa ja sulje säiliön etulevy seuraavasti:

Avaa painamalla lyhyesti säiliön etulevyä keskeltä. Säiliön etulevy kääntyy ylöspäin.

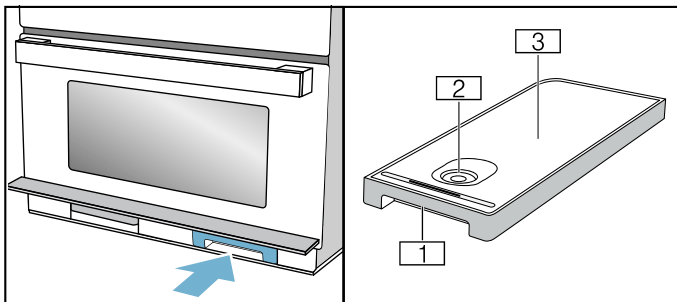
Sulje kääntämällä säiliön etulevy alaspäin ja painamalla lyhyesti säiliön etulevyä keskeltä. Säiliön etulevy on lukittu.



Vesisäiliö

Laitteessa on vesisäiliö. Vesisäiliö sijaitsee oikealla säiliön etulevyn takana. Kun käytät höyrytoimintoa, täytä vesisäiliö vedellä. → "Vesisäiliön täyttäminen" sivulla 61

Kun vesisäiliön symbolin  nuoli vilkkuu näytössä, vesisäiliö on täytettävä raikkaalla vedellä.

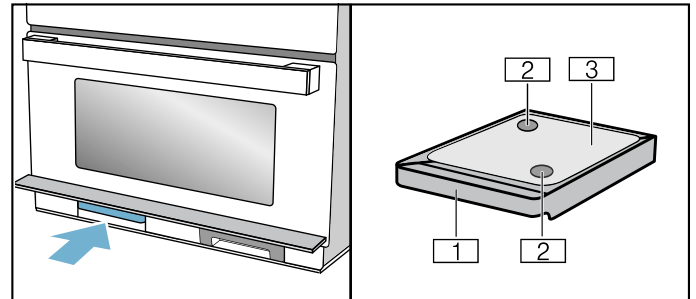


- 1 Kädensija vesisäiliön poistamista ja paikalleen asentamista varten
- 2 Täyttöaukko
- 3 Säiliön kansi

Talteenottosäiliö

Laitteessa on talteenottosäiliö. Talteenottosäiliö sijaitsee vasemmalla säiliön etulevyn takana. Tyhjennä talteenottosäiliö ennen puhdistustoiminnon suorittamista ja puhdistustoiminnon jälkeen → "Puhdistustoiminto" sivulla 70

Kun talteenottosäiliön symbolin  nuoli vilkkuu näytössä, talteenottosäiliö on tyhjennettävä.



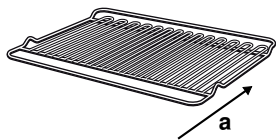
- 1 Kädensija vesisäiliön poistamista ja paikalleen asentamista varten
- 2 Talteenottoaukot
- 3 Säiliön kansi

Varusteet

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

Mukana toimitetut varusteet

Laitteessa on seuraavat varusteet:



Ritilä

Alustaksi kakkuvuolille tai grillaukseen ja kuorrutukseen. Käytä ritilää grillaukseen kannatinkorkeuksilla 3 ja 4. Ritilä soveltuu pelkkään mikroaaltokäyttöön tai höyrykäyttöön.

Ota paikalleen työntäessäsi huomioon työntösuunta a.



Lasipannu

Lasipannua voidaan käyttää kypsentämiseen kaikissa uunitoiminnoissa ja yhdistelmäkäytössä. Lisäksi se toimii roiskesuojana, kun grillaat ruokaa suoraan ritilällä.

Anna lasipannun jäähtyä ennen kuin puhdistat sen tai laitat sen kylmään veteen, koska lasi voi muutoin vaurioitua.



Höyrykypsennysastia

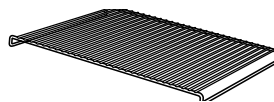
Höyrykypsennysastia asetetaan lasipannuun, ja kypsennys tapahtuu höyryllä tai höyryllä yhdessä mikroaaltokäytön kanssa. Lasipannu työnnetään tätä varten kannatinkorkeudelle 3. Elintarvikkeet voidaan laittaa suoraan höyrykypsennysastiaan. Höyrykypsennysastia on konepesun kestävä. Älä käytä höyrykypsennysastiaa pelkällä mikroaaltokäytöllä tai uunitoiminnoilla Grilli.

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

Varusteita voit ostaa huoltopalvelusta, alan liikkeistä tai Internetin kautta.

Lisävarusteet

Laitteen mukana voi olla lisävarusteita laitteen mallista riippuen.



Paistiritilä

Paistamiseen. Aseta paistiritilä jalat alaspäin lasipannuun. Näin varmistetaan, että tippuva rasva ja lihanesteet kerätään talteen. Paistiritilä ei sovellu mikroaaltotai höyrykäyttöön.

Lisävarusteet

Lisää varusteita on saatavana huoltopalvelustamme tai alan liikkeistä.

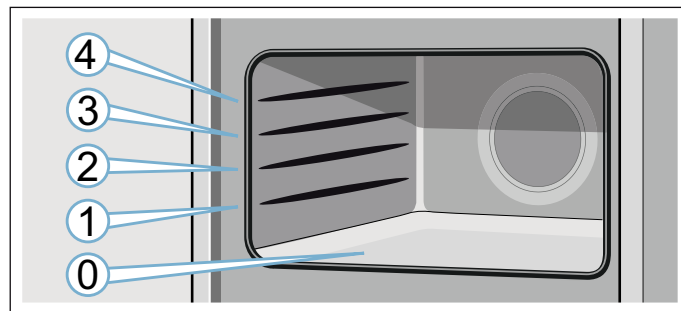
Lisävarusteet

Lasinen paistovuoka

Pataruolille ja paistoksille, jotka valmistetaan uunissa.

Varusteiden asettaminen uuniin

Uunitilassa on 4 kannatinkorkeutta. Kannatinkorkeudet lasketaan alhaalta ylöspäin.



Aseta varuste ohjaimeen ja työnnä se kokonaan uuniin.

Huomautus: Uunitilan pohja (korkeus 0) sopii erityisesti mikroaaltokäyttöön, koska mikroaaltoteho on tässä parhaimmillaan. Käytä vain mikroaaltokäyttöön soveltuvia astioita.



Ennen ensimmäistä käyttöä

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

Laitteen pitää olla valmiiksi asennettu ja liitetty verkkovirtaan.

Ensimmäinen käyttöönotto

Kun laite on liitetty sähköverkkoon tai on sattunut sähkökatko, näyttöön ilmestyy kehoitus säätää kellonaika. Kehotuksen ilmestymiseen voi kulua muutamia sekunteja.

Kellonajan asetus

Kun laite otetaan käyttöön, aikanäyttö on korostettuna. Arvo **12:00** vilkkuu näytössä ja symboli ☹ palaa. Aseta kellonaika.

1. Aseta kellonaika kiertovalitsimella.
 2. Näppää kenttää ☹.
- Kellonaika on asetettu.

Kellonajan muuttaminen

Huomautus: Jotta voit muuttaa kellonajan, laitteen pitää olla pois päältä.

1. Näppää kaksi kertaa kenttää ☹.
 2. Näyttöön ilmestyy symboli ☹ ja kellonaika.
 3. Aseta kellonaika kiertovalitsimella.
 3. Näppää kenttää ☹.
- Kellonaika on asetettu.

Huomautuksia

- Jos kellonajan asettamisen jälkeen ei näpätä kenttää ☹, asetettu arvo otetaan muutaman sekunnin kuluttua automaattisesti käyttöön.
- Jos toimintovalitsinta liikutettiin asetusten kuluessa, se on lopuksi asetettava taas nolla-asentoon. Laitetta voidaan käyttää vasta sitten.
- Voit laskea laitteesi valmiustilakulutusta kytkemällä kellonajan pois näytöstä.

Veden kovuustason asetus.

Jotta laite pystyy muistuttamaan sinua luotettavasti kalkinpoiston ajankohdasta, veden kovuus on asetettava oikeaksi.

Tehtaalta käsin on asetettu veden kovuustaso 4 (erittäin kova).

Huomio!

Soveltumattomien nesteiden käyttö aiheuttaa laitevaurioita.

Älä käytä tislattua vettä, hyvin klooripitoista vesijohtovettä (> 40 mg/l) tai muita nesteitä.

Käytä vain puhdasta, kylmää hiilihapotonta juomavettä tai pehmennettyä vettä.

Huomautuksia

- Jos vesi on hyvin kalkkipitoista, suosittelemme käyttämään pehmennettyä vettä.
- Jos käytät vain pehmennettyä vettä, voit asettaa veden kovuudeksi "pehennetty".
- Jos käytät mineraalivettä, aseta veden kovuustasoksi "4 erittäin kova".
- Jos käytät mineraalivettä, käytä vain hiilihapotonta mineraalivettä.

Veden kovuustaso	Asetus
0	0 pehennetty
1 (enint. 1,3 mmol/l)	1 pehmeä
2 (1,3 - 2,5 mmol/l)	2 keskikova
3 (2,5 - 3,8 mmol/l)	3 kova
4 (yli 3,8 mmol/l)	4 erittäin kova

Voit muuttaa veden kovuustason perusasetuksissa. → "Perusasetukset" sivulla 68

Uunitilan ja varusteiden puhdistus

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

Uunitilan puhdistus

Poista uutuuden haju kuumentamalla tyhjää, suljettua uunia. Tähän sopii parhaiten kuumentus yhden tunnin ajan grillausteholla 3. Varmista, että uuniin ei ole jäänyt pakkausmateriaalia.

1. Aseta toimintovalitsimella Suuripintagrilli ☐.
2. Aseta kiertovalitsimella grillausteho 3.
3. Näppää kenttää start ▷ stop.

Laite alkaa kuumentua.

Kytke laite tunnin kuluttua pois päältä. Näppää sitä varten kenttää start ▷ stop ja kierrä sitten toimintovalitsin nolla-asentoon.

Varusteiden puhdistus

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



Koneen käyttö

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

Laitteen kytkeminen päälle ja pois päältä

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

Huomautus: Lapsilukko voidaan asettaa vain, kun laite on kytketty pois päältä. Eräät näytön viestit näkyvät myös, kun laite on kytketty pois päältä.

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

Laitteen kytkeminen päälle

Kierrä toimintovalitsinta kytkeäksesi laitteen päälle.

Näyttöön ilmestyy vakioarvo korostettuna. Laite on käyttövalmis.

Ohjeet käyttötapojen säätämisestä löydät kulloisestakin luvusta.

Laitteen kytkeminen pois päältä

Kierrä toimintovalitsin nolla-asentoon.

Käynnissä oleva toiminto keskeytyy.

Näyttöön ilmestyy kellonaika.

Huomautus: Perusasetuksissa voit määritellä, näkykö kellonaika näytössä, kun laite on kytketty pois päältä.

Käyttötavan säätäminen

Käyttötavan säätämisen jälkeen näyttöön ilmestyvät ehdotusarvot. Voit käynnistää tämän asetuksen heti.

Toimi näin:

1. Valitse toimintovalitsimella käyttötapa.
2. Tee tarvittaessa muut asetukset.
Näppää sitä varten kyseistä kenttää ja muuta arvoa kiertovalitsimella.
3. Näppää kenttää start ▷ stop.
Laite käynnistää toiminnon.

Toiminta-ajan asettaminen

1. Aseta käyttötapa.
2. Näppää kenttää ⌚, kunnes symboli ⌚ on korostettuna.
3. Aseta haluamasi toiminta-aika kiertovalitsimella.
4. Näppää kenttää start ▷ stop.
Laite alkaa kuumentua. LED start ▷ stop palaa.
Toiminta-ajan kulumisen näky näytössä.

Toiminnon pysäyttäminen

1. Näppää kenttää start ▷ stop tai avaa laitteen luukku.
Toiminto pysähtyy, LED start ▷ stop vilkkuu.
2. Sulje laitteen luukku.
3. Näppää kenttää start ▷ stop.
Toiminto jatkuu, LED start ▷ stop palaa.

Toiminnon keskeyttäminen

Kierrä toimintovalitsin nolla-asentoon.

Toiminto keskeytyy ja kaikki asetukset poistuvat.

Huomautus: Jäähdytyspuhallin voi käydä edelleen toiminnon pysäyttämisen tai keskeyttämisen jälkeen.

Automaattinen turvakatkaisu

Automaattinen turvakatkaisu aktivoituu, jos laite on pidemmän aikaa käytössä ilman asetettua toiminta-aikaa.

Laite kytkeytyy 9 tunnin kuluttua automaattisesti pois päältä.



Mikroaaltouuni

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

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

Käyttääksesi mikroaaltouunia optimaalisesti aseta astia uunitilan pohjalle. Poista ritilä. Noudata astiaa koskevia ohjeita.

Astia

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

Soveltuvat astiat

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

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

Sopimattomat astiat

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

Huomio!

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

Astiatesti

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

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

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

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

Varoitus – Palovamman vaara!

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

Mikroaaltotehot

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

Käytettävissä ovat seuraavat mikroaalto-tehot.

Mikroaal- toteho	maksimi toiminta- aika	Käyttö
90	1 tunti 30 minuuttia	Hellävaraista käsittelyä vaativien ruokien sulatukseen.
180	1 tunti 30 minuuttia	Sulatukseen ja jatkokypsennykseen.
360	1 tunti 30 minuuttia	Lihan kypsennykseen ja hellävaraista käsittelyä vaativien ruokien lämmitykseen.
600	1 tunti 30 minuuttia	Ruokien kuumentamiseen ja kypsennykseen.
1000	30 minuuttia	Nesteiden kuumentamiseen.

Ehdotetut arvot:

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

Maksimiteho on tarkoitettu nesteiden kuumentamiseen. Mikroaaltouunin maksimiteho laskee jonkin ajan kuluttua laitteen suojaamiseksi. Täysi teho on käytettävissä taas jäähtymisajan jälkeen.

Aika-asetuksen välit

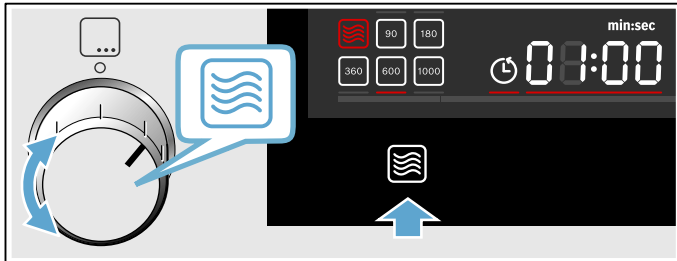
Toiminta-ajan asetuksen aikaväli muuttuu toiminta-ajan pituuden mukaan.

Toiminta-aika	Aikaväli
0 - 1 minuutti	5 sekuntia
1 - 3 minuuttia	10 sekuntia
3 - 15 minuuttia	30 sekuntia
15 minuuttia - 1 tunti	1 minuutti
1 tunti - 1 tunti 30 minuuttia	5 minuuttia

Mikroaaltokäytön säätäminen

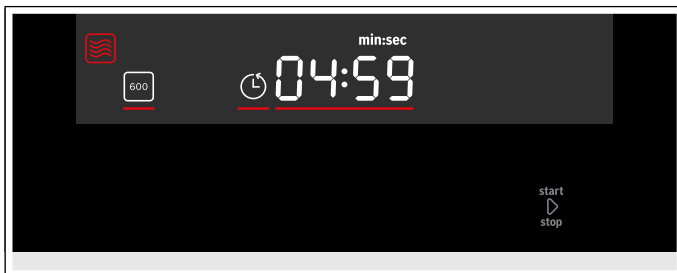
Esimerkki: Mikroaaltoteho 600 W, toiminta-aika 5 minuuttia.

1. Valitse toimintovalitsimella toiminto Mikroaalto . Laite on käyttövalmis. Näyttöön tulee ehdotuksena suurin sallittu mikroaaltoteho , jota voidaan muuttaa milloin tahansa.
2. Valitse mikroaaltotehojen kosketuskentällä haluamasi tehotaso.



Näytössä on merkittynä mikroaaltoteho, ja näytössä näkyy ehdotettu toiminta-aika.

3. Aseta haluamasi toiminta-aika kiertovalitsimella.
Huomautus: Voit myös säätää ensin toiminta-ajan ja sitten mikroaaltotehon.
4. Näppää kenttää start  stop.



Toiminta-ajan kulumisen näkyy näytössä. LED start  stop palaa.

Toiminta-aika on kulunut loppuun

Kuulet äänimerkin. Avaa laitteen luukku tai näppää jotain kenttää.

Toiminta-ajan muuttaminen

Muuta toiminta-aika kiertovalitsimella. Muutos otetaan käyttöön muutaman sekunnin kuluttua.

Mikroaaltotehon muuttaminen

Näppää kenttää , kunnes haluamasi teho on valittuna näytössä.

Huomautuksia

- Kun näppäät kenttää useita kertoja, tehotasot kytkeytyvät suurimmalta pienimmälle teholle.
- Jos mikroaaltotoiminto lisätään vasta käynnistyksen jälkeen, laite pysähtyy taukoa varten. Käynnistä toiminto näppäämällä kenttää start  stop

Toiminnon pysäyttäminen

1. Näppää kenttää start  stop tai avaa laitteen luukku. Toiminto pysähtyy, LED start  stop vilkkuu.
2. Sulje laitteen luukku.
3. Näppää kenttää start  stop. Toiminto jatkuu, LED start  stop palaa.

Toiminnon keskeyttäminen

Kierrä toimintovalitsin nolla-asentoon.

Toiminto keskeytyy ja kaikki asetukset poistuvat.

Huomautus: Jäähdytyspuhallin voi käydä edelleen toiminnon pysäyttämisen tai keskeyttämisen jälkeen.

Mikroaalto-yhdistelmäkäytön säätäminen

Voit yhdistää mikroaaltotoiminnon grilli- ja höyrytoiminnon kanssa. Laite kuumenee, ja samalla kytketään mikroaaltokäyttö päälle. Näin ruoka valmistuu nopeammin.

Yhdistelmämahdollisuudet

-  Höyry
-  Grilli

Poikkeus:

 Mikroaaltoteho 1000 W

Yhdistelmäkäytön säätäminen

Esimerkki: Suuripintagrilli  teholla 2 mikroaaltoteholla 360 W, 17 minuuttia.

1. Aseta toimintovalitsimella toiminto Suuripintagrilli . Näyttöön ilmestyy ehdotusarvona teho 3.
2. Aseta haluamasi teho kiertovalitsimella.
3. Näppää mikroaaltotehon kenttää , kunnes haluamasi teho on valittuna näytössä. Ehdotettu toiminta-aika ilmestyy näyttöön.
4. Aseta toiminta-aika kiertovalitsimella.
5. Näppää kenttää start  stop. Toiminto käynnistyy, LED start  stop palaa. Toiminta-ajan kulumisen näkyy näytössä.

Toiminta-aika on kulunut loppuun

Kuulet äänimerkin ja symboli start  stop sammuu. Yhdistelmäkäyttö on päättynyt. Näppää jotain kenttää sammuttaaksesi merkkiään.

Mikroaaltotehon muuttaminen

Näppää kenttää , kunnes haluamasi teho on valittuna näytössä.

Huomautuksia

- Kun näppäät kenttää useita kertoja, tehotasot kytkeytyvät suurimmalta pienimmälle teholle.
- Jos mikroaaltotoiminto lisätään vasta käynnistyksen jälkeen, laite pysähtyy taukoa varten. Käynnistä toiminto näppäämällä kenttää start  stop

Toiminnon pysäyttäminen

1. Näppää kenttää start ▷ stop tai avaa laitteen luukku. Toiminto pysähtyy, LED start ▷ stop vilkkuu.
2. Sulje laitteen luukku.
3. Näppää kenttää start ▷ stop. Toiminto jatkuu, LED start ▷ stop palaa.

Toiminnon keskeyttäminen

Kierrä toimintovalitsin nolla-asentoon.

Toiminto keskeytyy ja kaikki asetukset poistuvat.

Huomautus: Jäähdytyspuhallin voi käydä edelleen toiminnon pysäyttämisen tai keskeyttämisen jälkeen.

Uunitilan kuivaaminen

Kuivaa uunitila jokaisen käytön jälkeen, jotta uunitilaan ei jää kosteutta.

Uunitilan lämmittäminen

Kuivauksen yhteydessä uunitila lämmitetään siten, että kosteus höyrystyy uunitilassa. Avaa sen jälkeen laitteen luukku, jotta vesihöyry pääsee poistumaan uunitilasta.

1. Anna laitteen jäähtyä.
2. Poista karkea lika uunitilasta heti ja pyyhi kosteus pois uunitilan pohjalta.
3. Toimintovalitsimella Suuripintagrilli ☐
4. Näppää kaksi kertaa kenttää ☹️. Toiminta-ajan symboli ⌚ on näytössä merkittynä.
5. Aseta kiertovalitsimella toiminta-aika 15 minuuttia.
6. Käynnistä toiminto kentällä start ▷ stop. Kuivaustoiminto käynnistyy ja päättyy automaattisesti 15 minuutin kuluttua.
7. Avaa laitteen luukku ja jätä se 1 - 2 minuutiksi auki, jotta kosteus pääsee poistumaan uunitilasta.

Uunitilan kuivaaminen käsin

1. Anna laitteen jäähtyä.
2. Poista lika uunitilasta.
3. Kuivaa uunitila sienellä.
4. Jätä laitteen luukku auki 1 tunniksi, jotta uunitila kuivuu kokonaan.



Grillaus

Grillin avulla voit ruskistaa ruoat erityisen kauniisti.

Grillitoimintoa voidaan käyttää yksin tai yhdistettynä mikroaalto- tai höyrytoimintoon.

Käyttäaksesi grillitoimintoa optimaalisesti käytä ritilää kannatinkorkeudella 3 tai 4.

Grillaustoiminnot

Valittavanasi on ruoan tyyppistä ja määrästä riippuen kaksi erilaista grillaustoimintoa:

Toiminto	Ruokalajit
Suuripintagrilli	Käytä suuripintagrilliä suurien lihanpalojen ja paahtoleivän grillaukseen tai paistosten gratinointiin.
Pienipintagrilli	Käytä pienipintagrilliä pienten määrien grillaukseen. Tällöin vain grillivastuksen keskiosa kuumenee.

Grillaustehot

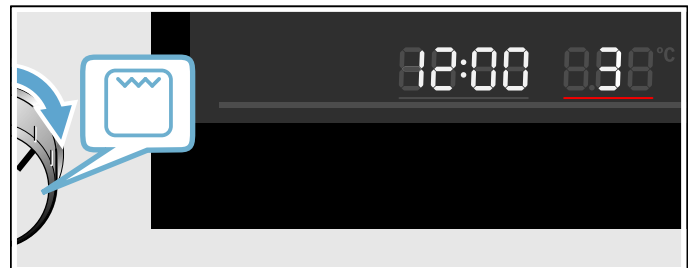
Suuripintagrilli-toiminnossa käytettävissä ovat seuraavat grillaustehot:

	Teho	Ruokalajit
Suuripintagrilli	Teho 1 (pieni)	Kohokkaat ja korkeat paistokset
	Teho 2 (keski)	Matalat paistokset ja kala
	Teho 3 (täysi)	Pihvit, makkarat ja paahtoleivät
Pienipintagrilli	Teho 1 (pieni)	Pienille kohokkaille ja korkeille paistoksille.

Grillin säätäminen

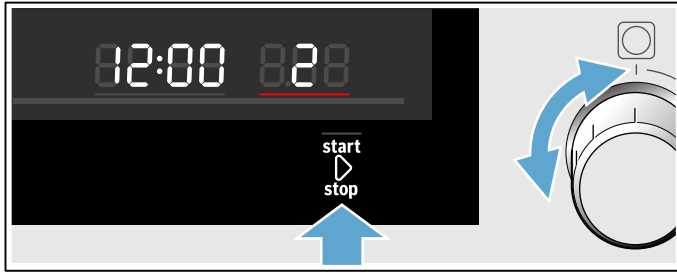
Esimerkkikuva: Suuripintagrilli ☐ teholla 2, toiminta-aika 12 minuuttia.

1. Aseta toimintovalitsimella käyttötapa Suuripintagrilli ☐.



2. Aseta kiertovalitsimella teho 2. Näytössä näkyy grillausteho.

3. Aseta haluamasi toiminta-aika kiertovalitsimella.
4. Näppää start ▷ stop.



Laite alkaa kuumentua. Koko lämpötilanäyttö palaa.

Huomautus: Kuumennuksen jälkeen ovat vähäiset lämpötilavaihtelut normaaleja.

Toiminta-aika on kulunut loppuun

Kuulet äänimerkin. Avaa laitteen luukku tai näppää jotain kenttää.

Toiminta-ajan asettaminen

1. Aseta käyttötapa.
2. Näppää kenttää ☹, kunnes symboli ☺ on korostettuna.
3. Aseta haluamasi toiminta-aika kiertovalitsimella.
4. Näppää kenttää start ▷ stop.
Laite alkaa kuumentua. LED start ▷ stop palaa.
Toiminta-ajan kulumisen näkyy näytössä.

Grillaustehon muuttaminen

Kun grillaustoiminto on valittu tai toiminto on jo käynnistynyt, grillaustehoa voidaan muuttaa kiertovalitsimella milloin tahansa.

Toiminta-aika ei muutu.

Toiminnon pysäyttäminen

1. Näppää kenttää start ▷ stop tai avaa laitteen luukku.
Toiminto pysähtyy, LED start ▷ stop vilkkuu.
2. Sulje laitteen luukku.
3. Näppää kenttää start ▷ stop.
Toiminto jatkuu, LED start ▷ stop palaa.

Toiminnon keskeyttäminen

Kierrä toimintovalitsin nolla-asentoon.

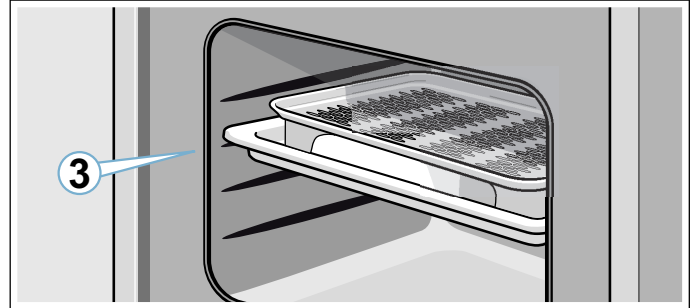
Toiminto keskeytyy ja kaikki asetukset poistuvat.

Huomautus: Jäähdytyspuhallin voi käydä edelleen toiminnon pysäyttämisen tai keskeyttämisen jälkeen.

Höyry

Höyrytoimintoa voidaan käyttää yksin tai yhdistettynä grilli- ja mikroaaltotoimintoon.

Jotta voit käyttää höyrytoimintoa optimaalisesti, poista ritilä. Työnnä lasipannu kannatinkorkeudelle 3 ja aseta höyrykypsennysastia lasipannuun.



⚠ Varoitus – Palovamman vaara!

Laitteesta voi tulla kuumaa höyryä, kun avaat laitteen luukun. Höyry ei ole lämpötilasta riippuen näkyvää. Älä ole liian lähellä laitetta, kun avaat luukun. Avaa laitteen luukku varovasti. Pidä lapset poissa laitteen läheltä.

Äänet

Pumppu

Käytön aikana ja kuuluu suriseva ääni. Äänen aiheuttaa pumpun toiminta. Se on normaali käyttöäänä.

Kypsennys höyryä käyttäen

Höyrykäytön tasot

Höyrytoimintoa varten on käytettävissä eri tehot. Höyrykäytön tasot voidaan valita kosketuskentän ☹ kautta. Valittu höyrykäytön taso näkyy näytössä.

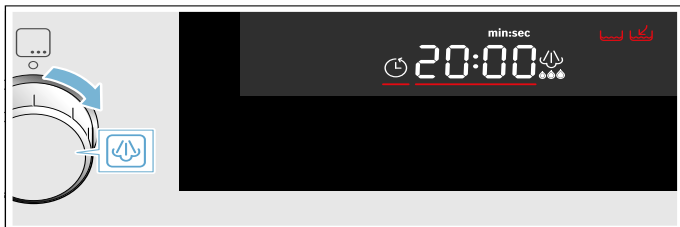
Taso	Intensi-teetti	Käyttö	Näyttö
1	vähäinen	Vihannesten, lihan, kalan ja hedelmien sulatukseen.	
2	keskimääräinen	Jälkiruokien, kalan ja makkarojen valmistukseen.	
3	runsas	Vihannesten, kalan, lisukkeiden kypsennykseen, mehustukseen ja kiehauttamiseen.	

Höyryn säätäminen

Huomautus: Jos laitetta ei ole käytetty pitkään aikaan, suorita ensin huuhtelu . → "Puhdistustoiminto" sivulla 70

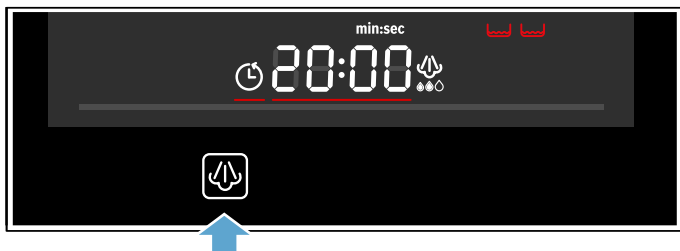
Esimerkki: Höyryn teho 2: keskimääräinen, toiminta-aika 10 minuuttia.

1. Valitse toimintovalitsimella toiminto Höyry .



Laitte on käyttövalmis. Vakioarvoiksi on asetettu höyryn maksimiteho ja toiminta-aika 20 minuuttia. Vesisäiliösymbolin nuoli vilkkuu.

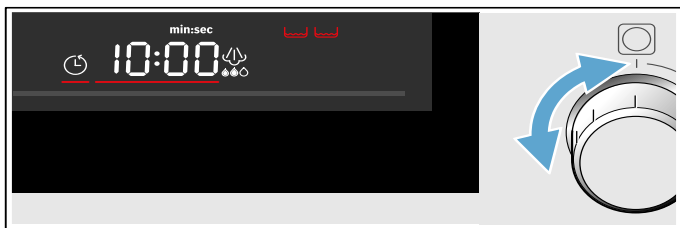
2. Ota vesisäiliö pois paikaltaan, täytä se raikkaalla vedellä MAX-merkintään asti ja työnä se kunnolla paikalleen lokeroonsa. → "Vesisäiliön täyttäminen" sivulla 61
3. Näppää kenttää , kunnes haluamasi tehotaso on saavutettu.



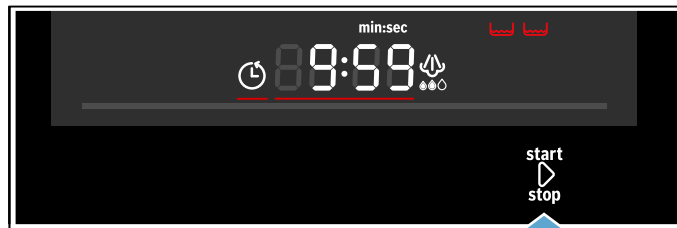
Näytössä näkyy valittu höyryn teho.

4. Aseta haluamasi toiminta-aika kiertovalitsimella.

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



5. Näppää kenttää start stop.



Vesisäiliösymbolin nuoli sammuu, vesisäiliösymboli palaa. Toiminto käynnistyy. LED start stop palaa. Toiminta-ajan kulumisen näkyy näytössä. Vesisäiliön täyttömäärä voi höyryn tehosta riippuen riittää eri pituisen ajan. Jos vesisäiliö tyhjenee käytön aikana, käyttö keskeytyy ja vesisäiliösymbolin nuoli vilkkuu. Täytä vesisäiliö raikkaalla vedellä MAX-merkintään saakka ja jatka toimintoa kentällä start stop.

Huomautuksia

- Höyryn tehoa voidaan muuttaa toiminnon kuluessa milloin tahansa kentällä .
- Pyyhi tippakouru ja uunitila höyryllä kypsennyksen jälkeen. → "Jokaisen höyrykäytön jälkeen" sivulla 62

Höyry-yhdistelmäkäytön säätäminen

Eräiden uunitoimintojen kohdalla voit kytkeä lisäksi käyttöön höyrytoiminnon.

Höyrykäytöllä kypsennettäessä uunitilaan johdetaan käytön aikana höyryä vaihtelevin aikavälein ja vaihtelevalla teholla. Kypsennystulos on siten entistä parempi.

Kypsennettävä tuote

- saa rapean kuoren
- saa kiiltävän pinnan
- on sisältä mehukas ja murea
- menettää tilavuudestaan vain hyvin vähän

Soveltuvat uunitoiminnot

- Mikroaaltouuni
- Grilli

Yhdistelmäkäytön säätäminen

Esimerkki: Suuripintagrilli teho 2 ja höyryn teho 2.

1. Aseta toimintovalitsimella käyttötapa Grilli. Näyttöön ilmestyy ehdotusarvona teho 3.
2. Aseta haluamasi teho kiertovalitsimella.
3. Näppää kenttää Höyry , kunnes haluamasi teho on valittuna näytössä. Näyttöön ilmestyy vesisäiliön symboli .
4. Täytä vesisäiliö.
5. Näppää kenttää start stop. Toiminto käynnistyy, LED start stop palaa. Toiminta-ajan kulumisen näkyy näytössä.

Huomautus: Jos vesisäiliö tyhjenee käytön aikana, toiminto jatkuu ilman höyryn käyttöä. Näyttöön ei ilmesty mitään viestiä.

Toiminta-aika on kulunut loppuun

Kuulet äänimerkin ja symboli start ▷ stop sammuu. Yhdistelmäkäyttö on päättynyt. Näppää jotain kenttää sammuttaaksesi merkkiään.

Höyryn tehon muuttaminen

Näppää kenttää , kunnes haluamasi teho on valittuna näytössä.

Huomautus: Kun näppäät kenttää useita kertoja, tehotasot kytkeytyvät suurimmalta pienimmälle teholle. Pienimmän tehon jälkeen höyrytoiminto deaktivoituu. Kun näppäät kenttää uudelleen, höyrytoiminto aktivoituu, suurimmalta teholta alkaen.

Toiminnon pysäyttäminen

1. Näppää kenttää start ▷ stop tai avaa laitteen luukku. Toiminto pysähtyy, LED start ▷ stop vilkkuu.
2. Sulje laitteen luukku.
3. Näppää kenttää start ▷ stop. Toiminto jatkuu, LED start ▷ stop palaa.

Toiminnon keskeyttäminen

Kierrä toimintovalitsin nolla-asentoon.

Toiminto keskeytyy ja kaikki asetukset poistuvat.

Huomautus: Jäähdytyspuhallin voi käydä edelleen toiminnon pysäyttämisen tai keskeyttämisen jälkeen.

Vesisäiliön täyttäminen

Vesisäiliö sijaitsee oikealla säiliön etulevyn takana laitteen luukun alapuolella. Ennen kuin käynnistät höyrytoiminnon, avaa säiliön etulevy ja täytä vesisäiliö vedellä.

Varmista, että veden kovuustaso on asetettu oikein.
→ "Perusasetukset" sivulla 68

Varoitus – Loukkaantumisvaara ja palovamman vaara!

Täytä vesisäiliö vain vedellä. Älä laita vesisäiliöön palavia nesteitä (esimerkiksi alkoholipitoisia juomia). Uunitilan kuumat pinnat voivat sytyttää palavien nesteiden höyryt (räjähdys). Laitteen luukku voi pongahtaa auki. Laitteesta voi tulla ulos kuumaa höyryä ja liekkejä.

Huomio!

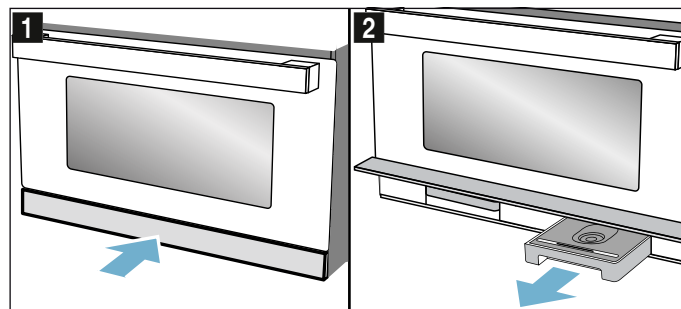
Soveltumattomien nesteiden käyttö aiheuttaa laitevaurioita.

Älä käytä tislattua vettä, hyvin klooripitoista vesijohtovettä (> 40 mg/l) tai muita nesteitä. Käytä vain puhdasta, kylmää hiilihapotonta juomavettä tai pehmennettyä vettä.

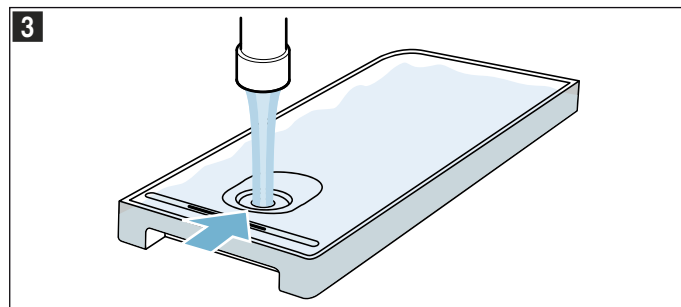
Huomautuksia

- Jos vesi on hyvin kalkkipitoista, suosittelemme käyttämään pehmennettyä vettä.
- Jos käytät vain pehmennettyä vettä, voit asettaa veden kovuudeksi "pehmennetty".

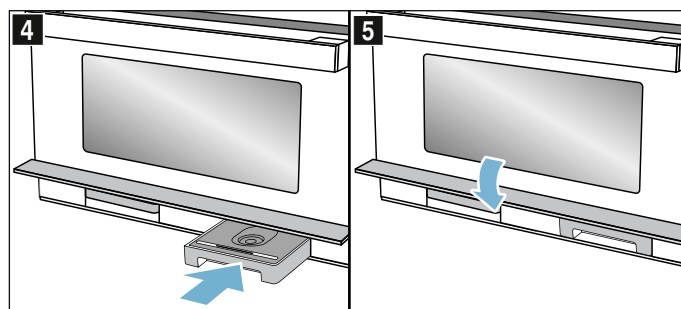
1. Paina lyhyesti säiliön etulevyä keskeltä. Säiliön etulevy avautuu. Talteenottosäiliöön (vasemmalla) ja vesisäiliöön (oikealla) pääsee nyt käsiksi.
2. Ota vesisäiliö pois lokerosta .



3. Täytä vesisäiliöön kylmää vettä "MAX"-merkintään asti.



4. Laita vesisäiliö takaisin lokeroon ja työnnä se kunnolla paikalleen.
5. Suljen säiliön etulevy.



Höyrytoiminto on käyttövalmis.

Veden lisääminen vesisäiliöön

Jos vesisäiliö on käytön aikana tyhjä, laite käyttäytyy käyttötavasta riippuen eri tavoin:

- Höyrykäyttö: toiminto keskeytyy, näyttöön ilmestyy viesti. Suurimmalla höyryteholla säiliöllinen riittää höyrykäytössä n. 30-40 minuutiksi, pienemmillä höyrytehoilla selvästi pidempään.
- Höyry yhdessä mikroaaltojen kanssa: toiminto keskeytyy. Yksi säiliöllinen riittää n. 50 minuutiksi.
- Grilli yhdessä höyryn kanssa: toiminto jatkuu grillillä, näyttöön ei ilmesty viestiä. Säiliöllinen riittää suurimmalla höyryteholla n. 3 tunnin käyttöön, pienemmillä höyrytehoilla selvästi pidempään.

Huomautus: Ilmoitetut ajat voivat vaihdella.

Täytä vesisäiliö uudelleen MAX-merkintään asti.

1. Avaa etulevy.
2. Ota vesisäiliö pois paikaltaan ja täytä säiliö.
3. Aseta täytetty vesisäiliö paikalleen ja sulje etulevy.

Jokaisen höyrykäytön jälkeen

Uunitilaan jää kosteutta. Pyyhi tippakouru ja uunitila varovasti. Suosittelemme suorittamaan jokaisen höyrykäytön jälkeen puhdistustoiminnon Huuhtelu . Tyhjennä ja kuivaa lopuksi vesisäiliö ja talteenottosäiliö.

Huomautus: Poista kalkkitahrat etikkaan kostutetulla liinalla, huuhtelee puhtaalla vedellä ja kuivaa pehmeällä liinalla.

Vesisäiliön tyhjentäminen

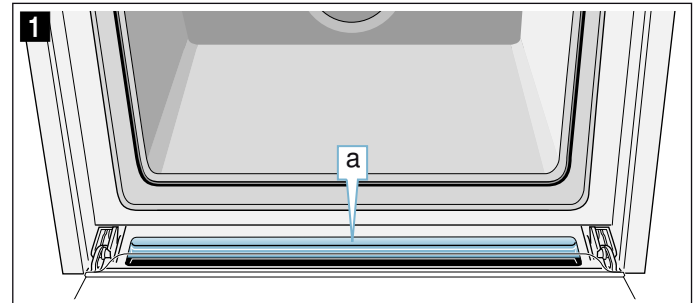
1. Paina lyhyesti säiliön etulevyä keskeltä. Säiliön etulevy kääntyy ylöspäin.
2. Ota vesisäiliö pois paikaltaan.
3. Irrota vesisäiliön kansi varovasti.
4. Tyhjennä vesisäiliö, pese se astianpesuaineella ja huuhtelee huolellisesti puhtaalla vedellä.
5. Kuivaa kaikki osat pehmeällä liinalla.
6. Pyyhi kannen tiiviste kuivaksi.
7. Anna kuivua kansi avattuna.
8. Aseta kansi vesisäiliöön ja paina kansi paikalleen.
9. Työnnä vesisäiliö kunnolla paikalleen.
10. Sulje säiliön etulevy ja paina levyä lyhyesti keskeltä. Säiliön etulevy on lukittu.

Huomio!

- Älä kuivata vesisäiliötä kuumassa uunissa. Vesisäiliö vaurioituu.
- Älä puhdistaa vesisäiliötä astianpesukoneessa. Vesisäiliö vaurioituu.

Tippakourun kuivaaminen

1. Anna laitteen jäähtyä.
2. Avaa laitteen luukku.
3. Avaa säiliön etulevy.
4. Ota vesisäiliö ja talteenottosäiliö pois paikoiltaan.
5. Pyyhi uunitilan alapuolella oleva tippakouru **a** sieniliinalla (kuva **1**).



Uunitilan kuivaaminen

Kuivaa uunitila jokaisen käytön jälkeen, jotta uunitilaan ei jää kosteutta.

Uunitilan lämmittäminen

Kuivauksen yhteydessä uunitila lämmitetään siten, että kosteus höyrystyy uunitilassa. Avaa sen jälkeen laitteen luukku, jotta vesihöyry pääsee poistumaan uunitilasta.

1. Anna laitteen jäähtyä.
2. Poista karkea lika uunitilasta heti ja pyyhi kosteus pois uunitilan pohjalta.
3. Toimintovalitsimella Suuripintagrilli .
4. Näppää kaksi kertaa kenttää . Toiminta-ajan symboli  on näytössä merkittynä.
5. Aseta kiertovalitsimella toiminta-aika 15 minuuttia.
6. Käynnistä toiminto kentällä start  stop. Kuivaustoiminto käynnistyy ja päättyy automaattisesti 15 minuutin kuluttua.
7. Avaa laitteen luukku ja jätä se 1 - 2 minuutiksi auki, jotta kosteus pääsee poistumaan uunitilasta.

Uunitilan kuivaaminen käsin

1. Anna laitteen jäähtyä.
2. Poista lika uunitilasta.
3. Kuivaa uunitila sienellä.
4. Jätä laitteen luukku auki 1 tunniksi, jotta uunitila kuivuu kokonaan.

Automaattiohjelmat

Automaattiohjelmien avulla voit valmistaa ruokia vaivattomasti. Valitset ohjelman ja syötät ruoan painon. Automaattiohjelma huolehtii optimaalisesta asetuksesta. Valittavanasi on 15 ohjelmaa.

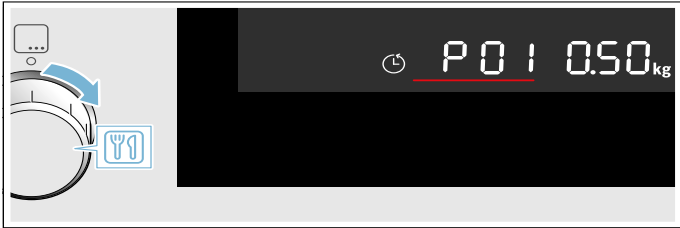
Huomautuksia

- Ota elintarvike pakkauksesta ja punnitse se. Jos et voi syöttää tarkkaa painoa, pyöristä ylös- tai alaspäin.
- Aseta elintarvikkeet kylmään uuniin.
- Käytä ohjelmissa aina mikrokäyttöön soveltuvia, kuumuutta kestäviä astioita, esimerkiksi lasisia tai keraamisia. Ota lisäksi huomioon ohjelmataulukossa olevat varusteita koskevat ohjeet.
- Parhaan mahdollisen kypsennystuloksen varmistamiseksi käytä vain moitteettomia elintarvikkeita ja jääkaappilämpötilassa olevaa lihaa. Käytä pakasteruokiin elintarvikkeita vain suoraan pakastimesta.

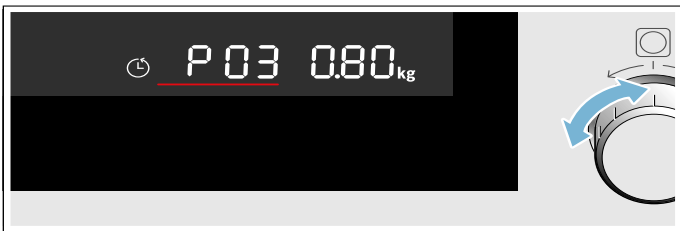
Ohjelman säätäminen

Esimerkkikuva: Ohjelma 3, paino 1 kg.

1. Aseta toimintovalitsin kohtaan Automaattiohjelmat .
Näyttöön ilmestyy ensimmäisen ohjelman numero ja painoehdotus.



2. Valitse kiertovalitsimella ohjelma numero 3.



3. Näppää kenttää kg.
Näytössä on painon säätö korostettuna.



4. Aseta kiertovalitsimella paino 1 kg.
Laite säätää automaattisesti painoon sopivan toiminta-ajan.



5. Näppää kenttää start  stop.
Ohjelma käynnistyy. Toiminta-ajan kuluminen näkyy näytössä, lämpötilapalkki ja LED start  stop palavat.



Huomautuksia

- Ennen käynnistämistä voit kenttien  ja  avulla siirtyä ohjelmien ja painon välillä.
- Kun ohjelma on käynnistynyt, ohjelman numeroa ja painoa ei voi enää muuttaa. Voit hakea asetetun painon näyttöön kentän  kautta.

Ohjelma on päättynyt

Kuulet äänimerkin. Ohjelma on päättynyt, laite lakkaa kuumenemasta.
Kierrä toimintovalitsin nolla-asentoon.

Ohjelman muuttaminen

1. Paina noin 4 sekunnin ajan kenttää start  stop.
Ohjelma nollataan.
2. Valitse uusi ohjelma.

Toiminnon pysäyttäminen

1. Näppää kenttää start  stop tai avaa laitteen luukku.
Toiminto pysähtyy, LED start  stop vilkkuu.
2. Sulje laitteen luukku.
3. Näppää kenttää start  stop.
Toiminto jatkuu, LED start  stop palaa.

Toiminnon keskeyttäminen

Kierrä toimintovalitsin nolla-asentoon.
Toiminto keskeytyy ja kaikki asetukset poistuvat.

Huomautus: Jäähdytyspuhallin voi käydä edelleen toiminnon pysäyttämisen tai keskeyttämisen jälkeen.

Ohjelmataulukko

Ohjelma	Ruokalaji	Paino kg	Astia / varuste, kannatinkorkeus	Huomautus	Erityistä
Sulatus					
P 01	Jauheliha*	0,10 - 1,20	Matala, avoin astia Uunitilan pohja	Käytä vain mikroaaltokäyttöön soveltuvia astioita.	Jauhelihaaudan-, lampaan- tai sianlihasta; poista jo sulanut jauheliha kääntämisen yhteydessä.
P 02	Kalafilee*	0,10 - 1,00	Matala, avoin astia Uunitilan pohja	Käytä vain mikroaaltokäyttöön soveltuvia astioita.	Hauki-, turska-, puna-ahven-, seiti-, kuhafilee
P 03	Luulliset broilerinpalat*	0,15 - 1,20	Matala, avoin astia Uunitilan pohja	Käytä vain mikroaaltokäyttöön soveltuvia astioita.	Nahkapuoli alaspäin
P 04	Leipäviipaleet*	0,10 - 0,50	Matala, avoin astia Uunitilan pohja	Käytä vain mikroaaltokäyttöön soveltuvia astioita.	Vehnäleipä, vehnäsekaleipä, kokojyväleipä: sulata leipää vain tarvittava määrä. Se kuivuu nopeasti. Jos mahdollista, irrota viipaleet toisistaan.
Lintu, liha, kala					
P 05	Kalafilee, tuore	0,20 - 0,50	Höyrykypsennysastia + lasipannu Korkeus 3	Täytä vesisäiliö.	
P 06	Kalafilee, pakaste	0,20 - 0,50	Höyrykypsennysastia + lasipannu Korkeus 3	Käytä tasaisen paksumia fileitä. Täytä vesisäiliö.	
Vihannekset & lisukkeet					
P 07	Parsakaali, tuore	0,10 - 1,00	Höyrykypsennysastia + lasipannu Korkeus 3	Täytä vesisäiliö.	
P 08	Herneet, pakaste	0,10 - 1,00	Höyrykypsennysastia + lasipannu Korkeus 3	Täytä vesisäiliö.	
P 09	Porkkanaviipaleet, tuore	0,10 - 0,75	Höyrykypsennysastia + lasipannu Korkeus 3	Täytä vesisäiliö.	
P 10	Vihreä parsakaali, tuore	0,10 - 0,70	Höyrykypsennysastia + lasipannu Korkeus 3	Täytä vesisäiliö.	Älä lada päällekkäin.
P 11	Riisi**	0,10 - 0,50	Korkea kannellinen astia Uunitilan pohja	Käytä vain mikroaaltokäyttöön soveltuvia astioita.	Pitkäjyväinen riisi, älä käytä keittopussiriisiä. Lisää riisiin 2-3-kertainen määrä vettä. Anna levätä 5-10 minuuttia ohjelman päättymisen jälkeen.
P 12	Kuoritut perunat	0,20 - 0,50	Höyrykypsennysastia + lasipannu Korkeus 3	Täytä vesisäiliö.	Perunat, kuorittuina ja neljänneksinä
P 13	Hedelmähilloke**	0,30 - 0,80	Matala astia lasipannun päällä Korkeus 3	Käytä vain mikroaaltokäyttöön soveltuvia astioita. Täytä vesisäiliö.	Lisää hedelmien joukkoon vähän sokeria ja kanelia. Lisää marjahillokkeeseen vadelmat ja mansikat vasta sekoittamisen yhteydessä.
Puolivalmisteet					
*Noudata kääntämisen äänimerkkiä **Noudata sekoittamisen äänimerkkiä					

Ohjelma	Ruokalaji	Paino kg	Astia / varuste, kannatinkorkeus	Huomautus	Erityistä
P 14	Annosaterian lämmitys, kylmä	0,20 - 0,50	Matala astia lasipannun päällä Korkeus 3	Käytä vain mikroaaltokäyttöön soveltuvia astioita. Täytä vesisäiliö.	
P 15	Annosaterian lämmitys, pakaste	0,20 - 0,50	Matala astia lasipannun päällä Korkeus 3	Käytä vain mikroaaltokäyttöön soveltuvia astioita. Täytä vesisäiliö.	
*Noudata kääntämisen äänimerkkiä **Noudata sekoittamisen äänimerkkiä					



Aikatoimintojen asettaminen

Laitteessa on erilaisia aikatoimintoja. Kosketuskentällä haet näyttöön valikon ja siirryt toiminnosta toiseen. Näytössä palavat käytettävissä olevien toimintojen symbolit, parhaillaan valittuna oleva toiminto on korostettuna.

Aikatoiminto	Käyttö
Hälytin	Hälytin toimii minuuttikellon tapaan. Hälytin käy toiminnosta ja muista aikatoiminnoista riippumatta eikä sillä ole vaikutusta laitteeseen.
Toiminta-aika	Kun asetettu toiminta-aika on päättynyt, toiminto päättyy automaattisesti.
Kellonaika	Jos mikään muu toiminto ei ole etusijalla käynnissä, laitteen näytössä näkyy kellonaika.

Vasta kun olet asettanut uunitoiminnon, voit hakea toiminta-ajan näyttöön kentällä . Hälytintä voidaan säätää milloin tahansa.

Kun toiminta-aika tai hälyttimen käyntiaika on päättynyt, kuuluu äänimerkki. Voit sammuttaa äänimerkin aikaisemmin näppäimellä kenttä .

Huomautus: Perusasetuksissa voit määritellä, miten kauan äänimerkki kuuluu. → "Perusasetukset" sivulla 68

Aika-asetusten haku näyttöön

Jos olet asettanut useampia aikatoimintoja, kyseiset symbolit palavat näytössä. Toiminta-ajan kuluminen näkyy näytössä.

Kun haluat hakea näyttöön hälyttimen , toiminta-ajan tai kellonajan , näppää kenttää niin monta kertaa, että kyseinen symboli on korostettuna. Käytön aikana ovat käytettävissä vain hälytin ja toiminta-aika, valmiustilassa ovat käytettävissä vain hälytin ja kellonaika. Kyseinen arvo näkyy näytössä muutaman sekunnin ajan.

Hälyttimen asettaminen

Voit käyttää hälytintä minuuttikellona. Se käy laitteesta erillään. Hälyttimellä on oma äänimerkki. Siten kuulet, onko hälyttimeen asetettu aika vai toiminta-aika kulunut loppuun.

- Näppää kenttää . Näytössä palaa symboli ja aikasymboli.
- Aseta hälyttimen käyntiaika kiertovalitsimella. Asetettu aika otetaan käyttöön muutaman sekunnin kuluttua. Hälytin käynnistyy. Näytössä palaa symboli ja hälyttimen käyntiaika kuluu näytössä. Muut aikasympolit sammuvat.

Hälyttimen käyntiaika on kulunut loppuun

Kuulet äänimerkin. Näytössä näkyy **00:00**. Näppää jotain kenttää kytkeäksesi hälyttimen pois päältä.

Hälyttimen käyntiajan muuttaminen

Muuta hälyttimen käyntiaika kiertovalitsimella. Muutos otetaan käyttöön muutaman sekunnin kuluttua.

Hälyttimen käyntiaika-asetuksen poistaminen

Sääda hälyttimen käyntiaika kiertovalitsimella takaisinpäin arvoon **00:00**. Muutos otetaan käyttöön muutaman sekunnin kuluttua. Hälytin on kytketty pois päältä.

Toiminta-ajan asettaminen

Voit säätää ruokasi kypsennysajan laitteessa. Kun toiminta-aika on kulunut, laite kytkeytyy automaattisesti pois päältä. Kypsennysaika ei ylitä vahingossa.

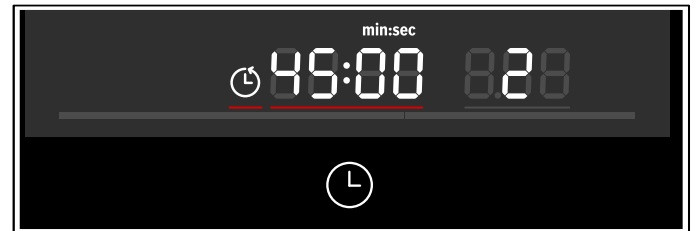
Esimerkkikuva: Toiminto Suuripintagrilli, grillausteho 2, toiminta-aika 45 minuuttia.

- Aseta toimintovalitsimella toiminto Suuripintagrilli.
- Aseta kiertovalitsimella grillausteho 2.
- Näppää kaksi kertaa kenttää . Näytössä näkyy -- : -- ja aikasymbolit palavat.



Huomautus: Näytössä voi uunitoiminnosta riippuen näkyä poikkeava ehdotusarvo.

- Aseta kiertovalitsimella toiminta-aika 45 minuuttia.



- Näppää kenttää start stop. Uuni käynnistyy. Toiminta-ajan kuluminen näkyy näytössä ja LED start stop palaa. Muut aikasympolit sammuvat.

Toiminta-aika on kulunut loppuun

Kuulet äänimerkin. Laite lakkaa kuumenemasta. Näytössä näkyy **00:00**.

- Näppää kenttää . Merkkiäni sammuu.
- Kierrä toimintovalitsin nolla-asentoon. Laite on kytketty pois päältä.

Toiminta-ajan muuttaminen

Muuta toiminta-aika kiertovalitsimella. Muutos otetaan käyttöön muutaman sekunnin kuluttua.

Toiminta-ajan poistaminen

Jos hälytintointo on asetettuna, näppää ensin kenttää . Vasta sen jälkeen voit muuttaa toiminta-aikaa.

Säädä toiminta-aika kiertovalitsimella takaisin kohtaan **00:00**. Muutos otetaan käyttöön muutaman sekunnin kuluttua.

Kellonajan asetus

Kun laite otetaan käyttöön, aikanäyttö on korostettuna. Arvo **12:00** vilkkuu näytössä ja symboli  palaa. Aseta kellonaika.

1. Aseta kellonaika kiertovalitsimella.
2. Näppää kenttää .
Kellonaika on asetettu.

Kellonajan muuttaminen

Huomautus: Jotta voit muuttaa kellonajan, laitteen pitää olla pois päältä.

1. Näppää kaksi kertaa kenttää .
Näyttöön ilmestyy symboli  ja kellonaika.
2. Aseta kellonaika kiertovalitsimella.
3. Näppää kenttää .
Kellonaika on asetettu.

Huomautuksia

- Jos kellonajan asettamisen jälkeen ei näpätä kenttää , asetettu arvo otetaan muutaman sekunnin kuluttua automaattisesti käyttöön.
- Jos toimintovalitsinta liikutettiin asetusten kuluessa, se on lopuksi asetettava taas nolla-asentoon. Laitetta voidaan käyttää vasta sitten.
- Voit laskea laitteesi valmiustilakulutusta kytkemällä kellonajan pois näytöstä.

Lapsilukko

Lapsilukko estää lapsia kytkemästä laitetta vahingossa päälle.

Aktivointi ja deaktivointi

1. Kierrä toimintovalitsin nolla-asentoon.
2. Paina noin 4 sekunnin ajan kenttää .
Näyttöön ilmestyy symboli . Lapsilukko on aktivoitu tai deaktivoitu.

Huomautuksia

- Jos hälyttimen käyntiaika  on asetettu, se kuluu edelleen. Kun lapsilukko on aktiivinen, hälyttimen käyntiaikaa ei voi muuttaa.
- Merkkiäänet, esimerkiksi kun hälyttimen käyntiaika on kulunut loppuun, voidaan sammuttaa näppäämällä jotain kenttää.

Perusasetukset

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

Perusasetusten muuttaminen

Laitteen pitää olla pois päältä.

1. Paina sekunnin ajan kenttää $\ominus$.
Näyttöön ilmestyy ensimmäinen perusasetus.
2. Muuta perusasetusta kiertovalitsimella.
3. Näppää kenttää $\ominus$.
Näyttöön ilmestyy seuraava perusasetus. Voit käydä kaikki perusasetukset läpi kentällä $\ominus$ ja tehdä muutokset kiertovalitsimella.
4. Paina sekunnin ajan kenttää $\ominus$.
Kaikki asetukset on otettu käyttöön.
Kun laite on valmiustilassa, voit muuttaa asetuksia milloin tahansa.

Keskeytys

Jos et halua tallentaa muutoksia muistiin, kierrä toimintovalitsinta. Perusasetukset lopetetaan ilman tallennusta.

Perusasetukset

	Perusasetus	Mahdollisuudet	Selitys
c01	Äänimerkin kesto 2 = keskipitkä = 30 sekuntia	1 = lyhyt = 10 sekuntia 3 = pitkä = 2 minuuttia	Äänimerkki toiminta-ajan tai hälyttimen käyntiajan päättymisen jälkeen
c02	Valitsinääni* 1 = päällä	0 = pois	Ääni kosketuskenttää näpättäessä
c03	Näytön kirkkaus* 2 = keskimääräinen	1 = matala 3 = korkea	Näytön kirkkauden asetus
c04	Aikanäyttö 1 = päällä	0 = pois	Kellonajan näyttö näytössä
c05	Uunivalo 1 = päällä	0 = pois	Uunivalo käytössä, kytkeminen päälle ja pois päältä
c06	Veden kovuus 4 = erittäin kova	0 = pehmennetty 1 = pehmeä 2 = keskimääräinen 3 = kova	Veden kovuus vaikuttaa laitteen puhdistusväleihin
c07	Tehdasasetus 0 = pois	1 = päällä	Laitteen palautus tehdasasetuksiin
c08	Esittelytila 0 = pois	1 = päällä	Esittelytilan kytkeminen päälle ja pois päältä Huomautus: Esittelytila näkyy näytössä vain ensimmäisten 5 minuutin ajan laitteen liittämisen jälkeen.

*Muutos otetaan käyttöön heti.

Puhdistus

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

Varoitus – Palovamman vaara!

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

Varoitus – Sähköiskun vaara!

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

Varoitus – Loukkaantumisvaara!

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

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

Soveltuvat puhdistusaineet

Jotta eri pinnat eivät vahingoitu vääristä puhdistusaineista, noudata taulukon ohjeita. Laitteessasi ei välttämättä ole laitteen mallista riippuen kaikkia tässä mainittuja kohtia.

Voit ostaa laitettasi varten varusteita huoltopalvelusta. Ilmoita tällöin kyseinen tuotenumero.

Huuhtelee uudet sieniliinat huolellisesti ennen käyttöä.

Mikrokuituliina

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

Tilausnro 466 148

Teräspintojen hoitoliina

Voit käsitellä pinnat hyväksytyllä ja suositeltavalla öljykyllästetyllä hoitoliinalla (tilattavissa meiltä), jolla parannat pinnan kestävyyttä sormenjälkiä ja naarmuja vastaan.

Tilausnro 311 134

Nyky aikaisten teräspintojen hoitoöljy

Liinoissa olevaa hoitoöljyä voidaan tilata myös meiltä.

Tilausnro 311 567

Rasvanpoistoaine

Kiinni tarttuneen rasvaisen lian tehokkaaseen puhdistukseen laitteen pinnoilta.

Tilausnro 311 781

Kalkinpoistoaine

Jotta laitteesi pysyy toimintakunnossa, siitä on poistettava säännöllisesti kalkki. Käytä vain tässä suositeltuja kalkinpoistoaineita. Muut kalkinpoistoaineet voivat vaurioittaa laitetta.

Kalkinpoistoaine, nestemäinen: tilausnumero 311 680

Kalkinpoistotabletit: tilausnumero 311 846

Huomio!

Pintavauriot

Älä käytä

- voimakkaita tai hankaavia puhdistusaineita,
- vahvasti alkoholipitoisia puhdistusaineita,
- kovia hankaustyynyjä tai puhdistussieniä,
- painepesuria tai höyrysuihkua,
- lämpöpuhdistukseen tarkoitettuja erikoispuhdistusaineita.

Alue	Puhdistus
Laitteen ulkopuoli	
Teräsetusivu	Kuuma astianpesuaineliuos: Puhdista talousliinalla ja kuivaa pehmeällä liinalla. Poista kalkki, rasva-, tärkkelys- ja valkuaistahrat välittömästi. Tahrojen alle voi muodostua korroosioita. Huoltopalvelusta tai alan liikkeistä on saatavana erityisiä ruostumattoman teräksen hoitoaineita, jotka soveltuvat lämpimille pinnoille. Levitä pinnalle hyvin ohut kerros hoitoainetta pehmeällä liinalla.
Ohjauspaneeli	Kuuma astianpesuaineliuos: Puhdista talousliinalla ja kuivaa pehmeällä liinalla. Älä käytä lasinpesuainetta tai puhdistuslastaa.
Luukun lasit	Kuuma astianpesuaineliuos: Puhdista talousliinalla ja kuivaa pehmeällä liinalla. Älä käytä puhdistuslastaa tai teräslankapesintä.
Luukun kahva	Kuuma astianpesuaineliuos: Puhdista talousliinalla ja kuivaa pehmeällä liinalla. Jos kalkinpoistoainetta pääsee luukun kahvaan, pyyhi se heti pois. Näitä tahroja ei saa muutoin enää poistettua.
Laitteen sisäpuoli	
Luukun sisäpuoli ja luukun tiiviste	Kuuma astianpesuaineliuos: Puhdista talousliinalla. Älä irrota luukun tiivistettä. Älä hankaa. Tarkasta tiivisteiden asennusasento puhdistuksen jälkeen.
Teräspinnat	Kuuma astianpesuaineliuos: Puhdista talousliinalla. Älä hankaa. Tarkasta tiivisteiden asennusasento puhdistuksen jälkeen.
Varusteet	Kuuma astianpesuaineliuos: Liota ja puhdista talousliinalla tai harjalla.

Talteenottosäiliö ja vesisäiliö	Kuuma astianpesuaineliuos: Puhdista keittiöliinalla ja huuhtelee huolellisesti puhtaalla vedellä, jotta poistat pesuainejäämät. Kuivaa pehmeällä liinalla. Anna kuivua kansi avattuna. Pyyhi kannen tiiviste kuivaksi. Älä pese astianpesukoneessa.
Säiliön lokero	Pyyhi kuivaksi jokaisen käytön jälkeen.
Höyryntuloaukko uunitilassa	Kuuma astianpesuaineliuos: käytä puhdistus-sientä tai pehmeää astianpesuharjaa.

Huomautuksia

- Laitteen etupuolella esiintyy pieniä värjeroja eri materiaalien kuten lasin, muovin tai metallin takia.
- Luukun lasin varjot, jotka näyttävät raidoilta, ovat uunivalon heijastumia.

Laitteen pitäminen puhtaana

Pidä laite aina puhtaana ja poista tahrat välittömästi, jotta laitteeseen ei muodostu pinttynyttä likaa.

Ohjeita

- Puhdista uunitila jokaisen käytön jälkeen. Siten lika ei pala kiinni.
- Poista kalkki-, rasva-, tärkkelys- ja valkuaistahrat aina välittömästi.
- Käytä hyvin kosteiden kakkujen leipomiseen lasipannua.
- Käytä paistamiseen sopivaa astiaa, esim. paistovuokaa.

Puhdistustoiminto

Kalkinpoisto

Jotta laitteesi pysyy toimintakunnossa, siitä on poistettava säännöllisesti kalkki.

Huomio!

- Laitevauriot: käytä kalkinpoistoon vain suosittelemaamme kalkinpoistoainetta, nestemäisenä tai tabletteina. Kalkinpoistoon liittyvät vaikutusajat koskevat tätä kalkinpoistoainetta. Muut kalkinpoistoaineet voivat vaurioittaa laitetta. Kalkinpoistoainetta voit hankkia huoltopalvelusta. Kalkinpoistoaine, nestemäinen: tilausnumero311 680 Kalkinpoistotabletit: tilausnro 311 846
- Kalkinpoistoaineliuos: älä laita kalkinpoistoaineliuosta tai kalkinpoistoainetta laitteen ohjauspaneelille tai muille pinnoille. Pinnat vaurioituvat. Jos näin kuitenkin tapahtuu, poista kalkinpoistoliuos heti vedellä.

Kalkinpoistoon kuuluu kaksi vaihetta. Kalkinpoisto-ohjelman pitää hygieniasystä käydä loppuun saakka ennen kuin laite on toimintavalmis. Kalkinpoisto kestää yhteensä n. 30 minuuttia.

- Kalkinpoisto (29 minuuttia), tyhjennä sen jälkeen talteenottosäiliö ja täytä vesisäiliö raikkaalla vedellä.
- Huuhtelu kalkinpoiston jälkeen (n. 1 minuutti), tyhjennä sen jälkeen talteenottosäiliö.

Jos kalkinpoisto keskeytyy (esim. sattuu sähkökatko, laite kytketään pois päältä tai kalkinpoistoprosessi keskeytyy), sinua kehoitetaan suorittamaan huuhtelu, kun kytket laitteen taas päälle. Laitteen muu käyttö on estetty huuhtelun päättymiseen saakka.

Tarpeellinen kalkinpoistoväli riippuu käytetyn veden kovuudesta. Kun höyrykäyttömahdollisuuksia on jäljellä 5 tai vähemmän, laite muistuttaa kalkinpoistosta näytön symbolilla . Näin voit valmistautua kalkinpoistoon ajoissa.

Sen jälkeen on höyryn käyttö mahdollista vasta kalkinpoiston jälkeen.

Käynnistäminen

1. Valitse toimintovalitsimella Kalkinpoisto . Näytössä näkyy kalkinpoiston kesto. Sitä ei voi muuttaa.
2. Avaa säiliön etulevy.
3. Ota talteenottosäiliö pois paikaltaan ja tyhjennä.
4. Työnnä tyhjä talteenottosäiliö kunnolla paikalleen.
5. Ota vesisäiliö pois paikaltaan.
6. Sekoita vedestä ja kalkinpoistoaineesta pakkauksen ohjeen mukainen kalkinpoistoliuos.
7. Kaada kalkinpoistoliuos vesisäiliöön ja työnnä vesisäiliö kunnolla paikalleen.
8. Sulje säiliön etulevy.
9. Näppää kenttää start  stop. Laitteesta poistetaan kalkki. Jäljellä oleva toiminta-aika kuluu näytössä. Kun kalkinpoisto on päättynyt, kuuluu äänimerkki. Toiminto pysähtyy.

Huuhtelu kalkinpoiston jälkeen

1. Avaa säiliön etulevy.
2. Ota talteenottosäiliö pois paikaltaan, tyhjennä ja työnnä takaisin paikalleen.
3. Ota vesisäiliö pois paikaltaan, huuhtele se huolellisesti, täytä raikkaalla vedellä ja työnnä takaisin paikalleen.
4. Sulje säiliön etulevy.
5. Näppää kenttää start ▷ stop. Laitteen huuhtelu käynnistyy. Kun huuhtelu on päättynyt, kuuluu äänimerkki. Tyhjennä talteenottosäiliö.

Huomautus:

Kalkinpoistotabletteja (tilausnro 311 846) käytettäessä on lisäksi suoritettava kaksi kertaa puhdistustoiminto Huuhtelu.

Huuhtelu

Jotta laite pysyy puhtaana, voit pumpata vettä putkiston läpi. Vesi poistuu lopuksi talteenottosäiliöön.

Käynnistäminen

1. Valitse toimintovalitsimella Huuhtelu . Ohjelman toiminta-aika näkyy näytössä. Sitä ei voi muuttaa.
2. Avaa säiliön etulevy.
3. Ota talteenottosäiliö pois paikaltaan ja tyhjennä.
4. Työnnä tyhjä talteenottosäiliö kunnolla paikalleen.
5. Ota vesisäiliö pois paikaltaan ja täytä se raikkaalla vedellä.
6. Työnnä vesisäiliö kunnolla paikalleen.
7. Suljen säiliön etulevy.
8. Näppää kenttää start ▷ stop. Vettä pumpataan putkien läpi. Toiminta-ajan kuluminen näkyy näytössä. Kun toiminta-aika on kulunut loppuun, kuuluu äänimerkki. Tyhjennä talteenottosäiliö.

Jälkipuhdistus

Tee aina kalkinpoiston tai huuhtelun jälkeen seuraavat toimenpiteet:

1. Avaa säiliön etulevy.
2. Tyhjennä, puhdista ja kuivaa talteenottosäiliö ja vesisäiliö.
3. Kierrä toimintovalitsin nolla-asentoon. Toimenpide on päättynyt ja laite on taas käyttövalmis.

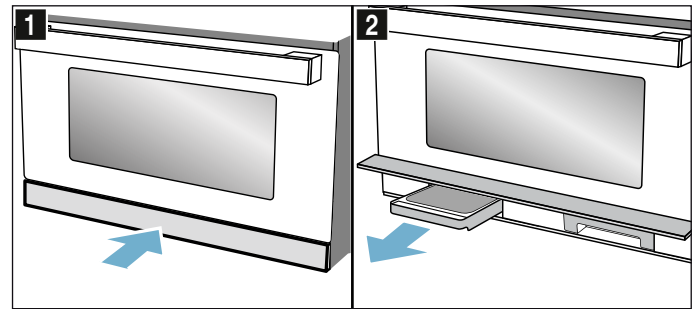
Talteenottosäiliön tyhjentäminen

Jäännösvesi kertyy puhdistustoiminnon yhteydessä talteenottosäiliöön. Tyhjennä ja kuivaa talteenottosäiliö lopuksi.

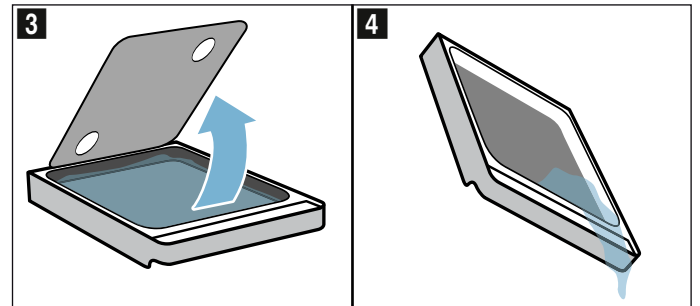
Huomio!

- Älä kuivaa talteenottosäiliötä kuumassa uunitilassa. Talteenottosäiliö vaurioituu.
- Älä pese talteenottosäiliötä astianpesukoneessa. Talteenottosäiliö vaurioituu.

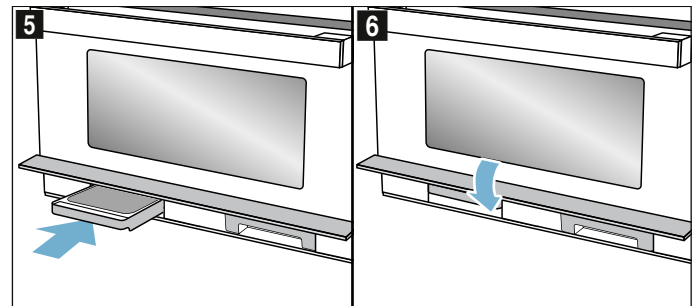
1. Paina lyhyesti säiliön etulevyä keskeltä. Säiliön etulevy avautuu. Talteenottosäiliöön ja vesisäiliöön pääsee nyt käsiksi.
2. Ota talteenottosäiliö pois lokeroista.



3. Avaa talteenottosäiliön kansi.
4. Tyhjennä talteenottosäiliö.



5. Laita talteenottosäiliö takaisin lokeroon ja työnnä se kunnolla paikalleen.
6. Suljen säiliön etulevy.



Laite on käyttövalmis.

Mitä tehdä häiriön sattuessa?

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

Varoitus – Sähköiskun vaara!

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

Eräiden virheilmoitusten kohdalla voit korjata ongelman itse.

Ohjeita toimintahäiriöiden varalle

Virheilmoitus	Mahdollinen syy	Aputoimenpide/ohje
Laite ei toimi	Pistoke ei ole pistorasiassa	Liitä pistoke
	Sähkökatko	Tarkasta, palaako keittiön valo
	Sulake palanut	Tarkasta sulakerasiasta, onko laitteen sulake kunnossa
	Virheellinen käyttö	Kytke sulake sulakerasiassa pois päältä. Kytke noin 10 sekunnin kuluttua uudelleen päälle
Päälle kytkettyä laitetta ei saa käytettyä, näytössä näkyy symboli 	Lapsilukko on aktivoitu	Pidä kenttä  niin kauan painettuna, että symboli  sammuu
Uunitilan valo ei pala.	LED-lamppu on palanut	Soita asiakaspalveluun
Näytössä vilkkuu 12:00 ja symboli  palaa.	Sähkökatko	Aseta kellonaika uudelleen
Laite ei ole käytössä. Näytössä näkyy toiminta-aika.	Asetuksen jälkeen ei ole näpätty kenttää start  stop.	Näppää kenttää start  stop tai nollaa asetus valitsemalla toimintovalitsimella joku toinen toiminto.
Mikroaaltouuni ei toimi.	Luukku ei ole kunnolla kiinni.	Tarkasta, onko luukun väliin jäänyt ruoantähteitä tai joku esine
	Kenttää start  stop ei ole näpätty.	Näppää kenttää start  stop
Ruoka lämpenee tavallista hitaammin	Valitsit liian pienen mikroaaltotehon.	Valitse suurempi mikroaaltoteho
	Laitteessa on tavallista suurempi määrä ruokaa.	Kaksinkertainen määrä - kaksinkertainen aika
	Ruoat olivat tavallista kylmempiä.	Sekoita tai käännä ruokaa välillä
Mikroaaltokäyttö keskeytyy ilman havaittavaa syytä.	Mikroaaltouunissa on häiriö.	Jos tämä vika toistuu, soita huoltopalveluun.
Laitetta voidaan säätää, mutta se ei lämmitä. Kaksoispiste vilkkuu.	Laite on esittelytilassa.	Deaktivoi esittelytila perusasetuksissa. Huomautus: Esittelytila näkyy näytössä vain ensimmäisten 5 minuutin ajan laitteen liittämisen jälkeen.
Vesisäiliön ja talteenottokaukalon symbolit vilkkuvat jatkuvasti.	Tekninen ongelma.	Varmista, että vesisäiliö ja talteenottokaukalo on työnnetty kunnolla paikalleen kyseiseen lokeroon. Jos symbolit vilkkuvat edelleen jatkuvasti, soita huoltopalveluun. Laitetta voidaan käyttää edelleen, höyrytoimintoa lukuunottamatta.
E0532.	Ohjauspaneelilla oleva lika saa aikaan sen, että kosketuskenttä on jatkuvasti aktiivinen.	Kytke laite pois päältä ja puhdista ohjauspaneeli. Kytke laite taas päälle. Jos vika ilmenee uudelleen välittömästi päälle kytkemisen jälkeen, soita huoltopalveluun.
E5005.	Höyrytoiminto on aktivoitu useita kertoja, kun vesisäiliö on tyhjä.	Ennen kuin käytät laitetta uudelleen varmista, että vesisäiliö on täytetty kylmällä vedellä ja että säiliö on työnnetty kunnolla paikalleen lokeroonsa. Jos vika ilmenee uudelleen, soita huoltopalveluun.

Huoltopalvelu

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

Mallinumero ja sarjanumero

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

E-nro	FD-nro
Huoltopalvelu 	

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

Kaikkien maiden yhteystiedot löydät oheisesta huoltoliikeluettelosta.

Korjaustilaus ja neuvonta häiriötilanteissa

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

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

Testattu koekeittiössämme

Tästä löydät valikoiman ruokalajeja ja parhaat mahdolliset asetukset niiden valmistukseen. Opastamme sinua valitsemaan ruokalajiisi parhaiten sopivan uunitoiminnon ja lämpötilan. Annamme ohjeet sopivista välineistä ja kannatinkorkeuksista. Saat myös astioihin ja valmistukseen liittyviä vinkkejä.

Huomautus: Uunin sisälle voi muodostua paljon vesihöyryä elintarvikkeita kypsennettäessä. Laitte on hyvin energiatehokas ja siitä pääsee käytön aikana ulos vain vähän lämpöä. Laitteen sisäpuolen ja laitteen ulkopuolen osien suurien lämpötilaerojen takia luukkuun, ohjauspaneeliin ja viereisten kalusteiden pinnoille voi muodostua lauhdevettä. Kyseessä on normaali, fysikaalinen ilmiö. Lauhteen muodostumista voidaan vähentää esilämmityksen kautta tai avaamalla uuninluukku varovasti. Höyrykypsennystä tai höyrytoimintoa käytettäessä on tavoitteena, että uunin sisälle muodostuu paljon vesihöyryä. Pyyhi uunitila kypsennyksen jälkeen, kun uuni on jäähtynyt.

Yleisiä ohjeita

Suosittelut asetusarvot

Taulukossa on mainittu sopivin toiminto erilaisille ruokalajeille. Lämpötila/tehot ja toiminta-aika riippuvat määrästä, astiasta, elintarvikkeen laadusta, lämpötilasta ja ominaisuuksista. Sen takia tiedot on ilmoitettu asetusalueina. Kokeile ensin alempia arvoja. Säädä seuraavalla kerralla tarvittaessa korkeampi lämpötila.

Mikroaaltokäytössä asetet pisimmän annetun ajan ja tarkastat ruoan lyhimmän ajan jälkeen.

Kun käytät höyrytoimintoa, varmista aluksi, että vesisäiliö on täynnä.

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

Annetut arvot ovat voimassa, kun ruoka laitetaan kylmään uuniin.

Jos valmistat ruokaa omalla reseptilläsi, valitse taulukosta samantyyppinen ruokalaji ja noudata sille ilmoitettuja tietoja. Löydät lisätietoja säätötaulukon jälkeen olevista vinkeistä.

Ota uunista pois kaikki välineet, joita ei tarvita.

Varusteet

Käytä vain laitteen alkuperäisiä varusteita ja välineitä. Ne on suunniteltu uunitilaan ja käyttötapoihin sopiviksi.

Varmista, että käytät aina tarkoitukseen sopivia astioita ja välineitä ja työnnät ne oikein päin uuniin.

Ota myös huomioon mikroaalto- ja höyrykäyttöön soveltuvia astioita koskevat ohjeet aiheeseen liittyvissä luvuissa. → "Mikroaaltouuni" sivulla 56 → "Höyry" sivulla 59

Käytä aina patalappua, kun otat kuumien varusteiden tai astian uunista.

Kakkuvuoat ja astiat

Optimaalisen kypsennystuloksen saavuttamiseksi suosittelemme käyttämään lasisia leivontavuokia.

Jos haluat käyttää silikonivuoasia, tarkasta valmistajan ohjeista, soveltuvatko ne höyry- ja mikroaaltokäyttöön ja noudata valmistajan ohjeita ja reseptejä.

Silikonivuoat ovat usein pienempiä kuin tavanomaiset vuokat. Määrien ja reseptien tiedot voivat olla poikkeavia.

Perusperiaate:

- Grillaus ritilällä kannatinkorkeudella 3 tai 4. Työnnä alapuolelle lasipannu.
- Vain mikroaaltokäyttö: astia uunitilan pohjalla, kannatinkorkeus 0.
- Vain höyrykäyttö: lasipannu ja höyrykypsennysastia kannatinkorkeudella 3.

Sulatus

Laita pakastetut elintarvikkeet avoimessa astiassa uunin pohjalle.

Herkät osat kuten esim. broilerin koivet ja siivet tai paistin rasvaiset reunat voit peittää pienellä palalla alumiinifoliota. Folio ei saa koskettaa laitteen seiniä. Voit poistaa alumiinifolion, kun puolet sulatusajasta on kulunut.

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

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

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

Lihan jatkokäsittelyn voit aloittaa, vaikka pieni ydin olisi vielä jässä.

Huomautuksia

- Käytä avointa astiaa ja aseta astia uunin pohjalle.
- Ota huomioon, että asetus voi koostua useammasta vaiheesta.
- Aseta aina pisin annettu aika, tarkasta ruoka lyhimmän annetun ajan jälkeen.

Ruokalaji	Astia	Kannatin- korkeus	Uuni- toi- minto	Paino	Vaiheet	Mikroaaltote- ho	Toiminta- aika min	Huomautuksia
Naudan-, porsaan tai vasikanliha kokonai- sena (luulla ja luutto- mana)	Kanneton astia	0		800 g	1 2	180 90	15 25	Käännä useamman kerran.
				1000 g	1 2	180 90	15 25 - 35	
				1500 g	1 2	180 90	25 25 - 30	
Naudan-, porsaan tai vasikanliha paloina tai viipaleina	Kanneton astia	0		200 g	1 2	180 90	5 4 - 6	Irrota lihanpalat toisistaan, kun käännät.
				500 g	1 2	180 90	10 5 - 10	
				800 g	1 2	180 90	10 10 - 15	
Jauheliha, sekoitus	Kanneton astia	0		200 g	1	90	15	Pakasta mahdollisimman lit- teänä. Käännä välillä useam- man kerran ja poista jo sulanut liha.
				500 g	1 2	180 90	5 10 - 15	
				800 g	1 2	180 90	10 15 - 20	
Lintu tai linnunpalat	Kanneton astia	0		600 g	1 2	180 90	5 10 - 15	Käännä välillä. Poista sulamis- neste.
				1200 g	1 2	180 90	10 20 - 25	
Ankka	Kanneton astia	0		2000 g	1 2	180 90	20 30 - 40	Käännä useamman kerran. Poista sulamisneste.
Hanhi	Kanneton astia	0		4500 g	1 2	180 90	30 60 - 80	Käännä 20 minuutin välein. Poista sulamisneste.
Kalafilie, kalapihvi tai viipaleet	Kanneton astia	0		400 g	1 2	180 90	5 10 - 15	Irrota sulaneet palat toisis- taan.

Ruokalaji	Astia	Kannatin- korkeus	Uuni- toi- minto	Paino	Vaiheet	Mikroaaltote- ho	Toiminta- aika min	Huomautuksia
Kala kokonaisena	Kanneton astia	0		300 g	1 2	180 90	3 10 - 15	Käännä välillä.
				600 g	1 2	180 90	8 15 - 25	
Vihannekset, esim. her- neet	Kanneton astia	0		300 g	1	180	10 - 15	Sekoita välillä varovasti.
				600 g	1 2	180 90	10 9 - 15	
Hedelmät, esim. vadel- mat	Kanneton astia	0		300 g	1	180	7 - 10	Sekoita välillä varovasti ja irrota sulaneet palat toisis- taan.
				500 g	1 2	18 90	8 5 - 10	
Voi, sulatus	Kanneton astia	0		125 g	1	90	6 - 8	Poista pakkaus kokonaan.
				250 g	1 2	180 90	2 3 - 5	
Leipä, kokonainen	Kanneton astia	0		500 g	1 2	180 90	3 10 - 15	Käännä välillä.
				1000 g	1 2	180 90	5 15 - 25	
Kakku, kuiva, esim. sokerikakku	Kanneton astia	0		500 g	1	90	10 - 15	Irrota kakunpalat toisistaan. Vain kakut, joissa ei ole kuor- rutetta, kermaa tai kreemiä.
				750 g	1 2	180 90	3 10 - 15	
Kakku, mehukas, esim. hedelmäkakku, rahka- kakku	Kanneton astia	0		500 g	1 2	180 90	5 15 - 25	Vain kakut, joissa ei ole kuor- rutetta, kermaa tai liivatetta.
				750 g	1 2	180 90	7 15 - 25	

Pakastettujen ruokien lämmittäminen

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

Matala ruoka lämpenee nopeammin kuin korkea. Levitä ruoka sen tähden astiaan mahdollisimman litteäksi. Älä lado elintarvikkeita kerroksittain.

Ruokaa tulisi sekoittaa tai kääntää 2 - 3 kertaa.

Anna ruoan lämpötilan tasaantua lämmittämisen jälkeen vielä 2 - 5 minuuttia.

Käytä aina patakintaita tai patalappuja, kun otat astioita pois uunista.

Huomautuksia

- Laita astia uunin pohjalle.
- Peitä ruoka aina. Jos sinulla ei ole astiaan sopivaa kantta, käytä lautasta tai mikrouunikelmua.
- Aseta aina pisin annettu aika, tarkasta ruoka lyhimmän annetun ajan jälkeen.

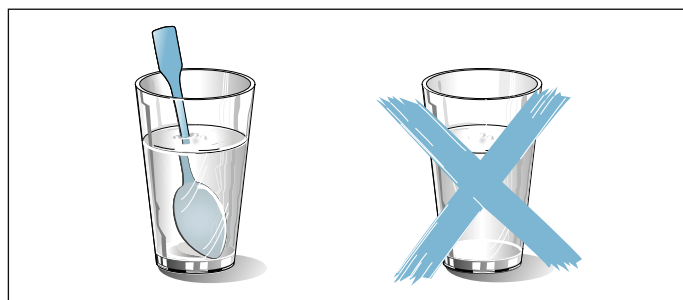
Ruokalaji	Astia	Kannatin- korkeus	Uuni- toi- minto	Paino	Mikroaalto- teho	Toiminta- aika min	Huomautuksia
Keitto, pakaste	Kannellinen astia	0		400 g	600	8 - 15	
Pataruoka, pakaste	Kannellinen astia	0		500 g	600	8 - 13	
				1000 g	600	10 - 15	
Ateria, annosruoka, valmis- ruoka (2-3 lajia), pakaste	Kannellinen astia	0		300 - 400 g	600	11 - 15	
Lihaviipaleet tai -palat kastik- keessa, esim. gulassi, pakaste	Kannellinen astia	0		500 g	600	12 - 17	Kun käännät, irrota lihanpa- lat toisistaan.
				1000 g	600	25 - 30	
Paistokset, esim. lasagne, can- nelli, pakaste	Kannellinen astia	0		450 g	600	10 - 15	

Ruokalaji	Astia	Kannatin- korkeus	Uuni- toiminto	Paino	Mikroaalto- teho	Toiminta- aika min	Huomautuksia
Lisukkeet, esim. riisi, nuudelit, pakaste	Kannellinen astia	0		250 g	600	2 - 5	Lisää nestettä
				500 g	600	8 - 10	
Vihannekset, esim. herneet, parsakaali, porkkanat, pakaste	Kannellinen astia	0		300 g	600	8 - 10	Lisää astiaan vettä sen verran, että pohja peittyy
				600 g	600	14 - 17	
Kermapinaatti, pakaste	Kannellinen astia	0		500 g	600	11 - 16	Kypsennys vettä lisäämättä, sekoita välillä

Lämmittäminen

Varoitus Palovamman vaara!

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



Huomio!

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

Huomautuksia

- Ota valmisruoka pakkauksestaan. Ruoka lämpenee nopeammin ja tasaisemmin mikrouuniin tarkoitetussa astiassa. Ruoan eri ainesosat voivat lämmetä eri aikoihin.
- Ruokaa tulisi sekoittaa tai kääntää useita kertoja. Tarkasta lämpötila.
- Anna ruoan lämpötilan tasaantua kuumentamisen jälkeen vielä 2 - 5 minuuttia.
- Käytä aina patakintaita tai patalappuja, kun otat astioita pois uunista.
- Peitä ruoka, kun taulukossa kehoitetaan niin tekemään. Laita astia uunin pohjalle. Jos haluat kytkeä käyttöön myös höyrytoiminnon, aseta astia lasipannussa kannatinkorkeudelle 3. Täytä vesisäiliö.

Ruokalaji	Astia	Kannatin- korkeus	Uuni- toiminto	Paino / määrä	Mikroaalto- teho	Höyry- teho	Toiminta- aika min	Huomautuksia
Vauvanruoka, esim. maidonpullo	Kanneton astia	0		150 ml	360	-	0,5-1,5	Ilman tuttia tai korkkia. Sekoita aina kunnolla kuumentamisen jälkeen. Tarkista ehdottomasti lämpötila.
Juomat	Kanneton astia	0		200 ml	1000	-	1-2	Laita lusikka lasiin, älä kuumenna alkoholijuomia liikaa; tarkista välillä
				500 ml	1000	-	4-5	
Keitto, 2 kuppia à 175 g	Kanneton astia	0		350 g	600	-	3-4	
Keitto, 4 kuppia à 175 g	Kanneton astia	0		700 g	600	-	6-8	
Liha tai lihanpalat kastikkeessa	Kannellinen astia	0		500 g	600	-	7-10	Irrota lihaviipaleet toisistaan
Ateria, annosruoka, valmisruoka (2-3 lajia)	Kanneton astia	3		400 g	360	3	9-14	
Pataruoka	Kannellinen astia	0		400 g	600	-	6-8	
				800 g	600	-	8-11	
Vihannekset	Kanneton astia	3		150 g	360	3	3-5	
	Kanneton astia	3		300 g	360	3	4-7	

Vihjeitä mikroaaltouunin käytöstä

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

Kakut, pienet leivonnaiset ja leipä

Taulukoissa on mainittu parhaat mahdolliset asetukset useille leivonnaisille.

Pakasteet

Ota ruoka kokonaan pois pakkauksesta. Älä käytä pakasteita, joissa on runsaasti jäätä. Poista ruoassa oleva jää.

Pakasteet on esikypsennetty osittain epätasaisesti. Epätasainen ruskistus ei katoa myöskään paistettuna.

Leipä ja sämpylät

Ruokalaji	Astia	Kannatin-korkeus	Uuni-toimin-to	Vaiheet	Grilla-uste-ho	Mikroaaltoteho	Höyry-teho	Aika mi-nuut-teina	Huomautuksia
Paahtoleipä, 12 viipaletta	Ritilä	3		2	3	-	-	3-5 2-3	
Paahtoleipä, 4 viipaletta	Ritilä	3		2	3	-	-	5-6 3-4	Laita paahtoleipäviipaletit vierekkäin ritilän keskelle.
Paahtoleivän kuorrutus, 2-4 viipaletta	Ritilä + lasipannu	3+1		1	3	-	-	8-10	

Lintu, liha ja kala

Uunissasi on eri mahdollisuuksia linturuokien, lihan ja kalan kypsentämiseen. Taulukoissa on mainittu parhaat mahdolliset asetukset useille ruokalajeille. Muutamat ruokalajit onnistuvat parhaiten, kun ne kypsennetään useammassa vaiheessa. Ne on merkitty taulukkoon.

Kypsennys astiassa**⚠ Varoitus – Särkyvän lasin aiheuttama loukkaantumisvaara!**

Laita kuuma lasiastia kuivalle alustalle. Jos alusta on märkä tai kylmä, lasiastia voi särkyä.

Käytä vain tarkoitukseen soveltuvia astioita. Lasinen astia soveltuu tarkoitukseen parhaiten. Tarkista, että astia mahtuu uuniin.

Kiiltävät teräksiset tai alumiiniset paistovuokat eivät sovellu mikroaaltokäyttöön.

Nouda paistoastian valmistajan antamia ohjeita.

Kanneton astia

Käytä linnun, lihan ja kalan paistamiseen mieluiten korkeaa paistovuokaa. Aseta vuoka uunin pohjalle. Jos haluat käyttää höyryä, käytä avointa astiaa. Jos sinulla ei ole muuta sopivaa astiaa, käytä lasipannua.

Kannellinen astia

Varmista, että kansi on sopiva ja sulkeutuu kunnolla. Aseta astia ritilälle.

⚠ Varoitus – Palamismäärän vaara!

Astiasta voi tulla ulos hyvin kuumaa höyryä, kun kansi avataan kypsennyksen päätyttyä. Nosta kantta takaosasta, jotta kuuma höyry tulee ulos sinusta pois päin.

Kypsennys mikroaaltoyhdistelmällä

Kypsennysaika lyhenee huomattavasti. Toisin kuin tavallisen käytön yhteydessä, paisto aika määräytyy mikroaaltoyhdistelmää käytettäessä kokonaispainon perusteella.

Huomautus: Jos kypsennät muita kuin taulukossa mainittuja määriä, muista tämä nyrkkisääntö: kaksinkertainen määrä merkitsee lähes kaksinkertaista kypsennysaikaa. Käytä aina mikroaaltokäyttöön soveltuvia lämmönkestäviä astioita. Metalliset vuokat ja savipadat soveltuvat kypsennykseen vain ilman mikroaaltotoimintoa. Nouda mikroaaltouunikäyttöön soveltuvien astioiden käyttöohjeita. → "Mikroaaltouuni" sivulla 56

Kypsennys höyrytoiminnolla

Muutamista ruokalajeista tulee höyrytoimintaa käyttämällä rapeampia. Niiden pinnasta tulee kiiltävämpi ja ne kuivuvat vähemmän.

Käytä kannettomia astioita. Astioiden pitää olla kuumuutta ja höyryä kestäviä. Kytke höyrytoiminto päälle asetustaulukossa annettujen tietojen mukaisesti. Täytä vesisäiliö "MAX"-merkintään asti. Jos vesi loppuu, ruoka kypsennetään asetetulla uunitoiminnolla edelleen ilman höyrytoimintaa.

Höyrykypsennys höyrykypsennysastiassa

Höyrykypsennys kypsentää lihan höyrytoimintaa hellävaraisemmin, mutta lihan pinnasta ei tule rapea. Liha säilyy erityisen mehevänä.

Voit halutessasi ruskistaa lihapaloja ennen höyrykypsennystä, jolloin ne maistuvat erilaisilta ja kypsennysaika lyhenee. Suurikokoisemmat palat vaativat pidemmän kypsennysajan. Lihapaloja ei tarvitse kääntää.

Kun haluat höyrykypsennää linnunlihaa, lihaa tai kalaa, laita kypsennettävä tuote höyrykypsennysastiaan lasipannussa ja työnnä se kannatinkorkeudelle 3. Täytä vesisäiliö "MAX"-merkintään asti. Jos vesisäiliö tyhjenee käytön aikana, käyttö keskeytyy. Näyttöön tulee tätä koskeva huomautus.

Grillaus

Pidä uunin luukku grillattaessa suljettuna. Älä koskaan grillaa uunin luukku avoimena.

Aseta grillattava elintarvike rutilälle. Työnnä lisäksi lasipannu rutilän alle. Lihasta tihkuva rasva valuu pannuun.

Grillaa mahdollisimman samanpaksuisia ja -painoisia grillipaloja. Silloin ne ruskistuvat tasaisesti ja niistä tulee mehukkaita. Laita grillipalat suoraan rutilälle.

Käännä grillipalat grillipihdeillä. Jos pistät lihaa haarukalla, siitä poistuu nestettä ja liha kuivuu.

Lintu

Ruokalaji	Astia	Kannatin-korkeus	Uuni-toiminto	Lämpötila	Grillaus-teho	Mikroaalto-teho	Höyry-teho	Aika min	Huomautuksia
Broileri, kokonainen 1,3 kg, keittäminen	Kannellinen astia	0		-	-	600	-	25-35	Käännä, kun puolet ajasta on kulunut.
Ankanrinta, 500 g	Ritilä + lasipannu	3+2	 +  + 	-	3	180	3	10-12	Nahkapuoli ylöspäin. Älä käännä.
Hanhenrinta, hanhenkoivet, 700-900 g	Kanneton astia	0	 + 	-	2	180	-	30-40	Korkea kanneton astia. Älä käännä.

Liha

Ruokalaji	Astia	Kannatin-korkeus	Uuni-toiminto	Vaiheet	Grillausteho	Mikroaalto-teho	Höyry-teho	Aika min
Naudanlihapihvit 2-3 cm paksut 2-3 kpl, à 200 g	Ritilä + lasipannu	3+1		1	3	-	-	10-15
				2	3	-	-	5-10

Suolaa liha vasta grillauksen jälkeen. Suola imee lihasta nestettä.

Huomautuksia

- Grillin kuumennuselementit kytkeytyvät aina välillä päälle ja pois päältä; tämä on normaalia. Kytkeytymistiheys riippuu säädetystä grillaustehosta.
- Grillatessa voi syntyä savua.

Suosittelut asetusarvot

Annetut arvot ovat voimassa, kun täyttämätön paistovalmis lintu, liha tai kala laitetaan suoraan jääkaapista kylmään uuniin.

Taulukossa on lintujen, lihan ja kalan paistamista koskevia tietoja painoehdotuksineen. Kun valmistat painavampia lintuja, lihaa tai kalaa, valitse joka tapauksessa alhaisempi lämpötila. Kun valmistat useampia paloja kerralla, määritä kypsennysaika painavimman palan perusteella. Yksittäisten palojen on hyvä olla lähes samankokoisia.

Mitä kookkaampi lintu, lihanpala tai kala, sitä matalampi lämpötila ja pidempi kypsennysaika.

Käännä lintu, liha ja kala, kun säätötaulukossa kehoitetaan niin tekemään.

Lintu

Leikkaa ankanrinnan nahkaan viiltoja. Älä käännä ankanrintaa.

Jos käännät linnun paistamisen aikana, laita lintu uuniin ensin rintaosa/nahkapuoli alaspäin.

Kala

Kokonaista kalaa ei tarvitse kääntää. Tunnistat kypsän kalan siitä, että selkäevä irtaoo helposti.

Jos haluat kypsennää kalan rutilällä, sivele rutilälle ensin vähän öljyä; näin kalan saa helpommin irrotettua myöhemmin.

Ruokalaji	Astia	Kannatin- korkeus	Uuni- toiminto	Vaiheet	Grillausteho	Mikroaaltoteho	Höyryteho	Aika min
Porsaan niskapalapihvit 2-3 cm paksut, 2-3 kpl, à 120 g	Ritilä + lasipannu	3+1		1	2	-	-	15-20
				2	2	-	-	10-15
Grillimakkarat 4-6 kpl, ja 150 g	Ritilä + lasipannu	3+1		1	3	-	-	10-15
				2	3	-	-	5-10

Kala

Ruokalaji	Astia	Kannatin- korkeus	Uuni- toiminto	Lämpötila °C	Grillausteho	Mikroaaltoteho	Höyryteho	Toiminta- aika min
Kalafilee, tuore 400 g	Lasipannu + höyrykypsennysastia	3		-	-	-	3	15-17
Kalafileealat, pakaste, 400 g	Kannellinen astia	0		-	-	600	-	10-15
Kalafileealat, pakaste, 800 g	Lasipannu + höyrykypsennysastia	3		-	-	-	3	23-25
Kalafilee, kuorrutettu, 500 g	Kanneton astia	0	+	-	3	600	-	10-15
Kalapihvi 2-3 kpl, à 150 g	Ritilä + lasipannu	3+1		-	3	-	-	8-12
Kala, kokonainen, esim. purotaimen, 2-3 kpl, à 300 g	Lasipannu + höyrykypsennysastia	3		-	-	-	3	18-22

Vihannekset ja lisukkeet

Tästä löydät tietoja monien vihannesten, riisin ja perunoiden sekä pakastettujen perunatuotteiden nopeaa ja hellävaraista valmistusta varten.

Mikroaaltouuni

Kypsennä vihannekset aina kannellisessa, mikroaaltokäyttöön soveltuvassa astiassa. Käytön riisin keittämiseen korkeaa kannellista astiaa ja lisää joukkoon taulukossa annettu määrä vettä.

Höyrykypsennys

Käytä höyrykypsennykseen lasipannua ja höyrykypsennysastiaa.

Ota asetustaulukossa mainitut kappalekoot huomioon. Pienempien kappaleiden kohdalla kypsennysaika lyhenee, suurempien kohdalla pitenee. Myös laadulla ja kypsyyssasteella on vaikutusta kypsennysaikaan. Siitä syystä ilmoitetut asetusravot ovat vain ohjeellisia arvoja.

Jaa elintarvikkeet aina tasaisesti astiaan. Jos ruoka on eri paksuisina kerroksina, se kypsyy epätasaisesti. Älä laita helposti litistuvia elintarvikkeita höyrykypsennysastiaan liian paksua kerrosta.

Täytä vesisäiliö "MAX"-merkintään asti. Jos vesisäiliö tyhjenee käytön aikana, käyttö keskeytyy. Näyttöön tulee tätä koskeva huomautus.

Ruokalaji	Astia	Kannatin- korkeus	Uuni- toiminto	Vaiheet	Lämpötila	Mikroaaltoteho	Höyryteho	Aika min
Artisokat, kokonaiset, tuoreet	Lasipannu + höyrykypsennysastia	3		1	-	-	3	36-40
Lehtipinaatti, tuore 250 g	Lasipannu + höyrykypsennysastia	3		1	-	-	3	5-7
Kukkakaali, kokonainen, tuore	Lasipannu + höyrykypsennysastia	2		1	-	-	3	28-35
Parsakaali, kokonainen, tuore, 500 g	Lasipannu + höyrykypsennysastia	2		1	-	-	3	20-23
Parsakaalinuput, pakaste 500 g	Lasipannu + höyrykypsennysastia	3		1	-	-	3	14-16
Kasvikset, tuoreet, 250 g*	Kannellinen astia	0		1	-	600	-	6-10
Kasvikset, tuoreet, 500 g*	Kannellinen astia	0		1	-	600	-	10-15

*sekoita välillä

**vesisäiliö pitää ehkä täyttää välillä

Ruokalaji	Astia	Kannatin- korkeus	Uuni- toi- minto	Vaiheet	Lämpötila	Mikroaaltote- ho	Höyry- teho	Aika min
Sekavihannekset, pakaste 250 g	Lasipannu + höyrykyp- sennysastia	3		1	-	-	3	12-15
Porkkanaviipaleiden höyry- kypsennys	Lasipannu + höyrykyp- sennysastia	3		1	-	-	3	18-20
Purjosipulirenkaat, tuore, 500 g	Lasipannu + höyrykyp- sennysastia	3		1	-	-	3	10-12
Vihreät pavut, tuore, 500 g	Lasipannu + höyrykyp- sennysastia	3		1	-	-	3	18-20
Parsa, vihreä, 250 g	Lasipannu + höyrykyp- sennysastia	3		1	-	-	3	15-18
Kesäkurpitsaviipaleiden höy- rykypsennys	Lasipannu + höyrykyp- sennysastia	3		1	-	-	3	12-14
Perunat, neljänneksinä, 250 g	Lasipannu + höyrykyp- sennysastia	3		1	-	-	3	28-30
Perunat, neljänneksinä, 500 g	Lasipannu + höyrykyp- sennysastia	3		1	-	-	3	30-32
Perunat, neljänneksinä, 750 g**	Lasipannu + höyrykyp- sennysastia	3		1	-	-	3	32-35
Riisi, 125 g + 300 ml vettä	Kannellinen astia	0		1 2	- -	600 180	- -	4-6 12-15
Riisi, 250 g + 500 ml vettä	Kannellinen astia	0		1 2	- -	600 180	- -	6-8 15-18

*sekoita välillä

**vesisäiliö pitää ehkä täyttää välillä

Jälkiruoat

Voit valmistaa laitteella nopeita ja hienoja jälkiruokia.
Noudata säätötaulukossa olevia ohjeita.

Riisipuuro

Lisää maitoa ilmoitetussa suhteessa. Esimerkiksi suhteessa 1:2,5 laitat 100 g riisiä kohden 250 ml maitoa.

Ruokalaji	Astia	Kannatinkorkeus	Uuni- toimin- to	Mikroaaltoteho	Höyryteho	Toiminta-aika min
Flan Caramel	Lasipannu	3		-	3	40-50
Höyrypullat	Lasipannu	3		-	2	20-25
Riisipuuro 1:2, 5	Kannellinen astia	3		-	3	30-40
Hedelmät, hilloke, 500 g	Kannellinen astia	3		-	3	9-12
Mikroaaltouunissa valmistettava popcorn, 1 pussi à 100 g	Kannellinen astia	0		600	-	3-5
Jälkiruoat, esim. vanukas (jau- heesta) 500 ml*	Kannellinen astia	0		600	-	6-8

*sekoita välillä

Akryyliamidi elintarvikkeissa

Mitkä ruoat ovat kyseessä?

Akryyliamidia syntyy etenkin valmistettaessa korkeassa lämpötilassa vilja- ja perunatuotteita kuten esim.

perunalastuja, ranskalaisia perunoita, paahtoleipää, sämpylöitä, leipää ja sokerileipomotuotteita (keksejä, piparkakkuja, pikkuleipiä).

Vihjeitä ruoan vähäakryyliamidisesta valmistamisesta	
Yleisiä tietoja	Pidä kypsennysajat mahdollisimman lyhyinä. Ruskista ruoka kullankeltaiseksi, ei liian tummaksi. Suuret, paksut paistotuotteet sisältävät vähemmän akryyliamidia.
Leivonta	Kuumailmalla maks. 180 °C. Muna tai munankeltuainen vähentää akryyliamidin muodostumista.
Pikkuleivät	Kuumailmalla maks. 180 °C. Muna tai munankeltuainen vähentää akryyliamidin muodostumista.
Ranskalaiset perunat uunissa	Levitä varusteelle tasaisesti ilman, että ne menevät päällekkäin. Paista vähintään 400 g paistokertaa kohti, jotta ranskalaiset perunat eivät kuivu.

Testiruoat

Nämä taulukot on laadittu tarkastusviranomaisia varten laitteen testauksen helpottamiseksi.

Normin IEC 60350-1 tai IEC 60705 mukaan.

Valmistus mikroaaltotoiminnolla

Käytä mikroaaltouunitoimintoa käyttäessäsi aina mikroaaltouunikäyttöön soveltuvia lämmönkestäviä astioita. Noudata mikroaaltouunikäyttöön soveltuvien astioiden käyttöohjeita. → "Mikroaaltouuni" sivulla 56

Pakasteiden sulattaminen mikroaaltouunissa

Ruokalaji	Astia	Kannatin- korkeus	Uuni- toi- minto	Paino	Vaiheet	Mikroaaltoteho	Toiminta-aika min
Lihan sulatus	Kanneton astia	0		500 g	1 2	180 90	7 8-12

Kypsennys mikroaaltouunissa

Ruokalaji	Astia	Kannatinkor- keus	Uuni- toi- minto	Paino	Vaiheet	Mikroaaltoteho	Toiminta-aika min
Jäätelö	Kanneton astia	0		1000 g	1 2	360 180	18-20 18-22
Sponge Cake	Kanneton astia	0		475 g	1	600	8-10
Lihapyörykät	Kanneton astia	0		900 g	1	600	20-25

Kypsennys mikron yhdistelmällä

Ruokalaji	Astia	Kannatinkor- keus	Uuni- toi- minto	Grillauste- ho	Mikroaaltoteho	Aika min
Perunagradiini	Kanneton astia	0	 + 	1	360	25-32

Höyrykypsennys

Aseta lasivuoka ja höyrykypsennysastia kannatinkorkeudelle 3.

Ruokalaji	Astia	Kannatin- korkeus	Uuni- toimin- to	Höyryteho	Aika min	Huomautuksia
Herneet, pakaste	Lasipannu + höyrykyp- sennysastia	3		3	-	Testi on päättynyt, kun kylmin kohta on saavuttanut lämpötilan 85 °C.
Parsakaali, tuore, 300 g	Lasipannu + höyrykyp- sennysastia	3		3	11-13	
Parsakaali, tuore, yksi astia	Lasipannu + höyrykyp- sennysastia	3		3	18-20	

Grillaus

Työnnä lasipannu rutilän alle. Neste valuu pannuun ja uunitila pysyy puhtaampana.

Taulukossa olevat arvot pätevät, kun ainekset asetetaan kylmään uuniin.

Ruokalaji	Astia	Kannatin- korkeus	Uuni- toi- minto	Grillausteho	Toiminta-aika min	Huomautuksia
Paahtoleivän paahtaminen	Ritilä	3		3	4-5	
Naudan jauhelihapihvi, 12 kpl	Ritilä + lasipannu	3+1		3	35-45	Käännä, kun puolet ajasta on kulunut

Innholdsfortegnelse

	Forskriftsmessig bruk	83
	Viktige sikkerhetsanvisninger	83
	Generelt	83
	Mikrobølge	84
	Damp	85
	Årsaker til skader	86
	Generelt	86
	Mikrobølge	86
	Damp	87
	Miljøvern	87
	Energisparing	87
	Miljøvennlig håndtering	87
	Bli kjent med apparatet	88
	Betjeningsfelt	88
	Funksjonsvelger	88
	Berøringsfelter og display	89
	Dreieknapp	90
	Driftstyper	90
	Damp	90
	Grill	90
	Mikrobølge	90
	Ovnsrom	91
	Tankdeksel	91
	Vanntank	91
	Oppsamlingsbeholder	91
	Tilbehør	92
	Medfølgende tilbehør	92
	Ekstra tilbehør	92
	Ekstra tilbehør	92
	Skyve inn tilbehør	92
	Før første gangs idriftsetting	93
	Første gangs bruk	93
	Stille inn vannets hardhetsgrad	93
	Rengjøre stekeovnsrom og tilbehør	93
	Betjening av apparatet	94
	Slå apparatet av og på	94
	Stille inn driftstype	94
	Automatisk sikkerhetsutkobling	94
	Mikrobølgefunksjonen	95
	Kokekar	95
	Mikrobølgetrinn	95
	Stille inn mikrobølge	96
	Innstilling av mikrobølge-kombidrift	96
	Grilling	97
	Grillfunksjoner	97
	Grilltrinn	97
	Stille inn grill	97
	Damp	98
	Lyder	98
	Tilberede med damp	98
	Innstilling av kombidrift med damp	99
	Fylle vannbeholderen	100
	Etterfylle vanntanken	101
	Etter hver bruk med damp	101
	Automatikkprogrammer	102
	Stille inn program	102
	Programtabell	103
	Innstilling tidsfunksjoner	104
	Vise tidsinnstillinger	104
	Innstilling av tidsur	104
	Stille inn varighet	104
	Stille inn klokkeslett	105
	Endre klokkeslett	105
	Barnesikring	105
	Aktivere og deaktivere	105
	Grunninnstillinger	106
	Endre grunninnstillinger	106
	Liste over grunninnstillinger	106
	Rengjøring	106
	Egnet rengjøringsmiddel	106
	Holde apparatet rent	107
	Rengjøringsfunksjon	108
	Avkalking	108
	Skylling	108
	Etterrengjøring	109
	Tøm oppsamlingsbeholderen	109
	Hva kan du gjøre ved feil?	110
	Kundeservice	111
	E-nummer og FD-nummer	111
	Testet for deg i vårt prøvekjøkken	111
	Generell informasjon	111
	Tining	112
	Varme opp dypfryste matvarer	114
	Oppvarming	114
	Kaker, småbakst og brød	115
	Fjærkre, kjøtt og fisk	116
	Grønnsaker og tilbehør	117
	Desserter	119
	Akrylamid i matvarer	119
	Testretter	120

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

Forskriftsmessig bruk

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

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

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

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

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

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

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

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

Barn under åtte år må holdes unna apparatet og tilkoblingsledningen.

Viktige sikkerhetsanvisninger

Generelt

Advarsel – Brannfare!

- Brennbare gjenstander som oppbevares i ovnsrommet, kan ta fyr. Oppbevar aldri brennbare gjenstander i ovnsrommet. Du må aldri åpne apparatdøren dersom det oppstår røyk inni apparatet. Slå av apparatet og trekk ut strømledningen eller slå av sikringen i sikringsskapet.
- Løse matrester, fett og stekesjy kan ta fyr. Fjern grovt smuss fra ovnsrommet, varmeelementene og tilbehøret før du begynner å bruke apparatet.
- Når apparatdøren åpnes, oppstår det et luftdrag. Bakepapir kan komme i kontakt med varmeelementet og ta fyr. Legg aldri bakepapir på tilbehøret uten å feste det under forvarming. Hold bakepapiret på plass ved hjelp av et kokekar eller en stekeform. Ikke bruk større stykke bakepapir enn nødvendig. Bakepapiret må ikke stikke ut over kanten på tilbehøret.

Advarsel – Fare for forbrenning!

- Apparatet blir svært varmt. Den varme innsiden av ovnsrommet og varmeelementene må aldri berøres. La alltid apparatet avkjøles. Hold barn på avstand.
- Tilbehør og kokekar blir svært varme. Bruk alltid grytekluter når du tar kokekar eller tilbehør ut av ovnsrommet.
- Alkohol damp kan eksplodere i ovnsrommet. Tilbered aldri retter med store mengder drikkevarer med høyt alkoholinnhold. Bruk bare små mengder drikke med høy alkoholprosent. Åpne apparatdøren forsiktig.

Advarsel – Fare for forbrenning!

- De tilgjengelige stedene blir svært varme under drift. Ta aldri på de varme delene. Hold barn på avstand.
- Varm damp kan strømme ut når du åpner apparatdøren. Damp er ikke alltid synlig, det avhenger av temperatur. Ikke stå for nær apparatet når du åpner døren. Åpne døren på apparatet forsiktig. Hold barn på avstand.
- Vann i varmt ovnsrom kan føre til at det dannes svært varm vanndamp. Hell aldri vann inn i det varme ovnsrommet.

Advarsel – Fare for personskader!

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

Advarsel – Fare for elektrisk støt!

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

Advarsel – Fare på grunn av magnetisme!

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

Mikrobølge

Advarsel – Fare for forbrenning!

- Ikke-forskriftsmessig bruk av apparatet er farlig. Det er ikke tillatt å bruke apparatet til tørking av mat eller klær eller oppvarming av tøfler, hveteputer, svamper, fuktige kluter og lignende. Tøfler, hveteputer, svamper, fuktige kluter og lignende kan føre til forbrenninger dersom de blir for varme.
- Matvarer kan ta fyr. Varm aldri opp matvarer i termopakker. Varm aldri opp matvarer i beholdere av plast, papir eller annet brennbart materiale uten oppsyn. Still aldri inn en for høy mikrobølgeeffekt eller for lang mikrobølgetid. Følg anvisningene i denne bruksanvisningen. Tørk aldri matvarer med mikrobølgefunksjonen. Tin aldri opp eller varm matvarer med lavt vanninnhold, som f.eks. brød, med for høy effekt eller for lenge.
- Matolje kan ta fyr. Varm aldri opp matolje alene med mikrobølgefunksjonen.

Advarsel – Eksplosjonsfare!

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

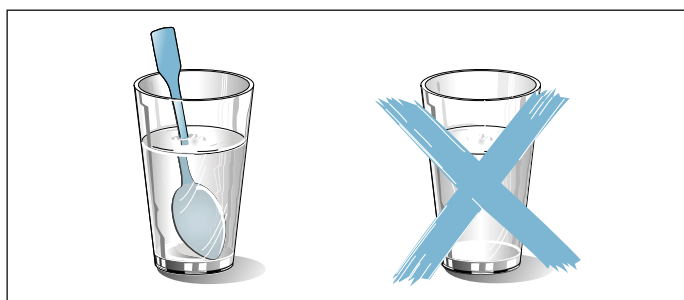
Advarsel – Fare for forbrenning!

- Matvarer med fast skall eller skinn kan sprekke på en eksplosjonsartet måte både under og etter oppvarming. Kok aldri egg med skall og varm heller aldri opp hardkokte egg. Tilbered ikke skalldyr eller skjell. Ved tilberedning av speilegg eller kokte egg må du først stikke hull på eggeplommen. På matvarer med fast skall eller skinn, f.eks. epler, tomater, poteter eller pølser, kan skallet/skinnet sprekke. Stikk hull på skallet/skinnet før oppvarming.
- Varmen fordeles ikke jevnt i barnematen. Varm ikke opp barnemat i lukkede kokekar. Ta alltid av lokket eller smokken. Rør godt rundt i barnematen eller rist den etter oppvarmingen. Kontroller temperaturen før du gir maten til barnet.
- Varme retter avgir varme. Kokekaret kan bli svært varmt. Bruk alltid grytekluter når du tar kokekar eller tilbehør ut av ovnsrommet.

- Emballasje som er lufttett, kan sprekke. Følg alltid angivelsene på emballasjen. Bruk alltid grytekluter når du tar retter ut av ovnen.
- De tilgjengelige stedene blir svært varme under drift. Ta aldri på de varme delene. Hold barn på avstand.
- Ikke-forskriftsmessig bruk av apparatet er farlig.
Det er ikke tillatt å bruke apparatet til tørking av mat eller klær eller oppvarming av tøfler, hveteputer, svamper, fuktige kluter og lignende.
Tøfler, hveteputer, svamper, fuktige kluter og lignende kan føre til forbrenninger dersom de blir for varme.

⚠ Advarsel – Fare for skålding!

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



⚠ Advarsel – Fare for personskader!

- Uegnede kokekar kan sprekke. Kokekar av porselen og keramikk kan ha små hull i hank og lokk. Bak disse hullene skjuler det seg hulrom. Fuktighet som er trengt inn i disse hulrommene, kan føre til at kokekaret sprekker. Bruk bare kokekar som er egnet for mikrobølgeovn.
- Dersom kun mikrobølgefunksjonen brukes, kan kokekar og beholdere av metall eller kokekar med metalldele føre til gnistdannelse. Apparatet tar skade av det. Bruk aldri metallbeholdere når kun mikrobølgefunksjonen brukes.

⚠ Advarsel – Fare for elektrisk støt!

Apparatet arbeider under høyspenning. Kabinettet må aldri fjernes.

⚠ Advarsel – Fare for alvorlige helseskader!

- Mangelfull rengjøring kan medføre skade på apparatets overflate. Mikrobølgeenergi kan trenge ut. Rengjør apparatet regelmessig og fjern matrester med en gang. Hold ovnsrommet, dørtetningen, døren og døranslaget rent til enhver tid.
→ "Rengjøring" på side 106
- Hvis ovnsdøren eller dørtetningen er skadet, kan mikrobølgeenergi strømme ut. Apparatet må ikke brukes når døren til ovnsrommet, dørtetningen eller plastrammen til døren er ødelagt. Ring til kundeservice.
- På apparater uten deksel strømmer mikrobølgeenergi ut. Fjern aldri dekslet på apparatet. Ta kontakt med kundeservice ved vedlikeholds- og reparasjonsarbeider.

Damp

⚠ Advarsel – Fare for skolding!

- Vannet i vanntanken kan bli svært varmt ved videre bruk av apparatet. Tøm vanntanken hver gang apparatet er blitt brukt med damp.
- Det dannes varm damp i ovnsrommet. Ikke stikk hånden inn i ovnsrommet når apparatet brukes med damp.
- Når du tar ut tilbehøret, kan varm væske skulpe over. Bruk alltid grytekluter når du forsiktig tar ut varmt tilbehør.

⚠ Advarsel – Fare for personskader og brann!

Brannfarlig væske kan antennes i det varme ovnsrommet (eksplosjon). Fyll ingen brennbare væsker (f.eks. alkoholholdige drikker) i vanntanken. Fyll bare vanntanken med vann eller avkalkingsløsning som er anbefalt av oss.

Årsaker til skader

Generelt

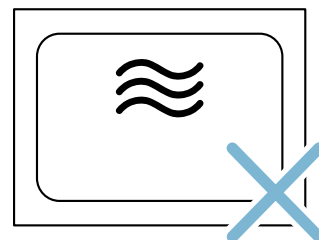
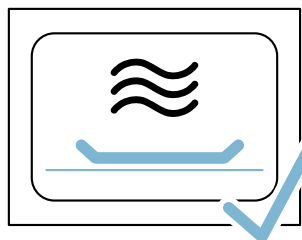
Obs!

- **Vann i varmt ovnsrom:** Hell aldri vann inn i det varme ovnsrommet. Det vil da oppstå vanndamp. Temperaturendringen kan forårsake skade.
- **Fuktighet i ovnsrommet:** Fuktighet i ovnsrommet over lengre tid kan forårsake korrosjon. La ovnsrommet tørke etter bruk. Fuktige matvarer må ikke oppbevares i lukket ovnsrom over lengre tid. Ikke oppbevar mat i ovnsrommet.
- **Avkjøling med åpen ovnsdør:** Når ovnen er blitt brukt med høy temperatur, må døren holdes stengt når ovnsrommet avkjøles. Pass på at ingenting kommer i klemme i ovnsdøren. Selv om døren bare står på gløtt, kan elementfronter som står i nærheten, bli skadet over tid.
Bare når ovnen er brukt med mye fuktighet, skal du la ovnsrommet tørke med åpen dør.
- **Svært tilsmusset tetning:** Hvis tetningen er svært skitten, går ikke apparatdøren ordentlig igjen under drift. Elementfronter i området rundt kan bli skadet. Hold alltid tetningen ren. → "Rengjøring" på side 106
- **Døren som sitteplass og oppbevaringssted:** Ikke sitt, sett fra deg eller heng ting på døren. Ikke sett fra deg bestikk eller tilbehør på apparatdøren.
- **Skyve inn tilbehør:** Avhengig av apparattype kan tilbehøret ripe opp glassruten når apparatdøren blir lukket. Skyv alltid tilbehøret så langt inn i ovnsrommet som mulig.
- **Transport av apparatet:** Ikke hold i dørhåndtaket når apparatet skal bæres/flyttes. Dørhåndtaket tåler ikke vekten av apparatet og kan brekke.

Mikrobølge

Obs!

- **Aluminiumsfolie:** Aluminiumsfolie i ovnsrommet må ikke komme i kontakt med glassruten. Det kan føre til permanent misfarging av glassruten.
- **Gnistdannelse:** Metall, f.eks. skjeen i glasset, må holdes minst 2 cm fra veggene i ovnsrommet og innsiden av døren. Gnister kan ødelegge glasset på innsiden av døren.
- **Mikrobølge og kombinert drift med mikrobølge:** Risten er uegnet for mikrobølge og for mikrobølge kombinert med en varmetype. Det kan oppstå gnister, og ovnsrommet blir skadet.
- **Aluminiumsskåler:** Aluminiumsskåler må ikke brukes i apparatet. Apparatet blir skadet av gnister som oppstår.
- **Mikrobølgedrift uten mat:** Bruk av apparatet uten at det er mat i ovnsrommet, fører til overbelastning. Start aldri mikrobølgeovnen uten mat i ovnsrommet. Et unntak fra denne regelen er kortvarige tester av kokekar. → "Mikrobølgefunksjonen" på side 95



- **Mikropopkorn:** Still aldri inn for høy mikrobølgeeffekt. Glassruten kan sprekke som følge av overbelastning. Effekten skal være på maks. 600 watt. Popkornposen må alltid legges på en glassplate.

Damp

Obs!

- Vedlikehold av apparatet: Ovnssrommet i apparatet består av rustfritt stål av høy kvalitet. Feil vedlikehold kan føre til korrosjon i ovnsrommet. Se i bruksanvisningen for veiledning om vedlikehold og rengjøring. Fjern smuss fra ovnsrommet så snart apparatet er avkjølt.
- Kokekaret må være varme- og dampfast. Stekeformer av silikon egner seg ikke til kombinert bruk med damp.
- Kokekar med rustflekker: Bruk ikke kokekar med rustflekker. Selv de minste flekker kan føre til rust i ovnsrommet.
- Dryppende væske: Ved damping skyver du glassspannen inn i innsetningshøyde 3 og stiller dampkokeren på glassspannen. Væske som drypper, samles opp i glassspannen.
- Varmt vann i vanntanken: Varmt vann kan skade pumpen. Ikke fyll varmt vann i vanntanken.
- Skader i ovnsrommet: Start aldri apparatet hvis det er vann i bunnen av ovnsrommet. Tørk vannet av ovnsbunnen før du begynner å bruke apparatet.
- Avkalkingsløsning: Pass på så du ikke søler avkalkingsløsning på betjeningsfeltet eller andre overflater på apparatet. Overflatene tar skade. Hvis dette likevel skulle skje, må avkalkingsløsningen straks vaskes vekk med rent vann.
- Rengjøre vanntanken: Vanntanken må ikke rengjøres i oppvaskmaskinen. Vanntanken tar skade av det. Rengjør vanntanken med en myk klut og vanlig oppvaskmiddel.
- Frostbeskyttelse: Apparatet må tømmes på forhånd for å unngå frostskafer under transport og lagring.



Det nye apparatet ditt er særlig energieffektivt. Her får du tips om hvordan du kan spare energi ved bruk av apparatet, og hvordan du kasserer apparatet på riktig måte.

Energisparing

- Apparatet skal bare varmes opp på forhånd når dette står i oppskriften eller i tabellen i bruksanvisningen.
- Bruk mørke, svartlakkerte eller emaljerte stekeformer til steking. Disse opptar varmen særlig godt.
- Åpne apparatdøren så sjelden som mulig mens det er i bruk.
- Skal du steke flere kaker, er det best å steke dem etter hverandre. Ovnssrommet er ennå varmt. Dermed forkortes steketiden for den andre kaken. Du kan også sette to brødformer ved siden av hverandre i ovnsrommet.
- Ved lengre steketider kan du slå av apparatet 10 minutter før steketiden er slutt, og deretter bruke restvarmen til å steke ferdig.

Miljøvennlig håndtering

Kvitt deg med emballasjen på en miljøvennlig måte.



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

Direktivet angir rammene for innlevering og gjenvinning av innbytteprodukter.



Bli kjent med apparatet

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

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

Betjeningsfelt

Ved hjelp av funksjonsvelgeren, dreieknappen og berøringsfeltene i betjeningsfeltet kan du stille inn de forskjellige funksjonene til apparatet. Displayet viser de aktuelle innstillingene.

Oversikten viser betjeningspanelet i en valgt driftstype når apparatet er slått på.



1 Funksjonsvelger

Med funksjonsvelgeren stiller du inn driftstype eller andre funksjoner. Du kan vri funksjonsvelgeren mot venstre eller høyre fra nullstilling.

2 Berøringsfelt

Det ligger sensorer bak berøringsfeltene. Du trykker bare på symbolet for å velge funksjonen.

3 Display

Displayet viser symboler for aktive funksjoner og tidsfunksjonene.

4 Dreieknapp

Med dreieknappen stiller du inn temperaturen for varmetypen, eller velger innstillingen for flere funksjoner. Du kan vri dreieknappen mot høyre eller venstre.

Funksjonsvelger

Med funksjonsvelgeren stiller du inn driftstype og andre funksjoner.

Her forklares forskjellene og bruksområdene til driftstypene, slik at du alltid kan velge riktig driftstype til retten din.

Stilling	Bruk
○	Nullstilling Apparatet er slått av og i energisparingsmodus.
☰	Mikrobølge Velg mikrobølgedrift.
☼	Damp Det mates varm damp inn i ovnsrommet.
☐	Grill, stor flate Hele flaten under grillelementet blir varm.
☐	Grill, liten flate Den midterste delen av grillelementet blir varm.
☐	Avkalking Sørger for avkalking av fordampere og holder den i fungerende stand.
☐	Skylling Skyller rørene i dampenheten med vann.
☐	Programmer Her finner du forhåndsprogrammerte innstillinger for mange retter.
☐	Ovnsrombelysning Slår på ovnsrombelysningen. Apparatet blir ikke varmet opp.

Merknader

- På en del apparater er funksjonsvelgeren eller dreieknappen nedsenkbare. Du senker eller hever funksjonsvelgeren eller dreieknappen ved å trykke på dem når de står i nullstilling.
- Dersom funksjonsvelgeren står i nullstilling (energisparingsmodus) og du velger en funksjon, blir denne funksjonen (f.eks. mikrobølge) tilgjengelig etter noen få sekunder.

Berøringsfelter og display

Med berøringsfeltene kan du stille inn forskjellige tilleggfunksjoner for apparatet. I displayet ser du verdiene for dette.

Berøringsfelt

Her finner du en kort forklaring til de forskjellige berøringsfeltene.

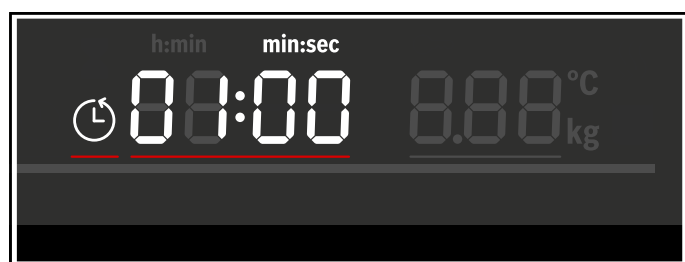
Symbol	Betydning	
	Mikrobølge	Velg effekttrinn for mikrobølge eller kombiner mikrobølgefunksjonen med grill- eller dampfunksjonen.
	Damp	Velg damptrinn eller kombiner dampfunksjonen med en varmetype.
	Programmer	Åpne menyen for valg av program og still inn ønsket programnummer med dreieknappen.
	Tidsfunksjoner	Velg tidsfunksjoner og still dem inn med dreieknappen.
	Barnesikring	Barnesikringen aktiveres/deaktiveres med et langt trykk
	Temperatur/vekt	Velg temperatur/vekt og still inn med dreieknappen.
start stop	Start/Stop	Starte eller stanse apparatet Merk: Et langt trykk stopper apparatet, og innstillingene for den valgte driftstypen tilbakestilles til standardverdiene.

Display

Displayet er bygd opp slik at du kan lese av alle angivelsene samtidig, i alle situasjoner.

Den verdien som du kan stille inn der og da, er fremhevet. Fremhevingen vises med en rød strek under innstillingsverdien.

Den fremhevede verdien kan endres direkte med dreieknappen.



Displayelementer

Her finner du en kort forklaring til de forskjellige displayelementene.

Symbol	Betydning	
	Tidsur	Dersom symbolet er markert, vises tidsur tiden i displayet.
	Varighet	Dersom symbolet er markert, vises varigheten i displayet.
	Klokkeslett	Dersom symbolet er markert, vises klokkeslettet i displayet.

h:min	Timer/minutter	Varighet i timer og minutter
min:sec	Minutter/sekunder	Varighet i minutter og sekunder
	Barnesikring	Når symbolet lyser, er barnesikringen aktivert.
	Oppsamlingsbeholder	Statusindikator for oppsamlingsbeholder
	Vanntank	Statusindikator for vanntank
	Avkalking	Når symbolet lyser, må apparatet avkalkes.

Statusindikator for oppsamlingsbeholder og vanntank

Statusindikatoren lyser kun når oppsamlingsbeholderen eller vanntanken er nødvendige for den driftstypen som er valgt. Den kan vise forskjellige tilstander og informerer deg om nødvendige handlingstrinn.

Statusindikator for vanntank

Symbol	Betydning	
	Symbolet lyser, pilen blinker	Vanntanken er i tanksjakten og må fylles.
	Symbolet uten pil blinker	Vanntanken er ikke i tanksjakten og må skyves inn.
	Symbolet uten pil lyser	Vanntanken er i tanksjakten. Du trenger ikke å foreta deg noe mer.

Statusindikator for oppsamlingsbeholder

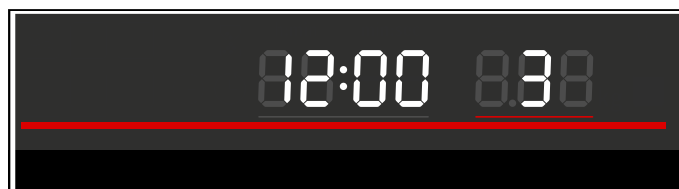
Symbol	Betydning	
	Symbolet lyser, pilen blinker	Oppsamlingsbeholderen er i tanksjakten og må tømmes.
	Symbolet uten pil blinker	Oppsamlingsbeholderen er ikke i tanksjakten. Skyv oppsamlingsbeholderen inn i tanksjakten.
	Symbolet uten pil lyser	Oppsamlingsbeholderen er i tanksjakten. Du trenger ikke å foreta deg noe mer.

Temperaturindikator

Den røde streken i nedre del av displayet viser at apparatet varmes opp.

Ved grill og damp lyser streken helt i rødt med en gang.

Ved mikrobølgefunksjonen lyser ikke streken.



Nattmodus

For å spare strøm reduseres lysstyrken på displayet automatisk til en lavere verdi fra kl. 22 til kl. 05.59.

Dreieknapp

Med dreieknappen kan du endre de innstillingsverdiene som vises i displayet og er fremhevet.

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

Ved noen verdier, f.eks. vekt, må du vri dreieknappen tilbake når den har nådd minste eller høyeste verdi.

Driftstyper

Apparatet ditt er utstyrt med forskjellige driftstyper som gjør det lettere å bruke apparatet ditt.

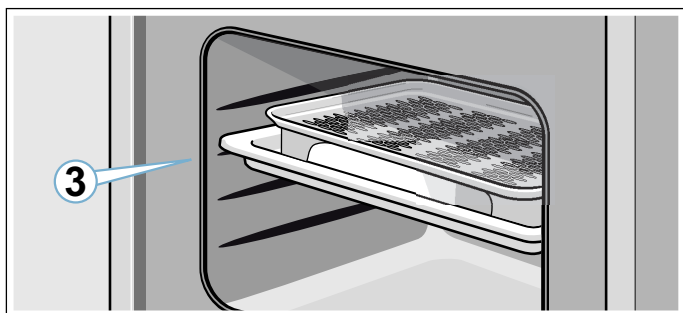
Du finner nøyaktige beskrivelser i de aktuelle kapitlene.

Driftstype	Bruk
Mikrobølge → "Mikrobølgefunksjonen" på side 95	Med mikrobølge kan du raskere tilberede, varme eller tine rettene dine.
Damp → "Damp" på side 98	Det finnes ulike, spesielt tilpassede damptrinn som sørger for optimal tilberedning av maten.
Grill, stor flate → "Grill" på side 90	Til grilling av flate stykker som biff, pølser eller ristet brød og til gratinering.
Grill, liten flate → "Grill" på side 90	Til grilling av små mengder biff, pølser, toast og fiskestykker.
Mikrobølge-kombidrift → "Innstilling av mikrobølge-kombidrift" på side 96	Her kan du slå på mikrobølge i tillegg til damp- eller grillfunksjonen.
Kombidrift med damp → "Innstilling av kombidrift med damp" på side 99	Her kan du slå på dampfunksjonen i tillegg mikrobølge- eller grillfunksjonen.
Rengjøring → "Rengjøringsfunksjon" på side 108	Det finnes forskjellige rengjøringsfunksjoner for rengjøring og skylling: avkalking og pyrolyse.
Grunninnstillinger → "Grunninnstillinger" på side 106	Du kan tilpasse grunninnstillingene for apparatet ditt etter slik du ønsker.

Damp

Du kan bruke dampfunksjonen separat eller kombinert med alle varmetyper og mikrobølgefunksjonen.

For å utnytte dampfunksjonen optimalt kan du ta ut risten. Skyv glassspannen inn i innsetningshøyde 3 og still dampkokeren på glassspannen.



Damptrinn

Ved bruk av dampfunksjonen kan du velge forskjellige intensiteter. Du kan velge damptrinn med berøringsfeltet . Displayet viser det damptrinnet som er valgt.

Trinn	Intensitet	Bruk	Visning i displayet
1	lavt	Til opptining av grønnsaker, kjøtt, fisk og frukt.	
2	middels	Til tilberedning av dessert, fisk og pølser.	
3	kraftig	Til tilberedning grønnsaker, fisk og tilbehør, til safting og til forvelling.	

Grill

Med grillen kan du brune rettene ekstra fint.

Du kan bruke grillfunksjonen separat eller i kombinasjon med mikrobølge- eller dampfunksjonen.

For å utnytte grillfunksjonen optimalt setter du risten i innsetningshøyde 3 eller 4.

Grilltrinn

Med funksjonen grill med stor flate har du tre intensiteter til rådighet:

- Trinn 1: lav
- Trinn 2: middels
- Trinn 3: kraftig

Mikrobølge

For at det skal være enkelt for deg å velge riktig mikrobølgeeffekt, finner du en oversikt over de forskjellige bruksområdene her.

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

Mikrobølgetrinn	Maksimal varighet	Bruk
90	1 time 30 minutter	Til opptining av ømfintlige matretter.
180	1 time 30 minutter	Til opptining og videre steking.
360	1 time 30 minutter	For tilberedning av kjøtt og oppvarming av ømfintlige retter.
600	1 time 30 minutter	Til oppvarming og tilberedning av retter.
1000	30 minutter	Til oppvarming av væsker.

Innstilling av mikrobølge-kombidrift

Du kan kombinere mikrobølgefunksjonen med alle varmetyper og med dampfunksjonen. Apparatet varmer, og samtidig slås mikrobølgene på. Dermed blir rettene raskere ferdig.

Du kan slå på alle mikrobølgeeffekter.
Unntak: 1000 watt.

Ovnsrom

Forskjellige funksjoner i ovnsrommet gjør det enklere å bruke apparatet. For eksempel er hele ovnsrommet belyst, og en kjølevifte beskytter apparatet mot overoppheting.

Åpne apparatdøren

Hvis du åpner apparatdøren mens apparatet går, settes det på pause. Lukk døren og trykk på feltet start ▢ stop for å fortsette.

Ovnsrombelysning

Ovnsrombelysningen lyser konstant mens apparatet går. Når apparatet er ferdig, slås lyset av igjen.

Ovnsromsbelysningen slår seg av når du åpner døren til apparatet. Dette kan være praktisk når du f.eks. skal rengjøre apparatet. Etter ca. 15 minutter slås ovnsromsbelysningen automatisk av igjen.

Kjølevifte

Apparatet har en kjølevifte. Kjøleviften slår seg på når apparatet går. Den varme luften slippes ut gjennom døren.

Etter bruk fortsetter kjøleviften å gå i en viss tid.

Obs!

Ikke dekk til lufteåpningen. Ellers kan apparatet overopphetes.

Merknader

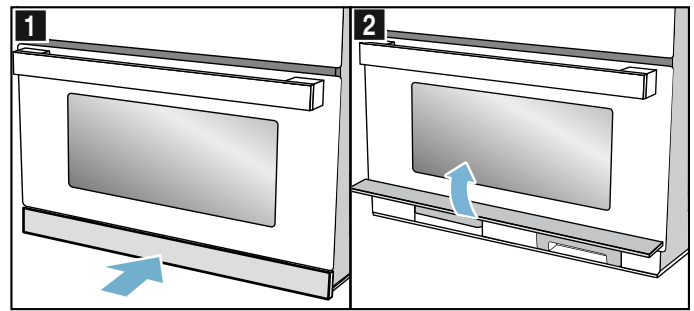
- Under mikrobølgedrift er apparatet kaldt. Likevel slår kjøleviften seg på. Den kan fortsette å gå også etter at mikrobølgedriften er avsluttet.
- Det kan oppstå kondens på vinduet i døren, på innvendige vegger og på bunnen. Dette er normalt; apparatets funksjon blir ikke påvirket av dette. Tørk bort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

Tankdeksel

Tankdekselet er under apparatdøren og gir tilgang til oppsamlingsbeholderen og vanntanken. Begge er plassert bak tankdekselet. Du åpner og lukker tankdekselet på følgende måte:

Åpne ved å trykke på midten av tankdekselet.
Tankdekselet vippes opp.

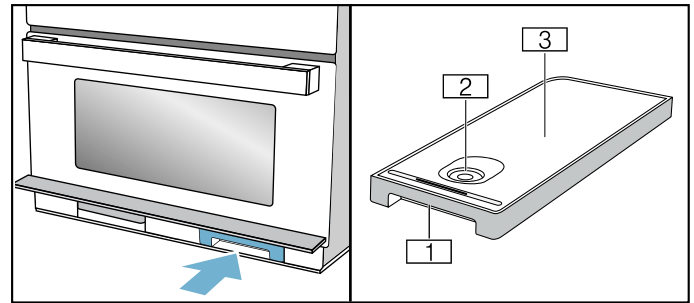
Lukk ved å vippe ned tankdekselet og trykke på midten av det. Tankdekselet er låst.



Vanntank

Apparatet er utstyrt med en vanntank. Vanntanken er plassert til høyre bak tankdekselet. Du må fylle vanntanken før du skal bruke apparatet med dampfunksjon. → "Fyll vannbeholderen" på side 100

Dersom pilen til vanntanksymbolet  blinker i displayet, må vanntanken fylles med friskt vann.

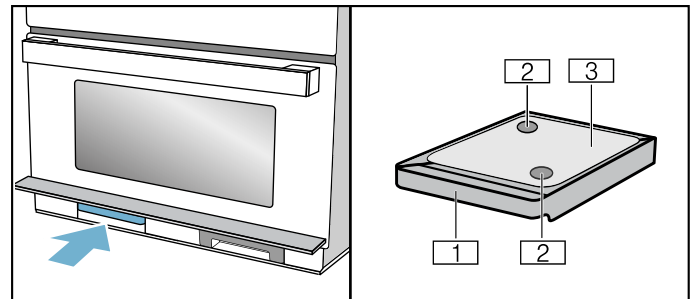


- 1 Håndtak for å ta ut eller sette inn vanntanken
- 2 Åpne for påfylling
- 3 Tanklokk

Oppsamlingsbeholder

Apparatet er utstyrt med en oppsamlingsbeholder. Oppsamlingsbeholderen er plassert til venstre bak tankdekselet. Tøm oppsamlingsbeholderen før og etter bruk av rengjøringsfunksjonene → "Rengjøringsfunksjon" på side 108

Dersom pilen til oppsamlingsbeholdersymbolet  blinker i displayet, må oppsamlingsbeholderen tømmes.



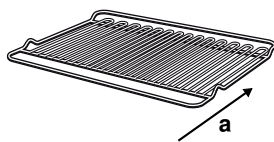
- 1 Håndtak for å ta ut eller sette inn vanntanken
- 2 Oppsamlingsåpninger
- 3 Tanklokk

Tilbehør

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

Medfølgende tilbehør

Apparatet er utstyrt med følgende tilbehør:



Rist

Brukes som underlag for stekeformer eller til grilling og gratinering.

Bruk risten til grilling i innsetningshøyde 3 og 4. Risten er ikke egnet for bruk med kun mikrobølge eller damp.

Pass på at du skyver den inn i riktig retning a.



Glasspanne

Glasspannen kan brukes til tilberedning i alle driftstyper og ved kombinert drift. I tillegg beskytter den mot sprut når du griller matvarene rett på risten. La glasspannen avkjøles før du rengjør den eller legger den i kaldt vann. Ellers kan glasset bli skadet.



Dampkoker

Dampkokeren settes i glasspannen når man skal tilberede mat med driftstypene damp eller damp med mikrobølge. Da må glasspannen være satt i innsetningshøyde 3. Matvarene kan legges rett i dampkokeren. Dampkokeren tåler vask i oppvaskmaskin.

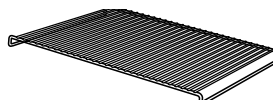
Ikke bruk dampkokeren med kun mikrobølge eller med varmetypen grill.

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

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

Ekstra tilbehør

Avhengig av apparatmodell kan det følge med ekstra tilbehør.



Innsatsrist

Til steking. Sett innsatsristen i glasspannen med føttene nedover. Da sikrer du at dryppende fett og kjøttkraft samles opp. Innsatsristen er ikke egnet for mikrobølge eller damp.

Ekstra tilbehør

Ekstra tilbehør fås hos kundeservice eller i faghandelen.

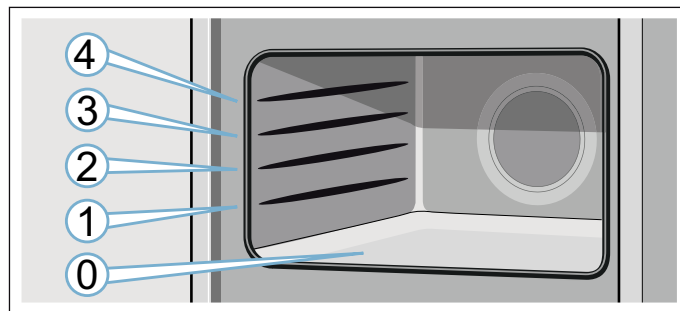
Spesialtilbehør

Glassfat

Til surrede retter og gratenger som tilberedes i stekeovn.

Skyve inn tilbehør

Ovnssrommet har fire innsetningshøyder. Innsetningshøydene telles nedenfra og opp.



Sett tilbehøret i føringen og skyv det helt inn.

Merk: Bunnen i ovnsrommet (høye 0) egner seg spesielt godt til mikrobølge fordi mikrobølgeeffekten er på sitt beste her. Bruk kun ildfaste kokekar som er egnet for mikrobølgeovn.



Før første gangs idriftsetting

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

Apparatet må være ferdig montert og tilkoblet.

Første gangs bruk

Etter å ha blitt koblet til strømmen eller etter et strømbrydd viser displayet en oppfordring om å stille inn klokkeslettet. Det kan ta noen sekunder før meldingen vises.

Stille inn klokkeslett

Ved oppstart er tidsvisningen fremhevet. Verdien **12:00** blinker i displayet, og symbolet ☰ lyser. Still inn klokkeslettet.

1. Still inn klokkeslettet med dreieknappen.
2. Trykk på feltet ☰.
Klokkeslettet er innstilt.

Endre klokkeslett

Merk: Apparatet må være slått av før du kan endre klokkeslett.

1. Trykk to ganger på feltet ☰.
I displayet vises symbolet ☰ og klokkeslettet.
2. Still inn klokkeslettet med dreieknappen.
3. Trykk på feltet ☰.
Klokkeslettet er innstilt.

Merknader

- Dersom du ikke trykker på feltet ☰ etter å ha stilt inn klokkeslettet, tas den innstilte verdien automatisk i bruk etter noen få sekunder.
- Dersom du har beveget på funksjonsvelgeren i løpet av innstillingene, må den settes tilbake i nullstilling igjen etterpå. Først da kan apparatet brukes.
- For å redusere apparatets standby-forbruk kan du skjule klokkeslettet.

Stille inn vannets hardhetsgrad.

Du må stille inn vannets hardhetsgrad riktig, slik at apparatet kan minne deg på når det er tid for avkalking.

Fra fabrikken er vannhardhet 4 (svært hardt) innstilt.

Obs!

Skader på apparatet som følge av at det er brukt uegnede væsker.

Ikke bruk destillert vann, vann med mye klor (> 40 mg/l) eller andre typer væske.

Bruk utelukkende friskt, kaldt springvann uten kullsyre eller avherdet vann.

Merknader

- Dersom vannet inneholder mye kalk, anbefaler vi at du bruker avherdet vann.
- Dersom du bruker bare avherdet vann, kan du stille inn på vannhardhetsgrad "avherdet".
- Dersom du bruker mineralvann, stiller du inn på vannhardhetsgrad "4 svært hardt".
- Bruker du mineralvann, må du velge mineralvann uten kullsyre.

Vannets hardhetsgrad	Innstilling
0	0 avherdet
1 (til 1,3 mmol/l)	1 bløtt
2 (1,3–2,5 mmol/l)	2 middels
3 (2,5–3,8 mmol/l)	3 hardt
4 (over 3,8 mmol/l)	4 svært hardt

Hardhetsgraden for vannet kan du endre i grunninnstillingene. → "Grunninnstillinger" på side 106

Rengjøre stekeovnsrom og tilbehør

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

Rengjøre ovnsrommet

Du kan kvitte deg med lukten av "ny ovn" ved å varme opp ovnen. Ovnrommet må være lukket og tomt. Ideelt for dette er én time på grilltrinn 3. Påse at det ikke er noen emballasjerester i stekeovnen.

1. Still inn grill med stor flate ☐ med funksjonsvelgeren.
2. Still inn grilltrinn 3 med dreieknappen.
3. Trykk på feltet start ▷ stop.
Apparatet varmes opp.

Slå av apparatet etter en time. Dette gjør du ved å trykke på feltet start ▷ stop. Deretter vrir du funksjonsvelgeren til nullstilling.

Rengjøring av tilbehør

Før du tar tilbehøret i bruk, må du rengjøre det grundig med varmt såpevann og en myk oppvaskklut.



Betjening av apparatet

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

Slå apparatet av og på

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

Merk: Barnesikringen kan kun stilles inn når apparatet er slått av. Noen visninger er synlige i displayet selv om apparatet er slått av.

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

Slå på apparatet

Vri på funksjonsvelgeren for å slå på apparatet.

I displayet vises det en standardverdi som er fremhevet. Apparatet er klart til bruk.

I de enkelte kapitlene kan du lese om hvordan du stiller inn driftstypene.

Slå av apparatet

Drei funksjonsvelgeren til nullstilling.

En eventuelt pågående funksjon avbrytes.

I displayet vises klokkeslettet.

Merk: Om klokkeslettet skal vises når apparatet er slått av eller ikke, velges i grunninnstillingene.

Stille inn driftstype

Etter at du har valgt en driftstype, vises det foreslåtte verdier i displayet. Du kan starte denne innstillingen med en gang.

Prinsipielt gjelder:

1. Velg driftstype med funksjonsvelgeren.
2. Foreta ytterligere innstillinger ved behov. Dette gjør du ved å trykke lett i det aktuelle feltet og endre verdien med dreieknappen.
3. Trykk på feltet start ▷ stop. Apparatet starter driften.

Stille inn varighet

1. Still inn driftstype.
2. Trykk på feltet ☹ helt til symbolet ☹ er fremhevet.
3. Still inn ønsket varighet med dreieknappen.
4. Trykk på feltet start ▷ stop. Apparatet varmes opp. LED-en start ▷ stop lyser. Varigheten telles ned synlig.

Stanse driften

1. Trykk på feltet start ▷ stop eller åpne apparatdøren. Apparatet stopper, og LED-en start ▷ stop blinker.
2. Lukk apparatdøren.
3. Trykk på feltet start ▷ stop. Apparatet fortsetter, og LED-en start ▷ stop lyser.

Avbryte apparatet

Drei funksjonsvelgeren til nullstilling.

Apparatet stopper, og alle innstillinger slettes.

Merk: Når apparatet avbrytes helt eller midlertidig, kan kjøleviften fortsette å gå.

Automatisk sikkerhetsutkobling

Automatisk sikkerhetsutkobling aktiveres dersom apparatet er i drift i lengre tid uten innstilt varighet.

Etter 9 timer slår apparatet seg av automatisk.

Mikrobølgefunksjonen

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

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

For at du skal kunne bruke mikrobølgefunksjonen optimalt, må kokekaret settes inn på bunnen av ovnen. Fjern risten. Se opplysningene om kokekaret.

Kokekar

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

Egnede kokekar

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

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

Ueguede kokekar

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

Obs!

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

Test av kokekar

Mikrobølgefunksjonen må ikke slås på når det ikke står matvarer i ovnen. Det eneste unntaket er den korte kokekartesten.

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

1. Sett det tomme kokekaret inn i apparatet i ½ - 1 minutt på full effekt.
2. Kontroller temperaturen til kokekaret av og til. Kokekaret skal være kaldt eller lunkent.

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

Advarsel – Fare for forbrenning!

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

Mikrobølgetrinn

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

Følgende mikrobølge-trinn er tilgjengelige.

Mikrobølgetrinn	Maksimal varighet	Bruk
90	1 time 30 minutter	Til opptining av ømfintlige matretter.
180	1 time 30 minutter	Til opptining og videre steking.
360	1 time 30 minutter	For tilberedning av kjøtt og oppvarming av ømfintlige retter.
600	1 time 30 minutter	Til oppvarming og tilberedning av retter.
1000	30 minutter	Til oppvarming av væsker.

Foreslåtte verdier:

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

Maksimalinnstillingen er tiltenkt oppvarming av væske. Når mikrobølgeovnen har gått på full effekt en stund, reduseres effekten automatisk for å beskytte apparatet. Etter en avkjølingstid kan maksimal effekt brukes igjen.

Intervaller for tidsinnstilling

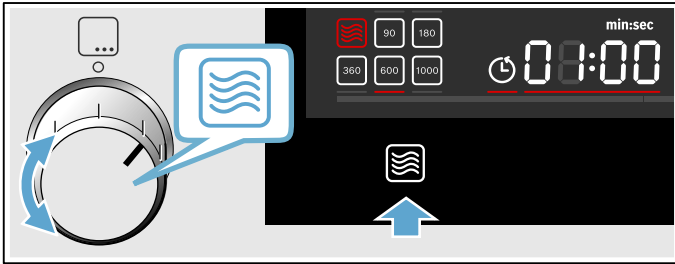
Intervallet ved innstilling av varighet endres med lengden på varigheten.

Driftsvarighet	Intervall
0 - 1 minutt	5 sekunder
1 - 3 minutter	10 sekunder
3 - 15 minutter	30 sekunder
15 minutter - 1 time	1 minutt
1 time - 1 time 30 minutter	5 minutter

Stille inn mikrobølge

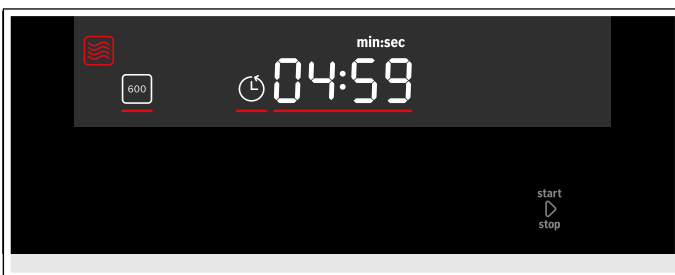
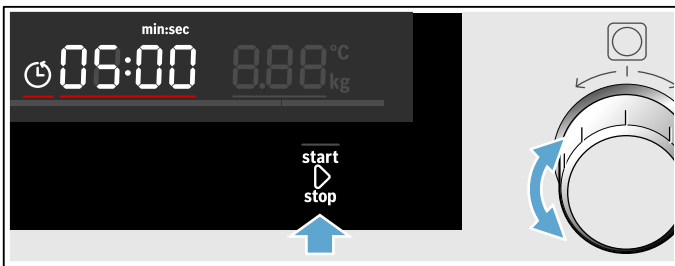
Eksempel: mikrobølgetrinn 600 watt, varighet 5 minutter.

1. Velg funksjonen Mikrobølge  med funksjonsvelgeren. Apparatet er klart til bruk. Displayet viser maksimal mikrobølgeeffekt  som foreslått verdi. Denne kan endres når som helst.
2. Velg ønsket effekttrinn med berøringsfeltet for mikrobølgetrinn.



I displayet markeres mikrobølgetrinnet, og det vises en foreslått varighet.

3. Still inn ønsket varighet med dreieknappen. **Merk:** Du kan også stille inn varigheten først og deretter mikrobølgetrinnet.
4. Trykk på feltet start  stop.



Varigheten telles ned i displayet. LED-en start  stop lyser.

Varigheten er telt ned

Du hører et lydsignal. Åpne apparatdøren eller trykk på et hvilket som helst felt.

Endre varigheten

Endre varigheten med dreieknappen. Etter noen sekunder gjennomføres endringen.

Endre mikrobølgeeffekten

Trykk på feltet  helt til ønsket trinn er valgt i displayet.

Merknader

- Hvis du trykker flere ganger, går du gjennom effekttrinnene fra høyeste til laveste effekt.
- Dersom mikrobølgefunksjonen legges til etter start, settes apparatet på pause. Start apparatet med feltet start  stop

Stanse driften

1. Trykk på feltet start  stop eller åpne apparatdøren. Apparatet stopper, og LED-en start  stop blinker.
2. Lukk apparatdøren.
3. Trykk på feltet start  stop. Apparatet fortsetter, og LED-en start  stop lyser.

Avbryte apparatet

Drei funksjonsvelgeren til nullstilling.

Apparatet stopper, og alle innstillinger slettes.

Merk: Når apparatet avbrytes helt eller midlertidig, kan kjøleviften fortsette å gå.

Innstilling av mikrobølge-kombidrift

Du kan kombinere mikrobølgefunksjonen med grill- og dampfunksjonen. Apparatet varmer, og samtidig slås mikrobølgeene på. Dermed blir rettene raskere ferdig.

Kombinasjonsmuligheter

-  damp
-  grill

Unntak:

 Mikrobølgetrinn 1000W

Innstilling av kombidrift

Eksempel: grill med stor flate  på trinn 2 med mikrobølge 360 W, 17 minutter.

1. Still inn funksjonen grill med stor flate  med funksjonsvelgeren. I displayet vises trinn 3 som foreslått verdi.
2. Still inn ønsket trinn med dreieknappen.
3. Trykk på feltet mikrobølgeeffekt  helt til ønsket trinn er valgt i displayet. En foreslått varighet vises.
4. Still inn varigheten med dreieknappen.
5. Trykk på feltet start  stop. Apparatet starter, LED-en start  stop lyser. Du ser at varigheten telles ned i displayet.

Varigheten er telt ned

Du hører et lydsignal, og symbolet start  stop slutter å lyse. Kombidriften er avsluttet. Trykk på et hvilket som helst felt for slå av signaltonen.

Endre mikrobølgeeffekten

Trykk på feltet  helt til ønsket trinn er valgt i displayet.

Merknader

- Hvis du trykker flere ganger, går du gjennom effekttrinnene fra høyeste til laveste effekt.
- Dersom mikrobølgefunksjonen legges til etter start, settes apparatet på pause. Start apparatet med feltet start ▢ stop

Stanse driften

1. Trykk på feltet start ▢ stop eller åpne apparatdøren. Apparatet stopper, og LED-en start ▢ stop blinker.
2. Lukk apparatdøren.
3. Trykk på feltet start ▢ stop. Apparatet fortsetter, og LED-en start ▢ stop lyser.

Avbryte apparatet

Drei funksjonsvelgeren til nullstilling.

Apparatet stopper, og alle innstillinger slettes.

Merk: Når apparatet avbrytes helt eller midlertidig, kan kjøleviften fortsette å gå.

Tørke ovnsrommet

Tørk ovnsrommet etter bruk slik at det ikke blir igjen noe fuktighet.

Varme opp ovnsrom

Ovnsrommet varmes opp under tørkingen, slik at fuktigheten fordamper. Etterpå åpner du ovnsdøren, slik at vanddampen strømmer ut av ovnsrommet.

1. La apparatet avkjøles.
2. Sterk tilsmussing i ovnsrommet må fjernes umiddelbart, og fuktighet skal tørkes bort fra ovnsbunnen.
3. Grill med stor flate  med funksjonsvelgeren
4. Trykk to ganger på feltet . Symbolet for varighet  er markert i displayet.
5. Still inn en varighet på 15 minutter med dreieknappen.
6. Start apparatet med feltet start ▢ stop. Tørkingen startes og avsluttes automatisk etter ca. 15 minutter.
7. Åpne ovnsdøren og la den være åpen i 1 til 2 minutter for å slippe ut fuktigheten i ovnen.

Tørke ovnsrommet for hånd

1. La apparatet avkjøles.
2. Fjern smuss fra ovnsrommet.
3. Tørk av ovnsrommet med en svamp.
4. La ovnsdøren stå åpen 1 time, slik at ovnsrommet får tørke helt.

Grilling

Med grillen kan du brune rettene ekstra fint.

Du kan bruke grillfunksjonen separat eller i kombinasjon med mikrobølge- eller dampfunksjonen.

For å utnytte grillfunksjonen optimalt setter du risten i innsetningshøyde 3 eller 4.

Grillfunksjoner

Avhengig av typen og mengden matvarer kan du velge mellom to forskjellige grillfunksjoner:

Funksjon	Matvarer
Grill, stor flate	Bruk grill med stor flate til å grille store kjøttstykker og toast eller gratinere gratenger.
Grill, liten flate	Bruk grill med liten flate til grilling av små mengder. Da blir bare den midterste delen av grillen varm.

Grilltrinn

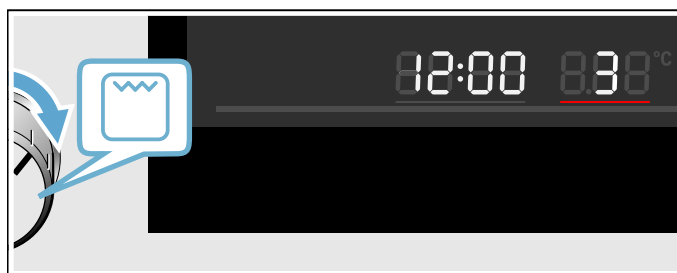
Med funksjonen grill med stor flate har du følgende grilltrinn:

	Effekt	Matvarer
Grill, stor flate	Trinn 1 (svakt)	Suffleer og høye gratenger
	Trinn 2 (middels)	Flate gratenger og fisk
	Trinn 3 (kraftig)	Biffer, pølser og toast
Grill, liten flate	Trinn 1 (svakt)	For mindre mengder suffleer og høye gratenger.

Stille inn grill

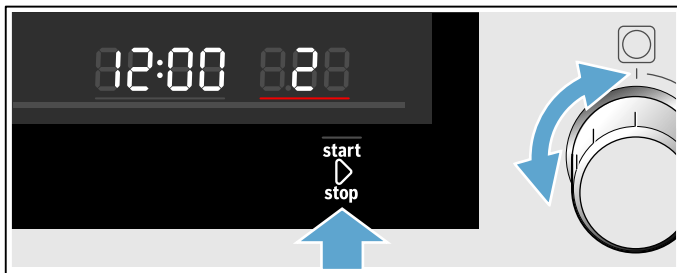
Eksempel på bildet: grill med stor flate  på trinn 2, varighet 12 minutter.

1. Still inn driftstypen grill med stor flate  med funksjonsvelgeren.



2. Still inn trinn 2 med dreieknappen. I displayet vises grilltrinnet.

3. Still inn ønsket varighet med dreieknappen.
4. Trykk på start ▢ stop.



Apparatet varmes opp. Temperaturindikatoren lyser komplett.

Merk: Etter oppvarmingen kan det forekomme mindre temperatursvingninger. Dette er normalt.

Varigheten er telt ned

Du hører et lydsignal. Åpne apparatdøren eller trykk på et hvilket som helst felt.

Stille inn varighet

1. Still inn driftstype.
2. Trykk på feltet helt til symbolet er fremhevet.
3. Still inn ønsket varighet med dreieknappen.
4. Trykk på feltet start ▢ stop.
Apparatet varmes opp. LED-en start ▢ stop lyser.
Varigheten telles ned synlig.

Endre grilltrinn

Dersom grillfunksjonen er valgt eller apparatet allerede er startet, kan grilltrinnet når som helst endres med dreieknappen.

Varigheten endres ikke.

Stanse driften

1. Trykk på feltet start ▢ stop eller åpne apparatdøren.
Apparatet stopper, og LED-en start ▢ stop blinker.
2. Lukk apparatdøren.
3. Trykk på feltet start ▢ stop.
Apparatet fortsetter, og LED-en start ▢ stop lyser.

Avbryte apparatet

Drei funksjonsvelgeren til nullstilling.

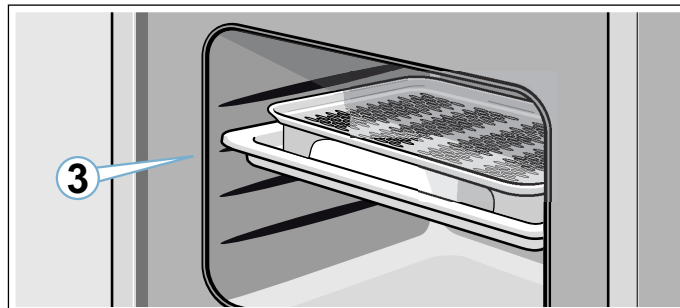
Apparatet stopper, og alle innstillinger slettes.

Merk: Når apparatet avbrytes helt eller midlertidig, kan kjøleviften fortsette å gå.

Damp

Du kan bruke dampfunksjonen separat eller kombinert med grill- og mikrobølgefunksjonen.

For å utnytte dampfunksjonen optimalt kan du ta ut risten. Skyv glasspannen inn i innsettingshøyde 3 og still dampkokeren på glasspannen.



Advarsel – Fare for skålding!

Varm damp kan strømme ut når du åpner apparatdøren. Damp er ikke alltid synlig, det avhenger av temperatur. Ikke stå for nær apparatet når du åpner døren. Åpne døren på apparatet forsiktig. Hold barn på avstand.

Lyder

Pumpe

Mens apparatet går, kan du høre en brummende eller klikkende lyd. Lyden oppstår på grunn av pumpefunksjonen. Dette er en normal driftslyd.

Tilberede med damp

Damptrinn

Ved bruk av dampfunksjonen kan du velge forskjellige intensiteter. Du kan velge damptrinn med berøringsfeltet . Displayet viser det damptrinnet som er valgt.

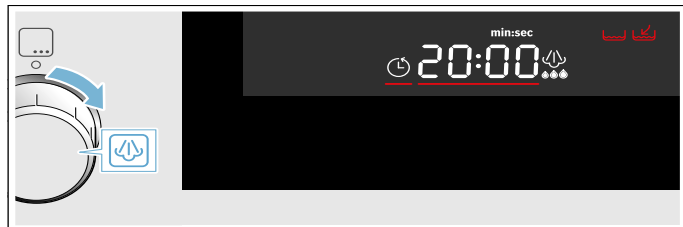
Trinn	Intensitet	Bruk	Visning i displayet
1	lavt	Til opptining av grønnsaker, kjøtt, fisk og frukt.	
2	middels	Til tilberedning av dessert, fisk og pølser.	
3	kraftig	Til tilberedning grønnsaker, fisk og tilbehør, til safting og til forvelling.	

Stille inn damp

Merk: Dersom apparatet ikke har blitt brukt på lengre tid, må du først gjennomføre en skylling .
→ "Rengjøringsfunksjon" på side 108

Eksempel: damptrinn 2: middels, varighet 10 minutter.

1. Velg funksjonen damp med funksjonsvelgeren.



Apparatet er klart til bruk. Det høyeste damptrinnet og 20 minutters varighet er stilt inn som standardverdier. Pilen til vanntanksymbolet blinker.

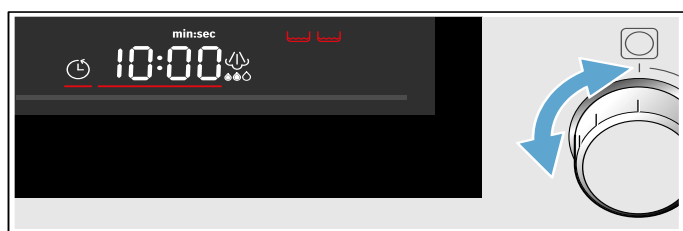
2. Ta ut vanntanken, fyll den med friskt vann opp til MAX-merket og skyv den helt inn i tanksjakten. → "Fyll vannbeholderen" på side 100
3. Trykk på feltet helt til ønsket effekttrinn er innstilt.



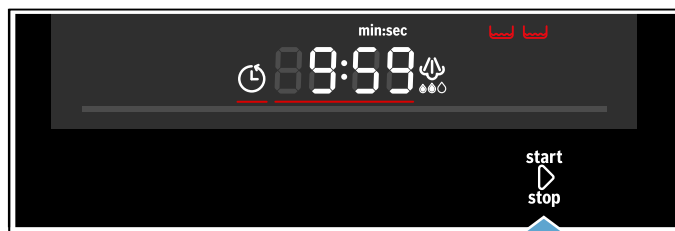
Displayet viser det damptrinnet som er valgt.

4. Still inn ønsket varighet med dreieknappen.

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



5. Trykk på feltet start stop.



Pilen til vanntanksymbolet slukker, vanntanksymbolet lyser. Apparatet starter. LED-en start stop lyser. Varigheten telles ned i displayet. Avhengig av damptrinn kan det variere hvor lenge nivået i vanntanken er tilstrekkelig. Dersom vanntanken skulle gå tom under bruk, stanser apparatet og pilen til vanntanksymbolet blinker. Fyll vanntanken med friskt vann opp til MAX-merket og sett apparatet i gang igjen med feltet start stop.

Merknader

- Damptrinnet kan når som helst endres med feltet mens apparatet går.
- Tørk av av drypprennen og ovnsrommet etter tilberedning med damp. → "Etter hver bruk med damp" på side 101

Innstilling av kombidrift med damp

På enkelte varmetyper kan du i tillegg slå på dampfunksjonen.

Under tilberedning med dampfunksjon frigis det damp i ovnsrommet med ulikt tidsintervall og ulik intensitet. Dermed blir stekeresultatet bedre.

Stekevaren

- får sprø skorpe
- får blank overflate
- blir saftig og mør inni
- får bare minimal volumreduksjon

Egnede varmetyper

- mikrobølge
- grill

Stille inn kombinert drift

Eksempel: grill med stor flate trinn 2 med damp trinn 2.

1. Still inn driftstypen Grill med funksjonsvelgeren. I displayet vises trinn 3 som foreslått verdi.
2. Still inn ønsket trinn med dreieknappen.
3. Trykk på feltet damp helt til ønsket trinn er valgt i displayet. Vanntanksymbolet vises i displayet.
4. Fyll opp vanntanken.
5. Trykk på feltet start stop. Apparatet starter, LED-en start stop lyser. Du ser at varigheten telles ned i displayet.

Merk: Dersom vanntanken skulle gå tom under bruk, fortsetter apparatet å gå uten damp. Det vises ingen indikator i displayet.

Varigheten er telt ned

Du hører et lydsignal, og symbolet start ▷ stop slutter å lyse. Kombidriften er avsluttet. Trykk på et hvilket som helst felt for slå av signaltonen.

Endre damptrinn

Trykk på feltet  helt til ønsket trinn er valgt i displayet.

Merk: Hvis du trykker flere ganger, går du gjennom trinnene fra høyeste til laveste trinn. Etter det laveste trinnet deaktiveres dampfunksjonen. Dersom du trykker en gang til, aktiveres dampfunksjonen og begynner på det høyeste trinnet.

Stanse driften

1. Trykk på feltet start ▷ stop eller åpne apparatdøren. Apparatet stopper, og LED-en start ▷ stop blinker.
2. Lukk apparatdøren.
3. Trykk på feltet start ▷ stop. Apparatet fortsetter, og LED-en start ▷ stop lyser.

Avbryte apparatet

Drei funksjonsvelgeren til nullstilling.

Apparatet stopper, og alle innstillinger slettes.

Merk: Når apparatet avbrytes helt eller midlertidig, kan kjøleviften fortsette å gå.

Fylle vannbeholderen

Vanntanken er plassert til høyre bak tankdekselet under apparatdøren. Før du starter tilberedning med damp, åpner du tankdekselet og fyller vann i vanntanken.

Forsikre deg om at vannets hardhetsgrad er riktig innstilt. → "Grunninnstillinger" på side 106

Advarsel – Fare for personskader og brann!

Fyll utelukkende vann på vanntanken. Fyll ingen brennbare væsker (f.eks. alkoholholdige drikker) i vanntanken. Damp fra brennbare væsker kan antennes av de varme overflatene inne i ovnsrommet (eksplosjon). Ovnsdøren kan sprette opp. Varm damp og stikkflammer kan sive ut.

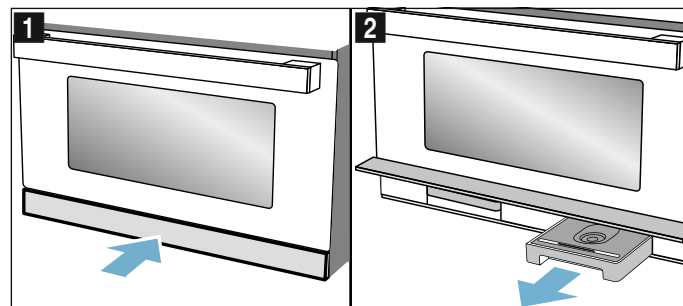
Obs!

Skader på apparatet som følge av at det er brukt uegnede væsker. Ikke bruk destillert vann, vann med mye klor (> 40 mg/l) eller andre typer væske. Bruk utelukkende friskt, kaldt springvann uten kullsyre eller avherdet vann.

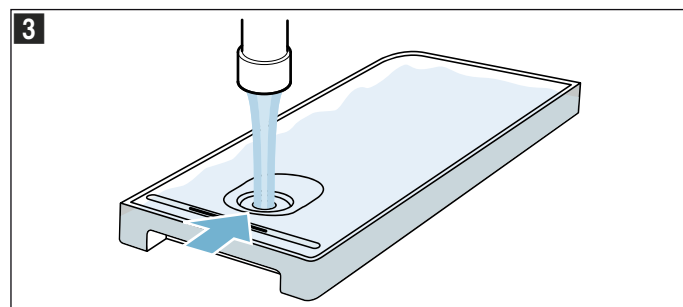
Merknader

- Dersom vannet inneholder mye kalk, anbefaler vi at du bruker avherdet vann.
- Dersom du bruker bare avherdet vann, kan du stille inn på vannhardhetsgrad "avherdet".

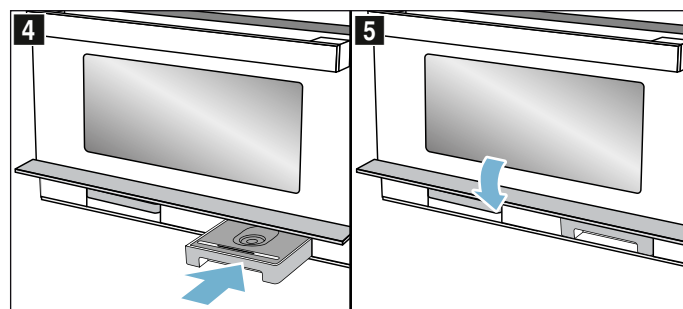
1. Trykk i midten av tankdekselet. Tankdekselet åpnes. Nå har du tilgang til oppsamlingsbeholderen (venstre) og vanntanken (høyre).
2. Ta vanntanken ut av tanksjakten.



3. Vanntanken skal fylles med kaldt vann til "MAX"-merket.



4. Sett vanntanken i tanksjakten igjen og skyv den helt inn.
5. Lukk tankdekselet.



Dampfunksjonen er klar til bruk.

Etterfylle vanntanken

Hvis vanntanken er tom mens apparatet går, oppfører apparatet seg forskjellig avhengig av driftstype:

- Damp: Apparatet stoppes, og det vises en melding i displayet. På det høyeste damptrinnet holder en full tank i ca 30–40 minutter, og betydelig lenger på de lavere damptrinnene.
- Damp med mikrobølge: Apparatet stoppes. En full tank holder i ca. 50 minutter.
- Grill med damp: Apparatet fortsetter å gå på grill, og det vises ingen melding i displayet. En full tank holder i ca. 3 timer på det høyeste damptrinnet, og betydelig lenger på de lavere damptrinnene.

Merk: De angitte tidene kan variere.

Fyll vanntanken opp til merket “MAX” igjen.

1. Åpne dekselet.
2. Ta ut vanntanken og etterfyll.
3. Sett inn den fylte vanntanken og lukk dekselet.

Etter hver bruk med damp

Det blir værende fuktighet i ovnsrommet. Tørk forsiktig av drypprennen og ovnsrommet. Hver gang du har brukt damp, anbefaler vi at du kjører rengjøringsfunksjonen Skylling . Deretter tømmer du vanntanken og oppsamlingsbeholderen og tørker dem.

Merk: Fjern kalkflekker med en klut dyppet i eddik, skyll med rent vann og tørk med en myk klut.

Tømme vanntanken

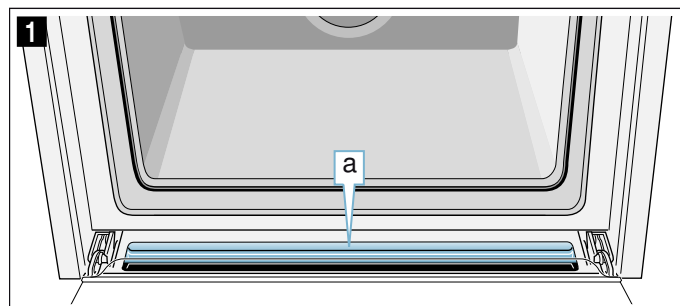
1. Trykk på midten av tankdekselet. Tankdekselet vippes opp.
2. Ta ut vanntanken.
3. Ta lokket til vanntanken forsiktig av.
4. Tøm vanntanken, rengjør den med oppvaskmiddel og skyll den nøye med rent vann.
5. Tørk av alle deler med en myk klut.
6. Tørk godt av tetningen i lokket.
7. La tørke med åpent lokk.
8. Sett dekselet på vanntanken og trykk på plass.
9. Skyv vanntanken helt inn.
10. Lukk tankdekselet og trykk på midten av det. Tankdekselet er låst.

Obs!

- Ikke tørk vanntanken i det varme ovnsrommet. Vanntanken tar skade av det.
- Rengjør ikke vanntanken i oppvaskmaskin. Vanntanken tar skade av det.

Tørke drypprennen

1. La apparatet avkjøles.
2. Åpne apparatdøren.
3. Åpne tankdekselet.
4. Ta ut vanntanken og oppsamlingsbeholderen.
5. Tørk av drypprennen **a** nedenfor ovnsrommet med en svampklut (bilde **1**).



Tørke ovnsrommet

Tørk ovnsrommet etter bruk slik at det ikke blir igjen noe fuktighet.

Varme opp ovnsrom

Ovnsrommet varmes opp under tørkingen, slik at fuktigheten fordampes. Etterpå åpner du ovnsdøren, slik at vanndampen strømmer ut av ovnsrommet.

1. La apparatet avkjøles.
2. Sterk tilsmussing i ovnsrommet må fjernes umiddelbart, og fuktighet skal tørkes bort fra ovnsbunnen.
3. Grill med stor flate  med funksjonsvelgeren
4. Trykk to ganger på feltet . Symbolet for varighet  er markert i displayet.
5. Still inn en varighet på 15 minutter med dreieknappen.
6. Start apparatet med feltet start  stop. Tørkingen startes og avsluttes automatisk etter ca. 15 minutter.
7. Åpne ovnsdøren og la den være åpen i 1 til 2 minutter for å slippe ut fuktigheten i ovnen.

Tørke ovnsrommet for hånd

1. La apparatet avkjøles.
2. Fjern smuss fra ovnsrommet.
3. Tørk av ovnsrommet med en svamp.
4. La ovnsdøren stå åpen 1 time, slik at ovnsrommet får tørke helt.

Automatikprogrammer

Med automatikkprogrammene kan du enkelt tilberede retter. Du velger program og angir vekten på matvarene. Automatikkprogrammet sørger for optimal innstilling. Du kan velge blant 15 programmer.

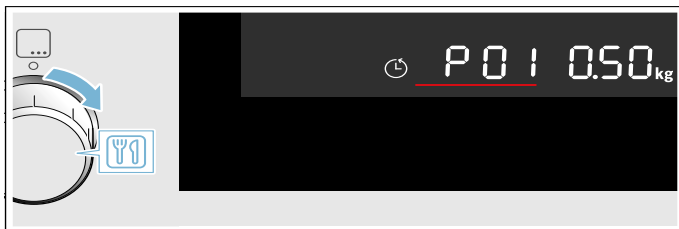
Merknader

- Fjern emballasjen og vei matvarene. Hvis du ikke kan angi den nøyaktige vekten, runder du den opp eller ned.
- Sett matvarene inn i kald ovn.
- Bruk alltid bare varmebestandige kokekar som er egnet til mikrobølge, for eksempel av glass eller keramikk. Se informasjonen om tilbehør i programtabellen.
- Bruk kun råvarer av god kvalitet og kjøtt med kjøleskapstemperatur for å oppnå best stekeresultat. Ved dypfrysede retter må du bare bruke matvarer som kommer rett fra fryseren.

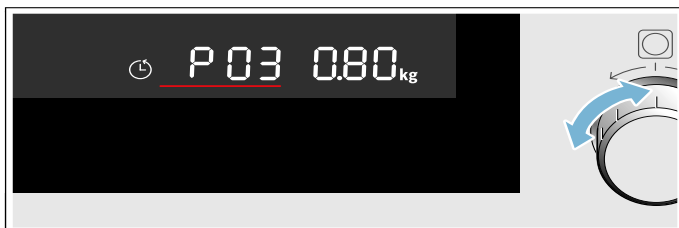
Stille inn program

Eksempel på figuren: Program 3 med vekt 1 kg.

1. Sett funksjonsvelgeren på automatikkprogrammene . Displayet viser det første programnummeret og en foreslått vekt.



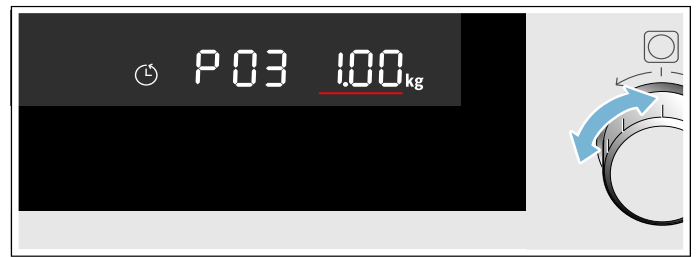
2. Velg programnummer 3 med dreieknappen.



3. Trykk på feltet kg. Vektinnstillingen er fremhevet i displayet.



4. Still inn en vekt på 1 kg med dreieknappen. Apparatet stiller automatisk inn en varighet som passer til vekten.



5. Trykk på feltet start stop. Programmet starter. Du ser at varigheten telles ned i displayet, temperaturstreken og LE-en start stop lyser.



Merknader

- Før start kan du bytte mellom programmene og vekten med feltene og .
- Etter start kan du ikke lenger endre programnummeret og vekten. Du kan sjekke den vekten som er innstilt, med feltet .

Programmet er avsluttet

Du hører et lydsignal. Programmet er avsluttet, apparatet varmer ikke lenger. Drei funksjonsvelgeren til nullstilling.

Endring av program

1. Trykk på feltet start stop i ca. 4 sekunder. Programmet tilbakestilles.
2. Velg et nytt program.

Stanse driften

1. Trykk på feltet start stop eller åpne apparatdøren. Apparatet stopper, og LED-en start stop blinker.
2. Lukk apparatdøren.
3. Trykk på feltet start stop. Apparatet fortsetter, og LED-en start stop lyser.

Avbryte apparatet

Drei funksjonsvelgeren til nullstilling.

Apparatet stopper, og alle innstillinger slettes.

Merk: Når apparatet avbrytes helt eller midlertidig, kan kjøleviften fortsette å gå.

Programtabell

Program	Rett	Vekt i kg	Kokekar/tilbehør, innsetnings-høyde	Merk	Særegenheter
Opptining					
P 01	Kjøttdeig*	0,10 - 1,20	Flatt, åpent kokekar Bunnen av ovnsrommet	Bruk kun kokekar som egner seg til mikrobølge.	Kjøttdeig av storfe, lam, svin: Fjern kjøttdeig som alt er tint, når du snur den.
P 02	Fiskefilet*	0,10 - 1,00	Flatt, åpent kokekar Bunnen av ovnsrommet	Bruk kun kokekar som egner seg til mikrobølge.	Filet av gjedde, torsk, uer, sei, gjørs
P 03	Kylling i stykker med ben*	0,15 - 1,20	Flatt, åpent kokekar Bunnen av ovnsrommet	Bruk kun kokekar som egner seg til mikrobølge.	Skinnsiden ned
P 04	Brødskiver*	0,10 - 0,50	Flatt, åpent kokekar Bunnen av ovnsrommet	Bruk kun kokekar som egner seg til mikrobølge.	Hvetebrød, blandingsbrød med hvete, helkornbrød: Tin bare så mye brød du trenger om gangen. Det blir fort tørt. Skill skivene hvis det er mulig.
Fjærkre, kjøtt, fisk					
P 05	Fiskefilet, fersk	0,20 - 0,50	Dampkoker + glasspanne Høyde 3	Fyll vanntanken.	
P 06	Fiskefilet, frossen	0,20 - 0,50	Dampkoker + glasspanne Høyde 3	Bruk fiskefileter med samme tykkelse. Fyll på vanntanken.	
Grønnsaker og tilbehør					
P 07	Brokkoli, fersk	0,10 - 1,00	Dampkoker + glasspanne Høyde 3	Fyll vanntanken.	
P 08	Erter, frosne	0,10 - 1,00	Dampkoker + glasspanne Høyde 3	Fyll vanntanken.	
P 09	Gulrotskiver, ferske	0,10 - 0,75	Dampkoker + glasspanne Høyde 3	Fyll vanntanken.	
P 10	Grønn asparges, fersk	0,10 - 0,70	Dampkoker + glasspanne Høyde 3	Fyll vanntanken.	Må ikke legges over hverandre.
P 11	Ris**	0,10 - 0,50	Høyt kokekar med lokk Bunnen av ovnsrommet	Bruk kun kokekar som egner seg til mikrobølge.	Langkornet ris, ikke bruk ferdigris i porsjonspakker. Bruk 2-3 ganger så mye vann som ris. La den hvile 5-10 minutter etter programslutt.
P 12	Skelte poteter	0,20 - 0,50	Dampkoker + glasspanne Høyde 3	Fyll vanntanken.	Poteter, skrelt og delt i fire
P 13	Fruktkompott**	0,30 - 0,80	Flatt kokekar på glasspanne Høyde 3	Bruk kun kokekar som egner seg til mikrobølge. Fyll vanntanken.	Tilsett litt sukker og kanel. Ved bærkompott tilsetter du bringebær og jordbær først når røresignalet kommer.
Ferdigretter					
P 14	Varme opp tallerkenrett, kald	0,20 - 0,50	Flatt kokekar på glasspanne Høyde 3	Bruk kun kokekar som egner seg til mikrobølge. Fyll vanntanken.	
P 15	Varme opp tallerkenrett, frossen	0,20 - 0,50	Flatt kokekar på glasspanne Høyde 3	Bruk kun kokekar som egner seg til mikrobølge. Fyll vanntanken.	

*Vær obs på vendesignalet **Vær obs på røresignalet

Innstilling tidsfunksjoner

Apparatet har forskjellige tidsfunksjoner. Med berøringsfeltet  kan du hente opp menyen og bytte mellom de enkelte funksjonene. I displayet lyser symbolene for de tilgjengelige funksjonene, og den funksjonen som er valgt for øyeblikket, er fremhevet.

Tidsinnstillinger	Bruk
 Tidsur	Tidsuret fungerer som en tidtaker. Det går uavhengig av steking og andre tidsfunksjoner og har ingen innflytelse på apparatet.
 Varighet	Etter at en innstilt varighet er utløpt, avslutter apparatet automatisk steking.
 Klokkeslett	Så lenge ingen annen funksjon går i forgrunnen, viser apparatet klokkeslettet i displayet.

Du må først stille inn en varmetype før du kan vise varigheten med feltet . Tidsuret kan stilles inn når som helst.

Etter at en varighet eller tidsuret er utløpt, høres det et signal. Du kan avbryte signalet før tiden er ute ved å trykke på feltet .

Merk: Hvor lenge signalet skal vare, kan du stille inn i grunninnstillingene. → "Grunninnstillinger" på side 106

Vise tidsinnstillinger

Hvis det er stilt inn flere tidsfunksjoner, lyser de tilsvarende symbolene i displayet. Du ser at varigheten telles ned i displayet.

Du sjekker tidsur , varighet  eller klokkeslett  ved å trykke på feltet  helt til det aktuelle symbolet fremheves. Mens apparatet går, er kun tidsur og varighet tilgjengelig. I standby er kun tidsur og klokkeslett tilgjengelig. Den ønskede verdien vises i noen sekunder i displayet.

Innstilling av tidsur

Tidsuret kan brukes som en alarmklokke. Det går uavhengig av apparatet. Tidsuret har et eget signal. Du kan høre om det er tidsuret eller varigheten som har telt ned og avgir lydsignal.

- Trykk på feltet .
I displayet lyser symbolet  og tidssymbolene.
- Still inn tidsurtiden med dreieknappen.
Etter noen sekunder blir den innstilte tiden aktivert. Tidsuret starter. I displayet lyser symbolet , og du ser at tidsuret teller ned. De andre tidssymbolene slukkes.

Tiden på tidsuret er utløpt

Du hører et lydsignal. **00:00** står i displayet. Trykk på et hvilket som helst felt for slå av tidsuret.

Endre tidsurtiden

Endre tidsurtiden med dreieknappen. Etter noen sekunder gjennomføres endringen.

Slette tidsurtid

Tilbakestill tidsuret til **00:00** med dreieknappen. Etter noen sekunder gjennomføres endringen. Tidsuret er slått av.

Stille inn varighet

Du kan stille inn tilberedningstiden for matretten på apparatet. Når varigheten er telt ned, slås apparatet av automatisk. Steketiden overskrides ikke uten at du vil det.

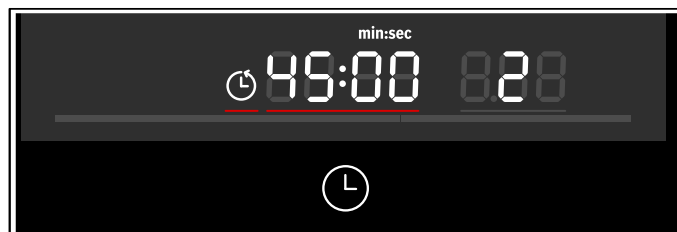
Eksempel på bildet: funksjonen grill med stor flate, grilltrinn 2, varighet 45 minutter.

- Still inn funksjonen grill med stor flate med funksjonsvelgeren.
- Still inn grilltrinn 2 med dreieknappen.
- Trykk to ganger på feltet .
Displayet viser -- : -- , og tidssymbolene lyser.



Merk: Avhengig av varmetypen kan det vises en foreslått verdi som avviker.

- Still inn en varighet på 45 minutter med dreieknappen.



- Trykk på feltet start  stop.
Stekeovnen starter. I displayet ser du at varigheten telles ned, og LED-en start  stop lyser. De andre tidssymbolene slukkes.

Varigheten er telt ned

Du hører et lydsignal. Apparatet slutter å varme. **00:00** står i displayet.

- Trykk på feltet .
Signalet stanser.
- Drei funksjonsvelgeren til nullstilling.
Apparatet er slått av.

Endre varigheten

Endre varigheten med dreieknappen. Etter noen sekunder gjennomføres endringen.

Slette varigheten

Dersom tidsurfunksjonen er stilt inn, trykker du først på feltet . Først da kan du endre varigheten.

Tilbakestill varigheten til **00:00** med dreieknappen. Etter noen sekunder gjennomføres endringen.

Stille inn klokkeslett

Ved oppstart er tidsvisningen fremhevet. Verdien **12:00** blinker i displayet, og symbolet lyser. Still inn klokkeslettet.

1. Still inn klokkeslettet med dreieknappen.
2. Trykk på feltet .
Klokkeslettet er innstilt.

Endre klokkeslett

Merk: Apparatet må være slått av før du kan endre klokkeslett.

1. Trykk to ganger på feltet .
I displayet vises symbolet og klokkeslettet.
2. Still inn klokkeslettet med dreieknappen.
3. Trykk på feltet .
Klokkeslettet er innstilt.

Merknader

- Dersom du ikke trykker på feltet etter å ha stilt inn klokkeslettet, tas den innstilte verdien automatisk i bruk etter noen få sekunder.
- Dersom du har beveget på funksjonsvelgeren i løpet av innstillingene, må den settes tilbake i nullstilling igjen etterpå. Først da kan apparatet brukes.
- For å redusere apparatets standby-forbruk kan du skjule klokkeslettet.

Barnesikring

For at ikke barn utilsiktet skal slå på apparatet, er apparatet utstyrt med en barnesikring.

Aktivere og deaktivere

1. Drei funksjonsvelgeren til nullstilling.
2. Trykk på feltet i ca. 4 sekunder.
Symbolet vises i displayet. Barnesikringen er aktivert eller deaktivert.

Merknader

- Dersom tidsuret er stilt inn, fortsetter det å gå. Tidsuret kan ikke endres så lenge barnesikringen er aktivert.
- Signaltoner, f.eks. etter at tidsuret er utløpt, kan endres ved at du trykker på et hvilket som helst felt.

Grunninnstillinger

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

Endre grunninnstillinger

Apparatet må være slått av.

1. Trykk på feltet  i noen sekunder.
I displayet vises den første grunninnstillingen.
 2. Endre grunninnstillingen med dreieknappen.
 3. Trykk på feltet .
I displayet vises den neste grunninnstillingen. Du kan gå gjennom alle grunninnstillingene med feltet  og foreta endringer med dreieknappen.
 4. Trykk på feltet  i noen sekunder.
Alle innstillingene tas i bruk.
- Dersom apparatet er i standby-modus, kan du endre innstillingene når som helst.

Avbryt

Hvis du ikke vil lagre endringene, vrir du funksjonsvelgeren i nullstilling. Grunninnstillingene avsluttes uten lagrede endringer.

Liste over grunninnstillinger

	Grunninnstilling	Alternativer	Forklaring
 01	Signaltone-varighet 2 = middels = 30 sekunder	1 = kort = 10 sekunder 3 = lang = 2 minutter	Signal etter at en varighet eller tidsur er utløpt
 02	Tastelyd* 1 = på	0 = av	Lyd når du trykker på berøringsfeltene
 03	Display-lysstyrke* 2 = middels	1 = lav 3 = høy	Stille inn lysstyrke på displayet
 04	Tidsvisning 1 = på	0 = av	Vise klokkeslett i display
 05	Ovnsrombelysning 1 = på	0 = av	Slå ovnsrombelysning på og av mens apparatet går
 06	Vannhardhet 4 = svært hardt	0 = avherdet 1 = mykt 2 = middels 3 = hardt	Vannhardheten påvirker apparatets rengjøringsssyklus
 07	Fabrikkinnstilling 0 = av	1 = på	Tilbakestille apparatet til fabrikkinnstillingen
 08	Demomodus 0 = av	1 = på	Slå demomodus på og av Merk: Demomodus vises kun de første 5 minuttene etter at apparatet er koblet til.

*Endringen tas i bruk direkte.

Rengjøring

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

Advarsel – Fare for forbrenning!

Apparatet blir svært varmt. Den varme innsiden av ovnsrommet og varmeelementene må aldri berøres. La alltid apparatet avkjøles. Hold barn på avstand.

Advarsel – Fare for elektrisk støt!

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

Advarsel – Fare for personskader!

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

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

Egnet rengjøringsmiddel

De ulike overflatene kan ta skade hvis du bruker feil type rengjøringsmidler. Det er derfor viktig å ta hensyn til opplysningene nedenfor. Hvilke områder som finnes på ditt apparat, avhengig av apparattypen.

Du kan kjøpe ekstra tilbehør til apparatet hos kundeservice. Oppgi alltid artikkelnummeret.

Skyll nye svampkluter grundig før bruk.

Mikrofiberklut

Mikrofiberkluten egner seg spesielt godt til rengjøring av ømfintlige overflater som glass, glasskeramikk, rustfritt stål eller aluminium. Den fjerner vannholdig og fettholdig smuss i én omgang.

Bestillingsnr. 466 148

Klut til overflater av rustfritt stål

Du kan behandle overflatene med en kontrollert, anbefalt og oljeimpregnert klut (bestilles hos oss), slik at de blir mer motstandsdyktige mot fingeravtrykk og riper.

Bestillingsnr. 311 134

Pleieolje til moderne overflater av rustfritt stål

Den samme oljen som er i klutene, kan også bestilles på flaske.

Bestillingsnr. 311 567

Fettløsende middel

Til intensiv overflaterengjøring av gjenstridige fettrester.

Bestillingsnr. 311 781

Avkalkingsmiddel

For at apparatet skal fungere som det skal, må det avkalkes med jevne mellomrom. Bruk kun det avkalkingsmiddelet som anbefales her. Andre avkalkingsmidler kan skade apparatet.

Avkalkingsmiddel, flytende: bestillingsnr. 311 680

Avkalkingstabletter: bestillingsnr. 311 846

Obs!**Overflateskader**

Ikke bruk

- skarpe eller skurende rengjøringsmidler
- sterkt alkoholholdige rengjøringsmidler
- harde skureputer eller pussesvamper
- høytrykksspyler eller dampstråle
- spesielt rengjøringsmiddel for rengjøring ved varme.

Område	Rengjøring
--------	------------

Utsiden av apparatet

Front i rustfritt stål	Varmt såpevann: Rengjør med en oppvaskklut og tørk av med en myk klut. Fjern kalk-, fett-, stivelses- og proteinflekker med en gang. Under slike flekker kan det danne seg rust. Hos kundeservice eller i en faghandel får du kjøpt spesielle rengjøringsmidler for rustfritt stål som egner seg til varme overflater. Påfør rengjøringsmiddelet i et tynt lag med en myk klut.
Betjeningsfelt	Varmt såpevann: Rengjør med en oppvaskklut og tørk av med en myk klut. Ikke bruk glassrens eller glasskrape.
Glassruter	Varmt såpevann: Rengjør med en oppvaskklut og tørk av med en myk klut. Ikke bruk glasskrape eller stålskrubb i rustfritt stål.
Dørhåndtak	Varmt såpevann: Rengjør med en oppvaskklut og tørk av med en myk klut. Tørk av med en gang dersom det kommer avkalkingsmiddel på dørhåndtaket. Disse flekkene er ellers vanskelige å fjerne.

Innsiden av apparatet

Innsiden av døren og dørpakning	Varmt såpevann: Rengjør med en oppvaskklut. Ikke ta av dørpakningen. Ikke bruk skuremidler. Kontroller at dørpakningen sitter som den skal etter rengjøringen.
Flater i rustfritt stål	Varmt såpevann: Rengjør med en oppvaskklut. Ikke bruk skuremidler. Kontroller at dørtetningen sitter som den skal etter rengjøringen.
Tilbehør	Varmt såpevann: Bløtlegg og rengjør med en oppvaskklut eller børste.

Oppsamlingsbeholder og vann-tank	Varmt såpevann: Rengjør med klut og skyll grundig med rent vann for å fjerne alle vaskemiddelrester. Tørk deretter av med en myk klut. La tørke med åpent lokk. Tørk godt av tetningen på lokket. Skal ikke vaskes i oppvaskmaskin.
Tanksjakt	Tørk godt av etter hver bruk.
Damputløp i ovnsrommet	Varmt såpevann: Bruk en rengjøringsvamp eller en myk oppvaskbørste.

Merknader

- Små fargeforskjeller på forsiden av apparatet kan skyldes ulike materialer, som glass, plast eller metall.
- Skygger som ser ut som striper i glassrutene i døren, er lysreflekser fra ovnsromsbelysningen.

Hold apparatet rent

Hold alltid apparatet rent og fjern smuss med en gang, slik at det ikke dannes smuss som er vanskelig å fjerne.

Tips

- Rengjør ovnsrommet etter hver bruk. Da brenner ikke smuset seg fast.
- Fjern alltid kalk-, fett-, stivelses- og proteinflekker så snart som mulig.
- Bruk glassspannen når du skal steke svært fuktige kaker.
- Bruk egnet kokekar ved steking, f.eks. en stekegryte.



Rengjøringsfunksjon

Avkalking

For at apparatet skal fungere som det skal, må det avkalkes med jevne mellomrom.

Obs!

- Skader på apparatet: Til avkalking må du kun bruke avkalkingsmidler som er anbefalt av oss, enten i flytende form eller i tablettform. Virketiden for avkalkingen er angitt på avkalkingsmiddelet. Andre avkalkingsmidler kan forårsake skader på apparatet. Du kan bestille avkalkingsmiddel fra kundeservice. Avkalkingsmiddel, flytende: bestillingsnr. 311 680
Avkalkingstabletter: bestillingsnr. 311 846
- Avkalkingsløsning: Pass på så du ikke søler avkalkingsløsning eller avkalkingsmiddel på betjeningsfeltet eller andre overflater på apparatet. Overflatene tar skade. Hvis dette likevel skulle skje, må avkalkingsløsningen straks vaskes vekk med rent vann.

Avkalkingen består av to trinn. Av hensyn til hygienens må avkalkingen være avsluttet før apparatet er klart til bruk igjen. Avkalkingen tar ca. 30 minutter totalt.

- Foreta avkalking (ca. 29 minutter), og deretter tømmer du oppsamlingsbeholderen og fyller opp vanntanken med friskt vann.
- Skylling (ca. 1 minutt), og deretter tømmer du oppsamlingsbeholderen.

Dersom avkalkingen avbrytes (f.eks. på grunn av strømbrytning, at apparatet slås av eller avkalkingsprosessen stoppes), blir du oppfordret til å utføre skylling etter at apparatet er slått på igjen. Apparatet er sperret for annen bruk til skyllingen er helt ferdig.

Hvor ofte apparatet må avkalkes, er avhengig av vannets hardhet på stedet der det er i bruk. Når det kun er mulig å bruke damp 5 ganger til eller mindre, kommer apparatet med en påminnelse om avkalking i form av symbolet  i displayet. Dermed er det lettere å planlegge når du bør avkalke apparatet.

Deretter er det ikke mulig å bruke damp før du har foretatt avkalking.

Start

1. Velg avkalking  med funksjonsvelgeren. Avkalkingens varighet vises. Den kan ikke endres.
2. Åpne tankdekselet.
3. Ta ut og tøm oppsamlingsbeholderen.
4. Skyv den tomme oppsamlingsbeholderen helt inn.
5. Ta ut vanntanken.
6. Bland vann og avkalkingsmiddel til en avkalkingsløsning etter instruksjonene på pakningen.
7. Hell avkalkingsløsningen i vanntanken og skyv vanntanken helt inn.
8. Lukk tankdekselet.
9. Trykk på feltet start  stop. Apparatet avkalkes. Gjenværende varighet telles ned i displayet. Når avkalkingen er ferdig, hører du et lydsignal. Apparatet stanses.

Skylling etter avkalking

1. Åpne tankdekselet.
2. Ta ut oppsamlingsbeholderen, tøm den og skyv den inn igjen.
3. Ta ut vanntanken, skyll den grundig, fyll på friskt vann og skyv den inn igjen.
4. Lukk tankdekselet.
5. Trykk på feltet start  stop. Apparatet skylles. Når skyllingen er ferdig, hører du et lydsignal. Tøm oppsamlingsbeholderen.

Merk:

Dersom du bruker avkalkingstabletter (bestillingsnr. 311 846) må du i tillegg kjøre rengjøringsfunksjonen Skylling to ganger.

Skylling

For at apparatet ditt skal holde seg rent, kan du pumpe vann gjennom rørsystemet. Deretter tømmes vannet ut i oppsamlingsbeholderen.

Start

1. Velg skylling  med funksjonsvelgeren. Programmets varighet vises. Den kan ikke endres.
2. Åpne tankdekselet.
3. Ta ut og tøm oppsamlingsbeholderen.
4. Skyv den tomme oppsamlingsbeholderen helt inn.
5. Ta ut vanntanken og fyll den med friskt vann.
6. Skyv vanntanken helt inn.
7. Lukk tankdekselet.
8. Trykk på feltet start  stop. Det pumpes vann gjennom rørene. Varigheten telles ned i displayet. Når varigheten er telt ned, hører du et lydsignal. Tøm oppsamlingsbeholderen.

Etterrengjøring

Utfør følgende trinn etter hver eneste runde med avkalking eller skylling:

1. Åpne tankdekselet.
2. Tøm oppsamlingsbeholderen og vanntanken, rengjør dem og la dem tørke.
3. Drei funksjonsvelgeren til nullstilling. Prosessen er avsluttet, og apparatet er klart til bruk igjen.

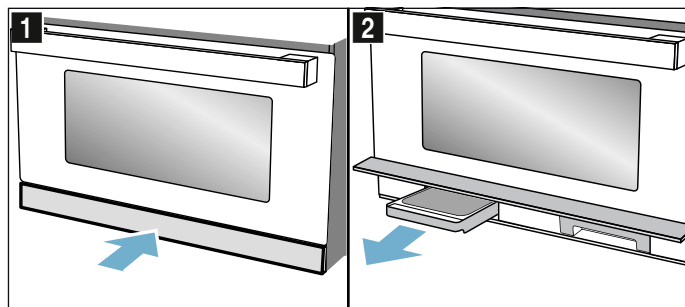
Tøm oppsamlingsbeholderen

Ved bruk av rengjøringsfunksjonene samles det restvann i oppsamlingsbeholderen. Tøm deretter oppsamlingsbeholderen og tørk den.

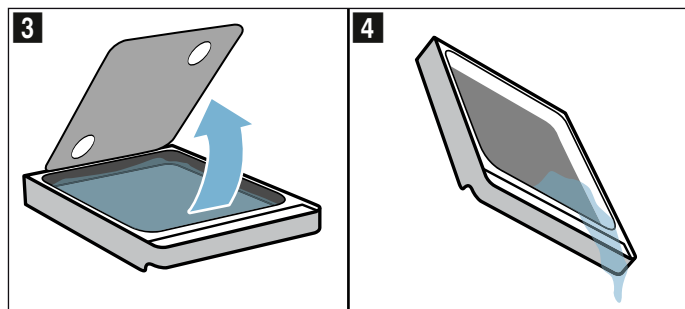
Obs!

- Ikke tørk oppsamlingsbeholderen i det varme ovnsrommet. Oppsamlingsbeholderen blir skadet av det.
- Oppsamlingsbeholderen må ikke vaskes i oppvaskmaskin. Oppsamlingsbeholderen blir skadet av det.

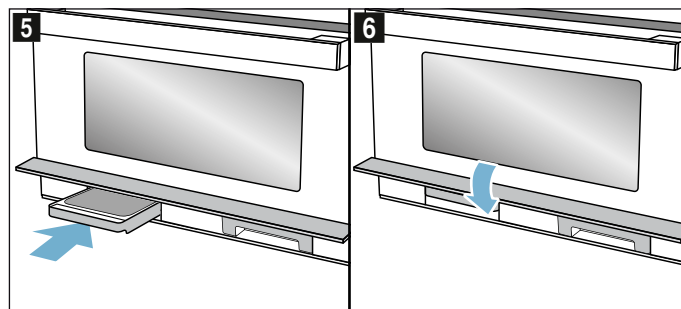
1. Trykk i midten av tankdekselet. Tankdekselet åpnes. Nå har du tilgang til oppsamlingsbeholderen og vanntanken.
2. Ta oppsamlingsbeholderen ut av tanksjakten.



3. Åpne lokket til oppsamlingsbeholderen.
4. Tøm oppsamlingsbeholderen.



5. Sett oppsamlingsbeholderen i tanksjakten igjen og skyv den helt inn.
6. Lukk tankdekselet.



Apparatet er klart til bruk.

? Hva kan du gjøre ved feil?

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

⚠ Advarsel – Fare for elektrisk støt!

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

Ved enkelte feilmeldinger kan du selv utbedre feilen.

En feil er oppstått. Hva kan du gjøre?

Feilmelding	Mulig årsak	Tiltak/råd
Apparatet fungerer ikke	Støpselet er ikke satt inn	Sett i støpselet
	Strømbrudd	Kontroller om kjøkkenlampen fungerer
	Sikringen er defekt	Se etter i sikringsskapet om sikringen til apparatet er i orden
	Feilbetjening	Slå av sikringen i sikringsskapet. Slå på sikringen igjen etter ca. 10 sekunder
Apparatet kan ikke betjenes selv om det er slått på, og symbolet  vises i displayet	Barnesikringen er aktivert	Hold fingeren trykt mot feltet  helt til symbolet  slukker
Lampen i ovnsrommet lyser ikke.	LED-pæren er defekt	Kontakt kundeservice
I displayet blinker 12:00 , og symbolet  lyser.	Strømbrudd	Still inn klokkeslettet på nytt
Apparatet er ikke i drift. I displayet vises det en varighet.	Det ble ikke trykket på feltet start  stop etter innstillingen.	Trykk på feltet start  stop eller slett innstillingen ved å velge en annen funksjon med funksjonsvelgeren.
Mikrobølgeovnen fungerer ikke.	Døren er ikke helt lukket.	Kontroller om det har satt seg fast fremmedlegemer eller matrester i døråpningen
	Det har ikke blitt trykket på feltet start  stop.	Trykk på feltet start  stop
Rettene blir saktere varme enn før	Det er valgt for lav mikrobølgeeffekt.	Velg en høyere mikrobølgeeffekt
	Det er lagt inn en større mengde enn vanlig.	Dobbelt mengde – dobbelt så lang tid
	Maten var kaldere enn vanlig.	Maten må av og til røres i eller snus
Mikrobølgefunksjonen avbrytes uten synlig grunn.	Det er en feil på mikrobølgeovnen.	Ring kundeservice hvis denne feilen skulle oppstå flere ganger.
Det er mulig å stille inn apparatet, men det varmer ikke. Kolonet blinker.	Apparatet er i demomodus.	Deaktiver demomodus i grunninnstillinger. Merk: Demomodus vises kun de første 5 minuttene etter at apparatet er koblet til.
Symbolene for vanntank og oppsamlingsbeholder blinker kontinuerlig.	Teknisk problem.	Påse at vanntanken og oppsamlingsbeholderen er skjøvet helt inn i respektiv tanksjakt. Dersom symbolene fortsetter å blinke kontinuerlig, ring kundeservice. Apparatet kan fortsatt brukes, med unntak av dampfunksjonen.
E0532.	Smuss på betjeningsfeltet fører til at berøringsfeltet er konstant aktivt.	Slå av apparatet og rengjør betjeningsfeltet. Slå på apparatet igjen. Dersom feilen oppstår igjen umiddelbart etter at apparatet er slått på, ring kundeservice.
E5005.	Dampfunksjonen har blitt aktivert flere ganger mens vanntanken har vært tom.	Før du bruker den igjen, må du påse at vanntanken er fylt med kaldt vann og skjøvet helt inn i tanksjakten. Dersom feilen fortsatt oppstår, ring kundeservice.

Kundeservice

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

E-nummer og FD-nummer

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

E-nr.		FD-nr.	
Kundeservice 			

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

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

Reparasjonsoppdrag og rådgivning ved feil

N 22 66 06 00

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

Testet for deg i vårt prøvekjøkken

Her finner du et utvalg matretter og de beste innstillingene for dem. Vi viser deg hvilken varmetype og temperatur som er best egnet for den retten du vil lage. Du får opplysninger om passende tilbehør og om hvilken høyde du bør steke på. Du får tips om utstyr og tilberedning.

Merk: Ved tilberedning av mat kan det oppstå mye damp i ovnsrommet.

Apparatet er svært energieffektivt og avgir lite varme under drift. På grunn av de høye temperaturforskjellene mellom innsiden av apparatet og de utvendige delene, kan det danne seg kondens på døren, betjeningsfeltet eller møbeloverflater i nærheten. Dette er normalt. Med forvarming og forsiktig åpning av døren kan kondens reduseres.

Ved damping eller bruk med dampfunksjon er det ønskelig at det dannes damp i ovnsrommet. Tørk ut av ovnsrommet etter tilberedningen, når det er avkjølt.

Generell informasjon

Anbefalte innstillingsverdier

I tabellen finner du optimal funksjon for forskjellige retter. Temperatur/trinn og varighet avhenger av mengden, kokekaret, kvaliteten, temperaturen og konsistensen på matvarene. Derfor er det oppgitt innstillingsområder. Prøv først med de lave verdiene. Still temperaturen høyere neste gang dersom det er behov for dette.

Ved bruk av mikrobølger stiller du inn den lengste tiden som står oppgitt, og kontrollerer retten etter den korteste tiden.

Ved bruk av damp må du først påse at vanntanken er fylt opp.

Det kan hende du vil tilberede andre mengder enn det som er angitt i tabellene. Når du kun bruker mikrobølge, gjelder følgende tommelfingerregel: dobbelt mengde - bortimot dobbelt så mye tid, halv mengde - halv varighet.

Innstillingsverdiene gjelder for innsetting av matrettene i kaldt ovnsrom.

Hvis du vil tilberede etter egen oppskrift, må du se på lignende retter i tabellen. Du finner mer informasjon i tipsene baking under innstillingstabellene.

Ta ut tilbehør som ikke brukes, fra ovnsrommet.

Tilbehør

Bruk bare originaltilbehør for apparatet. Dette tilbehøret er optimalt tilpasset til ovnsrommet og driftstypene.

Pass på at du alltid bruker egnet kokekar og tilbehør og setter det inn på riktig måte.

Se også opplysningene om egnet kokekar for mikrobølge og damp i de tilsvarende kapitlene. → "Mikrobølgefunksjonen" på side 95 → "Damp" på side 98

Bruk alltid grytekluter når du tar varmt tilbehør eller kokekar ut av ovnsrommet.

Stekeformer og kokekar

For et optimalt tilberedningsresultat anbefaler vi stekeformer av glass.

Hvis du vil bruke kakeformer av silikon, må du se produsentens opplysninger og kontrollere om formene er egnet for damp og mikrobølge. Orienter deg etter opplysningene og oppskriftene fra produsenten.

Silikonformer er ofte mindre enn vanlige former. Mengde og opplysninger i oppskriften kan avvike.

I prinsippet gjelder følgende:

- Grilling på rist eller i glassspannen innsetningshøyde 3 eller 4. Sett glassspannen under.
- Bruk av kun mikrobølger: kokekar på bunnen av ovnsrommet, innsetningshøyde 0.
- Bruk av kun damp: Sett inn glassspannen med dampkokeren i høyde 3.

Tining

Legg de frosne matvarene i et åpent kokekar på ovnsbunnen.

Ømfintlige stykker som blant annet underlår og vinger på kylling eller fettpartier på stek eller biff, kan du dekke til med et lite stykke aluminiumsfolie. Folien må ikke berøre veggene i apparatet. Etter halvparten av opptiningstiden kan du ta av aluminiumsfolien.

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

Snu eller rør rundt i maten 1–2 ganger underveis. Store stykker bør snus flere ganger.

La den tinte maten hvile i 10–60 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.

Merknader

- Bruk åpen kokekar og still kokekaret på bunnen av ovnsrommet.
- Merk at innstillingen kan bestå av flere trinn.
- Still alltid inn maks. angitt tid, og kontroller retten etter den korteste angitte tiden.

Rett	Kokekar	Innsetningshøyde	Varmetyp	Vekt	Trinn	Mikrobølge-trinn	Varighet i min	Merknader
Kjøtt i hele stykker av okse, svin, kalv (med eller uten bein)	Åpent kokekar	0		800 g	1	180	15	Snu flere ganger.
					2	90	25	
				1000 g	1	180	15	
					2	90	25 - 35	
				1500 g	1	180	25	
					2	90	25 - 30	
Kjøtt i stykker eller skiver av okse, svin, kalv	Åpent kokekar	0		200 g	1	180	5	Ta kjøttstykkene fra hverandre når de snus.
					2	90	4 - 6	
				500 g	1	180	10	
					2	90	5 - 10	
				800 g	1	180	10	
					2	90	10 - 15	
Kjøttdeig, blandet	Åpent kokekar	0		200 g	1	90	15	Fryses ned i så flat porsjon som mulig. Snu flere ganger underveis og fjern kjøtt som allerede er tint.
					2	90	10 - 15	
				500 g	1	180	5	
					2	90	10 - 15	
				800 g	1	180	10	
					2	90	15 - 20	
Fjærkre hel eller i stykker	Åpent kokekar	0		600 g	1	180	5	Snu av og til. Fjern den væsken som danner seg under tiningen.
					2	90	10 - 15	
				1200 g	1	180	10	
					2	90	20 - 25	

Rett	Kokekar	Innset-tingshøy- de	Varmety- pe	Vekt	Trinn	Mikrobølge- trinn	Varighet i min	Merknader
And	Åpent kokekar	0		2000 g	1 2	180 90	20 30 - 40	Snu flere ganger. Fjern den væsken som danner seg under tiningen.
Gås	Åpent kokekar	0		4500 g	1 2	180 90	30 60 - 80	Snu hvert 20. minutt. Fjern den væsken som danner seg under tiningen.
Fiskefilet, fiskekotelett eller -skiver	Åpent kokekar	0		400 g	1 2	180 90	5 10 - 15	Tinte deler tas fra hverandre.
Fisk, hel	Åpent kokekar	0		300 g	1 2	180 90	3 10 - 15	Snu av og til.
				600 g	1 2	180 90	8 15 - 25	
Grønnsaker, f.eks. erter	Åpent kokekar	0		300 g	1	180	10 - 15	Rør forsiktig om av og til.
				600 g	1 2	180 90	10 9 - 15	
Frukt, f.eks. bringebær	Åpent kokekar	0		300 g	1	180	7 - 10	Rør forsiktig om av og til, og ta tinte deler fra hverandre.
				500 g	1 2	18 90	8 5 - 10	
Smør, myke opp	Åpent kokekar	0		125 g	1	90	6 - 8	Fjern hele emballasjen.
				250 g	1 2	180 90	2 3 - 5	
Brød, helt	Åpent kokekar	0		500 g	1 2	180 90	3 10 - 15	Snu av og til.
				1000 g	1 2	180 90	5 15 - 25	
Kake, tørr, f.eks. form- kake	Åpent kokekar	0		500 g	1	90	10 - 15	Ta kakestykkene fra hveran- dre. Bare egnet for kaker uten glasur, fløte eller krem.
				750 g	1 2	180 90	3 10 - 15	
Kake, saftig, f.eks. fruktkake, oste- kake	Åpent kokekar	0		500 g	1 2	180 90	5 15 - 25	Bare egnet for kaker uten gla- sur, fløte, krem eller gelatin.
				750 g	1 2	180 90	7 15 - 25	

Varme opp dypfrysede matvarer

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

Flate retter varmes raskere enn tykke. Fordel derfor maten slik at den ligger så flatt som mulig i kokekaret. Ikke legg matvarene lagvis oppå hverandre.

Rør i eller snu maten 2–3 ganger.

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

Bruk alltid grytevott eller grytekluter når du tar ut kokekar.

Merknader

- Kokekaret må settes inn på bunnen av ovnsrommet.
- Dekk alltid til matvarene. Har du ikke et passende lokk til kokekaret, kan du bruke en tallerken eller mikrobølgefolie.
- Still alltid inn maks. angitt tid, og kontroller retten etter den korteste angitte tiden.

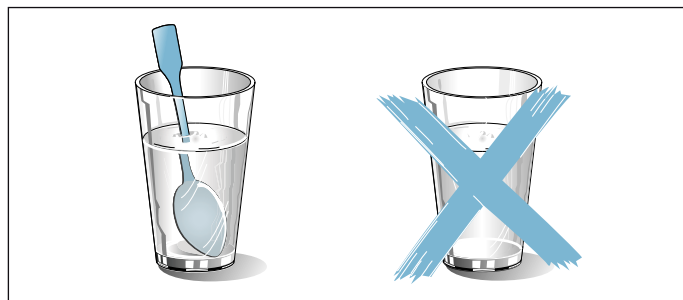
Rett	Kokekar	Innset-tingshøyde	Varmetype	Vekt	Mikrobølge-trinn	Varighet i min	Merknader
Suppe, frossen*	Lukket kokekar	0		400 g	600	8-15	
Gryterett, frossen	Lukket kokekar	0		500 g	600	8-13	
				1000 g	600	10-15	
Meny, porsjonsrett, ferdigrett (2–3 komponenter), frossen	Lukket kokekar	0		300-400 g	600	11-15	
Kjøttskiver eller -stykker i saus, f.eks. gulasj, frosne	Lukket kokekar	0		500 g	600	12-17	Skill kjøttstykkene fra hverandre under omrøringen.
				1000 g	600	25-30	
Gratenger, f.eks. lasagne, cannelloni, frosne	Lukket kokekar	0		450 g	600	10-15	
Tilbehør, f.eks. ris, pasta, frosne	Lukket kokekar	0		250 g	600	2-5	Tilsett væske
				500 g	600	8-10	
Grønnsaker, f.eks. erter, brokoli, gulrøtter, frosne	Lukket kokekar	0		300 g	600	8-10	Tilsett vann slik at bunnen er dekket
				600 g	600	14-17	
Kremet spinat, frossen	Lukket kokekar	0		500 g	600	11-16	Tilberedes uten å helle på vann, rør om av og til

Oppvarming

⚠ Advarsel

Fare for skålding!

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



Obs!

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

Merknader

- Ta ferdigretter ut av emballasjen. De varmes opp raskere og jevnere dersom du bruker kokekar som er beregnet for mikrobølge. Ulike ingredienser i retten kan varmes opp med forskjellig hastighet.
- Rør i eller snu maten flere ganger. Kontroller temperaturen.
- La rettene hvile i ytterligere 2–5 minutter etter oppvarming, slik at temperaturen fordeles jevnt.
- Bruk alltid grytevott eller grytekluter når du tar ut kokekar.
- Dekk ev. til maten dersom dette er angitt i tabellen. Kokekaret må settes inn på bunnen av ovnen. Dersom du vil bruke dampfunksjonen i tillegg, stiller du kokekaret på glassspannen i høyde 3. Fyll vanntanken.

Rett	Kokekar	Innset-tingshøy-de	Var-metype	Vekt/mengde	Mikrobølge-trinn	Damp-trinn	Varighet i min	Merknader
Babymat, f.eks. tåteflasker	Åpent kokekar	0		150 ml	360	-	0,5-1,5	Uten smokk eller lokk. Husk alltid å riste godt etter oppvarming. Temperaturen må alltid kontrolleres.
Drikkevarer	Åpent kokekar	0		200 ml	1000	-	1-2	Sett skjeen i glasset. Alkoholholdige drikker må ikke varmes for mye; kontroller av og til.
				500 ml	1000	-	4-5	
Suppe, 2 kopper á 175 g	Åpent kokekar	0		350 g	600	-	3-4	
Suppe, 4 kopper á 175 g	Åpent kokekar	0		700 g	600	-	6-8	
Kjøtt eller kjøttstykker i saus	Lukket kokekar	0		500 g	600	-	7-10	Skil kjøttskivene fra hverandre
Meny, porsjonsrett, ferdigrett (2-3 komponenter)	Åpent kokekar	3	+	400 g	360	3	9-14	
Gryterett	Lukket kokekar	0		400 g	600	-	6-8	
				800 g	600	-	8-11	
Grønnsaker	Åpent kokekar	3	+	150 g	360	3	3-5	
	Åpent kokekar	3	+	300 g	360	3	4-7	

Tips til bruk av mikrobølge

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

Kaker, småbakst og brød

I innstillingstabellene finner du optimale innstillinger for mange typer bakst.

Dypfryste produkter

Ta retten helt ut av emballasjen. Ikke bruk dypfryste produkter med kraftig isdannelse. Fjern is fra maten.

Dypfryste produkter er delvis ujevnt forstekt. Den ujevne brunfargen består også etter steking.

Brød og rundstykker

Rett	Kokekar	Innset-tingshøy-de	Var-metype	Trinn	Grill-trinn	Mikrobølge-trinn	Damp-trinn	Varighet i min.	Merknader
Toastbrød, 12 skiver	Rist	3		2	3	-	-	3-5	
					3	-	-	2-3	
Toastbrød, 4 skiver	Rist	3		2	3	-	-	5-6 3-4	Legg toastskivene ved siden av hverandre midt på risten.
Gratinert toast, 2-4 skiver	Rist + glasspanne	3+1		1	3	-	-	8-10	

Fjærkre, kjøtt og fisk

Apparatet har diverse muligheter for tilberedning av fjærkre, kjøtt og fisk. I innstillingstabellene finner du optimale innstillinger for mange matretter. Mange retter blir mest vellykket hvis de tilberedes i flere trinn. Disse er oppgitt i tabellen.

Tilberedning i kokekar

Advarsel – Fare for skade dersom glasset sprekker!

Varme kokekar av glass bør settes på et tørt kjeleunderlag. Dersom underlaget er vått eller kaldt, kan glasset sprekke.

Bruk bare kokekar som er egnet for det du skal bruke dem til. Kokekar av glass er best egnet. Kontroller om kokekaret passer inn i ovnsrommet.

Skinrende stekegryter av rustfritt stål eller aluminium er ikke egnet for mikrobølger.

Følg anvisningene fra produsenten av stekegryten.

Kokekar uten lokk

Ved tilberedning av fjærkre, kjøtt og fisk er det best å bruke en høy stekeform. Still formen på bunnen av ovnsrommet. Dersom du vil benytte damptilførsel, bruker du et kokekar uten lokk. Hvis du ikke har et egnet kokekar, bruker du glasspannen.

Lukket kokekar

Pass på at lokket passer og lukker ordentlig. Sett kokekaret på risten.

Advarsel – Fare for skolding!

Når du åpner lokket etter tilberedningen, kan det komme svært varm damp ut. Løft opp lokket bak slik at den varme dampen slipper ut bort fra kroppen.

Tilberedning i kombinasjon med mikrobølger

Tilberedningstiden blir betydelig kortere. I motsetning til ved vanlig drift retter tilberedningstiden seg etter totalvekten ved steking i kombinasjon med mikrobølgeovn.

Merk: Hvis du har andre mengder enn det som er angitt i innstillingstabellene, får du hjelp av denne grunnregelen: Dobbel mengde tilsvarer nesten dobbel tilberedningstid. Bruk bare ildfaste kokekar som er egnet for mikrobølgeovn. Stekeformer av metall eller leirgryter er bare egnet til steking uten mikrobølge. Følg henvisningene om kokekar som er egnet for mikrobølge. → "Mikrobølgefunksjonen" på side 95

Tilberedning med dampfunksjon

Noen retter blir sprøere med dampfunksjonen. De får en blankere overflate og blir saftigere.

Bruk et kokekar uten lokk. Kokekaret må tåle varme og damp. Slå på dampfunksjonen som oppgitt i innstillingstabellen. Fyll vanntanken opp til merket "MAX". Dersom vannet brukes opp, vil tilberedningen av retten fortsette med den innstilte varmetypen uten damp.

Damping i dampkokeren

I motsetning til den dampstøttede funksjonen tilberedes kjøttet mer skånsomt med funksjonen Damping, men det får ingen skorpe. Det blir svært saftig.

For mer smak kan du brune stykkene før dampingen, dette forkorter steketiden. Større stykker trenger lengre steketid. Kjøttstykkene trenger ikke å snus.

Når du skal dampe fjærkre, kjøtt eller fisk, legger du maten på dampkokeren i glasspannen og setter den inn i høyde 3. Fyll vanntanken opp til merket "MAX". Dersom vanntanken skulle gå tom under bruk, stanser apparatet. Du blir gjort oppmerksom på dette i displayet.

Grilling

Hold apparatdøren lukket under grillingen. Grill aldri med apparatdøren åpen.

Legg maten som skal grilles på risten. I tillegg skyver du inn glasspannen under risten. Dryppende fett samles opp.

Bruk grillstykker som er så like i tykkelse og vekt som mulig. Dermed brunes de jevnt og forblir fine og saftige. Legg grillstykkene rett på risten.

Snu grillstykkene med en grilltang. Hvis du stikker en gaffel i kjøttet, mister det væske og blir tørt.

Salt kjøttet først etter grilling. Salt trekker væske ut av kjøttet.

Merknader

- Grillvarmestavene slår seg stadig på og av. Dette er normalt. Hvor ofte dette skjer, avhenger av hvilket grilltrinn som er stilt inn.
- Ved grilling kan det oppstå røyk.

Anbefalte innstillingsverdier

Innstillingsverdiene gjelder for innsetting av ikke fylt, stekeklart fjærkre, kjøtt eller fisk med kjøleskapstemperatur i kaldt ovnsrom.

I tabellen finner du opplysninger om fjærkre, kjøtt og fisk med foreslått vekt. Hvis du vil tilberede tungt fjærkre, kjøtt eller fisk, må du alltid bruke den laveste temperaturen. Ved flere stykker må du orientere deg etter vekten til det tyngste stykket når du beregner steketiden. De enkelte stykkene bør være omtrent like store.

Jo større fjærkre, kjøtt eller fisk, desto lavere temperatur og lengre steketid.

Snu fjærkre, kjøtt og fisk når det er angitt i innstillingstabellen.

Fjærkre

Snitt inn i huden på andebryst. Andebryst må ikke snus.

Når du snur fjærkre, må du passe på at brystsiden eller hudsiden først vender nedover.

Fisk

Hel fisk må ikke snus. Du vet at fisken er stekt når ryggfinnen er lett å løsne.

Dersom du vil tilberede fisk på risten, må du først smøre litt olje på risten slik at det blir lettere å løsne fisken etterpå.

Fjærkre

Rett	Kokekar	Innset-tingshøy- de	Varmety- pe	Tempera- tur	Grill- trinn	Mikrobølge- trinn	Damp- trinn	Varighet i min	Merknader
Tilberede hel kylling 1,3 kg	Lukket koke- kar	0		-	-	600	-	25-35	Snus etter halvparten av tiden.
Andebryst, 500 g	Rist + glass- panne	3+2		-	3	180	3	10-12	Legges med skinnsiden opp. Skal ikke snus.
Gåsebryst, gåselår 700-900 g	Åpent koke- kar	0		-	2	180	-	30-40	Høyt, åpent kokekar. Skal ikke snus.

Kjøtt

Rett	Kokekar	Innset-tingshøy- de	Varmetype	Trinn	Grilltrinn	Mikrobølge- trinn	Damp- trinn	Varighet i min.
Biffer 2-3 cm tykke 2-3 stk. á 200 g	Rist + glasspanne	3+1		1	3	-	-	10-15
				2	3	-	-	5-10
Nakkekoteletter av svin 2-3 cm tykke, 2-3 stk. á 120 g	Rist + glasspanne	3+1		1	2	-	-	15-20
				2	2	-	-	10-15
Grillpølser 4-6 stk. á 150 g	Rist + glasspanne	3+1		1	3	-	-	10-15
				2	3	-	-	5-10

Fisk

Rett	Kokekar	Innsettings- høyde	Varmety- pe	Temperatur i °C	Grill- trinn	Mikrobølge- trinn	Damp- trinn	Varighet i min
Fiskefilet, fersk 400 g	Glasspanne + dampko- ker	3		-	-	-	3	15-17
Fiskefiletstykker, frosne, 400 g	Lukket kokekar	0		-	-	600	-	10-15
Fiskefiletstykker, frosne, 800 g	Glasspanne + dampko- ker	3		-	-	-	3	23-25
Fiskefilet, gratinert, 500 g	Åpent kokekar	0		-	3	600	-	10-15
Fiskekotelett 2-3 stk. á 150 g	Rist + glasspanne	3+1		-	3	-	-	8-12
Fisk, hel, f.eks. ørret, 2-3 stk. á 300 g	Glasspanne + dampko- ker	3		-	-	-	3	18-22

Grønnsaker og tilbehør

Her finner du informasjon om rask og skånsom tilberedning av mange grønnsakssorter, ris og poteter samt dypryste potetprodukter.

Mikrobølge

Grønnsakene må alltid tilberedes i kokekar som er egnet for mikrobølgeovn. Bruk et høyt kokekar med lokk når du skal koke risen, og tilsett vann som angitt i tabellen.

Damping

Bruk glassspannen og dampkokeren til damping.

Ta hensyn til stykkestørrelsene i innstillingstabellen. Ved mindre stykker forkortes steketiden, ved større stykker forlenges den. Steketiden avhenger også av kvalitet og modning. Derfor er de angitte innstillingsverdiene bare veiledende.

Fordel alltid maten jevnt i kokekaret. Hvis maten er ujevnt fordelt, stekes den også ujevnt. Ikke legg for mange lag med mat som ikke tåler trykk, på dampkokeren.

Fyll vanntanken opp til merket "MAX". Dersom vanntanken skulle gå tom under bruk, stanser apparatet. Du blir gjort oppmerksom på dette i displayet.

Rett	Kokekar	Innset- tingshøy- de	Varmetype	Trinn	Temperatur	Mikrobølge- trinn	Damp- trinn	Varighet i min
Artisjokker, hele, ferske	Glasspanne + dampko- ker	3		1	-	-	3	36-40
Bladspinat, fersk, 250 g	Glasspanne + dampko- ker	3		1	-	-	3	5-7
Blomkål, hel, fersk	Glasspanne + dampko- ker	2		1	-	-	3	28-35
Brokkoli, hel, fersk, 500 g	Glasspanne + dampko- ker	2		1	-	-	3	20-23
Brokkolitorper, frosne, 500 g	Glasspanne + dampko- ker	3		1	-	-	3	14-16
Grønnsaker, ferske, 250 g*	Lukket kokekar	0		1	-	600	-	6-10
Grønnsaker, ferske, 500 g*	Lukket kokekar	0		1	-	600	-	10-15
Grønnsaksblanding, fros- sen, 250 g	Glasspanne + dampko- ker	3		1	-	-	3	12-15
Dampe gulrøtter i skiver	Glasspanne + dampko- ker	3		1	-	-	3	18-20
Purreringer, ferske, 500 g	Glasspanne + dampko- ker	3		1	-	-	3	10-12
Grønne bønner, ferske, 500 g	Glasspanne + dampko- ker	3		1	-	-	3	18-20
Asparges, grønn, 250 g	Glasspanne + dampko- ker	3		1	-	-	3	15-18
Dampe squash i skiver	Glasspanne + dampko- ker	3		1	-	-	3	12-14
Poteter, delt i fire, 250 g	Glasspanne + dampko- ker	3		1	-	-	3	28-30
Poteter, delt i fire, 500 g	Glasspanne + dampko- ker	3		1	-	-	3	30-32
Poteter, delt i fire, 750 g**	Glasspanne + dampko- ker	3		1	-	-	3	32-35
Ris 125 g + 300 ml vann	Lukket kokekar	0		1	-	600	-	4-6
				2	-	180	-	12-15
Ris 250 g + 500 ml vann	Lukket kokekar	0		1	-	600	-	6-8
				2	-	180	-	15-18

*rør om innimellom

**vanntanken må ev. etterfylles med vann innimellom

Desserter

Du kan rask tilberede lekre desserter med apparatet. Følg opplysningene i innstillingstabellen.

Risengrynsgrøt

Tilsett melk i det forholdet som angis. Ved et forhold på 1:2,5 tilsetter du for eksempel 250 ml melk per 100 g ris.

Rett	Kokekar	Innsetningshøyde	Varmetype	Mikrobølge-trinn	Damptrinn	Varighet i min
Karamellpudding	Glasspanne	3		-	3	40-50
Dampnudler	Glasspanne	3		-	2	20-25
Risengrynsgrøt 1:2, 5	Lukket kokekar	3		-	3	30-40
Frukt, kompott, 500 g	Lukket kokekar	3		-	3	9-12
Popkorn for mikrobølgeovn, 1 pose á 100 g	Lukket kokekar	0		600	-	3-5
Desserter, f.eks. pudding (instant) 500 ml*	Lukket kokekar	0		600	-	6-8

*rør om innimellom

Akrylamid i matvarer

Hvilke retter berøres av dette?

Akrylamid oppstår primært i korn- og potetprodukter som tilberedes ved svært høye temperaturer. Det dreier

seg f.eks. om potetgull, pommes frites, toast, rundstykker, brød eller finbakst (kjeke, pepperkaker og andre småkaker).

Tips om tilberedning av retter for å holde akrylamidinnholdet lavt	
Generelt	Hold steketidene så korte som mulig. La maten få en gylden farge, ikke stek den slik at den blir for mørk. Store, tykke stekevarer inneholder mindre akrylamid.
Steking	Med varmluft maks. 180 °C Egg eller eggeplomme reduserer dannelsen av akrylamid.
Småkaker	Med varmluft maks. 180 °C Egg eller eggeplomme reduserer dannelsen av akrylamid.
Ovnsstekte pommes frites	Fordeles jevnt i ett lag på tilbehøret. Stek minst 400 g per stekeomgang slik at pommes fritesen ikke tørker ut.

Testretter

Disse tabellene ble laget for testinstitutter for å forenkle testingen av apparatet.

Iht. IEC 60350-1 eller IEC 60705.

Tilberedning med mikrobølge

For tilberedning med mikrobølgefunksjon må du alltid bruke ildfaste kokekar som tåler mikrobølgeovn. Følg henvisningene om kokekar som er egnet for mikrobølge. → "Mikrobølgefunksjonen" på side 95

Opptining med mikrobølge

Rett	Kokekar	Innset-tingshøy- de	Varmetype	Vekt	Trinn	Mikrobølgetrinn	Varighet i min
Opptining av kjøtt	Åpent kokekar	0		500 g	1	180	7
					2	90	8-12

Tilberedning med mikrobølge

Rett	Kokekar	Innsettings- høyde	Varmety- pe	Vekt	Trinn	Mikrobølgetrinn	Varighet i min
Eggekrem	Åpent kokekar	0		1000 g	1	360	18-20
					2	180	18-22
Sukkerbrød	Åpent kokekar	0		475 g	1	600	8-10
Karbonader/kjøttkaker	Åpent kokekar	0		900 g	1	600	20-25

Tilberedning med kombinert mikrobølge

Rett	Kokekar	Innsettingshøy- de	Varmetype	Grilltrinn	Mikrobølgetrinn	Varighet i min.
Potetgrateng	Åpent kokekar	0	 + 	1	360	25-32

Damping

Sett inn glassspannen med dampkokeren i høyde 3.

Rett	Kokekar	Innset-tingshøy- de	Var- metype	Damptrinn	Varighet i min	Merknader
Erter, frosne	Glasspanne + dampko- ker	3		3	-	Testen er avsluttet med en gang det kal- deste punktet har nådd 85 °C.
Brokkoli, fersk, 300 g	Glasspanne + dampko- ker	3		3	11-13	
Brokkoli, fersk, én behol- der	Glasspanne + dampko- ker	3		3	18-20	

Grilling

Tabellen gjelder for innsetting i kald stekeovn.

I tillegg skyver du inn glassspannen under risten.
Væsken blir dermed samlet opp, og ovnsrommet holder seg renere.

Rett	Kokekar	Innset-tingshøyde	Varmety- pe	Grilltrinn	Varighet i min	Merknader
Riste toast	Rist	3		3	4-5	
Biffburger, 12 stk.	Rist + glasspanne	3+1		3	35-45	Snus etter halvparten av tiden

Innehållsförteckning

	Bestämmelser för användningen	122
	Viktiga säkerhetsanvisningar!	122
	Allmänt	122
	Mikro	123
	Ånga	124
	Skadeorsaker	125
	Allmänt	125
	Mikro	125
	Ånga	126
	Återvinning	126
	Spara effekt	126
	Återvinning	126
	Lär dig enheten.	127
	Kontroller	127
	Funktionsvred	127
	Pekfält och display	128
	Vred	128
	Ugnsfunktioner	129
	Ånga	129
	Grill	129
	Mikro	129
	Ugnsutrymme	129
	Tankpanel	130
	Vattentank	130
	Uppsamlingsbehållare	130
	Tillbehör	131
	Medföljande tillbehör	131
	Extratillbehör	131
	Extratillbehör	131
	Sätta in tillbehör	131
	Före första användning	132
	Första användningen	132
	Ställ in vattenhården	132
	Rengöra ugn och tillbehör	132
	Använda maskinen	133
	Slå på och av enheten	133
	Ställ in ugnsfunktion	133
	Automatisk säkerhetsavstängning	133
	Mikrovågsugnen	134
	Form	134
	Mikroeffektlägen	134
	Ställa in mikron	135
	Ställa in kombifunktion	135
	Grilla	136
	Grillfunktioner	136
	Grilllägen	136
	Ställa in grillen	136
	Ånga	137
	Oljud	137
	Ångtillagning	137
	Ställa in ångkombifunktionen	138
	Fylla på vattentanken	139
	Fylla på vattentanken	140
	Efter varje ångning	140
	Programautomatik	141
	Ställa in program	141
	Programtabell	142
	Ställa in tidsfunktioner	143
	Kontrollera tidsinställningar	143
	Ställa timern	143
	Ställa in tillagningstiden	143
	Ställa klockan	144
	Ställa klockan	144
	Barnspärr	144
	Slå på och av	144
	Grundinställningar	145
	Ändra grundinställningarna	145
	Grundinställningslista	145
	Rengöring	145
	Lämpliga rengöringsmedel	145
	Håll enheten ren	146
	Rengöringsfunktionen	147
	Avkalkning	147
	Sköljning	147
	Torka ur	148
	Tömma uppsamlingsbehållaren	148
	Hur åtgärda fel?	149
	Service	150
	E-nummer och FD-nummer	150
	Testat i vårt provkök	150
	Allmänna anvisningar	150
	Upptining	151
	Värma på frysmat	152
	Värma	153
	Kakor, småkakor och bröd	154
	Fågel, kött och fisk	154
	Tillbehör och grönsaker	156
	Desserter	157
	Akrylamid i livsmedel	157
	Provrätter	158

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



Bestämmelser för användningen

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

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

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

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

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

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

Barn under 8 år och personer med begränsade fysiska, sensoriska eller mentala färdigheter, eller som saknar erforderliga erfarenheter eller kunskaper, får endast använda enheten under överinseende av en annan person som ansvarar för säkerheten eller om de får lära sig hur man använder enheten säkert och vilka risker som finns.

Låt inte barn leka med enheten. Barn som ska rengöra eller använda enheten bör vara över 15 år, och då endast under uppsikt.

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



Viktiga säkerhetsanvisningar!

Allmänt



Varning – Brandrisk!

- Förvarar du brännbara föremål i ugnsutrymmet, så kan de börja brinna. Förvara inte brännbara föremål i ugnsutrymmet. Öppna aldrig luckan om det sipprar ut rök. Slå av enheten och dra ur sladden eller slå av säkringen i proppskåpet.
- Lösa matrester, fett och steksky kan börja brinna. Ta bort grovsmuts ur ugnsutrymmet, på värmeelementen och tillbehören före användning.
- Du skapar ett luftdrag när du öppnar luckan. Bakplåtspappret kan komma i kontakt med värmeelementen och fatta eld. Lagg aldrig bakplåtspapper löst på tillbehöret vid förvärmning. Tyng alltid ned bakplåtspappret med en stekgryta eller form. Lagg bara bakplåtspapper där det behövs. Bakplåtspappret får inte sticka ut utanför tillbehöret.



Varning – Risk för brännskador!

- Enheten blir mycket varm. Ta inte på de varma ytorna i ugnsutrymmet eller värmeelementen. Låt alltid enheten svalna. Håll barnen borta.
- Tillbehör och formar blir mycket varma. Använd grytlappar när du tar ut varma tillbehör eller formar ur ugnsutrymmet.
- Alkoholångor kan börja brinna i ugnsutrymmet. Tillaga aldrig mat som innehåller mycket sprit. Använd bara små mängder sprit. Öppna försiktigt luckan till enheten.



Varning – Skållningsrisk!

- Komponenterna blir mycket varma när enheten är i drift. Vidrör inte heta komponenter. Låt inte barnen vara i närheten.
- Det kan strömma ut varm ånga när du öppnar luckan på enheten. Ångan går inte alltid att se beroende på temperaturen. När du öppnar får du inte stå för nära enheten. Öppna försiktigt luckan till enheten. Håll barnen borta.
- Vatten i varm ugn bildar het vattenånga. Håll aldrig vatten i varm ugn.

⚠ Varning – Risk för personskador!

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

⚠ Varning – Risk för stötar!

- Reparationer som inte är fackmässigt gjorda är farliga. Det är bara servicetekniker utbildade av tillverkaren som får göra reparationer och byta skadade anslutningar. Är enheten trasig, dra ur sladden eller slå av säkringen i proppskåpet. Kontakta service!
- Sladdisoleringen på elapparater kan smälta vid kontakt med heta delar på enheten. Se till så att sladdar till elapparater inte kommer i kontakt med heta delar på enheten.
- Risk för stötar om fukt tränger in! Använd aldrig högtryckstvätt eller ångrengöring!
- Risk för stötar om fukt tränger in! Utsätt aldrig mikrovågsugnen för hög värme eller fukt. Använd bara enheten inomhus.
- En trasig enhet innebär risk för stötar. Slå aldrig på en trasig enhet. Dra ur sladden eller slå av säkringen i proppskåpet. Kontakta service!

⚠ Varning – Fara för magnetpåverkan!!

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

Mikro**⚠ Varning – Risk för brännskador!!**

- Ej avsedd användning är farlig och kan ge skador på enheten. Enheten är inte avsedd för att torka mat eller kläder, värma tofflor, gryn- eller sädeskuddar, svampar, fuktiga putstrasor och liknande. Överhettade tofflor, gryn- eller sädeskuddar, svampar, fuktiga putstrasor och liknande kan t.ex. ge brännskador.

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

⚠ Varning – Explosionsrisk!

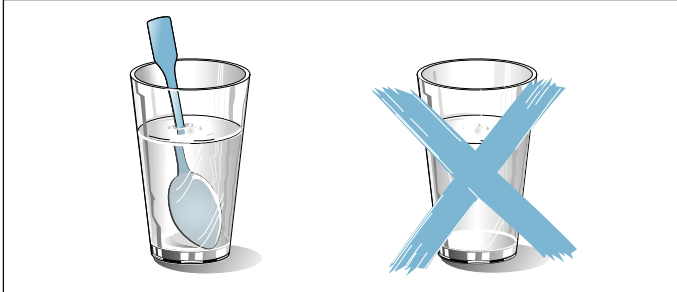
Vätskor och livsmedel i slutna behållare kan explodera! Värm aldrig vätskor och livsmedel i slutna behållare!

⚠ Varning – Risk för brännskador!!

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

⚠ Varning – Risk för skållning!!

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



⚠ Varning – Risk för personskador!!

- Olämpliga former kan spricka. Porslins- och keramikformer har ibland små hål i handtag och lock. Bakom hålen döljer sig ett hålrum. Finns det fukt i hålrummen kan det få delen att spricka. Använd bara former som tål att mikra.
- Former och behållare av metall eller med metallbeläggning kan ge gnistbildning vid mikring. Enheten blir skadad. Mikra aldrig metallbehållare.

⚠ Varning – Risk för stötar!!

Produkten innehåller högspänningsdelar. Ta aldrig bort höljet.

⚠ Varning – Risk för allvarliga personskador!!

- Dålig rengöring kan förstöra ytorna på enheten. Enheten kan avge mikrovågsstrålning. Rengör enheten regelbundet och ta bort alla matrester. Håll ugnsutrymme, lucktätning, lucka och gångjärn rena. → "Rengöring" på sidan 145
- Enheten kan avge mikrovågsstrålning om lucka eller tätning är skadade. Använd aldrig enheten om lucka, tätning eller luckplastram är skadade. Kontakta service.
- Enheten avger mikrovågsstrålning utan hölje. Ta aldrig av höljet. Kontakta service om enheten behöver underhåll eller reparation.

Ånga

⚠ Varning – Risk för skållning!!

- Vattnet i vattentanken kan bli mycket varmt om du kör andra funktioner på enheten. Töm vattentanken när du använt enhetens ångfunktion.
- Det bildas varm ånga i ugnsutrymmet. Sträck dig inte in i ugnsutrymmet när du använder enhetens ångfunktion.
- Het vätska kan skvimpa över när du tar ut tillbehöret. Använd grytlappar och ta ut det heta tillbehöret försiktigt.

⚠ Varning – Risk för personskador och brand!!

Brännbara vätskor kan börja brinna i det varma ugnsutrymmet (explodera). Fyll aldrig på brännbar vätska (t.ex. alkoholhaltig dryck) i vattentanken. Fyll bara på vatten eller vår rekommenderade avkalkningslösning i vattentanken.

Skadeorsaker

Allmänt

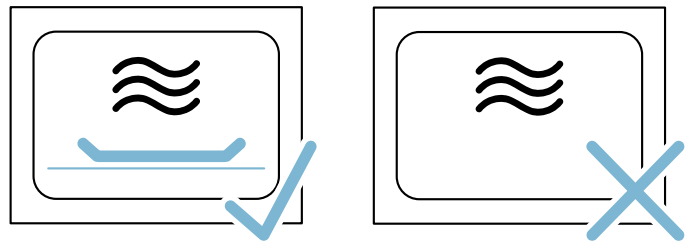
Obs!

- **Vatten i varm ugn:** Håll aldrig vatten i varm ugn. Det blir till vattenånga. Temperaturskiftningar kan ge skador.
- Fukt i ugnsutrymmet: om ugnen är fuktig länge kan det ge korrosion. Låt ugnsutrymmet torka efter användning. Förvara inte fuktiga livsmedel länge i stängt ugnsutrymme. Förvara inte mat i ugnsutrymmet.
- Svalna med öppen lucka: låt ugnsutrymmet svalna med stängd lucka efter användning på hög temperatur. Kläm inte fast något i luckan. Även om luckan bara är lite öppen kan skåpfronterna runt om få skador så småningom. Det är bara om du kört ugnsfunktion med mycket fukt som du ska låta ugnsutrymmet torka.
- Jättesmutsig tätning: om tätningen är jättesmutsig, så stänger inte luckan ordentligt vid användning. Stommarna runt om kan få skador. Håll tätningen ren. → "Rengöring" på sidan 145
- Sitta eller ställa saker på luckan: ställ eller häng inte något på luckan och sätt dig inte på den. Ställ inte formar eller tillbehör på luckan.
- Sätt in tillbehöret: Beroende på vilken enhet du använder kan tillbehöret ibland skrapa emot ugnsluckan. Skjut därför alltid in tillbehöret så långt det går i ugnen.
- Transportera enheten: lyft eller bär inte enheten i ugnsluckans handtag. Handtaget håller inte för enhetens vikt och kan lossna.

Mikro

Obs!

- Aluminiumfolie: folie i ugnsutrymmet får inte komma i kontakt med luckglaset. Det kan ge permanenta missfärgningar på luckglaset.
- Gnistbildning: metall som t.ex. sked i glas måste vara minst 2 cm från ugnsväggarna och luckans insida. Gnistor kan förstöra det inre luckglaset.
- Mikro- och kombifunktioner: gallret är inte avsett för mikro- eller kombifunktion med annan ugnsfunktion. Det kan ge gnistor som skadar ugnsutrymmet.
- Aluminiumformar: använd inte aluminiumformar i enheten. Enheten kan bli skadad av gnistorna som uppstår.
- Mikra utan mat: använder du enheten utan mat i ugnsutrymmet bli den överbelastad. Slå aldrig på mikron utan mat i ugnsutrymmet. Undantaget är om du snabbtestar om formen tål att mikra. → "Mikrovågsugnen" på sidan 134



- **Mikropopcorn:** Ställ aldrig in för hög mikroeffekt. Luckglaset kan spricka av överbelastning. Använd max. 600 W. Lägg alltid popcornpåsen på glastallriken.

Ånga

Obs!

- Skötsel: enhetens ugnsutrymme är gjort i rostfritt kvalitetsstål. Fel skötsel kan ge korrosion i ugnsutrymmet. Följ skötselråden och rengöringsanvisningarna i bruksanvisningen. Ta bort smutsen i ugnsutrymmet när enheten svalnat.
- Bakformarna måste vara värme- och ångbeständiga. Silikonbakformar passar inte för kombifunktion med ånga.
- Rostiga formar: använd inte rostiga formar. Minsta lilla rostfläck kan ge korrosion i ugnsutrymmet.
- Droppande vätska: sätt in glasformen på fals 3 och ställ ångbehållaren på glasformen vid ångning. Glasformen fångar upp droppande vätska.
- Hett vatten i vattentanken: hett vatten kan skada pumpen. Fyll inte på hett vatten i vattentanken!
- Ugnsskadro: slå inte på enheten om det finns vatten på ugnsbotten. Torka upp vattnet på ugnsbotten före användning.
- Avkalkningslösning: var försiktig så att du inte håller avkalkningslösning på kontroller eller andra känsliga ytor. Risk för ytskador! Om det händer, ta direkt bort lösningen med vatten.
- Rengöra vattentanken: maskindiska inte vattentanken. Vattentanken blir skadad. Rengör vattentanken med vanligt diskmedel och mjuk trasa.
- Frotskydd: töm enheten helt för att förhindra frostsador vid transport och förvaring.



Återvinning

Enheten är mycket energieffektiv. Här finns tips på hur du sparar effekt när du använder enheten samt hur du skrotar enheten när den är uttjänt.

Spara effekt

- Förvärm bara ugnen om recepten eller tabellerna i bruksanvisningen anger det.
- Använd mörka, svartlackerade eller emaljerade bakformar när du bakar. De tar upp värmen bäst.
- Försök att hålla luckan stängd vid användning.
- Grädda gärna flera kakor efter varandra. Ugnen är fortfarande varm. Det förkortar gräddningstiden för nästa kaka. Du kan baka av 2 formbrödsformar bredvid varandra.
- Vid längre tillagningstider kan du slå av enheten 10 minuter före färdigtiden och låta maten gå klart på restvärmen.

Återvinning

Släng förpackningen i återvinningen.

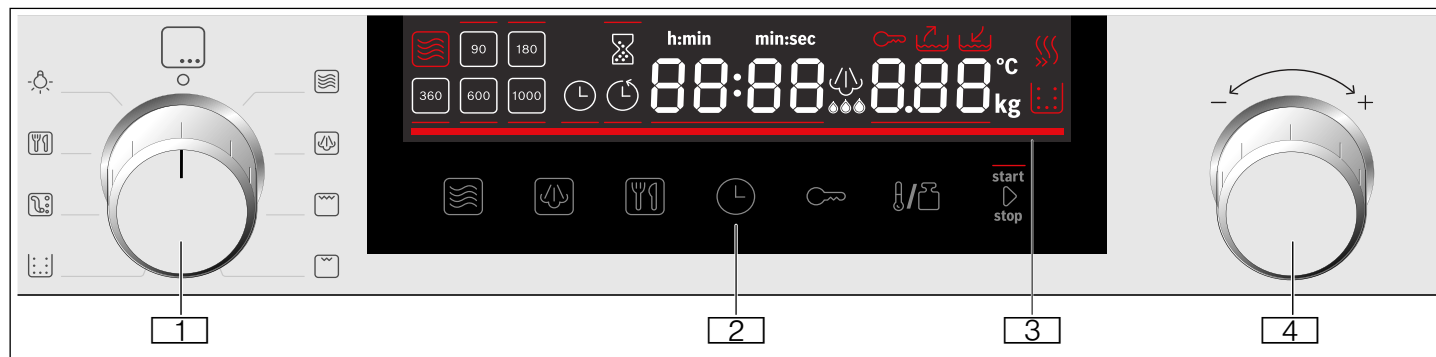


Denna enhet är märkt i enlighet med det europeiska direktivet 2012/19/EU om avfall som utgörs av eller innehåller elektroniska produkter (waste electrical and electronic equipment - WEEE). Direktivet anger ramarna för inom EU giltigt återtagande och korrekt återvinning av uttjänta enheter.

Lär dig enheten

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

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



- 1 Funktionsvred**
Funktionsvredet ställer in ugsfunktion eller andra funktioner.
Funktionsvredet går att vrida både åt vänster och höger från nollläget.
- 2 Pekfält**
Det sitter givare bakom pekfälten. Tryck till på symbolen för att välja funktionen.
- 3 Display**
Displayen visar symbolerna för aktiva funktioner och tidsfunktioner.
- 4 Vred**
Vredet ställer in ugsfunktionens temperatur eller väljer inställning för andra funktioner.
Vredet går att vrida både åt vänster och höger.

Anvisningar

- På flera enheter är vreden av popouttyp. Tryck till på vredet när det är i nolläge, så fjädrar det ut eller in.
- Är funktionsvredet i nolläge (energiparläge) när du väljer funktion, så tar det några sekunder innan resp. funktion är tillgänglig (t.ex. mikring).

Kontroller

Du använder funktionsvred, vred samt pekfälten för att ställa in de olika funktionerna på enheten. Du får upp aktuell inställning på displayen.

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

Funktionsvred

Funktionsvredet ställer in ugsfunktioner och andra funktioner.

Här förklarar vi skillnaderna mellan ugsfunktionerna och resp. användningsområde, så att du kan hitta rätt ugsfunktion till din maträtt.

Läge	Användning
 Nolläge	Enheten är av och i energiparläge.
 Mikro	Väljer mikrofunktionen.
 Ånga	Enheten matar ugsutrymmet med het ånga.
 Stor grillyta	Hela ytan under grillelementet blir uppvärmd.
 Liten grillyta	Mittdelen på grillelementet blir varm.
 Avkalkning	Kalkar av förångaren och håller den funktionsduglig.
 Sköljning	Sköljer ur ångrören med vatten.
 Program	Här finns förprogrammerade inställningar för många maträtter.
 Ugsbelysning	Slår på ugsbelysningen. Enheten värmer inte upp.

Pekfält och display

Pekfälten ställer in olika extrafunktioner på enheten. Displayen visar tillhörande värden.

Pekfält

Här är en kort förklaring till de olika pekfälten.

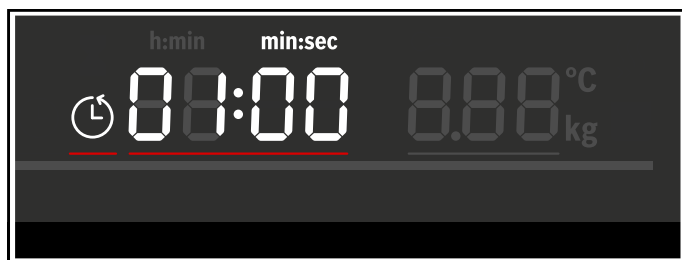
Symbol	Betydelse	
	Mikro	Välj det mikroeffektläge resp. den mikrofunktion som ska slå på med grill- eller ångfunktionen.
	Ånga	Välj ångläge resp. kombinera ångfunktionen med en ugnsfunktion.
	Program	Få upp programvalet, ställ in programnumret med vredet.
	Tidsfunktioner	Välj tidsfunktioner och ställ in med vredet.
	Barnspärr	Håll intryckt för att slå på/av barnspärren
	Temperatur/vikt	Välj temperatur/vikt och ställ in med vredet.
start stop	Start/Stop	Slår på eller pausar funktionen Anvisning: Håller du intryckt, så slår du av ugnsfunktionen som är igång och återställer inställningarna för vald ugnsfunktion till standardinställningarna.

Display

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

Enheten lyfter fram värdet du kan ställa in. Framlyft inställningsvärde blir markerat med en röd stapel undertill.

Framlyft värde går att ändra direkt med vredet.



Displayelement

Här är en kort förklaring till de olika displayelementen.

Symbol	Betydelse	
	Äggklocka	Är symbolen markerad, så får du upp timertiden på displayen.
	Tillagningstid	Är symbolen markerad, så får du upp tillagningstiden på displayen.
	Klockan	Är symbolen markerad, så får du upp tiden på displayen.
h:min	Timmar/minuter	Tillagningstid i timmar och minuter
min:sec	Minuter/sekunder	Tillagningstid i minuter och timmar

	Barnspärr	Lyser symbolen, så är barnspärren på.
	Uppsamlingsbehållare	Statusindikering uppsamlingsbehållare
	Vattentank	Statusindikering vattentank
	Avkalkning	Lyser symbolen, så kräver enheten avkalkning.

Statusindikering uppsamlingsbehållare och vattentank

Statusindikeringen lyser bara om vald ugnsfunktion kräver uppsamlingsbehållare eller vattentank. Den visar olika tillstånd och ger info om vad du ska göra.

Statusindikering vattentank

Symbol	Betydelse	
	Symbolen lyser, pilen blinkar.	Vattentanken är i tankutrymmet och kräver påfyllning.
	Symbolen blinkar utan pil	Vattentanken är inte i tankutrymmet, utan kräver inskjutning.
	Symbolen lyser utan pil	Vattentanken är i tankutrymmet. Inga åtgärder krävs.

Statusindikering uppsamlingsbehållare

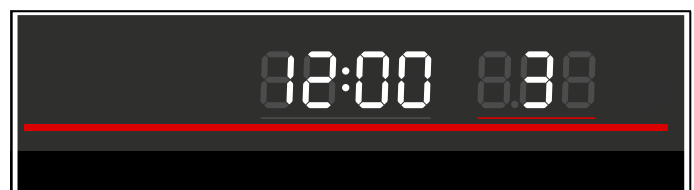
Symbol	Betydelse	
	Symbolen lyser, pilen blinkar.	Uppsamlingsbehållaren är i sitt utrymme och kräver tömning.
	Symbolen blinkar utan pil	Uppsamlingsbehållaren är inte i sitt utrymme. Skjut in uppsamlingsbehållaren i sitt utrymme.
	Symbolen lyser utan pil	Uppsamlingsbehållaren är i sitt utrymme. Inga åtgärder krävs.

Temperaturindikering

Den röda stapeln nedtill på displayen visar att enheten värmer upp.

Staplarna lyser helröda direkt vid grill- och ångfunktion.

Staplarna lyser inte alls vid mikring.



Nattläge

Displayljusstyrkan går automatiskt ned mellan kl. 22:00 och 05:59 för att spara effekt.

Vred

Vredet ändrar inställningsvärdena du fått upp och framlyfta på displayen.

Menyalternativ som t.ex. programmen börjar om från början efter sista punkten.

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

Ugnsfunktioner

Enheten har olika ugnsfunktioner som gör det smidigare att använda enheten.

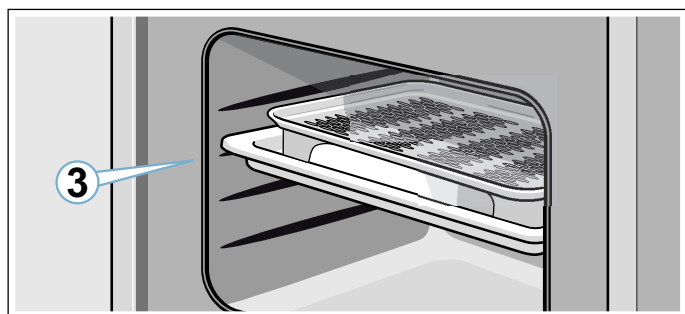
Noggrannare beskrivningar hittar du i resp. kapitel.

Ugnsfunktion	Användning
Mikro → "Mikrovågsugnen" på sidan 134	Mikron tillagar, värmer på och tinar mat snabbare.
Ånga → "Ånga" på sidan 137	Det finns olika, väl anpassade ånglägen för optimal matlagning.
Stor grillyta → "Grill" på sidan 129	För grillning av platta grillbitar som t.ex. biffar, korv eller varma smörgåsar och gratinering.
Liten grillyta → "Grill" på sidan 129	Grillar små mängder biff, korv, varma smörgåsar och fiskbitar.
Kombifunktion → "Ställa in kombifunktion" på sidan 135	Du kan kombinera ång- eller grillfunktionen med mikrofunktionen.
Ångkombifunktion → "Ställa in ångkombifunktionen" på sidan 138	Du kan kombinera mikro- eller grillfunktionen med ångfunktion.
Rengöring → "Rengöringsfunktionen" på sidan 147	Det finns olika rengöringsfunktioner: avkalkning och sköljning.
Grundinställningar → "Grundinställningar" på sidan 145	Du kan anpassa enhetens grundinställningar som du vill ha dem.

Ånga

Ångfunktionen går att använda separat eller i kombination med ugns- och mikrofunktionerna.

Ta ur gallret för optimal ångning. Sätt in glasformen på fals 3 och ställ ångbehållaren på glasformen.



Ånglägen

Ångfunktionen har olika intensiteter. Du väljer ånglägen via pekfältet . Du får upp valt ångläge på displayen.

Läge	Intensitet	Användning	Displayvisning
1	låg	Tinar grönsaker, kött, fisk och frukt.	
2	medel	Tillagar desserter, fisk och korv.	
3	starkt	För tillagning av grönsaker, fisk, tillbehör, saftning av frukt samt blanchering.	

Grill

Grillen ger maten fin färg.

Grillfunktionen går att använda separat eller i kombination med mikro- och ångfunktionerna.

Sätt gallret på fals 3 eller 4 för optimal grillfunktion.

Grillägen

Funktionen stor grillyta har tre olika intensiteter:

- Läge 1: låg
- Läge 2 = medel
- Läge 3 = hög

Mikro

Här finns en översikt över olika användningsområden, så att du alltid hittar rätt mikroeffekt.

Mikroeffektlägena motsvarar inte alltid exakt den effekt som mikron använder.

Mikroeffektläge	max. tillagningstid	Användning
90	1 timme, 30 minuter	Tinar upp känslig mat.
180	1 timme, 30 minuter	Tinar upp och fortsätter tillagningen
360	1 timme, 30 minuter	Tillagar kött och värmer på känslig mat.
600	1 timme, 30 minuter	Värmer på och tillagar mat.
1000	30 minuter	För att värma vätskor.

Ställa in kombifunktion

Mikrofunktionen går att kombinera med ugns- och ångfunktionerna. Enheten värmer upp och slår på mikron samtidigt. Maten blir klar snabbare.

Du kan slå på alla mikroeffektlägen.

Undantag: 1000 W.

Ugnsutrymme

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

Öppna luckan

Om du öppnar luckan när funktionen är igång, så pausar funktionen. Stäng luckan och tryck till på fältet start ▷ stop för att fortsätta funktionen.

Ugnsbelysning

Ugnsbelysningen lyser alltid när funktionerna är igång. Den slocknar när funktionen slår av.

Ugnsbelysningen tänds när du öppnar luckan. Det underlättar t.ex. vid rengöring av enheten. Ugnsbelysningen slår av automatiskt igen efter 15 minuter.

Kylfläkt

Enheten har en kylfläkt. Kylfläkten slår på när funktionen är igång. Den varma luften evakuerar via luckan.

Kylfläkten har en viss eftergångstid efter att du använt enheten.

Obs!

Täck inte över ventilationsöppningen. Då blir enheten överhettad.

Anvisningar

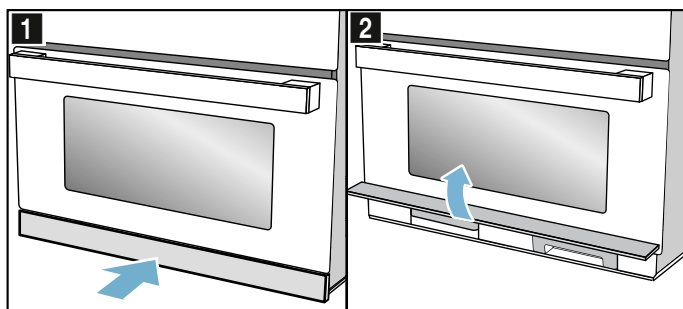
- Enheten blir inte varm när du mikrar. Men kylfläkten kan slå på i alla fall. Den kan fortsätta gå även efter att du mikrat klart.
- Det kan det bildas kondens på luckglas, ugnsväggar och -botten. Det är normalt och påverkar inte enhetens funktion. Torka upp kondensvattnet efter tillagning.

Tankpanel

Tankpanelen sitter under luckan och gör att du når uppsamlingsbehållare och vattentank. Båda sitter bakom tankpanelen. Såhär öppnar och stänger du tankpanelen:

Tryck till mitt på tankpanelen för att öppna den. Tankpanelen går att fälla upp.

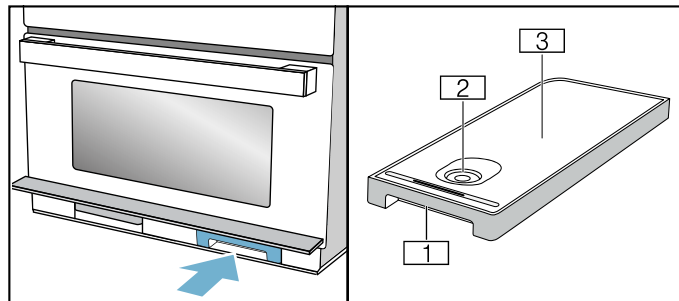
Stäng tankpanelen genom att fälla ned den och trycka till mitt på den. Tankpanelen låser.



Vattentank

Enheten har en vattentank. Vattentanken sitter till höger bakom tankpanelen. Fyll vattentanken med vatten när du använder ångfunktionerna. → "Fyll vattentanken" på sidan 139

Blinkar vattentanksymbolens pil på displayen, så kräver vattentanken påfyllning av rent vatten.

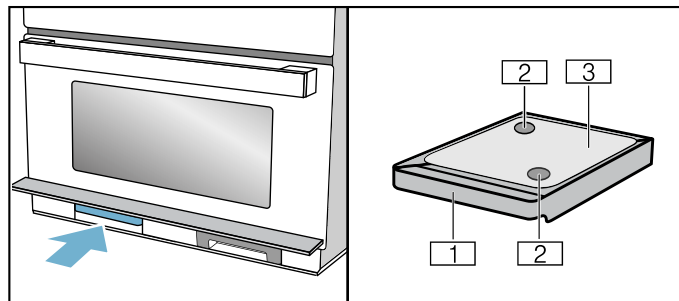


- 1 Handtag för att ta ur och sätta i vattentanken
- 2 Påfyllningsöppning
- 3 Tanklock

Uppsamlingsbehållare

Enheten har en uppsamlingsbehållare. Uppsamlingsbehållaren sitter till vänster bakom tankpanelen. Töm uppsamlingsbehållaren före och efter rengöringsfunktionen → "Rengöringsfunktionen" på sidan 147

Blinkar uppsamlingsbehållarsymbolens pil på displayen, så kräver uppsamlingsbehållaren tömning.



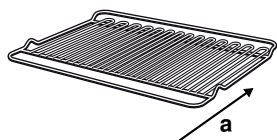
- 1 Handtag för att ta ur och sätta i vattentanken
- 2 Uppsamlingsöppningar
- 3 Tanklock

Tillbehör

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

Medföljande tillbehör

Enheten har följande tillbehör:

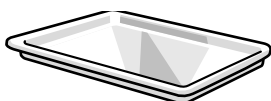


Galler

Gjort för att ställa bakformar på eller grillning och gratinering. Sätt in gallret på fals 3 eller 4 vid grillning.

Gallret är inte avsett för bara mikring eller ångning.

Håll koll på riktningen när du sätter i a.



Glasform

Glasformen går att använda för tillagning med alla ugn- och kombifunktioner. Dessutom fungerar den som stänkskydd när du grillar direkt på gallret. Låt glasformen svalna innan du diskar eller lägger den i kallvatten, annars kan glaset gå sönder.



Ångkokningsbehållare

Ångbehållaren ställer du i glasformen och använder med ugnsfunktionerna ångning eller ångning med mikring. Sätt in glasformen på fals 3. Lägg livsmedlet direkt i ångbehållaren.

Ångbehållaren går att maskindisken.

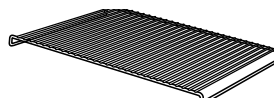
Använd inte ångbehållaren för bara mikring eller med ugnsfunktionen grill.

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

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

Extratillbehör

Det kan medfölja extratillbehör beroende på modellen.



Iläggsgaller

För ugnstekning. Ställ iläggsgallret med fötterna ned i glasformen. Då fångar du upp droppande fett och köttsaft.

Iläggsgallret är inte avsett för mikring eller ångning.

Extratillbehör

Ytterligare tillbehör kan beställas hos service eller i fackhandeln.

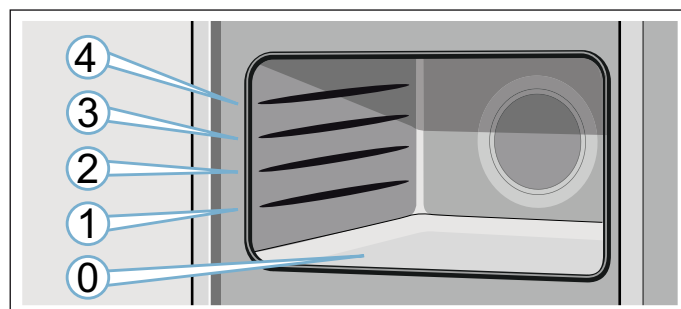
Extratillbehör

Stekgryta av glas

För grytstekar och gratänger som du ugnsillagar.

Sätta in tillbehör

Ugnen har 4 falsar. Falsarna är numrerade nedifrån och upp.



Sätt tillbehöret i styrningarna och skjut in ordentligt.

Anvisning: Ugnsbotten (fals 0) är framförallt avsedd för mikring eftersom mikroeffekten är bäst där. Använd bara formar som går att mikra.



Före första användning

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

Enheten ska vara monterad och ansluten.

Första användningen

Du får en uppmaning att ställa klockan på displayen vid elanslutning eller strömbrott. Det kan ta några sekunder innan du får upp uppmaningen.

Ställa klockan

Klockan är framlyft vid första användningen. **12:00** blinkar på displayen och  lyser. Ställ klockan.

1. Ställ klockan med vredet.
2. Tryck till på .
Du har ställt klockan.

Ställa klockan

Anvisning: Du måste slå av enheten för att ställa klockan.

1. Tryck till på fältet  två gånger.
Du får upp  och klockan på displayen.
2. Ställ klockan med vredet.
3. Tryck till på .
Du har ställt klockan.

Anvisningar

- Enheten sparar inställd tid automatiskt inom några sekunder om du ställt klockan och inte tryckt till på .
- Har du rört funktionsvredet vid inställningen, så måste du sedan ställa det i nolläge igen. Först då kan du använda enheten.
- Om du vill sänka standbyförbrukningen kan du dölja klockan.

Ställ in vattenhårddheten.

Du måste ställa in rätt vattenhårddhetsintervall för att enheten ska kunna påminna dig när det är dags att kalka av.

Fabriksinställd vattenhårddhet är 4 (mycket hårt).

Obs!

Skador på enheten pga. ej avsedd vätskeanvändning. Använd inte destillerat vatten, kraftigt klorerat ledningsvatten (> 40 mg/l) eller andra slags vätskor. Använd bara rent, kallt dricksvatten utan kolsyra eller avhärdat vatten.

Anvisningar

- Är vattnet hårt där du bor, rekommenderar vi avhärdat vatten.
- Använder du bara avhärdat vatten, så kan du ändra vattenhårddheten till "avhärdat".
- Om du använder mineralvatten, ställ in vattenhårddhetsintervall "4 mycket hårt".
- Använder du mineralvatten, använd då bara vatten utan kolsyra.

Vattenhårddhet	Inställning
0	0 avhärdat
1 (upp till 1,3 mmol/l)	1 mjukt
2 (1,3 - 2,5 mmol/l)	2 medel
3 (2,5 - 3,8 mmol/l)	3 hårt
4 (över 3,8 mmol/l)	4 mycket hårt

Du kan ändra vattenhårddheten i grundinställningarna. → "Grundinställningar" på sidan 145

Rengöra ugn och tillbehör

Rengör ugnsutrymme och tillbehör innan du lagar mat med enheten.

Rengöra ugnsutrymmet

Värm upp ugnen tom och stängd, så får du bort lukten av ny ugn. Bäst är en timme på grilläge 3. Se till så att det inte finns kvar några förpackningsrester i ugnsutrymmet.

1. Ställ in stor grilläta  med funktionsvredet.
2. Ställ in grilläge 3 med vredet.
3. Tryck till på start  stop.

Enheten värmer upp.

Slå av enheten efter en timme. Tryck till på fältet start  stop och vrid funktionsvredet till nolläge.

Rengöra tillbehören

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



Använda maskinen

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

Slå på och av enheten

Du måste slå på enheten för att ställa in den.

Anvisning: Barnspärren går bara att slå på när enheten är av. Vissa displayindikeringar syns även när enheten är av.

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

Slå på enheten

Slå på enheten genom att vrida på funktionsvredet.

Du får upp ett framlyft standardvärde på displayen. Enheten är klar att använda.

Du hittar hur du ställer in ugnsfunktionerna i respektive kapitel.

Slå av enheten

Nollställ funktionsvredet.

Ev. inställd funktion blir avbruten.

Du får upp klockan på displayen.

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

Ställ in ugnsfunktion

Du får upp ett förslag på displayen när du valt ugnsfunktion. Du kan slå på inställningen direkt.

Som princip gäller:

1. Ställ in ugnsfunktion med funktionsvredet.
2. Gör ytterligare inställningar, om det behövs. Tryck till på resp. fält och ändra värdet med vredet.
3. Tryck till på start $\triangleright$ stop. Enheten slår på funktionen.

Ställa in tillagningstiden

1. Ställ in ugnsfunktion.
2. Tryck till på $\ominus$ tills $\odot$ blir framlyft.
3. Ställ in den tillagningstid du vill ha med vredet.
4. Tryck till på start $\triangleright$ stop. Enheten värmer upp. LED start $\triangleright$ stop lyser. Tillagningstiden räknar ned på displayen.

Pausa funktionen

1. Tryck till på fältet start $\triangleright$ stop eller öppna luckan på enheten. Ugnsfunktionen pausar, LED start $\triangleright$ stop blinkar.
2. Stäng luckan.
3. Tryck till på start $\triangleright$ stop. Ugnsfunktionen fortsätter, LED start $\triangleright$ stop lyser.

Slå av funktionen

Vrid funktionsvredet till nolläge.

Funktionen blir avbruten och alla inställningar blir raderade.

Anvisning: Pausar eller avbryter du funktionen, så kan kylfläkten fortsätta att gå.

Automatisk säkerhetsavstängning

Den automatiska säkerhetsavstängningen slår av enheten om den varit igång länge utan inställd tillagningstid.

Enheten slår av automatiskt efter 9 timmar.



Mikrovågsugnen

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

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

Ställ formen på ugnsbotten, så mikrar du optimalt. Ta ur gallret. Följ anvisningarna om lämpliga formar.

Form

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

Lämpliga formar

Eldfasta glas-, eller glaskeramik-, porslins-, keramikformer eller temperaturlåga plastformer fungerar. De materialen släpper igenom mikrovågorna.

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

Olämpliga formar

Metallformer fungerar inte. Metall släpper inte igenom mikrovågor. Maten blir inte varm i slutna metallformer.

Obs!

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

Test av lämpliga formar

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

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

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

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

Varning – Risk för brännskador!

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

Mikroeffektlägen

Mikroeffektlägena motsvarar inte alltid exakt den effekt som mikron använder.

Följande mikroeffektlägen finns.

Mikroeffektläge	max. tillagningstid	Användning
90	1 timme, 30 minuter	Tinar upp känslig mat.
180	1 timme, 30 minuter	Tinar upp och fortsätter tillagningen
360	1 timme, 30 minuter	Tillagar kött och värmer på känslig mat.
600	1 timme, 30 minuter	Värmer på och tillagar mat.
1000	30 minuter	För att värma vätskor.

Förslag:

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

Maxinställningen är till för att värma vätskor. Max. mikroeffekt blir sänkt efter ett tag för att skydda enheten. Full effekt är tillgänglig igen efter avsvälning.

Tidsinställningsintervall

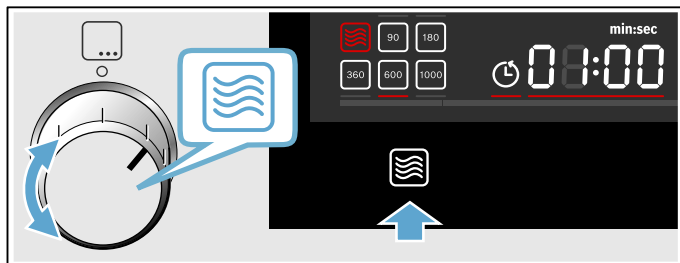
Funktionstidens inställningsintervall ändras med funktionstidens längd.

Funktionstid	Intervall
0 - 1 minut	5 sekunder
1 - 3 minuter	10 sekunder
3 - 15 minuter	30 sekunder
15 minuter - 1 timme	1 minut
1 timme - 1 timme, 30 minuter	5 minuter

Ställa in mikron

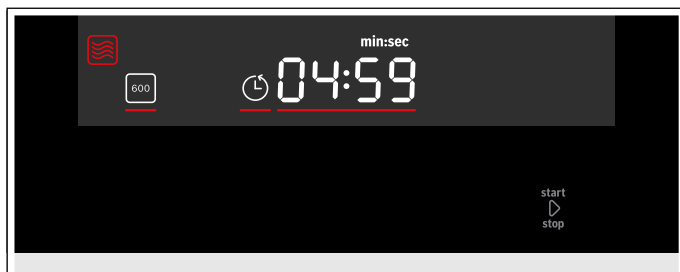
Exempel: mikroeffektläge 600 W, tillagningstid 5 minuter.

1. Använd funktionsvredet och välj funktionen mikro . Enheten är klar att använda. Du får upp max. mikroeffekt  som förslag på displayen, den går att ändra närsomhelst.
2. Välj det mikroeffektläge du vill ha med pekfältet.



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

3. Ställ in den tillagningstid du vill ha med vredet.
Anvisning: Du kan även ställa in tillagningstiden först och mikroeffektläget sedan.
4. Tryck till på start  stop.



Tillagningstiden räknar ned på displayen.
LED start  stop lyser.

Tillagningstiden har gått ut

Enheten ger signal. Öppna luckan på enheten eller tryck till på något av fälten.

Ändra tillagningstiden

Ändra tillagningstiden med vredet. Enheten sparar ändringen inom några sekunder.

Ändra mikroeffekt

Tryck till på fältet  tills du får upp det läge du vill ha på displayen.

Anvisningar

- Trycker du flera gånger, så går effektlägena från högsta till lägsta.
- Läger du till mikrofunktionen efter start, så pausar enheten. Slå på funktionen med fältet start  stop

Pausa funktionen

1. Tryck till på fältet start  stop eller öppna luckan på enheten.
Ugnsfunktionen pausar, LED start  stop blinkar.
2. Stäng luckan.
3. Tryck till på start  stop.
Ugnsfunktionen fortsätter, LED start  stop lyser.

Slå av funktionen

Vrid funktionsvredet till nolläge.

Funktionen blir avbruten och alla inställningar blir raderade.

Anvisning: Pausar eller avbryter du funktionen, så kan kylfläkten fortsätta att gå.

Ställa in kombifunktion

Mikrofunktionen går att kombinera med grill- och ångfunktionerna. Enheten värmer upp och slår på mikron samtidigt. Maten blir klar snabbare.

Kombinationsmöjligheter

-  Ånga
-  Grill

Undantag:

-  Mikroeffektläge 1000 W

Ställa in kombifunktion

Exempel i bild: stor grilllyta  på läge 2 med mikroeffekt 360 W, tillagningstid 17 minuter.

1. Ställ in ugnsfunktionen stor grilllyta  med funktionsvredet.
Du får upp läge 3 som förslag på displayen.
2. Ställ in det läge du vill ha med vredet.
3. Tryck till på mikroeffektfältet  tills du får upp det läge du vill ha på displayen.
Du får upp ett tidsförslag.
4. Välj tillagningstid med vredet.
5. Tryck till på start  stop.
Ugnsfunktionen går igång, LED start  stop lyser. Tillagningstiden räknar ned på displayen.

Tillagningstiden har gått ut

Du får ljudsignal och start  stop slocknar. Kombifunktionen slår av. Slå av ljudsignalen genom att trycka till på något av fälten.

Ändra mikroeffekt

Tryck till på fältet  tills du får upp det läge du vill ha på displayen.

Anvisningar

- Trycker du flera gånger, så går effektlägena från högsta till lägsta.
- Läger du till mikrofunktionen efter start, så pausar enheten. Slå på funktionen med fältet start  stop

Pausa funktionen

1. Tryck till på fältet start  stop eller öppna luckan på enheten.
Ugnsfunktionen pausar, LED start  stop blinkar.
2. Stäng luckan.
3. Tryck till på start  stop.
Ugnsfunktionen fortsätter, LED start  stop lyser.

Slå av funktionen

Vrid funktionsvredet till nolläge.

Funktionen blir avbruten och alla inställningar blir raderade.

Anvisning: Pausar eller avbryter du funktionen, så kan kylfläkten fortsätta att gå.

Torka ugnen

Torka ugnsutrymmet efter funktionsslutet, så att fukten försvinner.

Värma upp ugnsutrymmet

Torkningen värmer upp ugnen, så att fukten i ugnsutrymmet förångas. Öppna sedan luckan, så att vattenångan går ur ugnsutrymmet.

1. Låt enheten svalna.
2. Ta bort grovsmuts i ugnsutrymmet direkt och torka upp fukt på ugnsbotten.
3. Ställ in stor grilllyta  med funktionsvredet.
4. Tryck till på fältet  två gånger.
Tillagningstidsymbolen  är markerad på displayen.
5. Ställ in en tillagningstid på 15 minuter med vredet.
6. Slå på funktionen med start  stop.
Torkningen går igång och slår av automatiskt efter 15 minuter.
7. Lämna luckan öppen i 1 till 2 minuter så att fukten går ur ugnsutrymmet.

Torka ur ugnen för hand

1. Låt enheten svalna.
2. Ta bort smuts i ugnsutrymmet.
3. Torka ur ugnsutrymmet med svamp.
4. Lämna luckan öppen 1 timme, så att ugnsutrymmet torkar ur ordentligt.

Grilla

Grillen ger maten fin färg.

Grillfunktionen går att använda separat eller i kombination med mikro- och ångfunktionerna.

Sätt gallret på fals 3 eller 4 för optimal grillfunktion.

Grillfunktioner

Du kan välja mellan två olika grillfunktioner beroende på mattyp och -mängd:

Funktion	Mat
Stor grilllyta	Använd stor grilllyta för att grilla stora köttbitar och varma smörgåsar eller gratinera gratänger.
Liten grilllyta	Använd liten grilllyta för att grilla små mängder. Det är bara mitten av grillelementet som blir varmt.

Grilllägen

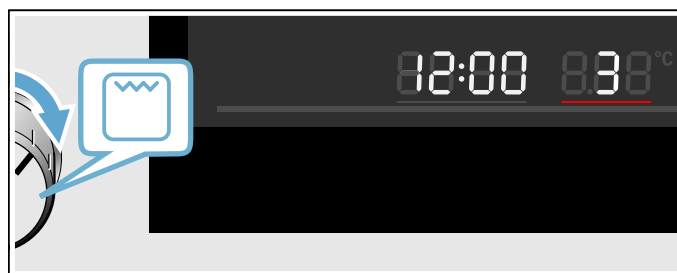
Funktionen stor grilllyta har följande grilllägen:

	Effekt	Mat
Stor grilllyta	Läge 1 (låg effekt)	Suffléer och höga gratänger
	Läge 2 (medium-effekt)	Låga gratänger och fisk
	Läge 3 (kraftig effekt)	Biffar, korv och varma smörgåsar
Liten grilllyta	Läge 1 (låg effekt)	För småsuffléer och höga gratänger.

Ställa in grillen

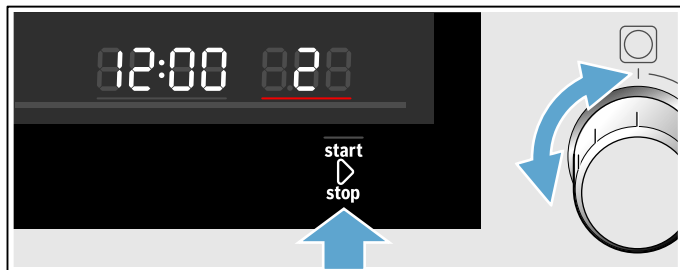
Exempel i bild: stor grilllyta  på läge 2, tillagningstid 12 minuter.

1. Ställ in ugnsfunktionen stor grilllyta  med funktionsvredet.



2. Ställ in läge 2 med vredet.
Du får upp grillläget på displayen.

3. Ställ in den tillagningstid du vill ha med vredet.
4. Tryck till på start ▽ stop.



Enheten värmer upp. Temperaturindikeringen lyser helt.

Anvisning: Det är normalt med mindre temperaturvariationer efter uppvärmningen.

Tillagningstiden har gått ut

Enheten ger signal. Öppna luckan på enheten eller tryck till på något av fälten.

Ställa in tillagningstiden

1. Ställ in ugnsfunktion.
2. Tryck till på ☰ tills ☰ blir framlyft.
3. Ställ in den tillagningstid du vill ha med vredet.
4. Tryck till på start ▽ stop.
Enheten värmer upp. LED start ▽ stop lyser.
Tillagningstiden räknar ned på displayen.

Ändra grilläge

Har du valt grillfunktion eller kört igång funktionen, så kan du närsomhelst ändra grilläge med vredet.

Tillagningstiden blir inte ändrad.

Pausa funktionen

1. Tryck till på fältet start ▽ stop eller öppna luckan på enheten.
Ugnsfunktionen pausar, LED start ▽ stop blinkar.
2. Stäng luckan.
3. Tryck till på start ▽ stop.
Ugnsfunktionen fortsätter, LED start ▽ stop lyser.

Slå av funktionen

Vrid funktionsvredet till nolläge.

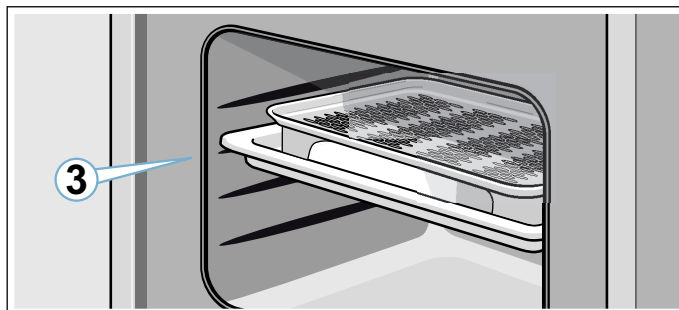
Funktionen blir avbruten och alla inställningar blir raderade.

Anvisning: Pausar eller avbryter du funktionen, så kan kylfläkten fortsätta att gå.

Ånga

Ångfunktionen går att använda separat eller i kombination med grill- och mikrofunktionerna.

Ta ur gallret för optimal ångning. Sätt in glasformen på fals 3 och ställ ångbehållaren på glasformen.



⚠ Varning – Risk för skällning!

Det kan strömma ut varm ånga när du öppnar luckan på enheten. Ångan går inte alltid att se beroende på temperaturen. När du öppnar får du inte stå för nära enheten. Öppna försiktigt luckan till enheten. Håll barnen borta.

Oljud

Pump

Brummande ljud när du använder funktionen. Ljudet uppstår pga. pumpfunktionen. Det är ett normalt funktionsljud.

Ångtillagning

Ånglägen

Ångfunktionen har olika intensiteter. Du väljer ånglägen via pekfältet ☰. Du får upp valt ångläge på displayen.

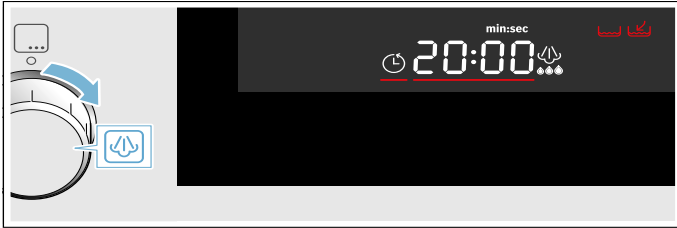
Läge	Intensitet	Användning	Displayvisning
1	låg	Tinar grönsaker, kött, fisk och frukt.	
2	medel	Tillagar desserter, fisk och korv.	
3	starkt	För tillagning av grönsaker, fisk, tillbehör, saftning av frukt samt blanchering.	

Ställa in ångan

Anvisning: Har du inte använt enheten på ett tag, gör först en sköljning . → "Rengöringsfunktionen" på sidan 147

Exempel: ångläge 2, medel, tillagningstid 10 minuter.

1. Ställ in ångfunktionen med funktionsvredet .



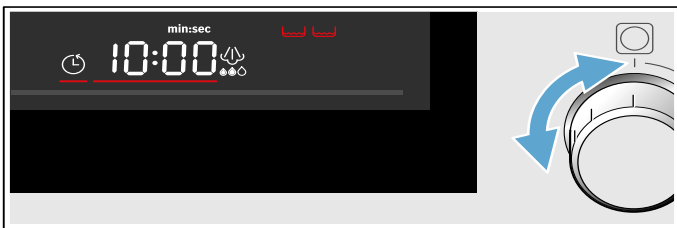
Enheten är klar att använda. Maxångläge och tillagningstid 20 minuter är inställda som standardvärden. Vattentanksymbolens  pil blinkar.

2. Ta ur och fyll vattentanken med rent vatten upp till MAX-markeringen och skjut in tanken helt i sitt utrymme. → "Fyll vattentanken" på sidan 139
3. Tryck till på fältet  tills du får upp det effektläge du vill ha.



Du får upp valt ångläge på displayen.

4. Ställ in den tillagningstid du vill ha med vredet.
Anvisning: Du kan även ställa in tillagningstiden först och ångläget sedan.



5. Tryck till på start  stop.



Vattentanksymbolens  pil slocknar, vattentanksymbolen  lyser. Funktionen går igång. LED start  stop lyser. Tillagningstiden räknar ned på displayen. Innehållet i vattentanken räcker olika länge beroende på ångläge och kombifunktion. Om vattentanken blir tom när funktionen är på, så avbryter funktionen och vattentanksymbolens  pil blinkar. Fyll vattentanken med vatten rent upp till MAX-markeringen och fortsätt funktionen via fältet start  stop.

Anvisningar

- Du kan ändra ångläge närsomhelst via fältet  när funktionen är igång.
- Torka ur droppränna och ugnsutrymme efter ångningen. → "Efter varje ångning" på sidan 140

Ställa in ångkombifunktionen

På vissa ugnsfunktioner går det att slå på ångfunktionen.

Enheten släpper in ånga i ugnen med olika intervall och intensitet vid tillagning med ångfunktion. Det ger bättre slutresultat.

Maten

- får en knaprig skorpa
- får en fin yta
- blir saftig och mör inuti
- får minimalt reducerad volym

Lämpliga ugnsfunktioner

-  Mikro
-  Grill

Ställa in kombifunktionen

Exempel: stor grilllyta  på läge 2 med ångläge 2.

1. Ställ in grillfunktionen med funktionsvredet. Du får upp läge 3 som förslag på displayen.
2. Ställ in det läge du vill ha med vredet.
3. Tryck på ångfältet  tills du får upp det läge du vill ha på displayen. Du får upp vattentanksymbolen  på displayen.
4. Fyll vattentanken.
5. Tryck till på start  stop. Ugnsfunktionen går igång, LED start  stop lyser. Tillagningstiden räknar ned på displayen.

Anvisning: Om vattentanken blir tom när funktionen är på, så fortsätter ugnsfunktionen utan ångfunktion. Du får inte upp någon displayindikering.

Tillagningstiden har gått ut

Du får ljudsignal och start ▶ stop slocknar. Kombifunktionen slår av. Slå av ljudsignalen genom att trycka till på något av fälten.

Ändra ångläge

Tryck till på fältet  tills du får upp det läge du vill ha på displayen.

Anvisning: Trycker du flera gånger, så går lägena från högsta till lägsta. Ångfunktionen slår av efter lägsta läget. Tryck till igen för att slå på ångfunktionen och börja om på högsta läget.

Pausa funktionen

1. Tryck till på fältet start ▶ stop eller öppna luckan på enheten.
Ugnsfunktionen pausar, LED start ▶ stop blinkar.
2. Stäng luckan.
3. Tryck till på start ▶ stop.
Ugnsfunktionen fortsätter, LED start ▶ stop lyser.

Slå av funktionen

Vrid funktionsvredet till nolläge.

Funktionen blir avbruten och alla inställningar blir raderade.

Anvisning: Pausar eller avbryter du funktionen, så kan kylfläkten fortsätta att gå.

Fylla på vattentanken

Vattentanken sitter till höger bakom tankpanelen under luckan. Öppna tankpanelen och fyll vattentanken innan du slår på ångfunktionen.

Se till så att du har ställt in rätt vattenhårdhet.
→ "Grundinställningar" på sidan 145

Varning – Risk för personskador och brand!!

Fyll bara vattentanken med kallvatten. Fyll aldrig på brännbar vätska (t.ex. alkoholhaltig dryck) i vattentanken. Ångorna från brännbara vätskor kan börja brinna vid kontakt med de heta ytorna i ugnen (explodera). Luckan kan flyga upp. Det kan tränga ut heta ångor och flammor.

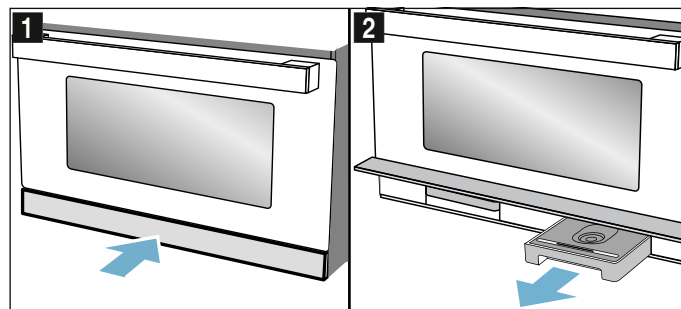
Obs!

Skador på enheten pga. ej avsedd vätskeanvändning. Använd inte destillerat vatten, kraftigt klorerat ledningsvatten (> 40 mg/l) eller andra slags vätskor. Använd bara rent, kallt dricksvatten utan kolsyra eller avhärdat vatten.

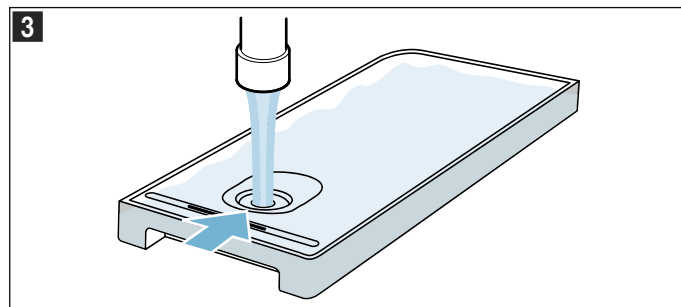
Anvisningar

- Är vattnet hårt där du bor, rekommenderar vi avhärdat vatten.
- Använder du bara avhärdat vatten, så kan du ändra vattenhårdheten till "avhärdat".

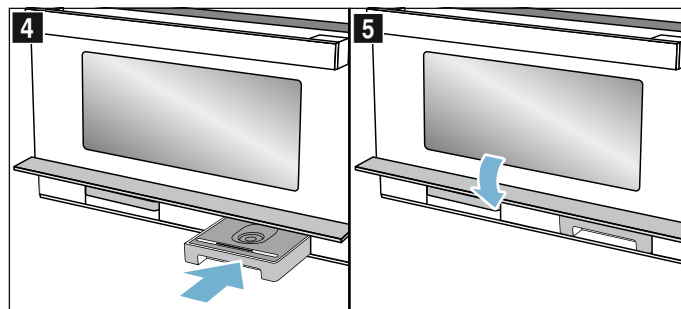
1. Tryck till mitt på tankpanelen.
Tankpanelen åker upp. Nu kommer du åt uppsamlingsbehållare (till vänster) och vattentank (till höger).
2. Ta ut vattentanken ur tankutrymmet.



3. Fyll vattentanken med kallvatten upp till MAX-markeringen.



4. Skjut in vattentanken helt igen i sitt utrymme.
5. Stäng tankpanelen.



Ångfunktionen är klar att använda.

Fylla på vattentanken

Blir vattentanken tom när enheten är igång, så händer olika saker beroende på ugsnfunktion:

- Ångning: funktionen blir avbruten, du får upp en displayindikering. En tankpåfyllning räcker ca 30-40 minuter på högsta ångläget, avsevärt längre på lägre ånglägen.
- Ångning med mikring: funktionen blir avbruten. En tankpåfyllning räcker ca 50 minuter.
- Grillning med ånga: funktionen fortsätter med grill, du får ingen displayindikering. En tankpåfyllning räcker ca 3 timmar på högsta ångläget, avsevärt längre på lägre ånglägen.

Anvisning: De angivna tiderna kan variera.

Fyll vattentanken igen upp till "MAX"-markeringen.

1. Öppna panelen.
2. Ta ur och fyll vattentanken.
3. Sätt i den fyllda vattentanken och stäng panelen.

Efter varje ångning

Det finns fukt kvar i ugsnutrymmet. Torka försiktigt ur dropprånna och ugsnutrymme. Vi rekommenderar att du kör rengöringsfunktionen sköljning  efter varje ångning. Töm och torka sedan ur vattentank och uppsamlingsbehållare.

Anvisning: Ta bort kalkfläckar med en ättiksindräkt trasa, torka av med ursköljd trasa och torka sedan torrt med mjuk trasa.

Tömma vattentanken

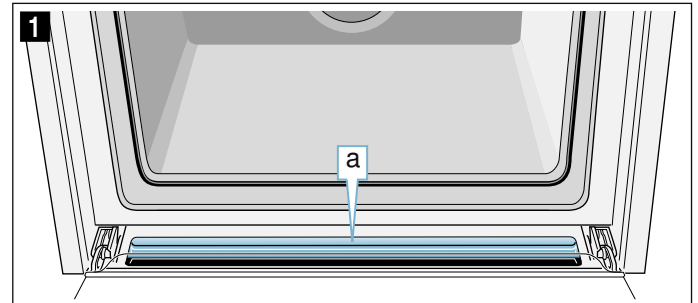
1. Tryck till mitt på tankpanelen. Tankpanelenen går att fälla upp.
2. Ta ur vattentanken.
3. Ta försiktigt av locket till vattentanken.
4. Töm vattentanken, rengör med diskmedel och skölj ur ordentligt med rent vatten.
5. Torka alla delar torra med mjuk trasa.
6. Torka av lucktätningen ordentligt.
7. Låt torka med öppet lock.
8. Sätt på och tryck fast locket till vattentanken.
9. Skjut in vattentanken helt.
10. Stäng och tryck till mitt på tankpanelen. Tankpanelen låser.

Obs!

- Torka inte ur vattentanken i het ugn. Vattentanken blir skadad.
- Maskindiska inte vattentanken! Vattentanken blir skadad.

Torka ur dropprännan

1. Låt enheten svalna.
2. Öppna luckan.
3. Öppna tankpanelen.
4. Ta ur uppsamlingsbehållare och vattentank.
5. Torka ur dropprännan **a** under ugsnutrymmet med disktrasa (bild **1**).



Torka ugnen

Torka ugsnutrymmet efter funktionsslutet, så att fukten försvinner.

Värma upp ugsnutrymmet

Torkningen värmer upp ugnen, så att fukten i ugsnutrymmet förångas. Öppna sedan luckan, så att vattenången går ur ugsnutrymmet.

1. Låt enheten svalna.
2. Ta bort grovsmuts i ugsnutrymmet direkt och torka upp fukt på ugsnbotten.
3. Ställ in stor grilllyta  med funktionsvredet.
4. Tryck till på fältet  två gånger. Tillagningstidsymbolen  är markerad på displayen.
5. Ställ in en tillagningstid på 15 minuter med vredet.
6. Slå på funktionen med start  stop. Torkningen går igång och slår av automatiskt efter 15 minuter.
7. Lämna luckan öppen i 1 till 2 minuter så att fukten går ur ugsnutrymmet.

Torka ur ugnen för hand

1. Låt enheten svalna.
2. Ta bort smuts i ugsnutrymmet.
3. Torka ur ugsnutrymmet med svamp.
4. Lämna luckan öppen 1 timme, så att ugsnutrymmet torkar ur ordentligt.

Programautomatik

Du får en smidigare matlagning med programautomatiken. Du väljer bara program och anger matens vikt. Programautomatiken hämtar optimal inställning. Du kan välja mellan 15 program.

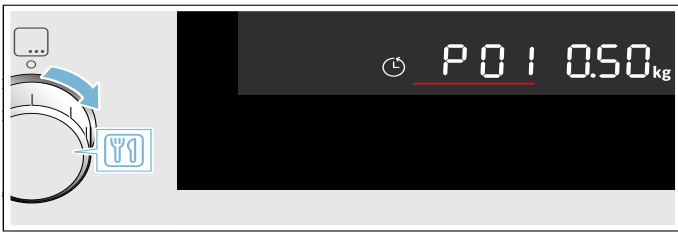
Anvisningar

- Ta ut livsmedlet ur förpackningen och väg det. Runda av uppåt om du inte kan ange exakt vikt.
- Ställ in livsmedlet i kall ugn.
- Använd alltid eldfasta former som går att mikra, t.ex. glas- eller keramikformer. Följ tillbehörsanvisningarna i programtabellen.
- Använd bra, kylskåpskalla livsmedel och kött för optimalt slutresultat. Ta livsmedlen direkt ur frysen till djupfrysna rätter.

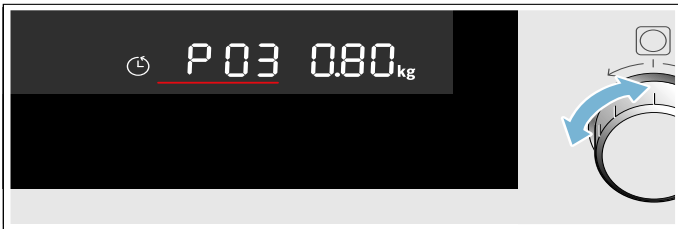
Ställa in program

Exempel i bild: program 3, vikt 1 kg.

1. Ställ funktionsvredet på programautomatik . Du får upp första programnumret och ett viktförslag på displayen.



2. Välj programnummer 3 med vredet.



3. Tryck till på kg. Viktinställningen är framlyft på displayen.



4. Ställ in vikten 1 kg med vredet. Enheten ställer automatiskt in rätt tillagningstid för vikten.



5. Tryck till på start  stop. Programmet går igång. Tillagningstiden räknar ned på displayen, temperaturstapeln och LED start  stop lyser.



Anvisningar

- Du kan hoppa mellan programmen och vikten med fälten  och  före start.
- Du kan inte ändra programnummer och vikt efter start. Du kan kontrollera inställd vikt med fältet .

Programmet är klart

Enheten ger signal. Programmet är klart, enheten slår av uppvärmningen. Vrid funktionsvredet till nolläge.

Ändra program

1. Tryck ca 4 sekunder på fältet start  stop. Programmet blir återställt.
2. Välj nytt program.

Pausa funktionen

1. Tryck till på fältet start  stop eller öppna luckan på enheten. Ugnsfunktionen pausas, LED start  stop blinkar.
2. Stäng luckan.
3. Tryck till på start  stop. Ugnsfunktionen fortsätter, LED start  stop lyser.

Slå av funktionen

Vrid funktionsvredet till nolläge.

Funktionen blir avbruten och alla inställningar blir raderade.

Anvisning: Pausar eller avbryter du funktionen, så kan kylfläkten fortsätta att gå.

Programtabell

Program	Maträtt	Vikt i kg	Form/tillbehör, falsnivå	Obs!	Speciella egenskaper
Tina					
P 01	Köttfärs*	0,10 - 1,20	plan, öppen form Ugnsbotten	Använd bara formar som går att mikra.	Köttfärs av nöt, lamm, fläsk; ta bort redan tinad köttfärs när du vänder.
P 02	Fiskfilé*	0,10 - 1,00	plan, öppen form Ugnsbotten	Använd bara formar som går att mikra.	Filé av gädda, torsk, lax, rödfisk, gråsej, gös
P 03	Kycklingdelar med ben*	0,15 - 1,20	plan, öppen form Ugnsbotten	Använd bara formar som går att mikra.	Skinnsidan ned
P 04	Brödsivor*	0,10 - 0,50	plan, öppen form Ugnsbotten	Använd bara formar som går att mikra.	Vetebröd, mörkt bröd, fullkornsbröd; tina inte mer bröd än vad som går åt. Det håll- ler sig inte färskt annars.Dela skivorna, om det går.
Fågel, kött, fisk					
P 05	Fiskfilé, färsk	0,20 - 0,50	Ångbehållare + glasform Fals 3	Fyll vattentanken.	
P 06	Fiskfilé, frusen	0,20 - 0,50	Ångbehållare + glasform Fals 3	Använd jämntjocka fiskfiléer.Fyll vatten- tanken.	
Grönsaker & tillbehör					
P 07	Broccoli, färsk	0,10 - 1,00	Ångbehållare + glasform Fals 3	Fyll vattentanken.	
P 08	Ärtor, frysta	0,10 - 1,00	Ångbehållare + glasform Fals 3	Fyll vattentanken.	
P 09	Morotsslantar, färsk	0,10 - 0,75	Ångbehållare + glasform Fals 3	Fyll vattentanken.	
P 10	Grön sparris, färsk	0,10 - 0,70	Ångbehållare + glasform Fals 3	Fyll vattentanken.	Lägg inte på varandra.
P 11	Ris**	0,10 - 0,50	Hög form med lock Ugnsbotten	Använd bara formar som går att mikra.	Långkornigt ris, använd inte ris i kok- påse.Tillsätt 2-3 delar vatten till en del ris. Låt vila 5-10 minuter efter programslut.
P 12	Kokt potatis	0,20 - 0,50	Ångbehållare + glasform Fals 3	Fyll vattentanken.	Potatis, skalad och klyftad
P 13	Fruktkompott**	0,30 - 0,80	plan form i glasform Fals 3	Använd bara formar som går att mikra. Fyll vattentanken.	Tillsätt lite socker och kanel till frukten. Tillsätt inte hallon och jordgubbar förrän vid omrörningssignalen när du gör frukt- kompott.
Convenience					
P 14	Värma på tallriks- rätt, kyld	0,20 - 0,50	plan form i glasform Fals 3	Använd bara formar som går att mikra. Fyll vattentanken.	
P 15	Värma på tallriks- rätt, fryst	0,20 - 0,50	plan form i glasform Fals 3	Använd bara formar som går att mikra. Fyll vattentanken.	
*Följ signalen för vändning **Följ signalen för omrörning					

Ställa in tidsfunktioner

Enheten har olika tidsfunktioner. Få upp menyn med pekfältet  och hoppa mellan de olika funktionerna. Symbolerna för tillgängliga funktioner lyser på displayen, vald funktion är framlyft.

Tidsfunktion	Användning
 Äggklocka	Timern fungerar som en äggklocka. Den fungerar oberoende av ugnsfunktion och övriga tidsfunktioner samt påverkar inte enheten.
 Tillagningstid	Funktionen slår av enheten automatiskt när inställd tillagningstid går ut.
 Klockan	Är inga andra funktioner framlyfta, så kommer klockan upp på displayen till enheten.

Du får inte upp tillagningstiden med  förrän du ställt in ugnsfunktion. Timern går att ställa in närsomhelst.

Enheten ger signal när tillagnings- eller timertid går ut. Du kan slå av signalen tidigare genom att trycka till på .

Anvisning: Du kan ändra ljudsignaltiden i grundinställningarna. → "Grundinställningar" på sidan 145

Kontrollera tidsinställningar

Om flera tidsfunktioner är inställda, så lyser respektive symbol på displayen. Tillagningsstiden räknar ned på displayen.

Vill du kontrollera timern , tillagningstiden  eller klockan , tryck på fältet  tills resp. symbol blir framlyft. Timern och tillagningstiden är bara tillgängliga när enheten är på, i standby är bara timern och klockan tillgängliga. Du får upp värdet på displayen i några sekunder.

Ställa timern

Timern går även att använda som äggklocka. Den fungerar oberoende av enheten. Timern har egen signal. På så sätt hör du om det är timertiden eller en tillagningstid som går ut.

- Tryck till på .
- Ställ in timern med vredet.
Enheten sparar inställd tid inom några sekunder. Timern går igång.  lyser på displayen och timern räknar ned. De andra tidssymbolerna slocknar.

Timertiden har gått ut

Enheten ger signal. Du får upp **00:00** på displayen. Slå av timern genom att trycka till på något av fälten.

Ändra timertiden

Ställ om timern med vredet. Enheten sparar ändringen inom några sekunder.

Radera timertid

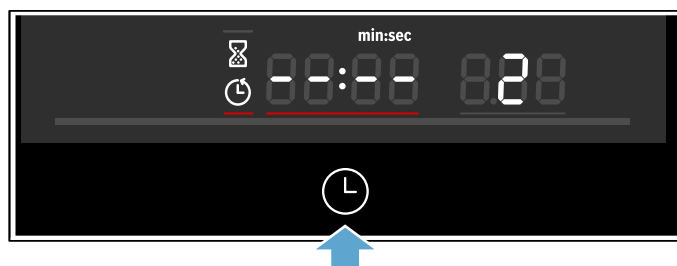
Återställ timertiden till **00:00** med vredet. Enheten sparar ändringen inom några sekunder. Timern slår av.

Ställa in tillagningstiden

Du kan ställa in maträttens tillagningstid på enheten. Enheten slår av automatiskt när tillagningstiden går ut. Och tillagningstiden överskrider inte av misstag.

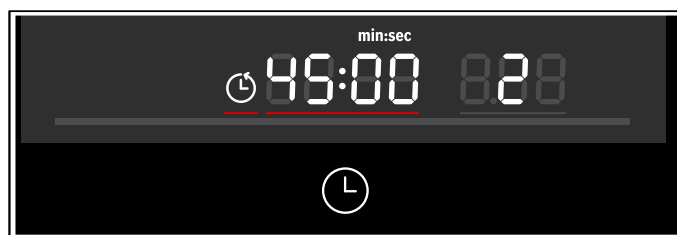
Exempel i bild: ugnsfunktion stor grilllyta, grilläge 2, tillagningstid 45 minuter.

- Ställ in ugnsfunktionen stor grilllyta med funktionsvredet.
- Ställ in grilläge 2 med vredet.
- Tryck till 2 ggr på .
Du får upp -- : -- på displayen och tidssymbolerna lyser.



Anvisning: Du kan få upp ett annat förslag beroende på ugnsfunktionen.

- Ställ in en tillagningstid på 45 minuter med vredet.



- Tryck till på start  stop.
Ugnen startar. Tillagningstiden räknar ned på displayen och LED start  stop lyser. De andra tidssymbolerna slocknar.

Tillagningstiden har gått ut

Enheten ger signal. Enheten slår av uppvärmningen. Du får upp **00:00** på displayen.

- Tryck till på .
Signalen upphör.
- Vrid funktionsvredet till nolläge.
Enheten är av.

Ändra tillagningstiden

Ändra tillagningstiden med vredet. Enheten sparar ändringen inom några sekunder.

Radera tillagningstiden

Har du ställt in timerfunktionen, tryck då först till på fältet . Sedan kan du ändra tillagningstiden.

Återställ tillagningstiden till **00:00** med vredet. Enheten sparar ändringen inom några sekunder.

Ställa klockan

Klockan är framlyft vid första användningen. **12:00** blinkar på displayen och  lyser. Ställ klockan.

1. Ställ klockan med vredet.
2. Tryck till på .
Du har ställt klockan.

Ställa klockan

Anvisning: Du måste slå av enheten för att ställa klockan.

1. Tryck till på fältet  två gånger.
Du får upp  och klockan på displayen.
2. Ställ klockan med vredet.
3. Tryck till på .
Du har ställt klockan.

Anvisningar

- Enheten sparar inställd tid automatiskt inom några sekunder om du ställt klockan och inte tryckt till på .
- Har du rört funktionsvredet vid inställningen, så måste du sedan ställa det i nolläge igen. Först då kan du använda enheten.
- Om du vill sänka standbyförbrukningen kan du dölja klockan.



Barnspärr

Enheten har barnspärr så att barn inte kan slå på enheten av misstag.

Slå på och av

1. Nollställ funktionsvredet.
 2. Tryck ca 4 sekunder på fältet .
- Du får upp  på displayen. Barnspärren är på resp. av.

Anvisningar

- Har du ställt in en timertid , så fortsätter den att gå. Du kan inte ändra timertid när barnspärren är på.
- Du kan slå av ljudsignalerna som t.ex. när timertiden går ut genom att trycka till på något av fälten.

Grundinställningar

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

Ändra grundinställningarna

Enheten måste vara av.

1. Tryck några sekunder på fältet .
Du får upp första grundinställningen på displayen.
 2. Ändra grundinställningen med vredet.
 3. Tryck till på .
Du får upp nästa grundinställning på displayen. Du kan gå igenom alla grundinställningar med och ändra med vredet.
 4. Tryck några sekunder på fältet .
Alla inställningar blir sparade.
- Du kan ändra inställningarna närsomhelst när enheten är i standbyläge.

Avbryta

Vill du inte spara ändringarna, vrid på funktionsvredet. Grundinställningarna blir avslutade utan att spara.

Grundinställningslista

Grundinställning	Alternativ	Beskrivning
1	Ljdsignalens längd: 2 = medel = 30 sekunder 1 = på 3 = kort = 10 sekunder 3 = lång = 2 minuter	Signal när en tillag- nings- eller timertid går ut
2	Knappljud* 1 = på 0 = av	Ljud när du trycker till på pekfälten
3	Displayljusstyrka* 2 = medel 1 = låg 3 = hög	Ställa in displayljus- styrkan
4	Tidvisning 1 = på 0 = av	Visa klockan på dis- playen
5	Ugnsbelysning 1 = på 0 = av	Slå på och av ugns- belysningen vid funk- tion
6	Vattenhårdhet 4 = mycket hårt* 1 = mjukt 2 = medel 3 = hårt 0 = avhärdat	Vattenhårdheten påverkar enhetens rengöringscykler
7	Fabriksinställning 0 = av 1 = på	Återställ enheten till fabriksinställning- arna
8	Demoläge 0 = av 1 = på	Slå på och av demoläget Anvisning: Demolä- get går bara att få upp inom de första 5 minuterna efter an- slutning.

Enheten sparar ändringen direkt.

Rengöring

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

⚠ Varning – Risk för brännskador!

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

⚠ Varning – Risk för stötar!

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

⚠ Varning – Risk för personskador!

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

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

Lämpliga rengöringsmedel

Följ anvisningarna i tabellen, så skadar du inte de olika ytorna genom att använda fel rengöringsmedel. Det är inte säkert alla delar finns på din typ av enhet.

Du kan köpa extratillbehör till din enhet hos service. Uppge motsvarande artikelnummer.

Skölj ur nya disktrasor noga innan du använder dem.

Mikroduk

Mikroduken passar mycket bra för rengöring av ömtåliga ytor som t.ex. glas, glaskeramik, rostfritt eller aluminium. Den tar bort all rinnande och fet smuts på en gång.

Best.nr 466 148

Putsduk för rostfria ytor

Du kan behandla ytorna med en beprövad och rekommenderad oljeimpregnerad putsduk (beställ hos oss) för att få bättre skydd mot fingeravtryck och repor.

Best.nr 311 134

Putsolja för moderna, rostfria ytor

Det går även att beställa samma olja som i dukarna fast på flaska från oss.

Best.nr 311 567

Avfettningsmedel

Intensiv ytrengöring för hårt sittande, fet smuts.

Best.nr 311 781

Avkalkningsmedel

Du måste avkalka enheten med jämna mellanrum för att den ska fungera. Använd bara de avkalkningsmedel som rekommenderas här. Andra avkalkningsmedel kan skada enheten.

Avkalkningsmedel, flytande: beställningsnr 311 680

Avkalkningstabletter: beställningsnr 311 846

Obs!**Ytskador**

Använd inte

- starka eller repande rengöringsmedel,
- starka, alkoholhaltiga rengöringsmedel,
- hårda skurbollar eller svinto,
- högtryckstvätt eller ångrengöring,
- specialmedel för varmrengöring.

Område	Rengöring
Enhetens utsida	
Rostfri front	Varmt vatten och diskmedel: Rengör med disktrasa och eftertorka med mjuk trasa. Ta alltid bort kalk-, fett-, stärkelse- och proteinfläckar direkt. Det kan uppstå korrosion under sådana fläckar. Service och återförsäljarna har specialmedel avsett för varma rostfria ytor. Lägga på medlet mycket tunt med mjuk trasa.
Kontroller	Varmt vatten och diskmedel: Rengör med disktrasa och eftertorka med mjuk trasa. Använd inte fönsterputs eller glasskrapa.
Luckglasen	Varmt vatten och diskmedel: Rengör med disktrasa och eftertorka med mjuk trasa. Använd inte glasskrapa eller skurbollar på rostfritt.
Handtag	Varmt vatten och diskmedel: Rengör med disktrasa och eftertorka med mjuk trasa. Torka bort direkt om du får avkalkningsmedel på handtaget. Annars får du inte bort fläckarna.

Enhetens insida

Luckans insida och lucktätningen	Varmt vatten och diskmedel: Rengör med disktrasa. Ta inte bort lucktätningen. Skrubba inte. Kontrollera lucktätningens läge efter rengöring.
Rostfria ytor	Varmt vatten och diskmedel: Rengör med disktrasa. Skrubba inte. Kontrollera lucktätningens läge efter rengöring.
Tillbehör	Varmt vatten och diskmedel: Blötlägg och rengör med disktrasa eller borste.
Uppsamlingsbehållare och vattentank	Varmt vatten och diskmedel: Rengör med disktrasa och skölj ur med rent vatten så du får bort diskmedelsrester. Eftertorka med mjuk trasa. Låt torka med öppet lock. Torka av lucktätningen ordentligt. Maskindiska inte!
Tankutrymme	Torka torrt efter varje användning.
Ångutsläppet i ugnsutrymmet	Varmt vatten och diskmedel: använd rengörings-svamp eller mjuk diskborste.

Anvisningar

- Det kan uppstå mindre missfärgningar på fronten beroende på de olika materialen, t.ex. glas, plast eller metall.
- Skuggorna på luckglasen som ser ut som vattenspår är reflexer från ugnsbelysningen.

Håll enheten ren

Håller du enheten ren och tar bort smutsen omgående, så fastnar smutsen inte så hårt.

Tips

- Rengör ugnsutrymmet efter varje användning. Då bränner smutsen inte fast.
- Ta alltid bort kalk-, fett-, stärkelse- och proteinfläckar direkt.
- Använd glasformen när du gräddar väldigt kladdiga kakor.
- Använd lämplig form vid ugnstekning, t.ex. en stekgryta.

Rengöringsfunktionen

Avkalkning

Du måste avkalka enheten med jämna mellanrum för att den ska fungera.

Obs!

- Risk för skador på enheten: använd bara det flytande avkalkningsmedel eller de avkalkningstabletter som vi rekommenderar till avkalkningen. Avkalkningstiderna är anpassade till avkalkningsmedlet. Andra avkalkningsmedel kan skada enheten. Avkalkningsmedel köper du hos service.
Avkalkningsmedel, flytande: beställningsnr 311 680
Avkalkningstabletter: beställningsnr 311 846
- Avkalkningslösning: var försiktig så att du inte håller avkalkningslösning eller avkalkningsmedel på kontroller eller andra känsliga maskinytor. Risk för ytskador! Om det händer, ta direkt bort lösningen med vatten.

Avkalkningen består av två moment. Du måste låta avkalkningen gå klart av hygiensskäl för att enheten ska vara redo att använda. Totalt tar avkalkningen ca 30 minuter.

- Kalka av (ca 29 minuter), töm sedan uppsamlingsbehållaren och fyll vattentanken med rent vatten.
- Skölj ur efter avkalkningen (ca 1 minut), töm sedan uppsamlingsbehållaren.

Om avkalkningen blir avbruten (t.ex. vid strömavbrott, om någon slår av enheten eller avbryter avkalkningen), så kommer enheten uppmana dig att göra om sköljningen när du slår på igen. Enheten spärrar andra funktioner tills sköljningen är klar.

Vattenhårdheten avgör hur ofta du måste kalka av enheten. Enheten indikerar med  på displayen att det är dags för avkalkning när 5 eller färre gånger med ångfunktion återstår. Det ger dig tid att förbereda för avkalkning.

Sedan fungerar ångfunktionen inte förrän du kalkat av.

Slå på

1. Ställ in avkalkning  med funktionsvredet. Du får upp avkalkningstiden på displayen. Den går inte att ändra.
2. Öppna tankpanelen.
3. Ta ut och töm uppsamlingsbehållaren.
4. Skjut in den tomma uppsamlingsbehållaren helt.
5. Ta ur vattentanken.
6. Blanda vatten och avkalkningsmedel till en avkalkningslösning som förpackningsanvisningen anger.
7. Häll avkalkningslösningen i vattentanken och skjut in den helt.
8. Stäng tankpanelen.
9. Tryck till på start  stop. Enheten blir avkalkad. Återstående tid räknar ned på displayen. Enheten ger signal när avkalkningen är klar. Ugnsfunktionen pausar.

Sköljning efter avkalkning

1. Öppna tankpanelen.
2. Ta ut och töm uppsamlingsbehållaren och sätt i den igen.
3. Ta ur och skölj vattentanken ordentligt, fyll på rent vatten och sätt i den igen.
4. Stäng tankpanelen.
5. Tryck till på start  stop. Enheten sköljer. Enheten ger signal när sköljningen är klar. Töm uppsamlingsbehållaren

Anvisning:

Använder du avkalkningstabletter (bes.nr 311 846) måste du dessutom köra rengöringsfunktionen Sköljning 2 gånger.

Sköljning

Du kan hålla enheten ren genom att pumpa vatten genom rörsystemet. Tappa sedan av vattnet i uppsamlingsbehållaren.

Slå på

1. Ställ in sköljning  med funktionsvredet. Du får upp programtiden på displayen. Den går inte att ändra.
2. Öppna tankpanelen.
3. Ta ut och töm uppsamlingsbehållaren.
4. Skjut in den tomma uppsamlingsbehållaren helt.
5. Ta ur och fyll vattentanken med rent vatten.
6. Skjut in vattentanken helt.
7. Stäng tankpanelen.
8. Tryck till på start  stop. Vattnet blir pumpat igenom rören. Tiden räknar ned på displayen. Enheten ger signal när tiden går ut. Töm uppsamlingsbehållaren

Torka ur

Gör följande moment efter varje avkalkning eller sköljning:

1. Öppna tankpanelen.
2. Töm, rengör och torka ur uppsamlingsbehållare och vattentank.
3. Vrid funktionsvredet till nolläge. Momentet är klart och enheten är klar att använda igen.

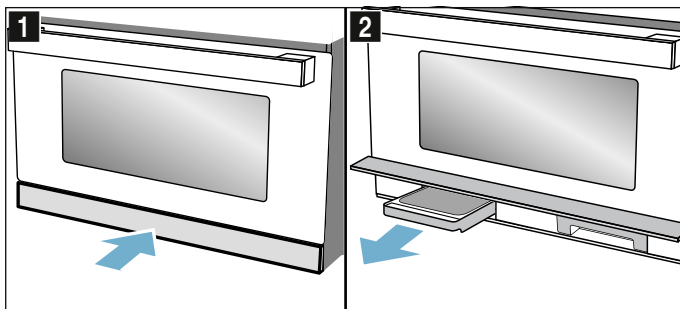
Tömma uppsamlingsbehållaren

Rengöringsfunktionernas restvatten blir uppsamlat i uppsamlingsbehållaren. Töm och torka sedan ur uppsamlingsbehållaren.

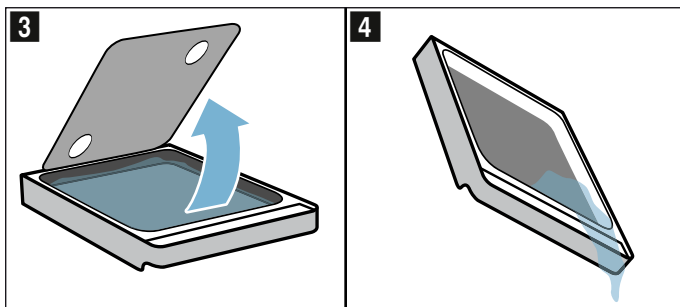
Obs!

- Torka inte uppsamlingsbehållaren i het ugn. Uppsamlingsbehållaren blir skadad.
- Maskindiska inte uppsamlingsbehållaren! Uppsamlingsbehållaren blir skadad.

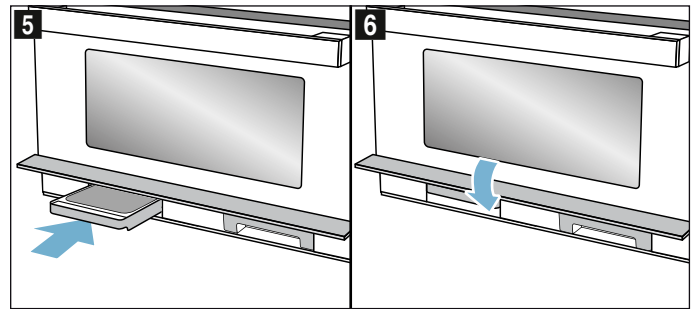
1. Tryck till mitt på tankpanelen. Tankpanelen åker upp. Nu kommer du åt uppsamlingsbehållare och vattentank.
2. Ta ut uppsamlingsbehållaren ur tankutrymmet.



3. Öppna uppsamlingsbehållarens lock.
4. Töm uppsamlingsbehållaren.



5. Skjut in uppsamlingsbehållaren helt igen i sitt utrymme.
6. Stäng tankpanelen.



Enheten är klar att använda.

Hur åtgärda fel?

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

Varning – Risk för stötar!

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

Vissa felindikeringar kan du åtgärda själv.

Felsökning

Felindikering	Möjlig orsak	Åtgärd/anvisning
Enheten fungerar inte	Kontakten sitter inte i uttaget.	Sätt i kontakten
	Strömavbrott	Kontrollera om kökslampan fungerar
	Trasig säkring	Kontrollera att säkringen till enheten är OK i proppskåpet.
	Felanvändning	Slå av automatsäkringen eller skruva ur proppen i proppskåpet. Slå på igen efter ca 10 sekunder.
Enheten går inte att kontrollera även den är på, du får upp  på displayen	Barnspärren är på	Tryck på fältet  tills  slocknar
Ugnsbelysningen fungerar inte.	LED-lampan är trasig.	Ring service!
12:00 blinkar på displayen och  lyser.	Strömavbrott	Ställ klockan igen
Enheten är inte på. Det finns en tillagnings-tid på displayen.	Du tryckte inte till på fältet start  stop efter inställningen.	Tryck till på start  stop eller radera inställningen genom att välja annan funktion med funktionsvredet.
Mikron fungerar inte.	Luckan är inte stängd ordentligt.	Kolla om det finns fastklämda matrester eller föremål i luckan.
	Du har inte tryckt till på start  stop.	Tryck till på start  stop.
Det tar längre tid än vanligt för maten att bli varm	För låg mikroeffekt inställd.	Välj högre mikroeffekt
	Du har ställt in mer mat i enheten än vanligt.	Dubbla mängden - dubbla tiden
	Maten är kallare än vanligt.	Rör om eller vänd maten då och då
Mikron slår av utan vettig anledning.	Det är fel på mikron.	Ring service om du får felet ofta.
Det går att ställa in enheten, men den värmer inte upp. Kolonet blinkar.	Enheten är i demoläge.	Slå av demoläget i grundinställningarna. Anvisning: Demoläget går bara att få upp inom de första 5 minuterna efter anslutning.
Symbolerna för vattentank och uppsamlingsbehållare blinkar konstant.	Tekniskt problem.	Se till så att vattentank och uppsamlingsbehållare är helt inskjutna i resp. utrymme. Fortsätter symbolerna att blinka konstant, ring service. Enheten går att använda, förutom ångfunktionen.
E0532.	Smuts på kontrollerna ger konstant aktiverat pek-fält.	Slå av enheten och rengör kontrollerna. Slå på enheten igen. Ring service om du får felet igen direkt efter att du slagit på.
E5005.	Du har slagit på ångfunktionen flera gånger med tom vattentank.	Se till så att vattentanken är fylld med kallvatten och helt inskjuten i sitt utrymme innan du försöker igen. Ring service om du får felet igen.

Service

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

E-nummer och FD-nummer

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

E-nr		FD-nr	
Service 			

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

Olika länders kontaktuppgifter hittar du i bifogad förteckning över Serviceställen.

Reparationsuppdrag och råd vid fel

S 0771 11 22 77
local rate

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

Testat i vårt provkök.

Här hittar du flera olika maträtter och de bästa inställningarna för dem. Vi visar vilken ugnsinställning och temperatur som passar bäst till maträtten. Du får information om lämpliga tillbehör och på vilken fals du ska sätta in dem. Du får tips om både formar och tillagning.

Anvisning: När livsmedel tillagas kan det uppstå mycket vattenånga inne i ugnen. Din enhet är mycket energisnål och avger endast lite värme utåt när den är i drift. På grund av de stora temperaturskillnaderna mellan enhetens inre utrymme och de yttre delarna kan det uppstå kondensvatten på luckan, kontrollpanelen eller närliggande möbelytor. Det är ett normalt fysikaliskt fenomen. Genom att förvärma eller försiktigt öppna luckan kan man minska kondensen. Vid ångning eller när man använder ångkokningshjälp är avsikten att det ska uppstå mycket ånga i ugnen. Fläkta ur ugnen efter tillagningen och ugnen har svalnat.

Allmänna anvisningar

Rekommenderade inställningsvärden

I tabellen hittar du den optimala funktionen för olika maträtter. Temperatur/effektlägen och tillagningstid beror på livsmedlets mängd, kvalitet, temperatur och egenskaper samt formen. Det är därför tabellen anger inställningsintervall. Försök först med de lägre värdena. Ställ in ett högre värde nästa gång, om det behövs.

Ställ in den längst angivna tiden vid mikring och kontrollera maten vid den kortaste tiden.

Se till så att vattentanken är fylld innan du använder ångfunktioner.

Det kan vara så att mängden livsmedel inte överensstämmer med mängden i tabellen. Det finns en tumregel när du mikrar: dubbel mängd - nästan dubbel tid, halv mängd - halv tid.

Inställningsvärdena gäller för mat som ställs in i kall ugn.

Om du använder egna recept kan du försöka hitta en liknande maträtt i tabellen. Ytterligare information finns bland tipsen i anslutning till inställningstabellerna.

Ta ut alla tillbehör du inte använder ur ugnen.

Tillbehör

Använd bara originaltillbehör till enheten. De är optimalt anpassade till ugnsutrymmet och ugnsfunktionerna.

Se till så att du alltid använder rätt form och tillbehör och sätter in dem ordentligt i ugnen.

Följ även anvisningarna för lämpliga formar för mikring och ångning i resp. kapitel. → "Mikrovågsugnen" på sidan 134 → "Ånga" på sidan 137

Använd alltid grytlappar när du tar ut varma tillbehör eller formar ur ugnsutrymmet.

Bakformar och porslin

Vi rekommenderar glasbakformar för optimalt slutresultat.

Följ tillverkarens anvisningar och recept om du använder silikonformar och kontrollera om de tål ångning och mikring.

Silikonformar är ofta mindre än vanliga formar. Mängder och receptuppgifter kan avvika.

Följande gäller:

- Grilla på galler på fals 3 eller 4. Sätt in glasformen under.
- Mikring: ställ formen på ugnsbotten, fals 0.
- Ångning: sätt glasformen med ångbehållaren på fals 3.

Upptining

Lägg frysvaran i öppen form på ugnsbotten.

Täck känsliga delar som t.ex. kycklingklubbor och -vingar eller svålkanterna på stekar med lite aluminiumfolie. Folien får inte gå emot enhetens väggar. Ta av folien efter halva upptiningstiden.

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

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

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

Kött går att vidarebearbeta även med en liten frusen kärna kvar inuti.

Anvisningar

- Använd öppen form och ställ den på ugnsbotten.
- Tänk på att en inställning kan bestå av flera steg.
- Ställ alltid in max. angiven tid, kontrollera maten efter kortast angivna tiden.

Maträtt	Formar	Fals	Ugnsfunktion	Vikt	Moment	Mikroeffekt-läge	Tillag-ningstid i min.	Obs!
Helt kött av nöt, fläsk, kalv (med ben och benfritt)	Öppen form	0		800 g	1 2	180 90	15 25	Vänd flera gånger.
				1 kg	1 2	180 90	15 25 - 35	
				1,5 kg	1 2	180 90	25 25 - 30	
Kött i bitar eller skivor av nöt, fläsk, kalv	Öppen form	0		200 g	1 2	180 90	5 4 - 6	Dela på köttbitarna när du vänder.
				500 g	1 2	180 90	10 5 - 10	
				800 g	1 2	180 90	10 10 - 15	
Blandfärs	Öppen form	0		200 g	1	90	15	Platta till och frys in. Vänd flera gånger och ta bort redan upptinat kött.
				500 g	1 2	180 90	5 10 - 15	
				800 g	1 2	180 90	10 15 - 20	
Fågel resp. fågeldelar	Öppen form	0		600 g	1 2	180 90	5 10 - 15	Vänd då och då. Håll av upptiningsvätskan.
				1,2 kg	1 2	180 90	10 20 - 25	
Anka	Öppen form	0		2 kg	1 2	180 90	20 30 - 40	Vänd flera gånger. Håll av upptiningsvätskan.
Gås	Öppen form	0		4,5 kg	1 2	180 90	30 60 - 80	Vänd var 20:e minut. Håll av upptiningsvätskan.
Fiskfilé, fiskkotlett eller skivor	Öppen form	0		400 g	1 2	180 90	5 10 - 15	Separera tinade delar.
Hel fisk	Öppen form	0		300 g	1 2	180 90	3 10 - 15	Vänd då och då.
				600 g	1 2	180 90	8 15 - 25	

Maträtt	Formar	Fals	Ugnsfunktion	Vikt	Moment	Mikroeffekt-läge	Tillag-ningstid i min.	Obs!
Grönsaker, t.ex. ärtor	Öppen form	0		300 g	1	180	10 - 15	Rör om försiktigt då och då.
				600 g	1 2	180 90	10 9 - 15	
Frukt, t.ex. hallon	Öppen form	0		300 g	1	180	7 - 10	Rör om försiktigt då och då och dela på tinade delar.
				500 g	1 2	18 90	8 5 - 10	
Smör, tina	Öppen form	0		125 g	1	90	6 - 8	Ta bort förpackningen helt och hållet.
				250 g	1 2	180 90	2 3 - 5	
Bröd, helt	Öppen form	0		500 g	1	180	3	Vänd då och då.
					2	90	10 - 15	
				1 kg	1 2	180 90	5 15 - 25	
Kaka, torr, t.ex. socker-kaka	Öppen form	0		500 g	1	90	10 - 15	Dela på kakbitarna. Bara för kakor utan glasyr, grädde eller kräm.
				750 g	1 2	180 90	3 10 - 15	
Mjuk kaka, t.ex. frukt-kaka, cheesecake	Öppen form	0		500 g	1	180	5	Bara för kakor utan glasyr, grädde eller gelatin.
					2	90	15 - 25	
				750 g	1 2	180 90	7 15 - 25	

Värma på frysmat

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

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

Rör om resp. vänd maten 2-3 gånger.

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

Använd grytvantar eller -lappar när du tar ut formen.

Anvisningar

- Ställ formen på ugnsbotten.
- Täck alltid maten. Har du inget lock till formen, ta en tallrik eller speciell mikrofolie.
- Ställ alltid in max. angiven tid, kontrollera maten efter kortast angivna tiden.

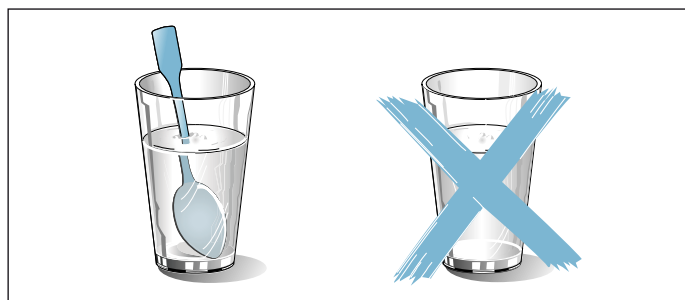
Maträtt	Formar	Fals	Ugnsfunktion	Vikt	Mikroeffekt-läge	Tillagnings-tid i min.	Obs!
Soppa, fryst	Täckt form	0		400 g	600	8 - 15	
Gryta, fryst	Täckt form	0		500 g	600	8 - 13	
				1 kg	600	10 - 15	
Meny, tallriksupplägg, färdig-rätt (2-3 komponenter), fryst	Täckt form	0		300 - 400 g	600	11 - 15	
Köttskivor eller -bitar i sås, t.ex. gulasch, fryst	Täckt form	0		500 g	600	12 - 17	Dela på köttbitarna när du rör om.
				1 kg	600	25 - 30	
Gratänger, t.ex. lasagne, cannelloni, frysta	Täckt form	0		450 g	600	10 - 15	
Tillbehör, t.ex. ris, pasta, fryst	Täckt form	0		250 g	600	2 - 5	Tillsätt vätska
				500 g	600	8 - 10	
Grönsaker, t.ex. ärtor, broccoli, morötter, frysta	Täckt form	0		300 g	600	8 - 10	Täck botten med vatten
				600 g	600	14 - 17	
Stuvad spenat, frusen	Täckt form	0		500 g	600	11 - 16	Tillaga utan tillsatt vatten, rör om då och då

Värma

Varning

Risk för skällning!!

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



Obs!

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

Anvisningar

- Ta ut färdigmaten ur förpackningen. Den blir varm snabbare och jämnare i form som går att mikra. Ingredienserna i maten kan värma på olika.
- Rör resp. vänd maten då och då. Kontrollera temperaturen.
- Låt maten vila ytterligare 2-5 minuter efter uppvärmning, så att den hinner temperaturutjämnas.
- Använd grytvantar resp. -lappar när du tar ut formen.
- Täck över maten om tabellen anger det. Ställ formen på ugnsbotten. Vill du slå på ångfunktionen, ställ formen i glasformen på fals 3. Fyll vattentanken.

Maträtt	Formar	Fals	Ugns-funktion	Vikt/mängd	Mikroeffekt-läge	Änglä-ge	Tillag-ningstid i min.	Obs!
Barnmat, t.ex. nappflaskor	Öppen form	0		1,5 dl	360	-	0,5-1,5	Utan napp eller lock. Skaka om ordentligt efter uppvärmning. Kolla alltid temperaturen!
Drycker	Öppen form	0		2 dl	1000	-	1-2	Sätt en sked i glaset, överhettas inte alkoholhaltiga drycker; kontrollera då och då
				0,5 l	1000	-	4-5	
Soppa, 2 koppar à 175 g	Öppen form	0		350 g	600	-	3-4	
Soppa, 4 koppar à 175 g	Öppen form	0		700 g	600	-	6-8	
Kött eller köttbitar i sås	Täckt form	0		500 g	600	-	7-10	Separera köttbitarna
Meny, tallriksupplägg, färdigrätt (2-3 komponenter)	Öppen form	3	 + 	400 g	360	3	9-14	
Gryta	Täckt form	0		400 g	600	-	6-8	
				800 g	600	-	8-11	
Grönsaker	Öppen form	3	 + 	150 g	360	3	3-5	
	Öppen form	3	 + 	300 g	360	3	4-7	

Mikrotips

Du hittar ingen inställning för mängden mat du förberett.	Förläng eller korta tillagningstiden enligt följande tumregel: dubbel mängd - nästan dubbel tid, halv mängd - halv tid
Maten blev för torr.	Ställ in en kortare tillagningstid nästa gång eller välj lägre mikroeffekt. Täck maten och tillsätt mer vätska.
Maten är inte tinad, varm eller tillagad när tiden går ut.	Ställ in längre tid. Stora mängder och hög mat tar längre tid.
Maten har bränt på kanten men är inte klar i mitten när tillagningstiden går ut.	Rör om då och då och välj lägre mikroeffekt och längre tillagningstid nästa gång.
Fågel och kött är tillagade utvändigt men otinade i mitten efter upptining.	Välj lägre mikroeffekt nästa gång. Tinar du stora volymer måste du vända livsmedlet flera gånger.

Kakor, småkakor och bröd

I inställningstabellerna hittar du de optimala inställningarna för många bakverk.

Bröd och småfranska

Maträtt	Formar	Fals	Ugns-funk-tion	Steg	Grill-steg	Mikroeffekt-läge	Ånglä-ge	Tillag-nings-tid i minu-ter	Obs!
Rostat bröd, 12 skivor	Galler	3		2	3 3	- -	-	3-5 2-3	
Rostat bröd, 4 skivor	Galler	3		2	3	-	-	5-6 3-4	Lägg brödsnivorna bredvid varandra mitt på gallret.
Gratinera varma smörgåsar, 2-4 skivor	Galler + glas-form	3+1		1	3	-	-	8-10	

Fågel, kött och fisk

Enheten har olika alternativ för tillagning av fågel, kött och fisk. I inställningstabellerna hittar du de optimala inställningarna för många maträtter. Vissa maträtter blir bäst om du tillagar dem i flera steg. Dessa är angivna i tabellen.

Tillagning i form

⚠ Varning – Risk för personskador pga. glassplitter!
Ställ heta glasformar på torrt underlag. Är underlaget blött eller kallt kan formen spricka.

Använd bara formar avsedda för användningsområdet. Glasformar passar bäst. Kontrollera att formen får plats i ugnen.

Glansiga stekgrytor i rostfritt stål eller aluminium är inte avsedda för mikring.

Följ tillverkarens anvisningar till ugnnsformen.

Öppen form

Använd helst en hög stekgryta när du tillagar fågel, kött och fisk. Ställ formen på ugnsbotten. Använd öppen form om du vill använda ångfunktionen. Om du inte har någon form som passar, använd glasformen.

Täckt form

Se till så att locket passar bra och sluter tätt. Ställ formen på gallret.

⚠ Varning – Risk för skällning!!

Det kan tränga ut mycket het ånga när du tar av locket efter tillagningen. Lyft bakkanten på locket, så att ångan kan tränga ut bort från kroppen.

Tillagning med kombifunktion

Tillagningstiden kan då förkortas betydligt. Till skillnad mot de vanliga ugnsfunktionerna är tillagningstiden vid stekning med kombifunktion baserad på totalvikten.

Anvisning: Om du har andra mängder än de som anges i inställningstabellerna finns det en grundregel: dubbel mängd motsvarar nästan dubbel tillagningstid.

Djupfrysta produkter

Ta ut maten helt ur förpackningen. Använd inte djupfryst som är isigt. Ta bort isen från maten.

Djupfrysta produkter är ibland ojämnt förgräddade. Den ojämnna gräddningen förblir även efter gräddningen.

Använd alltid eldfasta formar som går att mikra. Stekformar av metall eller keramik passar bara för tillagning utan mikrofunktion. Följ anvisningarna för mikrotåliga formar. → "Mikrovågsugnen" på sidan 134

Tillagning med ångfunktion

Vissa maträtter blir frasigare med ångfunktion. De får en frasigare och glansigare yta och torkar inte ut så snabbt.

Använd en öppen form. Formen ska vara värme- och ångtålig. Slå på ångfunktionen som inställningstabellen anger. Fyll vattentanken upp till MAX-markeringen. Tar vattnet slut fortsätter tillagningen av din maträtt på inställd ugnsfunktion utan ångfunktion.

Ånga i ångbehållare

Till skillnad mot ångfunktionen blir köttet skonsammare tillagat med ångning, men det får ingen stekyta. Köttet blir extra saftigt.

Du kan bryna på köttbitarna före ångning. Det ger smak och kortar tillagningstiden. Större stycken behöver en längre uppvärmningstid och en längre tillagningstid. Du behöver inte vända köttbitarna.

Ska du ånga fågel, kött eller fisk, lägg maten i ångbehållaren på glasformen och sätt in på fals 3. Fyll vattentanken upp till MAX-markeringen. Om vattentanken blir tom när funktionen är på, så avbryter funktionen. Du får upp displayinfo.

Grilla

Stäng alltid luckan när du använder grillen. Du får aldrig grilla med öppen ugnslucka.

Lägg maten på gallret. Sätt dessutom in glasformen under gallret. Den fångar upp droppande fett.

Använd om möjligt köttbitar som är ungefär lika tjocka och tunga. Då får de jämn och fin färg och förblir saftiga. Lägg grillbitarna direkt på gallret.

Vänd grillbitarna med grilltång. Sticker du en gaffel i köttet rinner kötsaften ut och köttet blir torrt.

Salta köttet efter grillningen. Salt drar ur vatten ur köttet.

Anvisningar

- Grillstavarna slå på och av, det är helt normalt. Hur ofta det sker beror på det inställda grilläget.
- Vid grillning kan det uppstå os.

Rekommenderade inställningsvärden

Inställningsvärdena gäller stekfärdigt fågelkött och kött eller fisk utan fyllning samt fisk som du ställer in direkt från kylan i kall ugn.

Fågel

Maträtt	Formar	Fals	Ugnsfunktion	Temperatur	Grillläge	Mikroeffekt-läge	Ångläge	Tillag-ningstid i min.	Obs!
Kyckling, hel, 1,3 kg, koka	Täckt form	0		-	-	600	-	25-35	Vänd efter halva tiden.
Ankbröst, 500 g	Galler + glasform	3+2		-	3	180	3	10-12	Lägg skinnsidan uppåt. Vänd inte.
Gåsbröst, gåsklubba, 700-900 g	Öppen form	0		-	2	180	-	30-40	Hög, öppen form. Vänd inte.

Kött

Maträtt	Formar	Fals	Ugnsfunktion	Steg	Grillsteg	Mikroeffekt-läge	Ångläge	Tillagningstid i min.
Nötbiffar 2-3 cm tjocka, 2-3 st. à 200 g	Galler + glasform	3+1		1 2	3 3	- -	- -	10-15 5-10
Fläskkotletter 2-3 cm tjocka, 2-3 st. à 120 g	Galler + glasform	3+1		1 2	2 2	- -	- -	15-20 10-15
Grillkorv 4-6 st. à 150 g	Galler + glasform	3+1		1 2	3 3	- -	- -	10-15 5-10

Fisk

Maträtt	Formar	Fals	Ugnsfunktion	Temperatur i °C	Grillläge	Mikroeffekt-läge	Ångläge	Tillagnings-tid i min.
Fiskfilé, färsk, 400 g	Glasform + ångbehållare	3		-	-	-	3	15-17
Fiskfilébitar, frysta, 400 g	Täckt form	0		-	-	600	-	10-15
Fiskfilébitar, frysta, 800 g	Glasform + ångbehållare	3		-	-	-	3	23-25
Fiskfilé, gratinerad, 500 g	Öppen form	0		-	3	600	-	10-15
Fiskkotlett, 2-3 st. à 150 g	Galler + glasform	3+1		-	3	-	-	8-12
Fisk, hel, t.ex. foreller, 2-3 st. à 300 g	Glasform + ångbehållare	3		-	-	-	3	18-22

I tabellen hittar du uppgifter för fågel, kött och fisk med viktförslag. Om du tillagar en stor fågel, köttbit eller fisk ska du använda de lägre temperaturerna. Har du flera bitar, så utgår du från vikten på den tyngsta biten vid beräkning av tillagningstiden. De olika bitarna bör vara av ungefär samma storlek.

Ju större fågel, köttbit eller fisk, desto lägre temperatur och längre tillagningstid.

Vänd fågel, kött och fisk om inställningstabellen anger det.

Fågel

Snitta skinnet på ankbrösten. Vänd inte ankbrösten.

Om du ska vända fågel, tänk då på att bröstsidan eller skinnsidan ska vara nedåt först.

Fisk

Du behöver inte vända på hel fisk. Du ser att fisken är tillagad om ryggen lossar lätt.

Vill du halstra fisken på gallret, olja in det först så släpper fisken lättare sedan.

Tillbehör och grönsaker

Här hittar du anvisningar om snabb och skonsam tillagning av olika grönsaker, ris och potatis samt djupfrysta potatisprodukter.

Mikro

Tillaga alltid grönsakerna i täckta, mikrotåliga formar. Använd en hög stekgryta med lock vid riskokning och tillsätt vatten som tabellen anger.

Ångning

Använd glasform och ångbehållare vid ångning.

Följ angivna bitstorlekar i inställningstabellen. Om du ångar mindre delar kan du korta tillagningstiden, om du ångar större delar förlänger du den. Varans kvalitet och mognadsgrad påverkar också tillagningstiden. Därför är de angivna inställningsvärdena bara riktlinjer.

Fördela alltid livsmedlen jämnt i formen. Är lagren olika tjocka blir tillagningen ojämn. Stapla inte tryckkänslig mat för högt i ångbehållaren.

Fyll vattentanken upp till MAX-markeringen. Om vattentanken blir tom när funktionen är på, så avbryter funktionen. Du får upp displayinfo.

Maträtt	Formar	Fals	Ugnsfunktion	Moment	Temperatur	Mikroeffekt-läge	Ångläge	Tillagningstid i min.
Kronärtskockor, hela, färska	Glasform + ångbehållare	3		1	-	-	3	36-40
Bladspenat, färsk, 250 g	Glasform + ångbehållare	3		1	-	-	3	5-7
Blomkålshuvud, färskt	Glasform + ångbehållare	2		1	-	-	3	28-35
Broccoli, hel, färsk, 500 g	Glasform + ångbehållare	2		1	-	-	3	20-23
Broccolibuketter, frusna, 500 g	Glasform + ångbehållare	3		1	-	-	3	14-16
Grönsaker, färska, 250 g*	Täckt form	0		1	-	600	-	6-10
Grönsaker, färska, 500 g*	Täckt form	0		1	-	600	-	10-15
Grönsaksblandning, fryst, 250 g	Glasform + ångbehållare	3		1	-	-	3	12-15
Änga morotsslantar	Glasform + ångbehållare	3		1	-	-	3	18-20
Lökringar, färska, 500 g	Glasform + ångbehållare	3		1	-	-	3	10-12
Gröna bönor, färska, 500 g	Glasform + ångbehållare	3		1	-	-	3	18-20
Sparris, grön, 250 g	Glasform + ångbehållare	3		1	-	-	3	15-18
Änga skivad zucchini	Glasform + ångbehållare	3		1	-	-	3	12-14
Potatis, klyftad, 250 g	Glasform + ångbehållare	3		1	-	-	3	28-30
Potatis, klyftad, 500 g	Glasform + ångbehållare	3		1	-	-	3	30-32
Potatis, klyftad, 750 g**	Glasform + ångbehållare	3		1	-	-	3	32-35
Ris 125 g + 3 dl vatten	Täckt form	0		1	-	600	-	4-6
				2	-	180	-	12-15
Ris 250 g + 5 dl vatten	Täckt form	0		1	-	600	-	6-8
				2	-	180	-	15-18

*rör om då och då

**Du måste ev. fylla på vattentanken under tiden

Dessерter

Du kan snabbt tillaga fina desserter med din enhet. Följ anvisningarna i inställningstabellen.

Risgrynsgröt

Tillsätt mjölk enligt anvisning. T.ex. innebär förhållandet 1:2,5 att du per 100 g grötris tillsätter 2,5 dl mjölk.

Maträtt	Formar	Fals	Ugnsfunktion	Mikroeffektläge	Ångläge	Tillagningstid i min.
Flan caramel	Glasform	3		-	3	40-50
Ängnudar	Glasform	3		-	2	20-25
Risgrynsgröt 1:2,5	Täckt form	3		-	3	30-40
Frukt, kompott, 500 g	Täckt form	3		-	3	9-12
Mikropopcorn, 1 påse à 100 g	Täckt form	0		600	-	3-5
Söta efterrätter, t.ex. pudding (mix), 5 dl*	Täckt form	0		600	-	6-8

*rör om då och då

Akrylamid i livsmedel

Vilken mat gäller det?

Akrylamid bildas framförallt vid tillagning med hög värme av mjöl- och stärkelserika produkter, t.ex.

potatischips, pommes frites, rostat bröd, småfranska, bröd, konditorivaror av mördeg (kex, olika slags pepparkakor).

Tips för akrylamidfattig tillagning av maträtter	
Allmänt	Håll tillagningstiderna så korta som möjligt. Bryn maträtterna gyllengula, inte för mörka. Stora, tjocka, matbitar innehåller mindre akrylamid.
Gräddning	Varmluft max. 180°C. Ägg eller äggula reducerar bildandet av akrylamid.
Småkakor	Varmluft max. 180°C. Ägg eller äggula reducerar bildandet av akrylamid.
Pommes frites i ugnen	Bred ut jämnt fördelat i ett lager på tillbehöret. Ta minst 400 g per omgång, så att dina pommes frites inte blir torra.

Provrätter

Tabellerna är framtagna av provningsinstitut för att underlätta tester av enheten.

Enligt IEC 60350-1 resp. IEC 60705.

Mikra

Använd alltid eldfasta formar som går att mikra vid mikring. Följ anvisningarna för mikrotåliga formar. → "Mikrovågsugnen" på sidan 134

Tina med mikron

Maträtt	Formar	Fals	Ugnsfunktion	Vikt	Moment	Mikroeffektläge	Tillagningstid i min.
Tina kött	Öppen form	0		500 g	1	180	7
					2	90	8-12

Mikra

Maträtt	Formar	Fals	Ugnsfunktion	Vikt	Moment	Mikroeffektläge	Tillagningstid i min.
Äggröra	Öppen form	0		1 kg	1	360	18-20
					2	180	18-22
Sockerkaka	Öppen form	0		475 g	1	600	8-10
Järpar	Öppen form	0		900 g	1	600	20-25

Kombifunktion

Maträtt	Formar	Fals	Ugnsfunktion	Grilläge	Mikroeffektläge	Tillagningstid i min.
Potatisgratäng	Öppen form	0	 + 	1	360	25-32

Ångning

Sätt glasformen med ångbehållaren på fals 3.

Maträtt	Formar	Fals	Ugnsfunktion	Ångläge	Tillagningstid i min.	Obs!
Ärtor, frysta	Glasform + ångbehållare	3		3	-	Testet är klart när kallaste stället är 85°C.
Broccoli, färsk, 300 g	Glasform + ångbehållare	3		3	11-13	
Broccoli, färsk, en behållare	Glasform + ångbehållare	3		3	18-20	

Grilla

Tabellvärdena gäller kall ugn.

Sätt in glasformen under gallret. Den fångar upp köttsaften och håller ugnsutrymmet rent.

Maträtt	Formar	Fals	Ugnsfunktion	Grilläge	Tillagningstid i min.	Obs!
Rosta bröd	Galler	3		3	4-5	
Hamburgare, 12 st.	Galler + glasform	3+1		3	35-45	Vänd efter halva tiden



A series of horizontal lines for writing, starting from the top right of the pencil icon and extending across the page.



Robert Bosch Hausgeräte GmbH

Carl-Wery-Straße 34
81739 München, GERMANY

www.bosch-home.com



9001277166
970830