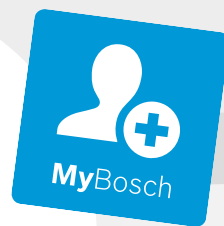




**Register** your  
new device on  
MyBosch now and  
get free benefits:  
**[bosch-home.com/  
welcome](https://bosch-home.com/welcome)**



# Microwave Oven

**CMA485G.0**

**CMA485G.1**

**CMA585G.0.**

**CMA585G.1.**

**CMA485G.2.**

|             |                                           |                |     |
|-------------|-------------------------------------------|----------------|-----|
| <b>[da]</b> | Betjenings- og installationsvejledning    | Mikrobølgeovn  | 2   |
| <b>[fi]</b> | Käyttöohje ja asennusohjeet               | Mikroaaltouuni | 37  |
| <b>[no]</b> | Bruksanvisning og installasjonsveiledning | Mikrobølgeovn  | 72  |
| <b>[sv]</b> | Bruks- och installationsanvisningar       | Mikro          | 107 |

# Indholdsfortegnelse

## BETJENINGSVEJLEDNING

|   |                                      |    |      |                           |    |
|---|--------------------------------------|----|------|---------------------------|----|
| 1 | Sikkerhed .....                      | 2  | 10   | Tidsfunktioner .....      | 15 |
| 2 | Undgåelse af tingsskader .....       | 5  | 11   | Børnesikring .....        | 16 |
| 3 | Miljøbeskyttelse og besparelse ..... | 6  | 12   | Grundindstillinger .....  | 16 |
| 4 | Lær apparatet at kende .....         | 7  | 13   | Rengøring og pleje .....  | 17 |
| 5 | Tilbehør .....                       | 9  | 14   | Afhjælpning af fejl ..... | 19 |
| 6 | Inden den første ibrugtagning .....  | 10 | 15   | Bortskaffelse .....       | 20 |
| 7 | Generel betjening .....              | 11 | 16   | Kundeservice .....        | 21 |
| 8 | Mikrobølger .....                    | 11 | 17   | Sådan lykkes det .....    | 21 |
| 9 | Programautomatik .....               | 14 | 18   | MONTAGEVEJLEDNING .....   | 32 |
|   |                                      |    | 18.2 | Sikker montage .....      | 33 |

## 1 Sikkerhed

Overhold følgende sikkerhedsanvisninger.

### 1.1 Generelle henvisninger

- Læs denne vejledning omhyggeligt igennem.
- Opbevar vejledningen og produktinformationen til senere brug, og giv dem videre til en senere ejer.
- Tilslut ikke apparatet i tilfælde af en transportskade.

### 1.2 Bestemmelsesmæssig brug

Dette apparat er kun beregnet til indbygning. Overhold den specielle monteringsvejledning. Tilslutning af apparater uden netstik må kun udføres af en autoriseret fagmand. Ved skader, der opstår som følge af forkert tilslutning, bortfalder retten til garantiydelse. Sikkerheden under brugen er kun sikret, hvis apparatet er blevet monteret korrekt iht. montagevejledningen. Installatøren har ansvaret for, at apparatet fungerer fejlfrit på opstillingsstedet.

Anvend kun apparatet:

- til at tilberede madvarer og drikke.
- i husholdninger eller lignende anvendelsesformål, som for eksempel: personalekøkkener i forretninger, kontorer eller andre erhvervsmæssige områder, på landbrugsejendomme, af kunder i hoteller og andre boligindretninger, i morgenmadspensioner.
- Op til en højde på maksimalt 4000 m over havets overflade.

Dette apparat er i overensstemmelse med standarden EN 55011 og CISPR 11. Det er et produkt i gruppe 2, klasse B. Gruppe 2 betyder, at der bliver frembragt mikrobølger til opvarmning af fødevarer. Klasse B betyder, at apparatet er beregnet til brug i private husholdninger.

### 1.3 Begrænsning af brugerkreds

Dette apparat kan bruges af børn, der er fyldt 15 år, samt af personer med begrænsede fysiske, sensoriske eller psykiske evner eller manglende erfaring og/eller viden, hvis de overvåges eller er blevet instrueret i en sikker brug af apparatet og har forstået de farer, der kan være forbundet med brugen af apparatet. Børn må ikke bruge apparatet til leg. Rengøring og brugervedligeholdelse må ikke udføres af børn, medmindre de er fyldt 15 år eller mere og overvåges. Børn, som er under 8 år, skal altid befinde sig på sikker afstand af apparatet og dets tilslutningsledning.

### 1.4 Sikker brug

Sørg altid for at vende tilbehøret rigtigt, når det sættes ind i ovnen.

→ "Tilbehør", Side 9

#### ADVARSEL – Brandfare!

Brændbare genstande, som opbevares i ovnrummet, kan antændes.

- Opbevar aldrig brændbare genstande inde i apparatet.

- Hvis der trænger røg ud, skal apparatet slukkes, og stikket trækkes ud af kontakten. Lad døren forblive lukket for at kvæle eventuelle flammer.

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 eller under tilberedning.
- Klip bagepapiret til i en passende størrelse, og stil et fad eller en bageform oven på det. Overophedning af apparatet kan medføre brand.

Når apparatet er indbygget bag en dekora-tions- eller skabslåge, akkumuleres varmen, hvis apparatet bruges med lukket dekora-tions- eller skabslåge.

- Brug kun apparatet med åben dekora-tions- eller skabslåge.

#### ⚠ **ADVARSEL – Fare for forbrænding!**

Under brugen bliver selve apparatet og de tilgængelige dele meget varme.

- Vær forsigtig, og undgå at berøre varmeelementer.
- Hold små børn under 8 år på sikker afstand. Tilbehør eller service bliver meget varmt.
- Brug derfor altid grydelapper til at tage tilbehør eller service ud af ovnrummet.

Alkohol dampe kan antændes i det varme ovnrum. Apparatets dør kan springe op. Der kan komme skoldende varm damp og stikflammer ud.

- Anvend kun små mængder drikkevarer med højt alkoholindhold i retter.
- Opvarm ikke spirituos (≥ 15 vol. %) i ufortyndet stand (f.eks. for at hælde dem over retter).
- Åbn apparatets dør med forsigtighed.

#### ⚠ **ADVARSEL – Fare for skoldning!**

De tilgængelige dele bliver meget varme under brugen.

- Rør aldrig ved de varme dele.
- Hold børn på sikker afstand.

Der kan komme meget varm damp ud, når apparatets dør åbnes. Afhængigt af temperaturen er damp ikke altid synlig.

- Åbn apparatets dør med forsigtighed.
- 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.

- Brug ikke aggressive, skurende rengøringsmidler eller skarpe metalskrabere til rengøring af ovndørens rude, fordi dette kan ridse glasset.

Ovndørens hængsler bevæger sig, når døren åbnes eller lukkes, hvorved fingre kan blive klemte.

- Rør ikke ved området omkring hængslerne med hænderne.

Komponenterne indvendig i ovndøren kan have skarpe kanter.

- Brug beskyttelseshandsker.

Alkohol dampe kan antændes i det varme ovnrum, og apparatets dør kan springe op og eventuelt falde af. Glasruderne i døren kan springe og splintre.

→ "Undgåelse af tingsskader", Side 5

- Anvend kun små mængder drikkevarer med højt alkoholindhold i retter.
- Opvarm ikke spirituos (≥ 15 vol. %) i ufortyndet stand (f.eks. for at hælde dem over retter).
- Åbn apparatets dør med forsigtighed.

#### ⚠ **ADVARSEL – Fare for elektrisk stød!**

Ukorrekte reparationer er farlige.

- Kun fagpersonale, der er uddannet til det, må udføre reparationer på apparatet.
- Der må kun anvendes originale reservedele til reparation af apparatet.
- Hvis nettilslutningsledningen til apparatet bliver beskadiget, skal den udskiftes af producenten, producentens kundeservice eller en lignende kvalificeret person for at undgå, at der opstår fare.

En beskadiget isolering af nettilslutningsledningen er farlig.

- Nettilslutningsledningen må aldrig komme i kontakt med varmekilder eller varme apparatdele.
- Nettilslutningsledningen må aldrig komme i kontakt med skarpe spidser eller kanter.
- Nettilslutningsledningen må aldrig knækkes, klemmes eller ændres.

Indtrængende fugtighed kan forårsage et elektrisk stød.

- Brug ikke damprenser eller højtryksrenser til at rengøre apparatet.

Et beskadiget apparat eller en beskadiget nettilslutningsledning er farlig.

- Brug aldrig et beskadiget apparat.
- Brug aldrig et apparat med revnet eller ødelagt overflade.
- Træk aldrig i nettilslutningsledningen for at afbryde apparatets forbindelse til strømnettet. Tag altid fat i nettilslutningsledningens netstik, og træk det ud.
- Hvis apparatet eller nettilslutningsledningen er beskadiget, så træk straks nettilslutningsledningens netstik ud, eller slå sikringen fra i sikringsskabet.
- Kontakt kundeservice. → *Side 21*

### ⚠ **ADVARSEL – Fare for kvælning!**

Børn kan trække emballagemateriale over hovedet eller vikle sig ind i det og blive kvalt.

- Opbevar emballagematerialet utilgængeligt for børn.
- Lad ikke børn lege med emballagemateriale. Børn kan indånde eller sluge smådele og dermed blive kvalt.
- Opbevar smådele utilgængeligt for børn.
- Lad ikke børn lege med smådele.

## 1.5 Mikrobølger

LÆS DE VIGTIGE SIKKERHEDSANVISNINGER OMHYGGLIGT, OG OPBEVAR DEM TIL SENERE BRUG

### ⚠ **ADVARSEL – Brandfare!**

Det er farligt og kan forårsage skader, hvis apparatet anvendes til formål, som det ikke er beregnet til. F.eks. kan der selv efter flere timer gå ild i opvarmede hjemmesko eller puder med fyld af korn.

- Tør aldrig levnedsmidler eller beklædning i apparatet.
- Varm aldrig hjemmesko, puder med fyld af korn eller kerner, svampe, fugtige pudseklude eller lignende i apparatet.
- Apparatet må udelukkende anvendes til tilberedning af madretter og drikkevarer.

Madvarer og deres emballage og beholdere kan antændes.

- Opvarm aldrig madvarer i den varmeisolerende emballage.
- Opvarm aldrig madvarer i beholdere af kunststof, papir eller andre brændbare materialer uden holde øje med dem.

- Indstil aldrig en alt for høj mikrobølgeeffekt eller for lang tid. Følg angivelserne i denne brugsanvisning.
- Madvarer må ikke tørres med mikrobølger.
- Madvarer med lavt vandindhold, som f.eks. brød, må ikke optøs eller opvarmes med for høj mikrobølge-effekt eller -tid.

Spiseolie kan antændes.

- Spiseolie må aldrig opvarmes separat med mikrobølger.

### ⚠ **ADVARSEL – Eksplosionsfare!**

Væsker eller andre næringsmidler i fast tillukkede beholdere kan let eksplodere.

- Opvarm aldrig væsker eller andre næringsmidler i fast tillukkede beholdere.

### ⚠ **ADVARSEL – Fare for forbrænding!**

Madvarer med fast skal eller skind kan springe eksplosionsagtigt både under og efter opvarmningen.

- Tilbered aldrig hele æg i skal, og opvarm ikke hårdkogte æg i skallen.
- Tilbered ikke muslinger og andre skaldyr.
- Prik hul i æggeblommen ved spejlæg eller æg i glas forinden.
- Madvarer med fast skal eller skind kan springe, f.eks. æbler, tomater, kartofler eller pølser. Prik huller i skallen eller skindet inden opvarmningen.

Varmen fordeles ikke jævnt 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 får maden.

Opvarmede levnedsmidler afgiver varme. Servicet kan blive meget varmt.

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

Hvis madvarer er indpakket lufttæt, kan emballagen springe.

- Følg altid anvisningerne på emballagen.
- Brug altid grydelapper, når retten tages ud af ovnen.

De tilgængelige dele bliver meget varme under brugen.

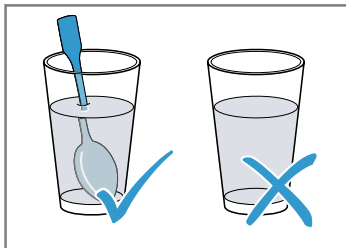
- Rør aldrig ved de varme dele.
- Hold børn på sikker afstand.

### ⚠ **ADVARSEL – Fare for skoldning!**

Ved opvarmning af væsker kan der opstå forsinket kogning. Det betyder, at kogetemperaturen nås, uden at de typiske luftbobler dannes.

Selv meget små bevægelser af beholderen skal ske med stor forsigtighed. Den kogende væske kan pludseligt koge over eller sprøjte.

- ▶ Sæt derfor altid en ske i koppen eller beholderen. Sådan kan forsinket kogning undgås.



### ⚠ **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.

Ved ren mikrobølgedrift kan service og beholdere af metal eller med metaldele danne gnister. Apparatet bliver beskadiget.

- ▶ Anvend aldrig metalbeholdere ved ren mikrobølgedrift.
- ▶ Anvend kun service eller beholdere, der er egnet til mikrobølger, eller anvend mikrobølger i forbindelse med en ovnfunktion.

### ⚠ **ADVARSEL – Fare for elektrisk stød!**

Apparatet arbejder med højspænding.

- ▶ Fjern aldrig apparatets kabinet.

### ⚠ **ADVARSEL – Fare for alvorlig sundhedsskade!**

Mangelfuld rengøring af apparatets overflader kan ødelægge apparatet, forkorte dets levetid og kan medføre farlige situationer, som f.eks. at der trænger mikrobølge-energi ud.

- ▶ Rengør jævnligt apparatet, og fjern rester af levnedsmidler med det samme.
- ▶ Sørg for, at ovnrum, dørtætning, dør og hængsel altid er rene.

→ "Rengøring og pleje", Side 17

Benyt aldrig apparatet, hvis ovndøren eller dørtætningen er beskadiget. Der kan trænge mikrobølgeenergi ud.

- ▶ Benyt aldrig apparatet, hvis ovndøren, dørtætningen eller dørens kunststoframme er beskadiget.
- ▶ Reparationer må kun udføres af kundeservice.

Der trænger mikrobølgeenergi ud af apparater, hvor kabinettets afdækning mangler.

- ▶ Fjern aldrig kabinettets afdækning.
- ▶ Kontakt kundeservice, hvis der skal udføres service eller reparationer af apparatet.

## 2 Undgåelse af tingsskader

### 2.1 Generelt

#### **BEMÆRK!**

Alkoholampe kan antændes i et varmt ovnrum, hvilket kan medføre en varig beskadigelse af apparatet. Ved en eksplosion kan apparatets dør kan springe op og eventuelt falde af. Glasruderne i døren kan springe og splintre. Dette undertryk kan medføre, at ovnrummet indvendig bliver stærkt deformeret.

- ▶ Opvarm ikke spirituosser ( $\geq 15$  vol. %) i ufortyndet stand (f.eks. for at hælde dem over retter).

Der dannes vanddamp, hvis der er vand i det varme ovnrum. Ovnbunden kan blive beskadiget på grund af den store temperaturforskel.

- ▶ Hæld aldrig vand ind i ovnrummet, så længe det er varmt.

Længerevarende fugtighed i ovnrummet medfører korrosion.

- ▶ Tør altid kondensvand af efter tilberedningen. Lad altid apparatet køle af med lukket dør efter drift med høj temperatur.
- ▶ Opbevar ikke fugtige fødevarer i længere tid i den lukkede ovn.
- ▶ Opbevar ikke madretter i ovnrummet.
- ▶ Sæt ikke noget i klemme i døren.

Hvis tætningen er stærkt tilsmudset, lukker apparatets dør ikke længere rigtigt under brugen. De tilgrænsende skabsfronter kan blive beskadiget.

- ▶ Hold altid tætningen ren.
- ▶ Brug aldrig apparatet, hvis tætningen er beskadiget eller mangler.

Apparatets dør kan blive beskadiget, hvis den bruges som sidde- eller aflægningsplads.

- ▶ Brug ikke apparatets dør til at stå eller sidde på eller som støtte.

Afhængigt af apparatets type kan tilbehøret ridse ruden, når ovndøren lukkes.

- ▶ Sørg altid for at sætte tilbehøret helt ind til anslag.

### 2.2 Mikrobølger

Overhold disse anvisninger ved brug af mikrobølger.

#### **BEMÆRK!**

Hvis genstande af metal berører ovnrummets væg, dannes der gnister, som kan beskadige apparatet eller ødelægge indersiden af ovndørens rude.

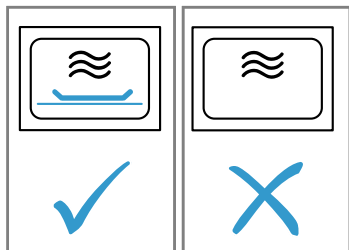
- ▶ Metal, f.eks. en ske i et glas, skal være placeret mindst 2 cm væk fra ovnrummets vægge og dørens inderside.

Skåle af aluminium i apparatet kan danne gnister. Apparatet bliver beskadiget, hvis der dannes gnister.

- ▶ Anvend ikke skåle af aluminium i apparatet.

Apparatet bliver overbelastet, hvis det anvendes uden madreter i ovnrummet.

- ▶ Start aldrig mikrobølgefunktionen uden madvarer ovnrummet. Undtaget herfra er en kortvarig test af service.



Det kan beskadige ovnrummet, hvis der tilberedes popkorn med mikrobølger flere gange umiddelbart efter hinanden med for høj mikrobølgeeffekt.

- ▶ Lad apparatet køle af flere minutter mellem hver tilberedning.
- ▶ Indstil aldrig en for høj mikrobølgeeffekt.
- ▶ Anvend maksimalt 600 W.
- ▶ Læg altid popcorn-posede på en glastallerken.

Mikrobølgetilførslen bliver beskadiget, hvis afdækningen fjernes.

- ▶ Fjern aldrig afdækningen fra mikrobølgetilførslen i ovnrummet.

Uegnet service kan medføre beskadigelser.

- ▶ Brug kun fade og beholdere, der kan tåle høje temperaturer, ved anvendelse af grill, mikrobølge-kombi-funktion eller varmluft.

## 3 Miljøbeskyttelse og besparelse

### 3.1 Bortskaffelse af emballage

Alt emballagemateriale er miljøvenligt og egnet til genbrug.

- ▶ Bortskaf de enkelte dele adskilt efter art.

### 3.2 Energibesparelse

Overholdes disse henvisninger, forbruger dit apparat mindre strøm.

**Bemærk:** For at spare energi bliver displayets lysstyrke dæmpet ned efter 1 minut i energibesparende tilstand.

Forvarm kun apparatet, hvis det er angivet i opskriften eller i de anbefalede indstillinger.

- ✓ Hvis apparatet ikke forvarmes, spares der energi.

Anvend mørke, sortlakerede eller emaljerede bageforme.

- ✓ Disse bageforme optager varmen særlig godt.

Tilbered flere retter parallelt eller direkte efter hinanden.

- ✓ Ovnrummet er opvarmet efter den første tilberedning. Derved reduceres tilberedningstiden for de efterfølgende retter.

Ved længere tilberedningstider kan ovnen slukkes 10 minutter, før tilberedningstiden er slut.

- ✓ Restvarmen er tilstrækkelig til færdigtilberedning af retten.

Lad dybfrostrerter tø op inden tilberedningen.

- ✓ Derved spares den energi, der skulle bruges til opthøning af retterne.

Åbn ovndøren så lidt som muligt under driften.

- ✓ Temperaturen i ovnen bibeholdes, og apparatet behøver ikke at eftervarme.

Opvarm to kopper med væske samtidigt.

- ✓ Samtidig opvarmning af flere retter forbruger mindre energi end opvarmning af flere retter efter hinanden.

Skjul uret i energibesparende tilstand.

- ✓ Apparatet sparer energi i energibesparende tilstand.

**Bemærk:** I henhold til EU forordning 2023/826 om miljøvenligt design befinder følgende apparat sig i en anden tilstand i slukket tilstand. Denne tilstand bliver i det følgende betegnet som energibesparende tilstand.

Apparatet bruger også energi, når hovedfunktionen ikke er aktiv:

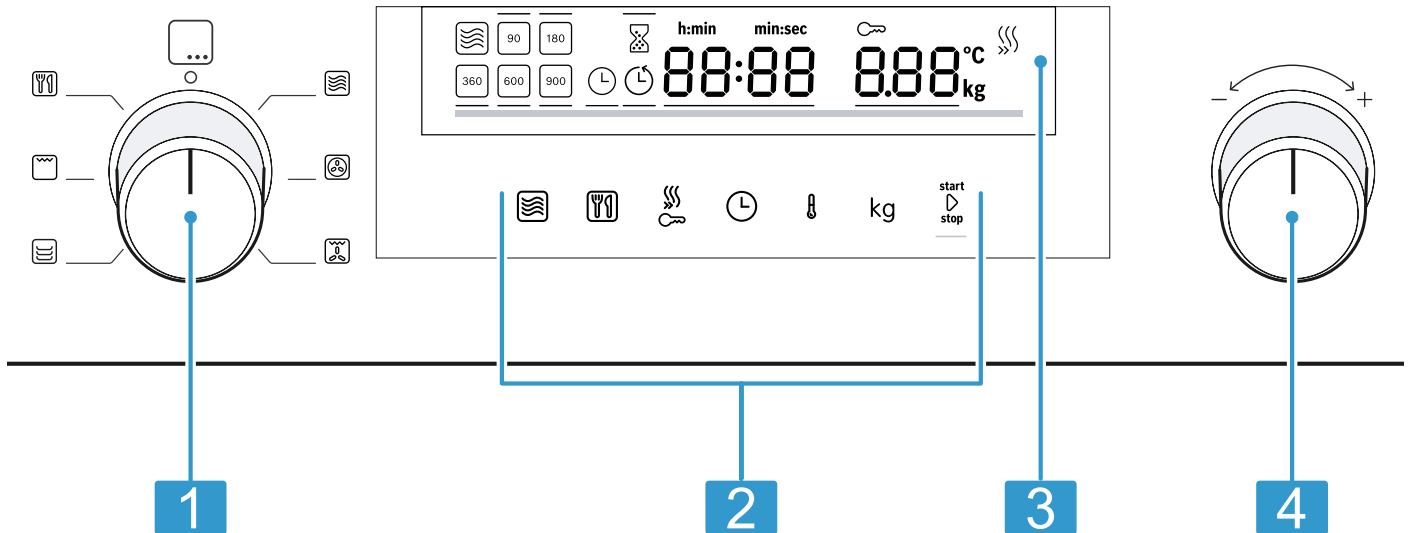
- Detektion af aktivering af sensortaster
- Overvågning af døråbning
- Behandling af klokkeslæt (uden visning)

Fordi der i henhold til definitionen hverken tale om en "slukket tilstand" eller en "standbytilstand", bruges betegnelsen energibesparende tilstand. Til måling af den energibesparende tilstand skal EN IEC 60350-1:2023 anvendes.

## 4 Lær apparatet at kende

### 4.1 Betjeningselementer

Via betjeningsfeltet indstilles alle apparatets funktioner, og du informeres om driftstilstanden.



Afhængigt af apparattype kan der være afvigende detaljer i afbildningen, f.eks. farve og form.

**1** Funktionsvælger

**2** Touch-felter

**3** Display

**4** Drejeknap

#### Funktionsvælger

Ovnfunktionerne og yderligere funktioner indstilles med funktionsvælgeren.

Ved nogle af apparaterne kan funktionsvælgeren forsænkes.

Når funktionsvælgeren drejes fra position nul til en funktion, varer det nogle få sekunder, inden den pågældende funktion er tilgængelig.

#### Drejeknap

Med drejeknappen ændres de indstillingsværdier, som er fokuseret i displayet.

Ved nogle af apparaterne kan drejeknappen forsænkes. Når der blades i valglisterne, f.eks. i programlisten, startes der forfra på listen, når det sidste punkt er nået.

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

#### Touch-felter

Touch-felter er berøringsfølsomme flader. Tryk på det pågældende felt for at vælge en funktion.

| Symbol | Navn                         | Anvendelse                                                                                                   |
|--------|------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|        | Mikrobølger                  | Vælg effekttrin for mikrobølger, eller aktiver mikrobølgefunktionen sammen med en ovnfunktion.               |
|        | Programautomatik             | Åbner valg af programautomatik.                                                                              |
|        | Lynopvarmning / børnesikring | Kort tryk: aktivering/deaktivering af lynopvarmning.<br>Langt tryk: aktivering/deaktivering af børnesikring. |
|        | Tidsfunktioner               | Indstille minutur, varighed eller klokkeslæt.                                                                |
|        | Temperatur                   | Vælg indstilling af temperatur.                                                                              |
| kg     | Vægt                         | Vælg indstilling af vægt.                                                                                    |

| Symbol     | Navn       | Anvendelse                                                                                          |
|------------|------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------|
| start▶stop | Start/Stop | Kort tryk: starte / stoppe drift.<br>Langt tryk: afslutte drift. Indstillingerne bliver nulstillet. |

## Display

I displayet vises de aktuelle indstillingsværdier eller valgmuligheder.



**Aktiv værdi** Den værdi, der kan indstilles direkte, er fremhævet med hvidt og understreget med en rød bjælke. Den aktive værdi kan ændres med drejeknappen.

**Passiv værdi** Værdier, som er omgivet af en parentes, kan ikke ændres direkte. Hvis sådanne værdier skal ændres, skal de først aktiveres.

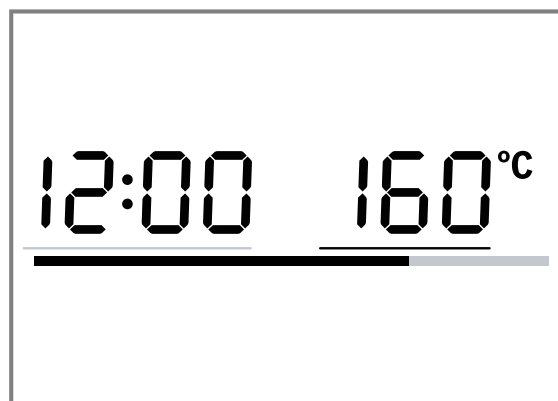
## Display-elementer

I det følgende findes en kort forklaring af de enkelte display-elementer.

| Symbol  | Navn              | Betydning                                                                       |
|---------|-------------------|---------------------------------------------------------------------------------|
| ⌚       | Minutur           | Når symbolet er aktiveret, vises den indstillede tid på minuturet på displayet. |
| ⌚       | Varighed          | Når symbolet er aktiveret, vises varigheden på displayet.                       |
| ⌚       | Klokkeslæt        | Når symbolet er aktiveret, vises klokkeslættet på displayet.                    |
| h:min   | Timer/minutter    | Tiden vises i timer og minutter.                                                |
| min:sec | Minutter/sekunder | Tiden vises i minutter og sekunder.                                             |
| 🔒       | Børnesikring      | Når symbolet er markeret, er børnesikringen aktiveret.                          |
| 🔥       | Lynopvarmning     | Når symbolet er markeret, er lynopvarmning aktiveret.                           |
| °C      | Temperatur        | Temperaturen vises i °C.                                                        |
| kg      | Vægt              | Vægten vises i kilogram.                                                        |

## Temperaturindikator

Temperaturindikatoren vises status for opvarmningen.



Afhængigt af driftstypen viser den røde bjælke nederst i displayet status for opvarmningen af ovnrummet. Linjen fyldes ud med rødt svarende til den aktuelle status for opvarmning. Når linjen er helt fyldt ud med rødt, er apparatet opvarmet. Ved grillning er opvarmningslinjen udfyldt med rødt fra starten.

Der er ingen temperaturindikator for mikrobølger. På grund af den termiske træghed kan det ske, at den viste temperatur ikke helt svarer til den faktiske temperatur i ovnrummet.

### Nattilstand

For at spare energi dæmpes lysstyrken automatisk til en lavere værdi i tidsrummet mellem kl. 22 og 5.59.

## 4.2 Ovnfunktioner

Her findes en oversigt over ovnfunktionerne. Der gives anbefalinger til anvendelsen af ovnfunktionerne.



| Symbol                                                                          | Navn                 | Temperatur / trin                                                         | Anvendelse                                                                                  |
|---------------------------------------------------------------------------------|----------------------|---------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------|
|  | Mikrobølger          | Mikrobølgeeffekter:<br>■ 90 W<br>■ 180 W<br>■ 360 W<br>■ 600 W<br>■ 900 W | Til optøning, tilberedning og opvarmning af retter og væsker.                               |
|  | Varmluft             | 40 °C<br>100-230 °C                                                       | Hævning af dej, optøning af flødekager.<br>Til bagning og stegning i et lag.                |
|  | Varmluft/impulsgrill | 100-230 °C                                                                | Stegning af fjerkræ, hel fisk eller større kødstykker.                                      |
|  | Forvarmning          | 30-70 °C                                                                  | Forvarmning af service.                                                                     |
|  | Grill                | Grilltrin:<br>■ 1 = svag<br>■ 2 = mellem<br>■ 3 = kraftig                 | Grillning af flade stykker grillmad, som steaks, pølser eller toast. Gratinering af retter. |
|  | Programmer           | -                                                                         | Der findes forprogrammerede indstillinger til mange retter.                                 |

### 4.3 Ovnrum

Nogle funktioner i ovnrummet gør betjeningen af apparatet lettere.

#### Ovnbelysning

Når ovndøren åbnes, tændes ovnbelysningen automatisk. Hvis ovndøren er åben i mere end 15 minutter, slukkes ovnbelysningen igen.

Ved de fleste driftstyper tændes ovnbelysningen, så snart driften startes. Når driften afsluttes, slukkes ovnbelysningen igen.

I Grundindstillingerne kan det indstilles, om ovnbelysningen skal tændes under driften. → *Side 16*

#### Køleventilator

Køleventilatoren tændes og slukkes efter behov. Den varme luft kommer ud gennem ventilationsåbningerne over ovndøren.

#### BEMÆRK!

Tildækning af ventilationsåbningerne medfører en overophedning af apparatet.

- Ventilationsåbningerne må ikke dækkes til.

Køleventilatoren fortsætter med at køre et stykke tid efter, at driften er afsluttet, så ovnrummet hurtigere kan køle af. Når apparatet arbejder med mikrobølgedrift, forbliver apparatet koldt, men køleventilatoren aktiveres alligevel. Køleventilatoren kan fortsætte driften, også når mikrobølgedriften er afsluttet.

#### Kondensvand

Der kan dannes kondensvand i ovnrummet og ved ovndøren under tilberedningen. Det er normalt og forringer ikke apparatets funktion. Tør kondensvandet af efter tilberedningen.

### 4.4 Apparatets dør

Hvis apparatets dør åbnes under igangværende drift, stopper driften. Når ovndøren er lukket igen, kan driften med  fortsættes.

## 5 Tilbehør

Anvend originalt tilbehør. Det er tilpasset til apparatet. Afhængigt af apparatets type kan det medfølgende tilbehør variere.

| Tilbehør | Anvendelse                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |
|----------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Rist     | <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Rist til bagning og stegning ved ovndrift og i kombination med mikrobølger.</li> <li>■ Rist til grillning af f.eks. steaks, pølser og toast</li> <li>■ Rist som underlag til f.eks. gratinforme</li> <li>■ Risten er uegnet til brug ved maksimal mikrobølgeeffekt</li> </ul> |

## 5.1 Yderligere tilbehør

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

På internettet og i vores brochurer findes et bredt sortiment til dette apparat:

[www.bosch-home.com](http://www.bosch-home.com)

Tilbehør er specifikt for det enkelte apparat. Angiv altid den nøjagtige betegnelse (E-nr.) for apparatet.

Det tilgængelige tilbehør til det aktuelle apparat kan ses i online shoppen eller hos kundeservice.

| Andet tilbehør | Anvendelse                                                                                          |
|----------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Glasstegefad   | <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Grydestegte retter</li> <li>▪ Gratiner / tærter</li> </ul> |
| Pizzaplate     | <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Kager på bageplade</li> <li>▪ Småkager</li> </ul>          |

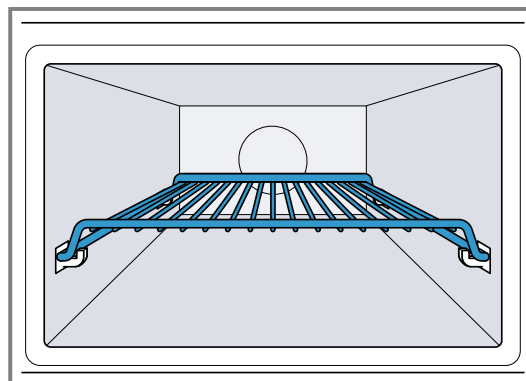
## 5.2 Anbringelse af tilbehør

Tilbehøret kan anbringes i to positioner.

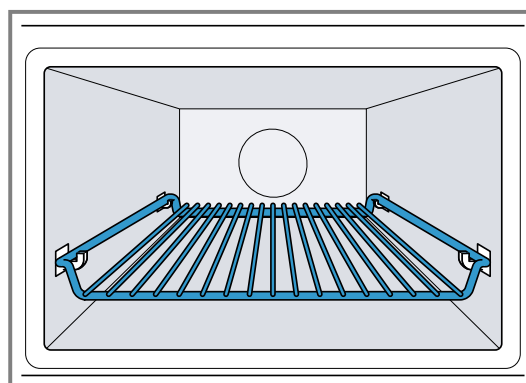
- Anbring tilbehøret, så det ikke rører ved ovndøren.

|  |                            |
|--|----------------------------|
|  | Høj placering af tilbehør. |
|  | Lav placering af tilbehør. |

Afhængigt af apparatets type kan det medfølgende tilbehør variere.



Billedet viser placeringen



Billedet viser placeringen

# 6 Inden den første ibrugtagning

Foretag indstillingerne for den første ibrugtagning. Rengør apparatet og tilbehøret.

## 6.1 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.

- Tilslut apparatet til strømforsyningen.
- ✓ Værdien 12:00 blinker i displayet, og lyser.

### Indstille klokkeslæt

1. Indstil klokkeslættet med drejeknappen.
2. Tryk på .
- ✓ Klokkeslættet er indstillet.

**Bemærk:** For at sænke apparatets energiforbrug i energibesparende tilstand, kan klokkeslættet skjules.

## 6.2 Rengøring af apparat inden første ibrugtagning

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

1. Sørg for, at der ikke befinder sig rester af emballage, tilbehør eller andre genstande i ovnrummet.
2. Luk ovndøren.
3. Indstil på varmluft med funktionsvælgeren.
4. Indstil temperaturen til 180 °C med drejeknappen.
5. Tryk på start/stop.
- ✓ Apparatet starter driften.
6. Tryk efter en time på start/stop.
7. Drej funktionsvælgeren til position nul.
- ✓ Apparatet er rengjort.
- ✓ Apparatet er slukket.

## 6.3 Rengøring af tilbehør

- Rengør tilbehøret grundigt med opvaskevand og en blød opvaskesvamp.

## 7 Generel betjening

### 7.1 Tænde for apparat

- ▶ Apparatet tændes ved at dreje funktionsvælgeren.
- ✓ Apparatet er klar til brug.
- ✓ I displayet vises en foreslået værdi.

### 7.2 Slukke for apparat

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

- ▶ Drej funktionsvælgeren til position nul.
- ✓ Apparatet afbryder igangværende funktioner.
- ✓ Displayet viser klokkeslættet.
- ✓ Visse indikatorer i displayet forbliver synlige, også når apparatet er slukket.

### 7.3 Indstille ovnfunktion og temperatur

1. Indstil den ønskede ovnfunktion med funktionsvælgeren.
  - ✓ I displayet vises en foreslået værdi.
2. Om ønsket, kan indstillingerne ændres. Tryk på det pågældende felt, og korrigér værdien med drejeknappen.
3. Tryk på **start/stop**.
  - ✓ Apparatet starter driften.
  - ✓ **start/stop** lyser.
  - ✓ Temperaturindikatoren udfyldes ved de ovnfunktioner, hvor der kan indstilles en temperatur.
4. Temperaturen kan om ønsket ændres med drejeknappen under den igangværende drift. Under den igangværende drift kan temperaturen ikke indstilles til 40 °C.

### 7.4 Afbryde drift (pause)

Driften kan altid sættes på pause.

1. Tryk på **start/stop**, eller åbn apparatets dør.
  - ✓ Driften bliver standset.
  - ✓ **start/stop** blinker.
2. Luk apparatdøren, og tryk på **start/stop** for at fortsætte driften.
  - ✓ Driften fortsættes.
  - ✓ **start/stop** lyser.

### 7.5 Standse drift

Driften kan altid afbrydes helt.

- ▶ Drej funktionsvælgeren til position nul. Efter en pause eller fuldstændig afbrydelse af driften, kan køleventilatoren fortsætte med at køre.
- ✓ Apparatet afbryder igangværende funktioner.

### 7.6 Lynopvarmning

Ved en temperatur over 100 °C kan opvarmningstiden reduceres for at spare tid.

Lynopvarmningen kan anvendes ved følgende ovnfunktioner:

-  Varmluft, undtagelse: Varmluft 40 °C
-  Varmluftgrill / impulsgrill

### Indstille lynopvarmning

Sæt først tilbehøret og retten i ovnen, når lynopvarmningen er afsluttet, fordi tilberedningen derved bliver mere ensartet. Indtil først en varighed, når Lynopvarmningen er afsluttet.

1. Indstil en egnet ovnfunktion og en temperatur over 100 °C.
2. Tryk på .
  - ✓ I displayet lyser .
3. Tryk på **start/stop**.
  - ✓ Lynopvarmningen starter.
  - ✓ **start/stop** lyser.
  - ✓ Så snart den indstillede temperatur er nået, afsluttes lynopvarmningen. Der lyder et signal, og i displayet slukkes . Apparatet fortsætter driften med den indstillede ovnfunktion og temperatur.
  - ✓ Senest efter 15 minutter bliver lynopvarmningen automatisk deaktiveret.

### Afbryde lynopvarmning

- ▶ Tryk på .
- ✓ I displayet slukkes . Apparatet fortsætter driften med den indstillede ovnfunktion og temperatur.

### 7.7 Sikkerhedsslukning

Af hensyn til sikkerheden er apparatet udstyret med en sikkerhedsafbryder. Apparatet slukkes automatisk, når det har været i drift i længere tid.

Varigheden frem til slukningen afhænger af indstillingen:

- Varmluft 40 °C og Forvarmning: 24 timer
- Varmluft 100-230 °C og Varmluft/impulsgrill: 5 timer
- Grill: 90 minutter

Hvis apparatet er blevet slukket af sikkerhedsafbryderen, vises  i displayet. Meddelelsen kan bekræftes ved at trykke på **start/stop**.

## 8 Mikrobølger

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

tionen kan bruges solo eller kombineret med en ovnfunktion.

Stil fadet på ovnbunden ved ren mikrobølgedrift.

### 8.1 Mikrobølgeeffekter

Her findes en oversigt over mikrobølgeeffekterne og deres anvendelse.

| Mikrobølgeeffekt i watt | Maksimal varighed | Anvendelse                                                                               |
|-------------------------|-------------------|------------------------------------------------------------------------------------------|
| 90 W                    | 1:30 timer        | Optøning af sarte retter.                                                                |
| 180 W                   | 1:30 timer        | Optøning og videretilberedning af retter.                                                |
| 360 W                   | 1:30 timer        | Opvarmning af kød og fisk eller sarte retter.                                            |
| 600 W                   | 1:30 timer        | Opvarmning og tilberedning af retter.                                                    |
| 900 W                   | 30 minutter       | Opvarmning af væsker.<br>Den maksimale effekt er ikke beregnet til opvarmning af retter. |

### Foreslåede værdier

Apparatet foreslår en varighed ved hver enkelt mikrobølgeeffekt. Dette forslag kan anvendes eller ændres indenfor det pågældende område.

## 8.2 Service og tilbehør, der er egnet til mikrobølger

Anvend kun egnet service og tilbehør for at opnå en ensartet opvarmning af retterne og for ikke at beskadige apparatet.

Læs producentens anvisninger, inden servicet anvendes i mikrobølgeovnen. Udfør i tvivlstilfælde en test af servicet. Test af servicets mikrobølgeegnhed → Side 12

### Egnet til mikrobølger

| Service og tilbehør                                                                                                                                                                                | Årsag                                                                                                                                                                                                                                                                                     |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Service af varmebestandigt og mikrobølgeegnet materiale:                                                                                                                                           | Varmebestandigt materiale bliver ikke beskadiget af mikrobølger.                                                                                                                                                                                                                          |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Glas</li> <li>▪ Glaskeramik</li> <li>▪ Porcelæn</li> <li>▪ Temperaturbestandigt kunststof</li> <li>▪ Fuldstændigt glaseret keramik uden revner</li> </ul> |                                                                                                                                                                                                                                                                                           |
| Medfølgende tilbehør: rist                                                                                                                                                                         | Den medfølgende rist er konstrueret til apparatet og er derfor egnet til brug med mikrobølger.                                                                                                                                                                                            |
| Metalbestik                                                                                                                                                                                        | For at undgå forsinket kogning kan der anvendes metalbestik, f.eks. en ske i et glas.<br><b>Bemærk:</b> Metal kan danne gnister, som kan beskadige ovnrummet og ødelægge indersiden af ovndørens rude. Metal skal være placeret mindst 2 cm væk fra ovnrummets vægge og dørens inderside. |
| <b>Ikke egnet til mikrobølger</b>                                                                                                                                                                  |                                                                                                                                                                                                                                                                                           |
| Service og tilbehør                                                                                                                                                                                | Årsag                                                                                                                                                                                                                                                                                     |
| Metalservice                                                                                                                                                                                       | Mikrobølger kan ikke trænge igennem metal. Retterne bliver slet ikke eller kun lidt opvarmet.                                                                                                                                                                                             |

### Service og tilbehør

| Service og tilbehør                      | Årsag                                                                                                                                                                    |
|------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Service med guld- eller sølvdekorationer | Guld- eller sølvdekorationer kan blive beskadiget af mikrobølger. Anvend kun sådant service, hvis producenten garanterer, at servicet er egnet til brug med mikrobølger. |

### Egnet til mikrobølger ved kombineret mikrobølgedrift

I kombineret mikrobølgedrift kan der aktiveres en mikrobølgeeffekt på op til 600 W sammen med en ovnfunktion. Derfor kan der anvendes metalforme ved kombineret mikrobølgedrift.

### Service og tilbehør

| Service og tilbehør  | Årsag                                                                                                                                                                                                                                                                              |
|----------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Medfølgende tilbehør | Det medfølgende tilbehør, som f.eks. risten, danner ikke gnister ved kombineret mikrobølgedrift.                                                                                                                                                                                   |
| Bageforme af metal   | Kager bliver også brunet nedefra, fordi bageforme af metal leder varmen bedre.<br><b>Bemærk:</b> Metal kan danne gnister, som kan beskadige ovnrummet og ødelægge indersiden af ovndørens rude. Metal skal være placeret mindst 2 cm væk fra ovnrummets vægge og dørens inderside. |

## 8.3 Test af servicets mikrobølgeegnhed

Kontroller servicets mikrobølgeegnhed med en test. Det er kun i forbindelse med denne test af service, at apparatet må bruges med mikrobølger uden madretter.

### ⚠ ADVARSEL – Fare for skoldning!

De tilgængelige dele bliver meget varme under brugen.

- Rør aldrig ved de varme dele.
- Hold børn på sikker afstand.

1. Sæt det tomme service i ovnen.
2. Indstil apparatet til maksimal effekt i ½ - 1 minut.
3. Start driften med  stop.
4. Kontroller servicet flere gange:
  - Hvis servicet er koldt eller lunkent, er det egnet til brug med mikrobølger.
  - Hvis servicet bliver varmt, eller der dannes gnister, skal testen afbrydes. Servicet er ikke egnet til brug med mikrobølger.

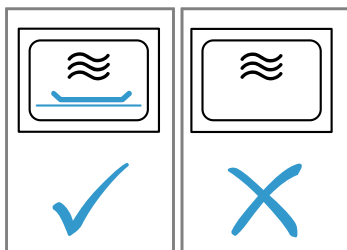
## 8.4 Indstille mikrobølgefunktion

Der er forskellige effekter og indstillinger til rådighed, som egner sig forskellige slags retter og tilberedningsmåder.

### BEMÆRK!

Apparatet bliver overbelastet, hvis det anvendes uden madretter i ovnrummet.

- ▶ Start aldrig mikrobølgefunktionen uden madvarer ovnrummet. Undtaget herfra er en kortvarig test af service.



1. Overhold Sikkerhedsanvisningerne → Side 4 og Anvisninger til forhindring af materielle skader → Side 5.
2. Følg Anvisningerne om mikrobølgeegnet service og tilbehør. → Side 12
3. Sæt funktionsvælgeren på
4. Tryk på for at indstille den ønskede mikrobølgeeffekt.
5. Indstil den ønskede varighed med drejeknappen.
6. Start driften med start/stop.  
Varigheden kan når som helst ændres med drejeknappen under driften.
- ✓ Varigheden tæller ned, og mikrobølgedriften starter.
- ✓ Når varigheden er udløbet, afsluttes mikrobølgedriften automatisk, og der lyder et signal.
7. Drej funktionsvælgeren til position nul, når retten er færdig.

## 8.5 Intervaller for tidsindstilling

Intervallerne for indstilling af en varighed i mikrobølgedrift ændrer sig med længden af varigheden.

| Varighed af drift           | Interval    |
|-----------------------------|-------------|
| 0-1 minutter                | 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  |

## 8.6 Ændre mikrobølgeeffekt

- ▶ Tryk på .
- Når der trykkes gentagne gange, skifter mikrobølgeeffekten med ét trin ad gangen fra den højeste til den laveste mikrobølgeeffekt.
- Hvis mikrobølgefunktion først bliver aktiveret efter starten, sættes apparatet på pause. Start driften med start/stop.

## 8.7 Afbryde drift (pause)

Driften kan altid sættes på pause.

1. Tryk på start/stop, eller åbn apparatets dør.
  - ✓ Driften bliver standset.
  - ✓ start/stop blinker.
2. Luk apparatdøren, og tryk på start/stop for at fortsætte driften.
  - ✓ Driften fortsættes.
  - ✓ start/stop lyser.

## 8.8 Standse drift

Driften kan altid afbrydes helt.

- ▶ Drej funktionsvælgeren til position nul.  
Efter en pause eller fuldstændig afbrydelse af driften, kan køleventilatoren fortsætte med at køre.
- ✓ Apparatet afbryder igangværende funktioner.

## 8.9 MikroKombi

For at reducere tilberedningstiden kan visse ovnfunktioner anvendes i kombination med mikrobølger.

Mikrokombi-driften kan anvendes sammen med følgende ovnfunktioner:

- Varmluft
- Varmluft/impulsgrill
- Grill

Undtagelser:

- Mikrobølgeeffekt 900 W
- Varmluft 40 °C
- Forvarmning af service

### Indstille MikroKombi

Aktiver mikrobølger sammen med en ovnfunktion.

1. Sæt funktionsvælgeren på en kombinerbar ovnfunktion.
  - ✓ Der vises en foreslået værdi for temperaturen.
2. Indstil temperaturen med drejeknappen.
3. Tryk på for at indstille den ønskede mikrobølgeeffekt.
  - ✓ Der vises en foreslået værdi for varigheden.
4. Indstil varigheden med drejeknappen.
5. Start driften med start/stop.
  - ✓ Varigheden tæller ned, og mikrokombi-driften starter.
  - ✓ Når varigheden er udløbet, afsluttes mikrokombi-driften automatisk, og der lyder et signal.

### Ændre mikrobølgeeffekt

- ▶ Tryk på .
- Når der trykkes gentagne gange, skifter mikrobølgeeffekten med ét trin ad gangen fra den højeste til den laveste mikrobølgeeffekt.
- Hvis mikrobølgefunktion først bliver aktiveret efter starten, sættes apparatet på pause. Start driften med start/stop.

### Afbryde drift (pause)

Driften kan altid sættes på pause.

1. Tryk på start/stop, eller åbn apparatets dør.
  - ✓ Driften bliver standset.
  - ✓ start/stop blinker.
2. Luk apparatdøren, og tryk på start/stop for at fortsætte driften.
  - ✓ Driften fortsættes.
  - ✓ start/stop lyser.

## Standse drift

Driften kan altid afbrydes helt.

- ▶ Drej funktionsvælgeren til position nul.  
Efter en pause eller fuldstændig afbrydelse af driften, kan køleventilatoren fortsætte med at køre.
- ✓ Apparatet afbryder igangværende funktioner.

## 8.10 Opvarme og tørre ovnrum

Tør altid ovnrummet efter brugen, så der ikke er tilbageværende fugt.

1. Lad apparatet køle af.
2. Fjern grove tilsmudsninger fra ovnrummet med det samme.
3. Tør fugten bort fra ovnbunden.
4. Indstil ovnfunktionen  med funktionsvælgeren.
5. Tryk på .

6. Indstil temperaturen til 150 °C med drejeknappen.
7. Tryk to gange på .
- ✓  er markeret i displayet.
8. Indstil en varighed på 15 minutter med drejeknappen.
9. Start driften med .
- ✓ Tørringen starter og bliver afsluttet efter 15 minutter.
10. Åbn apparatets dør, så vanddampen kan undslippe.

## 8.11 Manuel aftørring af ovnrum

Tør altid ovnrummet efter brugen, så der ikke er tilbageværende fugt.

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

# 9 Programautomatik

Programautomatikken understøtter ved tilberedningen af forskellige retter og vælger automatisk de optimale indstillinger.

## 9.1 Anvisninger om indstillinger for retter

For at opnå det optimale resultat skal anvisningerne følges.

- Brug kun friske og fejlfrie fødevarer.

- Anvend kun kød med køleskabstemperatur.
- Anvend kun dybfrostrætter, der er taget direkte ud af fryseren.
- Tag madvarerne ud af emballagen, og vej dem af.  
Hvis det ikke er muligt at indstille den nøjagtige vægt på apparatet, skal vægten rundes op eller ned.
- Sæt fødevarerne ind i ovnen, når den er kold.
- Brug kun mikrobølgeegnet og varmebestandigt service, f.eks. af glas eller keramik.

## 9.2 Oversigt over retter

Apparatet opfordrer til at angive vægten. Vægten kan kun indstilles indenfor det angivne vægtområde.

### Optøning

Ved ren mikrobølgedrift, kan fadet eller beholderen også stilles på ovnbunden eller på risten.

| Nr. | Retter                   | Tilbehør           | Vægtområde i kg | Anvisninger                                                                                                                |
|-----|--------------------------|--------------------|-----------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| P01 | Hakket kød               | Fladt fad uden låg | 0,2-1,0         | Fjern hakket kød, der allerede er optøet, når kødet vendes.                                                                |
| P02 | Kød i stykker            | Fladt fad uden låg | 0,2-1,0         | Fjern væden, når madvarerne vendes. Væden må aldrig genanvendes eller komme i berøring med andre madvarer.                 |
| P03 | Kylling, kyllingestykker | Fladt fad uden låg | 0,4-1,8         | Fjern væden, når madvarerne vendes. Væden må aldrig genanvendes eller komme i berøring med andre madvarer.                 |
| P04 | Brød                     | Fladt fad uden låg | 0,2-1,0         | Tø kun brød op i den mængde, der er behov for. Brød bliver hurtigt tørt og kedeligt. Skil skiverne ad, hvis det er muligt. |

### Tilberedningsprogrammer

Ved ren mikrobølgedrift, kan fadet eller beholderen også stilles på ovnbunden eller på risten.

| Nr. | Retter    | Tilbehør    | Vægtområde i kg | Anvisninger                                                                                                                                                           |
|-----|-----------|-------------|-----------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| P05 | Ris       | Fad med låg | 0,05-0,2        | Brug ikke ris i kogeposer. Ris skummer kraftigt op under tilberedningen. Indstil til nettovægten (uden væde). Tilsæt to til to en halv gang så meget væske til risen. |
| P06 | Kartofler | Fad med låg | 0,15-1,0        | Skær i ensartede stykker. Tilsæt 1 spsk. vand pr. 100 g.                                                                                                              |

| Nr. | Retter     | Tilbehør    | Vægtområde i kg | Anvisninger                                              |
|-----|------------|-------------|-----------------|----------------------------------------------------------|
| P07 | Grøntsager | Fad med låg | 0,15-1,0        | Skær i ensartede stykker. Tilsæt 1 spsk. vand pr. 100 g. |

### Kombi-tilberedningsprogrammer

| Nr. | Retter                                | Tilbehør         | Rillehøjde | Vægtområde i kg | Anvisninger                                                                                                                                  |
|-----|---------------------------------------|------------------|------------|-----------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| P08 | Gratin/tærte, dybfrost                | Fad uden låg     | —          | 0,4-1,2         | Gratinen/tærten må ikke være højere end 3 cm.                                                                                                |
| P09 | Kylling, hel                          | Fad uden låg     | —          | 0,5-2,0         | Vend brystsidens nedad.                                                                                                                      |
| P10 | Roastbeef, medium                     | Fad uden låg     | —          | 0,5-1,5         |                                                                                                                                              |
| P11 | Svinenakkekam                         | Fad med låg      | —          | 0,5-2,0         |                                                                                                                                              |
| P12 | Lammekød, medium                      | Fad med låg      | —          | 0,8-2,0         | Lammekød fra bov eller lammekølle uden ben                                                                                                   |
| P13 | Forloren hare                         | Fad uden låg     | —          | 0,5-1,5         | Den forlorne hare må ikke være højere end 7 cm.                                                                                              |
| P14 | Fisk, hel                             | Fad uden låg     | —          | 0,3-1,0         | Skær ridser i fiskens skind forinden. Læg fisken i "svømme-position" i fadet.                                                                |
| P15 | Sammenkogt risret med rå ingredienser | Højt fad med låg | —          | 0,05-0,2        | Tilsæt den tredobbelte mængde vand og den firdobbelte mængde grøntsager til en del ris. Anvend kun rå ingredienser. Indtast kun risens vægt. |

## 9.3 Indstilling af en ret

- Sæt funktionsvælgeren på
- I displayet vises nummeret for den første ret og en foreslået vægt.
- Indstil den ønskede ret med drejeknappen.
- Tryk på kg.
- Indstil rettens vægt med drejeknappen.  
Inden starten kan der skiftes mellem retten og vægten med og kg.
- Apparatet indstiller automatisk den korrekte varighed.
- Tryk på start/stop.  
Efter start kan retten og vægten ikke længere ændres. Den indstillede vægt kan vises med kg.
- Apparatet starter driften.
- start/stop lyser.
- Varigheden tælles synligt ned.
- Ved nogle programmer lyder der et kort signal, når retten skal omrøres eller vendes.
- Når varigheden er udløbet:
  - Der lyder et signal. Apparatet holder op med at varme.

- Drej funktionsvælgeren til position nul.

## 9.4 Afbryde drift (pause)

Driften kan altid sættes på pause.

- Tryk på start/stop, eller åbn apparatets dør.
  - Driften bliver standset.
  - start/stop blinker.
- Luk apparatdøren, og tryk på start/stop for at fortsætte driften.
  - Driften fortsættes.
  - start/stop lyser.

## 9.5 Standse drift

Driften kan altid afbrydes helt.

- Drej funktionsvælgeren til position nul.  
Efter en pause eller fuldstændig afbrydelse af driften, kan køleventilatoren fortsætte med at køre.
- Apparatet afbryder igangværende funktioner.

# 10 Tidsfunktioner

Apparatet har forskellige tidsfunktioner, som kan bruges til indstilling af en varighed for driften og for minuturet.

## 10.1 Vise tidsfunktioner

**Krav:** Hvis der er indstillet flere tidsfunktioner, lyser de respektive symboler i displayet. Under driften er minutur og varighed tilgængelige. I energibesparende tilstand er minutur og klokkeslæt tilgængelige.

- Tryk på , til , , eller befinder sig i fokus.
- I displayet vises den pågældende værdi.

## 10.2 Ændre klokkeslæt

**Krav:** Apparatet skal være slukket, før klokkeslættet kan ændres.

- Tryk to gange på .
- I displayet vises symbolet og klokkeslættet.
- Indstil klokkeslættet med drejeknappen.
- Tryk på .
- Klokkeslættet er indstillet.
- Hvis der ikke trykkes på , bliver den indstillede værdi aktiveret efter få sekunder.

**Bemærk:** For at sænke apparatets energiforbrug i energibesparende tilstand, kan klokkeslættet skjules.

### 10.3 Varighed

Der kan fastlægges et tidsrum, hvorefter driften automatisk afsluttes. Varigheden kan maksimalt indstilles til 23:59 timer.

#### Indstilling af varighed

1. Indstil ovnfunktion og temperatur.
2. Tryk på , til  befinder sig i fokus.
3. Indstil den ønskede varighed med drejeknappen.
4. Tryk på .
- ✓ Apparatet starter driften.
- ✓  stop lyser.
- ✓ Varigheden tælles synligt ned.

#### Afslutte varighed

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

1. Tryk på .
- ✓ Signalet er deaktiveret.
2. Drej funktionsvælgeren til position nul.
- ✓ Apparatet er slukket.

#### Ændre varighed

- ▶ Korriger varigheden med drejeknappen.
- ✓ Efter få sekunder vises den ændrede varighed i displayet.
- ✓ Varigheden tælles synligt ned.

#### Slette varighed

1. Tryk på , hvis minuturfunktionen er indstillet.
2. Sæt varigheden til  med drejeknappen.
- ✓ Efter få sekunder bliver varigheden slettet. Apparatet afbryder ikke driften.

### 10.4 Minutur

Der kan indstilles en tid på minuturet, så der lyder et signal, når tiden er udløbet. Der kan maksimalt indstilles en tid på 24 timer på minuturet.

Funktionen fungerer uafhængigt af andre tidsfunktioner. Minutrets signal adskiller fra andre signaler.

#### Indstille minatur

1. Tryk på , til  befinder sig i fokus.
2. Indstil den ønskede tid på minuturet med drejeknappen.
- ✓ Efter få sekunder viser apparatet den indstillede tid på minuturet.
- ✓ Minuturet starter.
- ✓ På displayet lyser .
- ✓ Tiden på minuturet tælles synligt ned.

#### Afslutte minatur

**Krav:** Der lyder et signal. I displayet vises .

- ▶ Tryk på et vilkårligt symbol.
- ✓ Minuturet er deaktiveret.

#### Ændre tiden på minatur

- ▶ Tiden på minuturet kan ændres med drejeknappen.
- ✓ Efter få sekunder viser apparatet den indstillede tid på minuturet.

#### Slette tiden på minuturet

- ▶ Sæt tiden på minuturet til  med drejeknappen.
- ✓ Minuturet er deaktiveret.

## 11 Børnesikring

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

### 11.1 Aktivere børnesikring

**Bemærk:** Hvis børnesikringen bliver aktiveret, mens klokkeslættet er skjult, bliver klokkeslættet automatisk vist igen. Klokkeslættet og  vises.

**Krav:** Apparatet er slukket.

- ▶ Tryk vedvarende på  i ca. 4 sekunder.
- ✓ Betjeningsfeltet er låst.
- ✓ I displayet vises symbolet .
- ✓ Hvis der er indstillet en tid på minuturet, fortsætter den med at tælle ned. Så længe børnesikringen er aktiveret, kan tiden på minuturet ikke ændres. Lydsignaler, f.eks. når tiden på minuturet er udløbet, kan afsluttes ved at trykke på en vilkårlig tast.

### 11.2 Deaktivering af børnesikring

- ▶ Tryk vedvarende på  i ca. 4 sekunder.
- ✓ Betjeningsfeltet er låst op.

## 12 Grundindstillinger

Apparatets grundindstillinger kan tilpasses efter egne ønsker og behov.



## 12.1 Oversigt over grundindstillingerne

Her kan du finde en oversigt over grundindstillingerne og fabriksindstillingerne. Grundindstillingerne afhænger af apparatets udstyr.

**Bemærk:** Når børnesikringen bliver aktiveret, vises klokkeslættet automatisk.

| Indikator | Grundindstilling     | Valgmuligheder                                                                            | Beskrivelse                                                                       |
|-----------|----------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|
| c01       | Signalvarighed       | 1 = kort = 10 sekunder<br>2 = mellem = 30 sekunder <sup>1</sup><br>3 = langt = 2 minutter | Indstil varigheden af signalet efter udløb af en varighed eller tid på minuturet. |
| c02       | Tastelyd             | 0 = fra<br>1 = til <sup>1</sup>                                                           | Aktivér eller deaktivér tastelyd.                                                 |
| c03       | Displayets lysstyrke | 1 = lav<br>2 = mellem <sup>1</sup><br>3 = kraftig                                         | Indstilling af displaylysstyrken.                                                 |
| c04       | Tidsindikator        | 0 = fra<br>1 = til <sup>1</sup>                                                           | Visning klokkeslæt i display.                                                     |
| c05       | Ovnrumsbelysning     | 0 = fra<br>1 = til <sup>1</sup>                                                           | Aktivere eller deaktivere ovnbelysning.                                           |
| c06       | Fabriksindstilling   | 0 = fra <sup>1</sup><br>1 = til                                                           | Nulstilling af ændrede indstillinger til fabriksindstillingen.                    |
| c08       | Signallydstyrke      | 1 = lav<br>2 = mellem <sup>1</sup><br>3 = kraftig                                         | Indstilling af signallydstyrke.                                                   |

## 12.2 Ændre grundindstillinger

**Krav:** Apparatet skal være slukket.

- Tryk vedvarende på 0 i nogle sekunder.  
✓ I displayet vises den første grundindstilling.
- Foretag ændring af grundindstillingen med drejeknap-pen.
- Tryk på 0.  
✓ I displayet vises den næste grundindstilling.

- Vælg alle de ønskede grundindstillinger, og korriger værdierne med 0.
- Tryk vedvarende på 0 i nogle sekunder for at gemme ændringerne.

**Bemærk:** Ændringer i grundindstillingerne bibeholdes efter et strømsvigt.

## 12.3 Afbryde ændring af grundindstillinger

- Drej funktionsvælgeren.
- ✓ Alle ændringer bliver annulleret og ikke gemt.

# 13 Rengøring og pleje

Rengør og plej maskinen omhyggeligt, så maskinen forbliver funktionsdygtig længe.

## 13.1 Rengøringsmidler

Anvend kun egnede rengøringsmidler.

**⚠ ADVARSEL – Fare for elektrisk stød!**

Indtrængende fugtighed kan forårsage et elektrisk stød.

- Brug ikke damprenser eller højtryksrenser til at rengøre apparatet.

**BEMÆRK!**

Uegnede rengøringsmidler beskadiger apparatets overflader.

- Der må ikke anvendes aggressive eller skurende rengøringsmidler.
- Brug ikke rengøringsmidler med højt indhold af alkohol.
- Brug ikke hårde skuresvampe eller rengøringssvampe.

- Brug ikke specialrengøringsmidler til varm rengøring.
- Anvend kun glasrengøringsmidler, glasskraber eller plejemidler til rustfrit stål, hvis de er anbefalet til rengøring af den pågældende del i rengøringsvejledningen.

Saltindholdet i nye svampeklude kan beskadige overfladerne.

- Skyl nye svampeklude grundigt inden brug.

Der findes oplysninger om, hvilke rengøringsmidler der er egnede til de forskellige overflader og dele i de enkelte rengøringsvejledninger.

## 13.2 Rengøring af apparat

Rengør apparatet, som angivet, så de enkelte dele og overflader ikke bliver beskadiget af forkert rengøring eller af uegnede rengøringsmidler.

<sup>1</sup> Fabriksindstilling (kan afvige afhængigt af apparatets type)

### ⚠ **ADVARSEL – Fare for forbrænding!**

Under brugen bliver selve apparatet og de tilgængelige dele meget varme.

- ▶ Vær forsigtig, og undgå at berøre varmeelementer.
- ▶ Hold små børn under 8 år på sikker afstand.

### ⚠ **ADVARSEL – Brandfare!**

Løse madrester, fedt og stegesaft kan antændes.

- ▶ Fjern groft snavs fra ovnrummet, varmeelementerne og tilbehøret inden driften.

### ⚠ **ADVARSEL – Fare for tilskadekomst!**

Ridser i ovndørens glas kan få det til at springe.

- ▶ Brug ikke aggressive, skurende rengøringsmidler eller skarpe metalskrabere til rengøring af ovndørens rude, fordi dette kan ridse glasset.

1. Følg anvisningerne om rengøringsmidlerne. → *Side 17*
2. Følg anvisningerne om rengøring af apparatets komponenter og overflader.
3. Hvis der ikke er angivet andet:
  - ▶ Rengør apparatets komponenter med varmt opvaskevand og en rengøringssvamp.
  - ▶ Tør efter med en blød klud.

## 13.3 Rengøre ovnrum

1. Følg anvisningerne om .  
→ *"Rengøringsmidler", Side 17*
2. Brug varmt opvaskevand eller eddikevand til rengøring.
3. Anvend ovnrens ved stærk tilsmudsning. Brug kun ovnrens i en kold ovn.  
Anvend ikke ovnrensespray, andre aggressive ovnrensemidler eller skurende midler.  
For at undgå ridser på overfladen må der ikke bruges ikke skuresvampe, ru svampe eller grydeskrabere.  
**Tip:** Ubehagelig lugt kan fjernes ved at opvarme en kop vand med et par dråber citronsaft ved maksimal mikrobølgeeffekt i 1 til 2 minutter. Sæt altid en ske i koppen for at undgå forsinket kogning.
4. Tør efter med en blød klud.

## Rengøring af glasbund

1. Følg anvisningerne om .  
→ *"Rengøringsmidler", Side 17*
2. Rengør glasbunden med varmt opvaskevand og en blød rengøringssvamp.  
Anvend ikke metal- eller glasskrabere til rengøring.  
Der må ikke skures.
3. Tør efter med en blød klud.

## 13.4 Rengøring af apparatets front

### **BEMÆRK!**

Ukorrekt rengøring kan beskadige ovnens front.

- ▶ Anvend ikke rengøringsmidler til glas, metal- eller glasskrabere til rengøring.
- ▶ For at undgå korrosion på fronter af rustfrit stål skal pletter af kalk, fedt, jævning og æggehvite fjernes med det samme.
- ▶ Anvend specielle plejemidler til varme overflader af rustfrit stål.

1. Følg anvisningerne om rengøringsmidlerne. → *Side 17*

2. Rengør apparatets front med varmt opvaskevand og en rengøringssvamp.

**Bemærk:** Der kan opstå små farveforskelle på apparatets front på grund af de forskellige materialer, f.eks. glas, kunststof eller metal.

3. Påfør plejemidlet til rustfrit stål på fronten i et ganske tyndt lag med en blød klud.  
Der kan plejemidler til rustfrit stål hos kundeservice eller i specialforretninger.
4. Tør efter med en blød klud.

## 13.5 Rengøring af betjeningsfelt

### **BEMÆRK!**

Ukorrekt rengøring kan beskadige betjeningsfeltet.

- ▶ Rengør aldrig betjeningsfeltet med meget væde.

1. Følg anvisningerne om rengøringsmidlerne. → *Side 17*
2. Rengør betjeningsfeltet med en mikrofiberklud eller en blød fugtig klud.
3. Tør efter med en blød klud.

## 13.6 Rengøring af tilbehør

1. Følg anvisningerne om rengøringsmidlerne. → *Side 17*
2. Fastbrændte madrester kan opblødes med en fugtig rengøringssvamp og varmt opvaskevand.
3. Rengør tilbehøret med varmt opvaskevand, en opvaskesvamp eller en opvaskebørste.
4. Rengør risten med et rengøringsmiddel til rustfrit stål eller i opvaskemaskinen.  
Ved stærk tilsmudsning kan der anvendes en stålspiral eller ovnrens.
5. Tør efter med en blød klud.

## 13.7 Tips til pleje af apparatet

For at apparatet vedblivende skal kunne fungere korrekt, skal tipsene til rengøring overholdes.

| Handling                                                                                                                   | Fordel                                           |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------|
| Hold altid apparatet rent, og fjern snavs med det samme. Rengør ovnrummet, hver gang apparatet har været i brug.           | Så tørrer snavset ikke ind og brænder ikke fast. |
| Fjern pletter af kalk, fedt, jævning og æggehvite med det samme.                                                           | Undgå korrosion.                                 |
| Brug pizzapladen ved kager med meget fugtigt fyld.                                                                         | Ovnrummet bliver ikke så kraftigt tilsmudset.    |
| Anvend egnede fade og beholdere ved stegning, f.eks. en stegegryde.                                                        | Ovnrummet bliver ikke så kraftigt tilsmudset.    |
| Der kan købes særligt vel-egnede rengørings- og plejemidler hos kundeservice. Følg de pågældende producenters anvisninger. |                                                  |

### 13.8 Rengøring af ovndørens rude

#### BEMÆRK!

Ukorrekt rengøring kan beskadige ovndørens glaseruder.

- Brug ikke en glasskraber.

1. Følg anvisningerne om rengøringsmidlerne. → *Side 17*
2. Rengør glaseruderne med en fugtig opvaskeklud og et rengøringsmiddel til glas.

**Bemærk:** Skygger på glaseruderne i ovndøren, der virker som striber, er lysreflekser fra ovenbelysningen.

3. Tør efter med en blød klud.

### 13.9 Rengøring af dørtætning

#### BEMÆRK!

Ukorrekt rengøring kan beskadige dørtætningen.

- Anvend ikke metal- eller glasskrabere til rengøring.
- Benyt ikke skurende rengøringsmidler.

1. Følg anvisningerne om rengøringsmidlerne. → *Side 17*
2. Rengør dørtætningen med varmt opvaskevand og en blød opvaskeklud.
3. Tør efter med en blød klud.

### 13.10 Manuel aftørring af ovnrum

#### ⚠ ADVARSEL – Fare for forbrænding!

Apparat bliver meget varmt under brugen.

- Lad apparatet køle af, inden det rengøres.

1. Fjern snavs fra ovnrummet.
2. Tør ovnrummet med en blød klud.
3. Lad apparatets dør stå åben, til ovnrummet er helt tørt.

### 13.11 Rengøringsunderstøttelse

Rengøringsunderstøttelsen er et hurtigt alternativ til den normale rengøring af ovnrummet. Rengøringsunderstøttelsen opbløder smuds ved fordampning af opvaskevand. Så er det lettere at fjerne smudset bagefter.

#### BEMÆRK!

Ukorrekt rengøring kan beskadige apparatet.

- Hæld aldrig vand ind i ovnrummet.

#### Indstilling af rengøringsunderstøttelse

1. Hæld et par dråber opvaskemiddel i en kop med vand.
2. Sæt en ske i koppen for at undgå forsinket kogning.
3. Stil koppen i midten af ovnrummet.
4. Indstil en mikrobølgeeffekt på 600 W.
5. Indstil en varighed på 5 minutter.
6. Start mikrobølgefunktionen.
7. Lad dørene være lukket i yderligere 3 minutter efter varighedens afslutning.
8. Tør ovnrummet af med en blød klud.
9. Lad ovnrummet tørre med åben dør.

## 14 Afhjælpning af fejl

Mindre fejl ved apparatet kan afhjælpes selv. Læs oplysningerne om fejlfhjælpning, inden kundeservice kontaktes. Sådan undgås unødige omkostninger.

#### ⚠ ADVARSEL – Fare for tilskadekomst!

Ukorrekte reparationer er farlige.

- Kun uddannet fagpersonale må udføre reparationer på apparatet.
- Hvis apparatet er defekt, så kontakt kundeservice.  
→ "Kundeservice", *Side 21*

#### ⚠ ADVARSEL – Fare for elektrisk stød!

Ukorrekte reparationer er farlige.

- Kun fagpersonale, der er uddannet til det, må udføre reparationer på apparatet.
- Der må kun anvendes originale reservedele til reparation af apparatet.
- Hvis nettilslutningsledningen til apparatet bliver beskadiget, skal den udskiftes af producenten, producentens kundeservice eller en lignende kvalificeret person for at undgå, at der opstår fare.

### 14.1 Funktionsfejl

| Fejl                   | Årsag og fejlfhjælpning                                                                                   |
|------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Apparatet virker ikke. | Netledningens stik er ikke sat i kontakten.<br>► Tilslut apparatet til strømnettet.                       |
|                        | Sikringen i sikringsskabet er udløst.<br>► Kontroller sikringen i sikringsskabet.                         |
|                        | Strømforsyning er afbrudt.<br>► Kontroller, om rummets belysning eller andre apparater i rummet fungerer. |
|                        |                                                                                                           |

| Fejl                                                      | Årsag og fejlfhjælpning                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
|-----------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Apparatet virker ikke.                                    | Funktionsfejl<br><ol style="list-style-type: none"> <li>1. Slå sikringen i sikringsskabet fra.</li> <li>2. Slå sikringen til igen efter ca. 10 sekunder.</li> <li>✓ Hvis der er tale om en enkeltstående fejl, slettes meddelelsen.</li> <li>3. Hvis meddelelsen vises igen, så kontakt kundeservice. Angiv den nøjagtige fejlmeddelelse ved opkaldet.<br/>→ "Kundeservice", Side 21</li> </ol>                         |
| Apparatet opvarmes ikke, i displayet blinker et kolon.    | Demotilstand er aktiveret.<br><ol style="list-style-type: none"> <li>1. Afbryd kort strømforsyningen til apparatet ved at deaktivere sikringen i sikringsboksen og aktivere den igen.</li> <li>2. Deaktiver demotilstanden indenfor 5 minutter ved at ændre grundindstillingen <math>\epsilon</math> 7 til værdien <math>\bar{7}</math>.</li> </ol>                                                                     |
| Mikrobølgedriften bliver afbrudt.                         | Funktionsfejl<br><ol style="list-style-type: none"> <li>1. Slå sikringen i sikringsskabet fra.</li> <li>2. Slå sikringen til igen efter ca. 10 sekunder.</li> <li>✓ Hvis der er tale om en enkeltstående fejl, slettes meddelelsen.</li> <li>3. Hvis meddelelsen vises igen, så kontakt kundeservice. Angiv den nøjagtige fejlmeddelelse ved opkaldet.<br/>→ "Kundeservice", Side 21</li> </ol>                         |
| Madretterne opvarmes langsommere end normalt.             | Den indstillede mikrobølgeeffekt er for lav.<br><ul style="list-style-type: none"> <li>► Vælg en højere mikrobølgeeffekt.</li> </ul> Der er stillet en større mængde i ovnen end normalt.<br><ul style="list-style-type: none"> <li>► Indstil en længere varighed.</li> </ul> Den dobbelte mængde kræver den dobbelte tid.                                                                                              |
| Mikrobølgeovnen fungerer ikke.                            | Retterne blev ikke så varme som normalt.<br><ul style="list-style-type: none"> <li>► Rør rundt i retten ind i mellem, eller vend den.</li> </ul> Døren er ikke helt lukket.<br><ul style="list-style-type: none"> <li>► Kontroller, om der er madrester eller fremmedlegemer i klemme i døren.</li> </ul> Der er ikke trykket på start/stop.<br><ul style="list-style-type: none"> <li>► Tryk på start/stop.</li> </ul> |
| I displayet blinker 12:00, og symbolet lyser.             | Strømforsyning er afbrudt.<br><ul style="list-style-type: none"> <li>► Indstil klokkeslættet igen.<br/>→ "Indstille klokkeslæt", Side 10</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                                                     |
| Apparatet er ikke i drift. I displayet vises en varighed. | Der er ikke trykket på start/stop.<br><ul style="list-style-type: none"> <li>► Tryk på start/stop.</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |

## 14.2 Henvisninger i displayfeltet

| Fejl                                | Årsag og fejlfhjælpning                                                                                                                |
|-------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Meddelelse $E2$ vises i displayet.  | Den automatiske sikkerhedsafbrydelse blev aktiveret.<br><ul style="list-style-type: none"> <li>► Tryk på en vilkårlig tast.</li> </ul> |
| Meddelelse $E11$ vises i displayet. | Fugt i betjeningsfeltet.<br><ul style="list-style-type: none"> <li>► Lad betjeningsfeltet tørre.</li> </ul>                            |

# 15 Bortskaffelse

## 15.1 Bortskaffelse af udtjent apparat

Ved miljørigtig bortskaffelse kan værdifulde råstoffer genindvindes.

1. Træk nettilslutningsledningens netstik ud.
2. Skær nettilslutningsledningen over.
3. Bortskaf apparatet miljørigtigt.  
Hvis der er tvivl om genbrugsordningerne, og om hvor genbrugspladserne er placeret, så kan forhand-

leren, kommunen eller de kommunale myndigheder kontaktes for at få yderligere information.



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.

## 16 Kundeservice

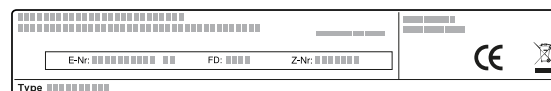
Der findes detaljerede oplysninger om garantiperiode og garantibetingelser for det aktuelle land via QR-koden på det medfølgende dokument om servicekontakter hos vores kundeservice, forhandleren eller på vores website. Hav apparatets produktnummer (E-Nr.) og fabriktionsnummer (FD-Nr.) parat, hvis du kontakter kundeservice. Der findes kontaktdata til kundeservice via QR-koden på det medfølgende dokument om servicekontakter og garantibetingelser eller på vores website. Dette produkt indeholder lyskilder i energieffektivitetsklasse G. Lyskilderne fås som reservedele og må kun udskiftes af fagpersonale, der er uddannet til dette. Oplysningerne om forordning (EU) 2023/826 findes online under [www.bosch-home.com](http://www.bosch-home.com) på produktsiden og

servicesiden for apparatet under brugsanvisninger og andre dokumenter.

### 16.1 Produktnummer (E-Nr.) og fabriktionsnummer (FD-Nr.)

Produktnummeret (E-Nr.) og fabriktionsnummeret (FD-Nr.) findes på apparatets typeskilt.

Typeskiltet med numrene kan ses, når apparatets dør åbnes.



Skriv dataene ned, så du hurtigt kan finde apparatets data og telefonnummeret til kundeservice.

## 17 Sådan lykkes det

Her findes anvisninger om de rigtige indstillinger samt det passende tilbehør og fade for forskellige retter. Disse anbefalinger er specielt optimeret til det pågældende apparat.

### 17.1 Fremgangsmåde

**Tip:** Apparatet indeholder også programmerede indstillinger for et udvalg af retter. Brug programautomatikken for at lade apparatet give vejledninger om tilberedningen.

#### ⚠ ADVARSEL – Fare for forbrænding!

Madvarer med fast skal eller skind kan springe eksplosionsagtigt både under og efter opvarmningen.

- ▶ Tilbered aldrig hele æg i skal, og opvarm ikke hårdkogte æg i skallen.
- ▶ Tilbered ikke muslinger og andre skaldyr.
- ▶ Prik hul i æggeblommen ved spejlæg eller æg i glas forinden.
- ▶ Madvarer med fast skal eller skind kan springe, f.eks. æbler, tomater, kartofler eller pølser. Prik huller i skallen eller skindet inden opvarmningen.

#### BEMÆRK!

Syreholdige madvarer kan beskadige risten

- ▶ Læg ikke syreholdige madvarer direkte på risten, f.eks. frugt eller grillmad, som er marineret i syreholdig marinade.

#### Bemærk: Oplysning til personer med nikkelallergi

I sjældne tilfælde kan der overføres ringe spor af nikkel til madvarerne.

1. Vælg en passende ret i oversigten.

#### Tips

- Følg de generelle anvisninger, når apparatet anvendes første gang:
  - → "Sikkerhed", Side 2
  - → "Kondensvand", Side 9
- Hvis der ikke findes en anvisning eller en ret, som svarer præcis til den ønskede ret, så brug en lignende ret som orientering.

2. Tag tilbehøret ud af ovnrummet.

3. Vælg egnede fade og tilbehør.

Anvend det service og tilbehør, som er angivet i de anbefalede indstillinger.

4. Forvarm kun apparatet, hvis det er angivet i opskriften eller i de anbefalede indstillinger.

5. Indstil apparatet svarende til de anbefalede indstillinger.

6. ⚠ **ADVARSEL – Fare for skoldning!**

Der kan komme meget varm damp ud, når apparatets dør åbnes. Afhængigt af temperaturen er damp ikke altid synlig.

- ▶ Åbn apparatets dør med forsigtighed.
- ▶ Hold børn på sikker afstand.

Sluk for apparatet, når retten er færdig.

### 17.2 Optøning, opvarmning og tilberedning med mikrobølgefunktion

Anbefalede indstillinger for optøning, opvarmning og tilberedning med mikrobølgefunktion.

Varigheden afhænger af servicet samt at madvarernes temperatur, beskaffenhed og mængde. Derfor er der angivet intervaller i tabellerne. Begynd med den laveste værdi, og indstil en højere værdi næste gang, hvis det er nødvendigt. Hvis der anvendes andre mængder, end angivet i tabellen, gælder følgende tommelfingerregel: Dobbelt mængde - næsten dobbelt varighed, halv mængde - halv varighed.

#### Tips om optøning, opvarmning og tilberedning med mikrobølgefunktion

Følg disse tips om optøning, opvarmning og tilberedning med mikrobølgefunktion for at opnå et godt resultat.

| Emne                                                                | Tip                                                                                                                                                                                                                   |
|---------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Der skal tilberedes en anden mængde, end der er angivet i tabellen. | <p>Forlæng eller reducer tilberedningstiderne efter følgende tommelfingerregel:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Dobbelt mængde = næsten dobbelt så lang tid</li> <li>▪ Halv mængde = halv tid</li> </ul> |

## Optøning med mikrobølger

### Bemærk

Anvisninger om tilberedning

- Anvend et fad uden låg, der er egnet til mikrobølger.
- Vend retten, eller rør rundt 2 til 3 gange. Fjern optøningsvæden, når retten vendes.
- Sarte områder, som f.eks. ben og vinger på kyllinger eller fedtkanten på stege, kan dækkes til med små stykker alufolie. Alufolien må ikke berøre ovnrummets vægge. Når halvdelen af optøningstiden er gået kan alufolien tages af.

| Ret                                                                     | Tilbehør / fade: | Mikrobølgeeffekt i watt | Varighed i min.   |
|-------------------------------------------------------------------------|------------------|-------------------------|-------------------|
| Okse-, kalve- eller svinekød i hele stykker (med og uden ben), 800 g    | Fad uden låg     | 1. 180<br>2. 90         | 1. 15<br>2. 10-20 |
| Okse-, kalve- eller svinekød i hele stykker (med og uden ben), 1,0 kg   | Fad uden låg     | 1. 180<br>2. 90         | 1. 20<br>2. 15-25 |
| Okse-, kalve- eller svinekød i hele stykker (med og uden ben), 1,5 kg   | Fad uden låg     | 1. 180<br>2. 90         | 1. 30<br>2. 20-30 |
| Okse-, kalve- eller svinekød i stykker eller skiver, 200 g <sup>1</sup> | Fad uden låg     | 1. 180<br>2. 90         | 1. 3<br>2. 10-15  |
| Okse-, kalve- eller svinekød i stykker eller skiver, 500 g <sup>1</sup> | Fad uden låg     | 1. 180<br>2. 90         | 1. 5<br>2. 15-20  |
| Okse-, kalve- eller svinekød i stykker eller skiver, 800 g <sup>1</sup> | Fad uden låg     | 1. 180<br>2. 90         | 1. 8<br>2. 15-20  |
| Hakket kød, blandet, 200 g <sup>2</sup>                                 | Fad uden låg     | 90                      | 10-15             |
| Hakket kød, blandet, 500 g <sup>2</sup>                                 | Fad uden låg     | 1. 180<br>2. 90         | 1. 5<br>2. 10-15  |
| Hakket kød, blandet, 800 g                                              | Fad uden låg     | 1. 180<br>2. 90         | 1. 10<br>2. 5-10  |
| Fjerkræ eller fjerkræstykker, 600 g                                     | Fad uden låg     | 1. 180<br>2. 90         | 1. 8<br>2. 10-15  |
| Fjerkræ eller fjerkræstykker, 1,2 kg                                    | Fad uden låg     | 1. 180<br>2. 90         | 1. 15<br>2. 25-35 |
| And, 2,0 kg                                                             | Fad uden låg     | 1. 180<br>2. 90         | 1. 20<br>2. 30-40 |
| Fiskefilet, fiskekotelet eller -skiver, 400 g <sup>1</sup>              | Fad uden låg     | 1. 180<br>2. 90         | 1. 5<br>2. 10-15  |
| Fisk, hel, 300 g                                                        | Fad uden låg     | 1. 180<br>2. 90         | 1. 3<br>2. 10-15  |
| Fisk, hel, 600 g                                                        | Fad uden låg     | 1. 180<br>2. 90         | 1. 8<br>2. 10-15  |
| Grøntsager, f.eks. ærter, 300 g                                         | Fad uden låg     | 180                     | 10-15             |
| Grøntsager, f.eks. ærter, 600 g                                         | Fad uden låg     | 1. 180<br>2. 90         | 1. 8<br>2. 5-10   |
| Frugt, f.eks. hindbær, 300 g <sup>1</sup>                               | Fad uden låg     | 180                     | 7-10              |

<sup>1</sup> Skil optøede dele fra hinanden.

<sup>2</sup> Fjern det allerede optøede kød.

| Ret                                                                 | Tilbehør / fade: | Mikrobølgeeffekt i watt | Varighed i min.   |
|---------------------------------------------------------------------|------------------|-------------------------|-------------------|
| Frugt, f.eks. hindbær, 500 g <sup>1</sup>                           | Fad uden låg     | 1. 180<br>2. 90         | 1. 8<br>2. 5-10   |
| Smør, optøning, 125 g                                               | Fad uden låg     | 1. 180<br>2. 90         | 1. 1<br>2. 2-4    |
| Smør, optøning, 250 g                                               | Fad uden låg     | 1. 360<br>2. 90         | 1. 1<br>2. 2-4    |
| Brød, helt, 500 g                                                   | Fad uden låg     | 1. 180<br>2. 90         | 1. 6<br>2. 5-10   |
| Brød, helt, 1,0 kg                                                  | Fad uden låg     | 1. 180<br>2. 90         | 1. 12<br>2. 15-25 |
| Tørkager, f.eks. rørekager, 500 g <sup>2</sup>                      | Fad uden låg     | 90                      | 15-25             |
| Tørkager, f.eks. rørekager, 750 g <sup>2</sup>                      | Fad uden låg     | 1. 180<br>2. 90         | 1. 5<br>2. 10-15  |
| Kage, fugtigt fyld, f.eks. frugtkage, kvarkkage, 500 g <sup>2</sup> | Fad uden låg     | 1. 180<br>2. 90         | 1. 5<br>2. 10-15  |
| Kage, fugtigt fyld, f.eks. frugtkage, kvarkkage, 750 g <sup>2</sup> | Fad uden låg     | 1. 180<br>2. 90         | 1. 7<br>2. 10-15  |

## Optøning og opvarmning af dybfrostrerter

### Bemærk

Anvisninger om tilberedning

- Anvend et fad uden låg, der er egnet til mikrobølger. Der kan anvendes en tallerken eller et specielt mikrobølgelåg. Tag færdigretter ud af emballagen.
- Fordel retterne fladt ud på fadet. Flade retter bliver hurtigere tilberedt end høje.
- Vend retten, eller rør rundt 2 til 3 gange.
- Lad retterne hvile i 1-2 minutter efter opvarmningen.
- Retterne afgiver varme til fadet eller beholderen. Servicet kan blive meget varmt. Anvend grydelapper.

| Ret                                                                         | Tilbehør / fade | Mikrobølgeeffekt i watt | Varighed i min. |
|-----------------------------------------------------------------------------|-----------------|-------------------------|-----------------|
| Menu, tallerkenret, færdigret, 300-400 g                                    | Fad med låg     | 600                     | 10-15           |
| Suppe, 400 g                                                                | Fad med låg     | 600                     | 8-15            |
| Gryderet, 500 g                                                             | Fad med låg     | 600                     | 10-15           |
| Gryderet, 1 kg                                                              | Fad med låg     | 600                     | 20-25           |
| Kødsiver eller -stykker i sauce, f.eks. gullasch, 500 g                     | Fad med låg     | 600                     | 25-30           |
| Kødsiver eller -stykker i sauce, f.eks. gullasch, 1 kg                      | Fad med låg     | 600                     | 25-30           |
| Fisk, f.eks. filetstykker, 400 g                                            | Fad med låg     | 600                     | 10-15           |
| Fisk, f.eks. filetstykker, 800 g                                            | Fad med låg     | 600                     | 18-20           |
| Tilbehør, f.eks. ris, pasta, tilberedt, 250 g <sup>3</sup>                  | Fad med låg     | 600                     | 2-5             |
| Tilbehør, f.eks. ris, pasta, tilberedt, 500 g <sup>3</sup>                  | Fad med låg     | 600                     | 8-10            |
| Grøntsager, f.eks. ærter, broccoli, gulerødder, forkogt, 300 g <sup>3</sup> | Fad med låg     | 600                     | 5-8             |
| Grøntsager, f.eks. ærter, broccoli, gulerødder, forkogt, 600 g <sup>3</sup> | Fad med låg     | 600                     | 14-17           |
| Spinat med fløde 500 g                                                      | Fad med låg     | 600                     | 11-16           |

<sup>1</sup> Skil optøede dele fra hinanden.

<sup>2</sup> Optø kun kager uden glasur, fløde, gelatine eller creme.

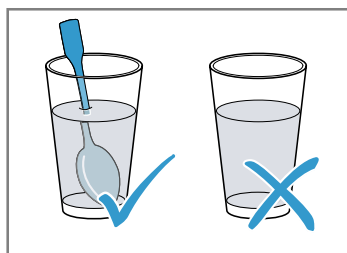
<sup>3</sup> Tilsæt lidt vand til retten.

## Opvarmning med mikrobølger

### ⚠ ADVARSEL – Fare for skoldning!

Ved opvarmning af væsker kan der opstå forsinket kogning. Det betyder, at kogetemperaturen nås, uden at de typiske luftbobler dannes. Selv meget små bevægelser af beholderen skal ske med stor forsigtighed. Den kogende væske kan pludseligt koge over eller sprøjte.

- Sæt derfor altid en ske i koppen eller beholderen. Sådan kan forsinket kogning undgås.



### BEMÆRK!

Hvis genstande af metal berører ovnrums væg, dannes der gnister, som kan beskadige apparatet eller ødelægge indersiden af ovndørens rude.

- Metal, f.eks. en ske i et glas, skal være placeret mindst 2 cm væk fra ovnrums vægge og dørens inderside.

### Bemærk

Anvisninger om tilberedning

- Anvend et fad uden låg, der er egnet til mikrobølger. Der kan anvendes en tallerken eller et specielt mikrobølgelåg. Tag færdigretter ud af emballagen.
- Fordel retterne fladt ud på fadet. Flade retter bliver hurtigere tilberedt end høje.
- Vend retten, eller rør rundt 2 til 3 gange.
- Lad retterne hvile i 1-2 minutter efter opvarmningen.
- Retterne afgiver varme til fadet eller beholderen. Servicet kan blive meget varmt. Anvend grydelapper.
- Babymad:
  - Stil sutteflasker uden sut og låg på risten.
  - Efter opvarmning skal babymad omrøres eller omrystes godt.
  - Kontroller altid babymadens temperatur.

| Ret                                                        | Tilbehør / fade                                       | Mikrobølgeeffekt i watt | Varighed i min. |
|------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------|-------------------------|-----------------|
| Menu, tallerkenret, færdigret, ca. 400 g                   | Fad uden låg                                          | 600                     | 5-10            |
| Drikkevarer, 200 ml                                        | Glas<br>Sæt en ske i glasset                          | 900                     | 1-2             |
| Drikkevarer, 500 ml                                        | Glas<br>Sæt en ske i glasset                          | 900                     | 2-4             |
| Babymad, f.eks. sutteflasker med mælk, 150 ml <sup>1</sup> | Stil sutteflasker uden sut og låg på bunden af ovnen. | 360                     | 1-2             |
| Suppe, 2 kopper, à 175 g                                   | Fad uden låg                                          | 900                     | 4-5             |
| Suppe, 4 kopper, à 175 g                                   | Fad uden låg                                          | 900                     | 5-6             |
| Kødsiver eller -stykker i sauce, f.eks. gullasch, 500 g    | Fad med låg                                           | 600                     | 10-15           |
| Gryderet, 400 g                                            | Fad med låg                                           | 600                     | 5-10            |
| Gryderet, 800 g                                            | Fad med låg                                           | 600                     | 10-15           |
| Grøntsager, 150 g <sup>2</sup>                             | Fad uden låg                                          | 600                     | 2-3             |
| Grøntsager, 300 g <sup>2</sup>                             | Fad uden låg                                          | 600                     | 3-5             |

## Tilberedning med mikrobølger

### Bemærk

Anvisninger om tilberedning

- Anvend et fad uden låg, der er egnet til mikrobølger. Der kan anvendes en tallerken eller et specielt mikrobølgelåg. Tag færdigretter ud af emballagen.
- Fordel retterne fladt ud på fadet. Flade retter bliver hurtigere tilberedt end høje.

<sup>1</sup> Ryst eller omrør godt efter opvarmningen. Kontrollér temperaturen.

<sup>2</sup> Tilsæt lidt vand til retten.



- Lad retterne hvile i 1-2 minutter efter opvarmningen.
- Retterne afgiver varme til fadet eller beholderen. Servicet kan blive meget varmt. Anvend grydelapper.
- Retternes egen smag bliver i vid udstrækning bevaret. Vær sparsommelig med salt og krydderier.
- Skær grøntsagerne og kartoflerne ud i ensartede stykker. Tilsæt 1-2 spsk. vand pr. 100 g. Rør rundt af og til.
- Tilsæt den dobbelte mængde væske til ris.

| Ret                                                     | Tilbehør / fade | Mikrobølgeeffekt i watt | Varighed i min.     |
|---------------------------------------------------------|-----------------|-------------------------|---------------------|
| Hel kylling, fersk, uden indmad, 1,3 kg                 | Fad med låg     | 600                     | 30-35               |
| Fiskefilet, fersk, 400 g                                | Fad med låg     | 600                     | 10-15               |
| Grøntsager, rå, 250 g                                   | Fad med låg     | 600                     | 5-10                |
| Grøntsager, rå, 500 g                                   | Fad med låg     | 600                     | 10-15               |
| Kartofler, 250 g                                        | Fad med låg     | 600                     | 8-10                |
| Kartofler, 500 g                                        | Fad med låg     | 600                     | 10-15               |
| Ris, 125 g + 250 ml vand                                | Fad med låg     | 1. 600<br>2. 180        | 1. 7-9<br>2. 15-20  |
| Ris, 250 g + 500 ml vand                                | Fad med låg     | 1. 600<br>2. 180        | 1. 8-10<br>2. 20-25 |
| Desserter, f.eks. budding (pulver), 500 ml <sup>1</sup> | Fad med låg     | 600                     | 5-8                 |

## Budding af buddingpulver

### ⚠ ADVARSEL – Fare for forbrænding!

Opvarmede levnedsmidler afgiver varme. Servicet kan blive meget varmt.

- Brug derfor altid grydelapper til at tage service eller tilbehør ud af ovnrummet.
1. Rør en pakke buddingpulver sammen med sukker og lidt af mælken iht. angivelserne på pakken i en høj

mikrobølgeegnet skål, til der ikke er klumper tilbage i blandingen.

2. Tilsæt resten af mælken, og rør rundt igen.
3. Sæt skålen ind i ovnrummet, og luk apparatets dør.
4. Indstil apparatet svarende til de anbefalede indstillinger.
5. Rør rundt første gang efter 3 minutter. Rør rundt flere gange med ca. et minuts mellemrum, til den ønskede konsistens er nået.  
Varigheden afhænger af mælkens temperatur og af den anvendte skål.

## Popcorn til mikrobølger

### Bemærk

Anvisninger om tilberedning

- Anvend et fladt varmebestandigt glasfad. Brug ikke porcelæn eller meget buede tallerkner.
- Tilpas varigheden afhængigt af mængden.
- Tag kort popkornsposen ud efter 1 minut og 30 sekunder, og ryst den, for at undgå at popkornene brænder på. Forsigtig, meget varm!

| Ret                            | Tilbehør / fade | Mikrobølgeeffekt i watt | Varighed i min. |
|--------------------------------|-----------------|-------------------------|-----------------|
| Popcorn til mikrobølger, 100 g | Glasskål        | 600                     | 3-5             |

## Tips om efterfølgende optøning, opvarmning og tilberedning med mikrobølgefunktion

Følg disse tips for optøning, opvarmning og tilberedning med mikrobølger for at opnå et godt resultat.

| Emne                      | Tip                                                                                                                                                     |
|---------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Retten er blevet for tør. | <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Reducer varigheden, eller vælg en mikrobølgeeffekt.</li> <li>▪ Dæk retten til, og tilsæt mere væde.</li> </ul> |

| Emne                                                                                          | Tip                                                                                                                                    |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Efter udløb af tiden er retten endnu ikke tørt op, opvarmet eller færdigtilberedt.            | Forlæng varigheden. Større mængder og højere retter kræver længere tid.                                                                |
| Efter udløb af tiden er retten stadig ikke færdig i midten, men er overopheatet på ydersiden. | <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Rør rundt af og til.</li> <li>▪ Reducer mikrobølgeeffekten, og forlæng varigheden.</li> </ul> |

<sup>1</sup> Rør af og til rundt med et piskeris 2 til 3 gange.

| Emne                                                                                                             | Tip                                                                                                                                  |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Efter optøningen er kødet eller fjerkræet ikke tøet op i midten, men er allerede delvist tilberedt på ydersiden. | <ul style="list-style-type: none"><li>▪ Reducer mikrobølgeeffekten.</li><li>▪ Vend store stykker til optøning flere gange.</li></ul> |

17.3 Kager og bagværk

Anbefalede indstillinger til kager og bagværk. Temperatur og bagetid afhænger af dejens beskaffenhed og mængde. Derfor er der angivet intervaller i tabellerne. Begynd med den laveste værdi, og indstil til en højere værdi næste gang, hvis det er nødvendigt. En lavere temperatur giver en mere ensartet bruning.

Tips om bagning

Vi har samlet nogle tips, så bagningen kan lykkes perfekt.

| Emne                      | Tip                                                                                                                                                                 |
|---------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Kagen skal hæve ensartet. | <ul style="list-style-type: none"><li>▪ Smør kun springformen i bunden.</li><li>▪ Efter bagningen kan kagen forsigtigt løsnes fra bageformen med en kniv.</li></ul> |

Kager i form

Bemærk

Tilberedningsanvisninger

- De anbefalede indstillinger gælder for isætning af retter i ovnen uden forvarmning.
- Sæt altid kageformen på midten af risten.
- Anvend varmebestandige fade og beholdere, der er egnet til brug med mikrobølgefunktion.
- Bageforme af metal er kun velegnede til bagning uden mikrobølger.
- Bageforme af mørkt metal egner sig bedst.

| Ret                                                    | Tilbehør / fade & beholdere   | Rillehøjde                                                                          | Ovnfunktion                                                                         | Temperatur i °C | Mikrobølgeeffekt i watt | Varighed i min. |
|--------------------------------------------------------|-------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|-----------------|-------------------------|-----------------|
| Rørekage, enkel <sup>1</sup>                           | Randform eller firkantet form |  |  | 170-180         | 90                      | 40-50           |
| Rørekage, fin, f.eks. sandkage <sup>1</sup>            | Randform eller firkantet form |  |  | 150-170         | -                       | 70-90           |
| Tærtebund af rørt kagedej                              | Lagkageform                   |  |  | 160-180         | -                       | 30-40           |
| Frugtkage, fin, rørt kagedej                           | Spring- eller randform        |  |  | 170-190         | 90                      | 30-45           |
| Lagkagebund, 3 æg                                      | Springform Ø 26 cm            |  |  | 170-180         | -                       | 30-40           |
| Frugt- eller kvarkkage med bund af mørdej <sup>1</sup> | Springform Ø 26 cm            |  |  | 170-180         | 180                     | 35-45           |
| Pizza                                                  | Rund pizza-plade              |  |  | 220-230         | -                       | 15-25           |
| Krydret bagværk, f.eks. quiche                         | Springform Ø 26 cm            |  |  | 200-220         | -                       | 50-70           |
| Nøddekage                                              | Springform Ø 26 cm            |  |  | 170-180         | 90                      | 30-35           |
| Gærdej med fugtigt fyld                                | Rund pizza-plade              |  |  | 170-190         | -                       | 55-65           |

<sup>1</sup> Lad kagen køle af i ovnen i ca. 20 minutter.

| Emne                                                       | Tip                                                                                                                                                                                                                                                                      |
|------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Småt bagværk må ikke klæbe sammen under bagningen.         | Sørg for, at der minimum 2 cm afstand mellem hvert stykke bagværk. Så er der plads nok til, at hvert stykke bagværk kan hæve og blive bagt hele vejen rundt.                                                                                                             |
| Kontrol af, om kagen er færdigbagt.                        | Stik en træpind i kagen på det højeste sted. Når der ikke klæber dej fast på træpinden, er kagen færdig.                                                                                                                                                                 |
| Når der skal bages efter egen opskrift.                    | Brug anvisningerne for lignende bagværk i bagetabellerne.                                                                                                                                                                                                                |
| Brug bageforme af silikone, glas, kunststof eller keramik. | <ul style="list-style-type: none"><li>▪ Formen skal være varmebestandig op til 250°C.</li><li>▪ I sådanne forme bliver kagerne brunet mindre.</li><li>▪ Med mikrobølgefunktionen bliver tilberedningstiden evt. forkortet i forhold til angivelsen i tabellen.</li></ul> |

| Ret                   | Tilbehør / fade & beholdere | Rillehøjde | Ovnfunktion                                                                       | Temperatur i °C | Mikrobølgeeffekt i watt | Varighed i min. |
|-----------------------|-----------------------------|------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------|-------------------------|-----------------|
| Fletbrød af 500 g mel | Rund pizzaplate             | —          |  | 170-190         | -                       | 35-45           |

## Småt bagværk

### Bemærk

Tilberedningsanvisninger

- De anbefalede indstillinger gælder for isætning af retter i ovnen uden forvarmning.
- Sæt altid kageformen på midten af risten.
- Bageforme af mørkt metal egner sig bedst.

| Ret                  | Tilbehør / fade & beholdere | Rillehøjde | Ovnfunktion                                                                       | Temperatur i °C | Varighed i min. |
|----------------------|-----------------------------|------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------|-----------------|
| Småkager             | Rund pizzaplate             | —          |  | 150-170         | 20-35           |
| Makroner             | Rund pizzaplate             | —          |  | 110-130         | 35-45           |
| Marengs              | Rund pizzaplate             | —          |  | 100             | 80-100          |
| Muffins              | Muffinform på rist          | —          |  | 160-180         | 35-40           |
| Bagværk af butterdej | Rund pizzaplate             | —          |  | 190-200         | 35-45           |

## Brød og rundstykker

### Bemærk

Tilberedningsanvisninger

- De anbefalede indstillinger gælder for isætning af retter i ovnen uden forvarmning.
- Sæt altid kageformen på midten af risten.
- Bageforme af mørkt metal egner sig bedst.

| Ret                             | Tilbehør / fade & beholdere | Rillehøjde | Ovnfunktion                                                                         | Temperatur i °C      | Varighed i min.      |
|---------------------------------|-----------------------------|------------|-------------------------------------------------------------------------------------|----------------------|----------------------|
| Brød, 1,5 kg                    | Firkantet form              | —          |  | 1. 230<br>2. 200-210 | 1. 10-15<br>2. 40-50 |
| Rundstykker, f.eks. af hvedemel | Rund pizzaplate             | —          |  | 210-230              | 25-35                |

## Tips om den efterfølgende bagning

Her er nogle tips til hjælp, hvis resultatet af bagningen ikke er som ønsket.

| Emne                                           | Tip                                                                                                                                                                                                                                            |
|------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Kagen falder sammen.                           | <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Brug de angivne ingredienser, og følg tilberedningsanvisningerne i opskriften.</li> <li>▪ Anvend mindre væske. eller:</li> <li>▪ Reducer bagetemperaturen med 10 °C, og forlæng bagetiden.</li> </ul> |
| Kagen er for tør.                              | Forøg bagetemperaturen med 10 °C, og reducer bagetiden.                                                                                                                                                                                        |
| Kagen er for lys over det hele.                | <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Kontroller rillehøjde og tilbehør.</li> <li>▪ Forøg bagetemperaturen med 10 °C. eller:</li> <li>▪ Forlæng bagetiden.</li> </ul>                                                                       |
| Kagen er for mørk over det hele.               | Reducer bagetemperaturen, og forlæng bagetiden.                                                                                                                                                                                                |
| Kagen er for lys foroven, men for mørk forned. | Sæt kagen ind en rillehøjde højere oppe.                                                                                                                                                                                                       |

| Emne                                                           | Tip                                                                                                                                                                                                                                                                               |
|----------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Kagen er for mørk foroven, men for lys forned.                 | <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Sæt kagen ind en rillehøjde længere nede.</li> <li>▪ Reducer bagetemperaturen, og forlæng bagetiden.</li> </ul>                                                                                                                          |
| Bagværket er ikke jævnt bagt.                                  | <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Reducer bagetemperaturen.</li> <li>▪ Klip bagepapiret til, så det passer.</li> <li>▪ Placer bageformen i midten.</li> <li>▪ Form små stykker bagværk til ensartet størrelse og tykkelse.</li> </ul>                                      |
| Kagen er færdigbagt udvendig, men er ikke gennembagt i midten. | <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Reducer bagetemperaturen, og forlæng bagetiden.</li> <li>▪ Tilsæt mindre væske. Ved kager med fugtigt fyld:</li> <li>▪ Forbag bunden.</li> <li>▪ Drys den bagte bund med mandler eller rasp.</li> <li>▪ Læg fyldet på bunden.</li> </ul> |

| Emne                                                     | Tip                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
|----------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Kagen løsner sig ikke, når den skal vendes ud af formen. | <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Lad kagen køle af i 5 - 10 minutter efter bagningen.</li> <li>▪ Frigør forsigtigt kagens rand med en kniv.</li> <li>▪ Vend kagen igen, og læg flere gange et vådt, koldt klæde over formen.</li> <li>▪ Smør formen næste gang, og drys med rasp.</li> </ul> |
| Der dannes gnister mellem formen og risten.              | <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Kontroller, at formen er ren udvendig.</li> <li>▪ Placer formen et andet sted i ovnrummet.</li> <li>▪ Bag videre uden mikrobølger, og forlæng bage-tiden.</li> </ul>                                                                                        |

## 17.4 Stegning og grillning

Temperatur og stegetid afhænger af retternes beskaffenhed og mængde. Derfor er der angivet intervaller i tabellerne.

Begynd med den laveste værdi, og indstil til en højere værdi næste gang, hvis det er nødvendigt.

### Stegning i fad

Når retterne tilberedes i et fad, kan fadet lettere tages ud af ovnen og serveres direkte i fadet. Hvis der lægges låg over retterne under tilberedningen, bliver ovnrummet ikke så snavset.

#### Generelt om stegning i fad

- Anvend varmebestandige fade og beholdere, der er egnet til brug med mikrobølgefunktion.
- Bradepander og fade af metal er kun velegnet til stegning uden mikrobølger.
- Stil fadet / beholderen på risten.
- Kontroller forinden, om der er plads til fadet eller formen i ovnrummet.
- Fade af glas er mest velegnede. Stil altid varmt glasservice på en tør varmebriks. Hvis underlaget er vådt eller koldt, kan glasset springe.
- Servicet kan blive meget varmt. Brug grydelapper, når de tages ud.
- Følg producentens anvisninger for stegefadet.

#### Fad uden låg

Anvend et højt stegefad.

#### Fad med låg

- Anvend et tætsluttende låg, der passer i størrelsen.
- Afstanden mellem kød og låg skal minimum være 3 cm. Kødet kan hæve lidt.
- Kød, fjerkræ og fisk kan også blive sprødt i en stegegryde med låg. Brug en stegegryde med glaslåg. Indstil en højere temperatur.

#### ⚠ ADVARSEL – Fare for skoldning!

Når låget tages af fadet efter tilberedningen, kan dampen være meget varm. Afhængigt af temperaturen er damp ikke altid synlig.

- ▶ Løft derfor først låget op på den modsatte side, så den varme damp kan undslippe væk fra kroppen.
- ▶ Hold børn på sikker afstand.

### Bemærkninger

- Magert kød eller grydesteg
  - Tilsæt ca. 1/2 cm væske i fadet, f.eks. vand, vin, eddike eller lignende. Væskemængden afhænger af kødets art, fadets materiale, og om der bruges låg. I emaljerede eller mørke metalstegegryder skal der bruges mere væde end i et glasfad. Hæld lidt mere væske ved grydestege.
  - Væsken fordamper under stegningen. Hæld om nødvendigt forsigtigt mere væske ved.
  - Vend kødstykkerne efter halvdelen af tiden.
- Fisk
  - Tilsæt 1-3 spsk. væske i fadet til dampning, f.eks. citronsaft eller eddike.

### Grillning

Retter, der skal være sprøde, kan grilles.

#### BEMÆRK!

Syreholdige madvarer kan beskadige risten

- ▶ Læg ikke syreholdige madvarer direkte på risten, f.eks. frugt eller grillmad, som er marineret i syreholdig marinade.

#### Oplysning til personer med nikkelallergi

I sjældne tilfælde kan der overføres ringe spor af nikkel til madvarerne.

- Der må kun grilles med lukket ovndør.
- Uden forvarmning.
- Grillstykkerne skal have cirka samme vægt og størrelse. På den måde bliver grillstykkerne ensartet 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.
- Grillmad skal først saltes efter grillningen. Salt trækker væde ud af kødet.

**Bemærk:** Mørkt kød, f.eks. oksekød, bruner hurtigere end lyst kød, f.eks. kalve- eller svinekød. Grillstykker af lyst kød eller fisk bliver ofte kun lysebrune på overfladen, men er alligevel gennemstegte og saftige indvendig.

Grillelementet tændes og slukkes med regelmæssige mellemrum. Det er normalt. Hyppigheden afhænger af det indstillede grilltrin.

Der kan dannes røg under grillningen.

### Tips om stegning og grydestegning

Følg disse tips for stegning og grydestegning for at opnå et godt resultat.

| Emne                               | Tip                                                                                                                                          |
|------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Magert kød må ikke tørre ud.       | <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Smør magert kød med fedtstof efter behag, eller læg baconstrimler på.</li> </ul>                    |
| Tilberedning af en steg med svær.  | <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Skær ridser over kryds i sværen.</li> <li>▪ Steg først stegen med sværen vendende nedad.</li> </ul> |
| Hold ovnrummet så rent som muligt. | <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Tilbered maden i en stegegryde med låg ved en højere temperatur.</li> </ul>                         |

| Emne                                                 | Tip                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
|------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Kødet skal være varmt og saftigt, f.eks. roast beef. | <ul style="list-style-type: none"> <li>Når stegen er færdig, skal den hvile i ca. 10 minutter i den slukkede ovn med lukket ovndør. Så fordeles kødsaften bedre. Den anbefalede hviletid er ikke indeholdt i den angivne stegetid.</li> <li>Rul alufolie om stegen efter tilberedningen.</li> </ul> |

## Oksekød

### Bemærk

Tilberedningsanvisninger

- De anbefalede indstillinger gælder for isætning af retter i ovnen uden forvarmning.
- Vend roastbeef eller oksesteg efter halvdelen af tiden. Lad kødet hvile yderligere ca. 10 minutter til sidst.

| Ret                                               | Tilbehør / fad & beholdere | Rillehøjde                                                                        | Ovnfunktion                                                                       | Temperatur i °C / grilltrin | Mikrobølgeeffekt i watt | Varighed i min. |
|---------------------------------------------------|----------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------|-------------------------|-----------------|
| Oksegrydesteg, ca. 1 kg                           | Rist<br>Fad med låg        |  |  | 180-200                     | 180                     | 120-145         |
| Roastbeef, medium, ca. 1 kg                       | Rist<br>Fad uden låg       |  |  | 210-230                     | 180                     | 30-40           |
| Oksesteak, medium, 2-3 stk. 2-3 cm tykke, à 200 g | Rist<br>Glasskål           |  |  | 3                           | -                       | 20-30           |

## Svinekød

### Bemærk

Tilberedningsanvisninger

- De anbefalede indstillinger gælder for isætning af retter i ovnen uden forvarmning.
- Vend stege af svinekød uden svær efter halvdelen af tiden. Lad stegen hvile yderligere ca. 10 minutter til sidst.
- Læg stegen med sværen opad i fadet. Skær ridser i sværen. Vend ikke stegen. Lad stegen hvile yderligere ca. 10 minutter til sidst.
- Vend nakkesteaks efter 2/3 af tiden.

| Ret                                        | Tilbehør / fad & beholdere | Rillehøjde                                                                          | Ovnfunktion                                                                         | Temperatur i °C / grilltrin | Mikrobølgeeffekt i watt | Varighed i min. |
|--------------------------------------------|----------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------|-------------------------|-----------------|
| Steg uden svær, f.eks. nakkekam, ca. 750 g | Rist<br>Fad med låg        |  |  | 220-230                     | 180                     | 40-50           |
| Steg med svær, f.eks. bov, ca. 1 kg        | Rist<br>Fad uden låg       |  |  | 190-210                     | -                       | 130-150         |
| Nakkekoteletter, 2-3 stk. 2-3 cm tykke     | Rist<br>Glasskål           |  |  | 3                           | -                       | 25-35           |

## Andre kødretter

### Bemærk

Tilberedningsanvisninger

- De anbefalede indstillinger gælder for isætning af retter i ovnen uden forvarmning.
- Lad forløren hare hvile yderligere ca. 10 minutter til sidst.
- Vend pølser efter 2/3 af tiden.

| Ret                                           | Tilbehør / fad & beholdere | Rillehøjde                                                                          | Ovnfunktion                                                                         | Temperatur i °C / grilltrin | Mikrobølgeeffekt i watt | Varighed i min. |
|-----------------------------------------------|----------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------|-------------------------|-----------------|
| Forløren hare, ca. 750 g                      | Rist<br>Fad uden låg       |  |  | 180-200                     | 600                     | 15-20           |
| Pølser til grilning, 4 til 6 stk. à ca. 150 g | Rist<br>Glasskål           |  |  | 3                           | -                       | 25-35           |

Fjerkræ

Bemærk

Tilberedningsanvisninger

- De anbefalede indstillinger gælder for isætning af retter i ovnen uden forvarmning.
- Læg hele kyllinger med brystsiden nedad. Vend efter halvdelen af tiden.
- Læg kyllingestykker og andebryst med skindet opad. Vend ikke stykkerne.
- Vend gåselår efter halvdelen af tiden. Prik huller i skindet.

| Ret                           | Tilbehør / fade & beholdere | Rillehøjde                                                                        | Ovnfunktion                                                                       | Temperatur i °C / grilltrin | Mikrobølgeeffekt i watt | Varighed i min. |
|-------------------------------|-----------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------|-------------------------|-----------------|
| Kylling, hel, ca. 1,2 kg      | Rist<br>Fad med låg         |  |  | 220-230                     | 360                     | 35-45           |
| Kyllingestykker, ca. 800 g    | Rist<br>Fad uden låg        |  |  | 210-230                     | 360                     | 20-30           |
| Andebryst, ca. 500 g          | Rist<br>Glasskål            |  |  | 3                           | 90                      | 20-30           |
| Gåsebryst, gåselår, 700-900 g | Rist<br>Fad uden låg        |  |  | 210-230                     | 90                      | 30-40           |

Fisk

Bemærk

Tilberedningsanvisninger

- De anbefalede indstillinger gælder for isætning af retter i ovnen uden forvarmning.
- Læg hele fisk, f.eks. laks eller foreller, midt på risten under grilning.
- Smør først risten med olie.

| Ret                            | Tilbehør / fade & beholdere | Rillehøjde                                                                          | Ovnfunktion                                                                         | Grilltrin | Varighed i min. |
|--------------------------------|-----------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|-----------|-----------------|
| Fiskekotelet, 2-3 stk. à 150 g | Rist<br>Glasskål            |  |  | 3         | 20-25           |
| Fisk, hel, 2-3 stk. à 300 g    | Rist<br>Glasskål            |  |  | 3         | 20-30           |

Tips om den efterfølgende stegning

Her er nogle tips til hjælp, hvis resultatet af stegningen ikke er som ønsket.

| Emne                                                  | Tip                                                                                                                                                                                         |
|-------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Stegen er for mørk, og sværen er sveden visse steder. | <ul style="list-style-type: none"><li>▪ Vælg en lavere temperatur.</li><li>▪ Reducer stegetiden.</li></ul>                                                                                  |
| Stegen er for tør.                                    | <ul style="list-style-type: none"><li>▪ Vælg en lavere temperatur.</li><li>▪ Reducer stegetiden.</li></ul>                                                                                  |
| Stegens svær er for tynd.                             | <ul style="list-style-type: none"><li>▪ Forøg temperaturen.</li><li>▪ Eller:<ul style="list-style-type: none"><li>▪ Tænd kort for grillen efter stegetidens afslutning.</li></ul></li></ul> |
| Stegeskyen er sveden.                                 | <ul style="list-style-type: none"><li>▪ Vælg et mindre fad.</li><li>▪ Tilsæt mere væske under stegningen.</li></ul>                                                                         |

| Emne                                        | Tip                                                                                                                                                                                                                                    |
|---------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Stegeskyen er for lys og for vandet.        | <ul style="list-style-type: none"><li>▪ Vælg et større fad, så der fordampes mere væske.</li><li>▪ Tilsæt mindre væske under stegningen.</li></ul>                                                                                     |
| Kødet bliver svedent under grydestegningen. | <ul style="list-style-type: none"><li>▪ Kontroller, at stegefad og låg passer sammen og er tætsluttende.</li><li>▪ Reducer temperaturen.</li><li>▪ Tilsæt mere væske under grydestegningen.</li></ul>                                  |
| Stegen er ikke gennemstegt.                 | <ul style="list-style-type: none"><li>▪ Skær stegen i mindre stykker.</li><li>▪ Tilbered saucen i stegegryden.</li><li>▪ Læg de mindre stykker steg i saucen.</li><li>▪ Steg de mindre stykker steg færdige med mikrobølger.</li></ul> |

17.5 Tærte, gratin og toast

Bemærk

Tilberedningsanvisninger

- De anbefalede indstillinger gælder for isætning af retter i ovnen uden forvarmning.
- Brug en 4 til 5 cm høj mikrobølgeegnet og varmebestandig tærte-/gratinform til tærter og kartoffelgratiner.
- Lad tærter og gratiner hvile i ovnen i 5 minutter, efter at der er slukket for ovnen.

- Rist toastskiver forinden.

| Ret                                             | Tilbehør / fad & beholdere | Rillehøjde | Ovnfunktion | Temperatur i °C / grilltrin | Mikrobølgeeffekt i watt | Varighed i min. |
|-------------------------------------------------|----------------------------|------------|-------------|-----------------------------|-------------------------|-----------------|
| Tærte, sød, ca. 1,5 kg                          | Fad uden låg               | —          |             | 140-160                     | 360                     | 25-30           |
| Tærte, pikant af kogte ingredienser, ca. 1 kg   | Fad uden låg               | —          |             | 150-170                     | 600                     | 20-25           |
| Kartoffelgratin med rå ingredienser, ca. 1,1 kg | Fad uden låg               | —          |             | 210-220                     | 600                     | 20-25           |
| Toast, gratineret, 4 stk.                       | Rist                       | —          |             | 3                           | -                       | 8-10            |

## 17.6 Dybfrost færdigprodukter

### Bemærk

Tilberedningsanvisninger

- Følg producentens anvisninger på emballagen.
- De anbefalede indstillinger gælder for isætning af retter i ovnen uden forvarmning.
- Læg ikke pommes frites, kroketter og rösti oven på hinanden, og vend dem efter halvdelen af tiden.

| Ret                                        | Tilbehør / fad & beholdere | Rillehøjde | Ovnfunktion | Temperatur i °C    | Mikrobølgeeffekt i watt | Varighed i min.  |
|--------------------------------------------|----------------------------|------------|-------------|--------------------|-------------------------|------------------|
| Pizza med tynd bund                        | Rist                       | —          |             | 220-230            | -                       | 10-15            |
| Pizza-baguette                             | Rist                       | —          |             | 1. -<br>2. 220-230 | 1. 600<br>2. -          | 1. 2<br>2. 13-18 |
| Pommes frites                              | Rund pizza-plade           | —          |             | 220-230            | 90                      | 10-15            |
| Kroketter                                  | Rund pizza-plade           | —          |             | 210-220            | -                       | 10-15            |
| Rösti, fyldte kartoffelkroketter           | Rund pizza-plade           | —          |             | 200-220            | 90                      | 15-20            |
| Strudel                                    | Rund pizza-plade           | —          |             | 220-230            | -                       | 20-30            |
| Tærter/gratiner, f.eks. lasagne, ca. 450 g | Fad med låg                | —          |             | 220-230            | 600                     | 10-15            |

## 17.7 Prøveretter

Disse oversigter er fremstillet til prøvningsorganer for at lette prøvningen af apparatet iht. EN 60350-1:2013 hhv.

IEC 60350-1:2011 og iht. standard EN 60705:2012, IEC 60705:2010.

### Optøning med mikrobølger

| Ret        | Tilbehør / fad & beholdere | Rillehøjde | Mikrobølgeeffekt i watt | Varighed i min.  |
|------------|----------------------------|------------|-------------------------|------------------|
| Kød, 500 g | Fad uden låg               | Ovnbund    | 1. 180<br>2. 90         | 1. 5<br>2. 10-15 |

### Tilberedning med mikrobølger

Anbefalede indstillinger til tilberedning af prøveretter med mikrobølger.

| Ret                  | Tilbehør / fad & beholdere | Rillehøjde | Mikrobølgeeffekt i watt | Varighed i min.      |
|----------------------|----------------------------|------------|-------------------------|----------------------|
| Æggecreme, 1 kg      | Fad uden låg               | Ovnbund    | 1. 600<br>2. 180        | 1. 10-13<br>2. 20-30 |
| Lagkage, 475 g       | Fad uden låg               | Ovnbund    | 600                     | 8-10                 |
| Forloren hare, 900 g | Fad uden låg               | Ovnbund    | 18-23                   | 18-23                |

## Tilberedning i kombination med mikrobølger

### Bemærk

Tilberedningsanvisninger

- Anvend et højt fad til kyllingen.
- Læg kyllingen med brystsidens nedad. Vend efter halvdelen af tiden.

| Ret             | Tilbehør / fad & beholdere | Rillehøjde | Ovnfunktion | Temperatur i °C | Mikrobølgeeffekt i watt | Varighed i min. |
|-----------------|----------------------------|------------|-------------|-----------------|-------------------------|-----------------|
| Kartoffelgratin | Rist<br>Fad uden låg       | —          |             | 210-220         | 600                     | 20-25           |
| Kager           | Rist<br>Fad uden låg       | —          |             | 190-200         | 180                     | 20-27           |
| Kylling         | Rist<br>Fad uden låg       | —          |             | 190             | 360                     | 30-45           |

## Bagning

**Bemærk:** De anbefalede indstillinger gælder for isætning af retter i ovnen uden forvarmning.

| Ret                | Tilbehør / fad & beholdere    | Rillehøjde | Ovnfunktion | Temperatur i °C | Varighed i min. |
|--------------------|-------------------------------|------------|-------------|-----------------|-----------------|
| Lagkagebunde       | Rist<br>Springform<br>Ø 26 cm | —          |             | 170-180         | 30-40           |
| Æblekage med låg   | Rist<br>Springform<br>Ø 20 cm | —          |             | 170-190         | 80-100          |
| Sprøjtede småkager | Glasskål                      | —          |             | 160-170         | 30-35           |
| Small cakes        | Glasskål                      | —          |             | 160-170         | 25-30           |

## Grillning

**Bemærk:** Vend beef burgere efter halvdelen af tiden.

| Ret                 | Tilbehør / fad & beholdere | Rillehøjde | Ovnfunktion | Grilltrin | Varighed i min. |
|---------------------|----------------------------|------------|-------------|-----------|-----------------|
| Ristning af toast   | Rist                       | —          |             | 3         | 4-5             |
| Beef burger, 9 stk. | Rist<br>Glasskål           | —          |             | 3         | 35-45           |

# 18 Montagevejledning

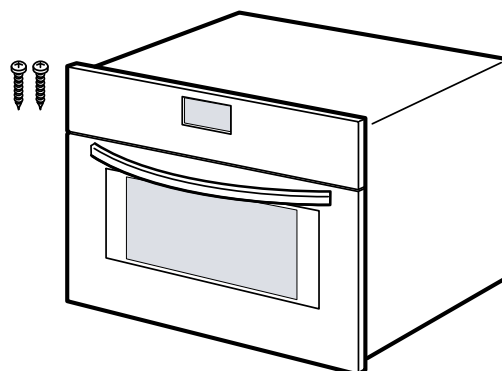
Vær opmærksom på disse oplysninger ved montagen af apparatet.



mm

## 18.1 Leveringsomfang

Kontrollér alle dele for transportskader efter udpakningen, og om leveringen indeholder alle dele.





## 18.2 Sikker montage

Overhold disse sikkerhedsanvisninger under montagen af apparatet.

- Sikkerheden under brugen er kun sikret, hvis apparatet er blevet monteret korrekt iht. montagevejledningen. Installatøren har ansvaret for, at apparatet fungerer fejlfrit på opstillingsstedet.
- Brug ikke dørgrebet som hjælp til transport eller ved indbygningen af apparatet.
- Kontroller apparatet efter udpakningen. Tilslut ikke apparatet, hvis det har transport-skader.
- Fjern emballagemateriale og klæbefolie fra ovnrummet og ovndøren inden ibrugtagningen.
- Følg anvisningerne i montagebladene vedr. indbygning af tilbehørsdele.
- Indbygningsskabe skal være temperaturbestandige op til 95 °C og tilgrænsende skabsfronter på til 70 °C.
- Apparatet må ikke indbygges bag en dekora-tions- eller skabslåge. Der er fare for overophedning.
- Udfør udskæringerne i køkkenskabet, inden apparatet sættes på plads. Fjern spånerne. De kan forringe elektriske komponenters funktion.
- Tilslutning af apparater uden netstik må kun udføres af en autoriseret fagmand. Ved skader, der opstår som følge af forkert tilslutning, bortfalder retten til garantiydelse.

### ADVARSEL – Fare for tilskadekomst!

Der kan være dele med skarpe kanter, som er tilgængelige under montagen. Dette kan medføre snitsår.

- Brug beskyttelseshandsker.

### ADVARSEL – Brandfare!

Det er farligt at anvende en forlænget nettilslutningsledning og ikke-godkendte adaptere.

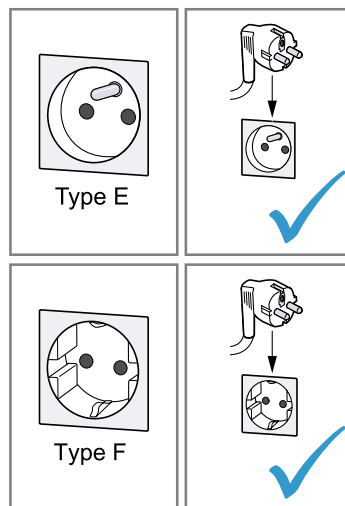
- Brug ikke forlængerledning eller multistikdåser.
- Brug kun adaptere og nettilslutningsledninger, der er godkendt af producenten.
- Hvis nettilslutningsledningen er for kort, og en længere nettilslutningsledning ikke er til rådighed, så kontakt en autoriseret elinstallatør for at tilpasse installationen i huset.

### ADVARSEL – Fare for elektrisk stød!

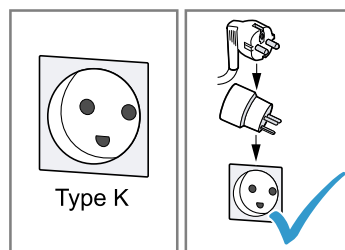
Fagligt ukorrekt tilslutning af apparater op til 13 A/3 kW er farlig. Angivelserne om dette apparats effekt findes på typeskiltet .

→ "Produktnummer (E-Nr.) og fabrikationsnummer (FD-Nr.)", Side 21

- I Danmark er apparatet kun godkendt til brug i forbindelse med en stikkontakt type E/F.



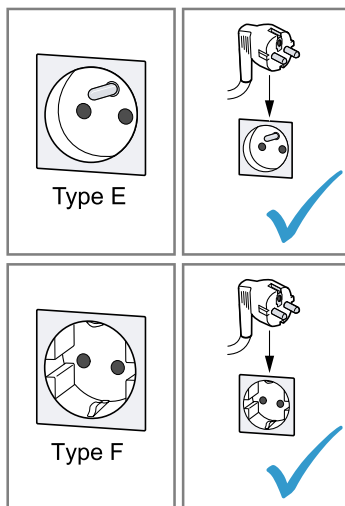
- Hvis der kun findes en stikkontakt af type K på tilslutningsstedet, skal apparatet tilsluttes med en egnet adapter. Kun på den måde er apparatet jordet korrekt. Denne adapter (reservedels-nr. 00623333) kan købes hos kundeservice.



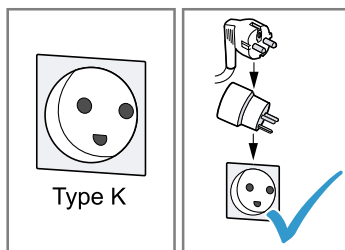
Fagligt ukorrekt tilslutning af apparater over 13 A/3 kW er farlig. Angivelserne om dette apparats effekt findes på typeskiltet

→ "Produktnummer (E-Nr.) og fabrikationsnummer (FD-Nr.)", Side 21

- Inden apparatet tilsluttes skal det sikres at installationen er egnet til apparater med en mærkestrøm der overstiger 13 A. I tvivlstilfælde bør en autoriseret el-installatør kontaktes.
- Apparatet skal sikres med en 16 A lednings-sikkerhedsafbryder.
- Apparatet med Schuko-stik må kun anvendes med en stikdåsetype E/F. Det er forbudt at anvende en stikdåse af type K.



- ▶ Hvis der er installeret en stikdåse af type K, skal der anvendes en egnet adapter. Den kan bestilles via kundeservice (kundeservice-nr. 00623333). Kun på denne måde kan det sikres, at apparatet er korrekt jordforbundet.



- ▶ Hvis apparatet skal tilsluttes med en fast forbindelse til den elektriske installation, kan der bestilles en særlig tilslutningsledning uden stik via kundeservice. Den faste tilslutning skal udføres af en autoriseret elektriker.

### BEMÆRK!

Hvis apparatet bæres i dørens håndtag, kan det knække af. Ovndørens håndtag kan ikke bære apparatets vægt.

- ▶ Brug aldrig dørgrebet til at løfte eller bære apparatet med.

## 18.3 Elektrisk tilslutning

For at kunne foretage en sikker elektrisk tilslutning af apparatet skal disse anvisninger overholdes.

- Apparatet er klassificeret i beskyttelsesklasse I og må kun anvendes med sikkerheds-jordforbindelse.
- Sikringen skal dimensioneres i henhold til det angivne effektforbrug på typeskiltet og de lokale forskrifter.
- Apparatet skal være uden elektrisk spænding ved alle former for montagearbejde.

### Apparatet skal tilsluttes elektrisk med et sikkerhedskontakt-stik

**Bemærk:** Apparatet må kun tilsluttes en forskriftsmæssigt installeret sikkerhedsstikdåse.

- ▶ Stik apparatets netstik ind i en stikdåse i nærheden af apparatet.  
Efter indbygningen af apparatet skal nettilslutningsledningens netstik være frit tilgængeligt. Hvis dette ikke er muligt, skal der være monteret en alpolet afbryderanordning i den faste elektriske installation, som opfylder de gældende installationsbestemmelser.

### Elektrisk tilslutning af apparat uden sikkerhedsstik

**Bemærk:** Apparatet må kun tilsluttes af autoriserede fagfolk. Ved skader, der opstår som følge af forkert tilslutning, bortfalder retten til garantiydelse. Der skal være monteret en afbryderanordning i den faste elektriske installation, som opfylder de gældende installationsbestemmelser.

1. Identificer fase- og nulleader i tilslutningsdåsen.  
Hvis apparatet tilsluttes forkert, kan det blive beskadiget.
2. Vedr. spænding, se typeskilt.
3. Tilslut lederne i nettilslutningsledningen iht. deres farvekodning:
  - ▶ grøn-gul = jordforbindelsesledning ⊕
  - ▶ blå = nulleader
  - ▶ brun = fase (yderleder)

## 18.4 Indbygningsskabe

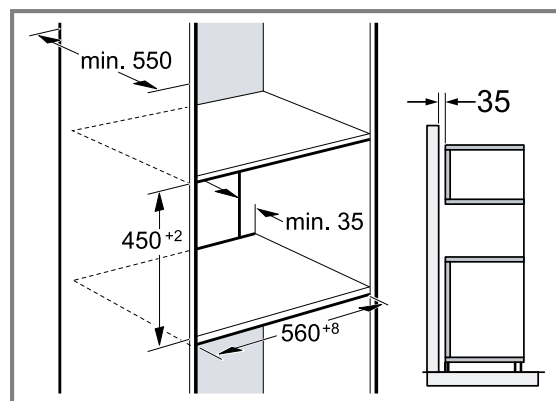
Dette apparat er kun beregnet til indbygning. Apparatet er ikke beregnet til opstilling på et bord eller til brug i et skab.

Indbygningsskabet må ikke have en bagvæg bag apparatet. Der skal være en afstand på minimum 35 mm mellem væggen og skabets bund eller bagvæggen af skabet ovenover.

På indbygningsskabets forside skal der være en ventilationsåbning på 50 cm<sup>2</sup>. Hertil skal der skæres noget af sokkelpanelet, eller der skal placeres et ventilationsgitter. Ventilationspalten og indsugningsåbningerne må ikke dækkes til.

## 18.5 Indbygning i et højskab

Overhold indbygningsmålene og sikkerhedsafstandene for højskabe.



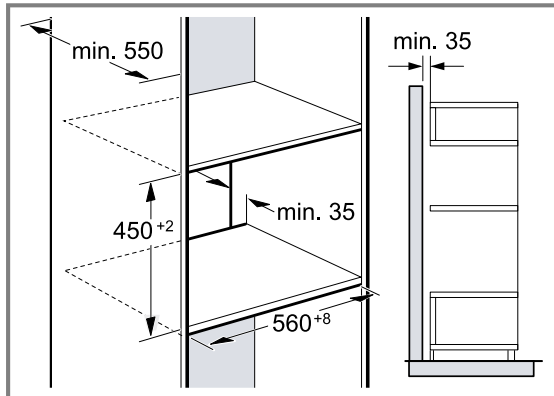
Der skal være en udskæring i mellembundene til ventilation af apparatet.

Hvis højskabet ud over element-bagvæggen har endnu en bagvæg, skal den fjernes.

Apparatet må ikke indbygges højere oppe, end at tilbehøret uden besvær kan tages ud.

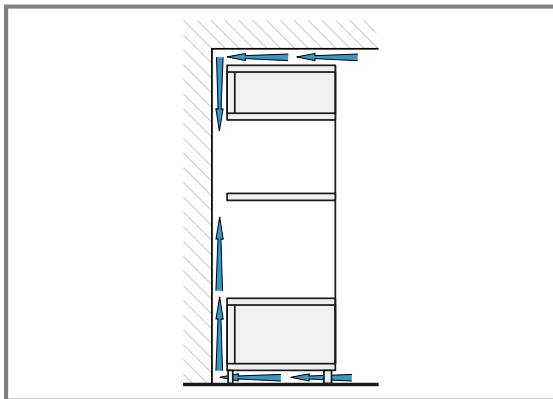
## 18.6 Indbygning af to apparater over hinanden

Apparatet kan også indbygges over eller under et andet apparat. Overhold indbygningsmålene og montageanvisningerne ved indbygning over hinanden.



Der skal være en udskæring i mellembundene til ventilation af apparaterne.

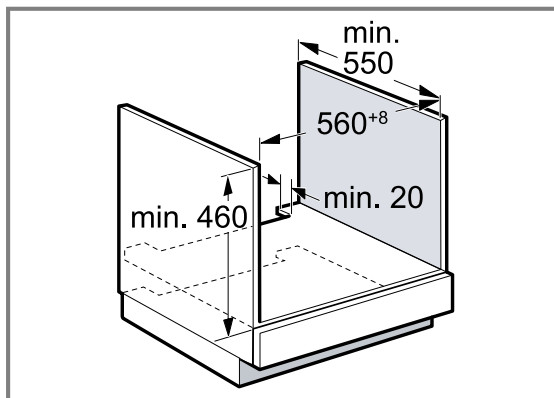
For at sikre tilstrækkelig ventilation af begge apparater skal der være en ventilationsåbning i soklen på min. 200 cm<sup>2</sup>. Hertil skal der skæres noget af sokkelpanelet, eller der skal anbringes et ventilationsgitter. Sørg for, at luftudskiftningen iht. tegningen er opfyldt.



Apparaterne må ikke indbygges højere, end at tilbehøret uden besvær kan tages ud.

## 18.7 Indbygning under bordplade

Overhold indbygningsmål og sikkerhedsafstande ved indbygning under en bordplade.

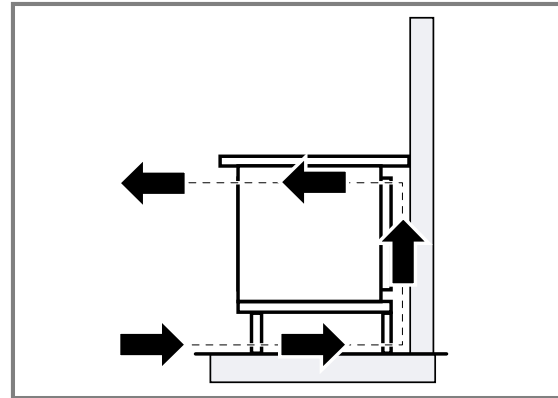


Der skal være en udskæring i mellembunden til ventilation af apparatet.

Bordpladen skal være fastgjort på indbygningsskabet. Følg montagevejledningen for kogesektionen, hvis den forefindes.

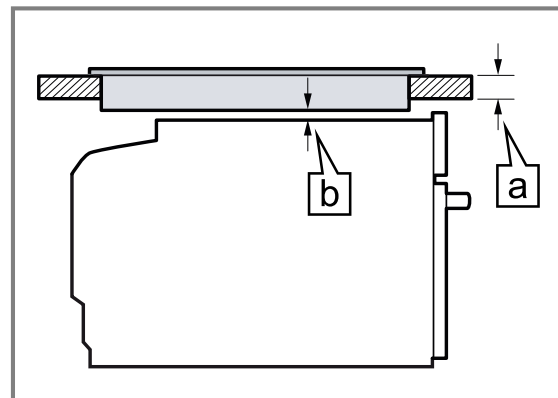
Vær opmærksom på de forskellige nationale anvisninger om indbygning.

For at sikre tilstrækkelig lufttilførsel til apparatet er det nødvendigt med en ventilationsåbning i soklen på min. 100 cm<sup>2</sup>. For eksempel kan der skæres noget af sokkelpanelet, eller der skal anbringes et ventilationsgitter.



## 18.8 Indbygning under en kogesektion

Når apparatet indbygges under en kogesektion, skal minimumsmålene overholdes inklusive en eventuel underkonstruktion.



Den nødvendige minimumafstand **b** fastlægges ud fra den mindste bordpladetykkelse **a**.

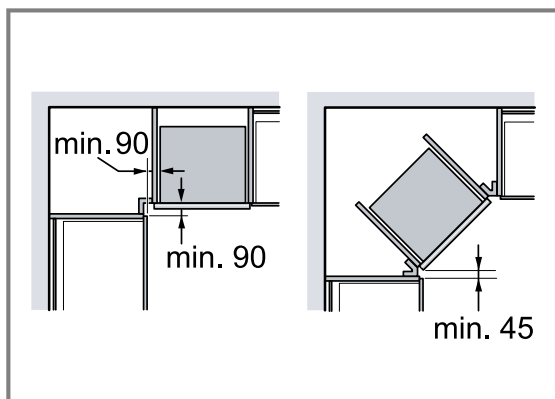
| Kogesektionstype                | <b>a</b> påsat i mm | <b>a</b> flugtende i mm | <b>b</b> i mm  |
|---------------------------------|---------------------|-------------------------|----------------|
| Induktionskogesektion           | 45                  | 46                      | 5              |
| Fuldflade-induktionskogesektion | 55                  | 56                      | 5              |
| Gaskogesektion                  | 35                  | 46                      | 5 <sup>1</sup> |
| El-kogesektion                  | 35                  | 38                      | 2              |

Følg kogesektionens montagevejledning.

<sup>1</sup> Vær opmærksom på de forskellige nationale anvisninger om indbygning.

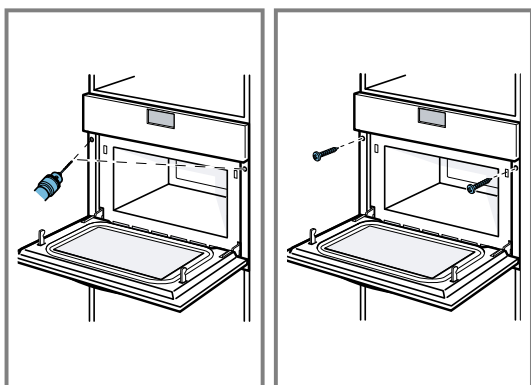
### 18.9 Indbygning i hjørne

Overhold indbygningsmål og sikkerhedsafstande for indbygning i hjørne.



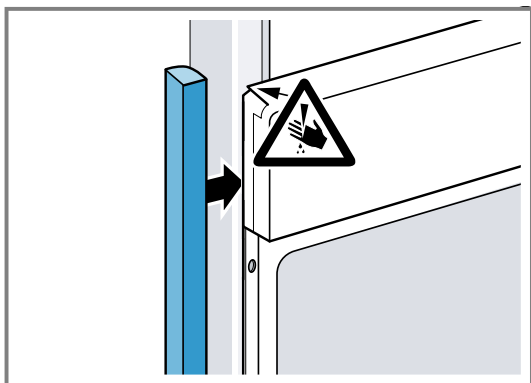
### 18.10 Indbygning af apparat

1. Centrér apparatet.
2. Skru apparatet fast i køkkenskabet.



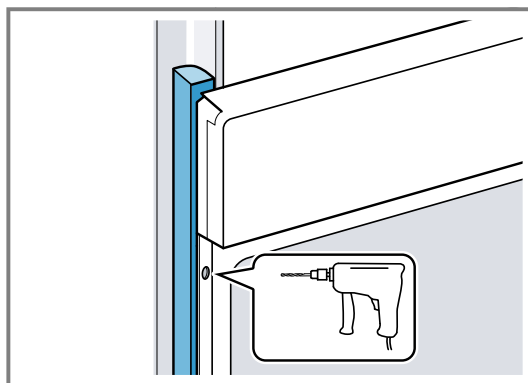
### 18.11 Ved køkkenindretning uden håndtag med lodret gribestykke:

1. Anbring et egnet mellemstykke på begge sider for at tildække eventuelle skarpe kanter og sørge for sikker montage.

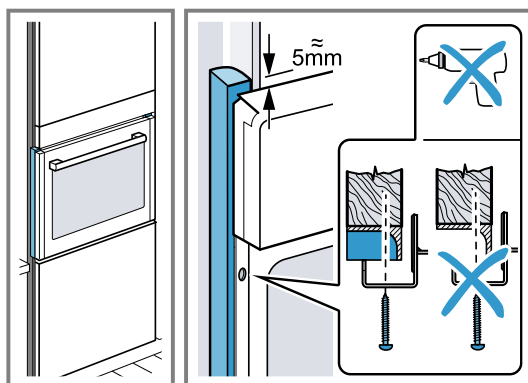


2. Fastgør mellemstykket til skabet.

3. Lav en forboring i mellemstykket og skabet til en skrueforbindelse.



4. Fastgør apparatet med egnede skruer.



### 18.12 Afmontage af apparat

1. Apparatet skal gøres spændingsfrit.
2. Skru befæstigelsesskruerne ud.
3. Løft apparatet lidt, og træk det helt ud.

# Sisällysluettelo

## KÄYTTÖOHJE

|   |                                   |    |      |                                      |    |
|---|-----------------------------------|----|------|--------------------------------------|----|
| 1 | Turvallisuus .....                | 37 | 10   | Aikatoiminnot .....                  | 51 |
| 2 | Esinevahinkojen välttäminen ..... | 40 | 11   | Lapsilukko .....                     | 51 |
| 3 | Ympäristönsuojelu ja säästö ..... | 41 | 12   | Perusasetukset .....                 | 52 |
| 4 | Tutustuminen .....                | 42 | 13   | Puhdistus ja hoito .....             | 52 |
| 5 | Varusteet .....                   | 44 | 14   | Toimintahäiriöiden korjaaminen ..... | 54 |
| 6 | Ennen ensimmäistä käyttöä .....   | 45 | 15   | Hävittäminen .....                   | 56 |
| 7 | Käytön perusteet .....            | 46 | 16   | Huoltopalvelu .....                  | 56 |
| 8 | Mikroaaltouuni .....              | 46 | 17   | Näin onnistut .....                  | 56 |
| 9 | Ohjelma-automatiikka .....        | 49 | 18   | ASENNUSOHJE .....                    | 68 |
|   |                                   |    | 18.2 | Turvallinen asennus .....            | 68 |

## 1 Turvallisuus

Noudata seuraavia turvallisuusohjeita.

### 1.1 Yleisiä ohjeita

- Lue tämä ohje huolellisesti.
- Säilytä ohjeet ja tuotetiedot myöhempää käyttötarvetta tai mahdollista uutta omistajaa varten.
- Jos laitteessa on kuljetusvaurioita, älä kytke laitetta käyttöön.

### 1.2 Määräyksenmukainen käyttö

Tämä laite on tarkoitettu ainoastaan kalusteeseen asennettavaksi. Noudata asennusohjeita.

Ilman pistoketta olevien laitteiden liittäminen on sallittua vain alan ammattilaisille. Takuu ei kata virheellisestä liittämisestä johtuvia vaurioita. Turvallinen käyttö on taattu vain, kun asennus tehdään ammattitaitoisesti asennusohjeita noudattaen. Asentaja vastaa moitteettomasta toiminnasta laitteen asennuspaikassa.

Käytä laitetta vain:

- ruokien ja juomien valmistukseen.
- kotitaloudessa ja siihen rinnastettavassa käytössä kuten esimerkiksi: liikkeiden, toimistojen ja muiden ammatillisten yritysten henkilökunnan taukotiloissa; maatalousyrityksissä; asiakkaiden käytössä hotelleissa ja muissa majoitusliikkeissä; aamiaista tarjoavissa majataloissa.
- enintään 4000 m korkeudella merenpinnasta.

Laite vastaa standardia EN 55011 / CISPR 11. Laite on ryhmään 2, luokkaan B kuuluva tuote. Ryhmä 2 tarkoittaa, että mikroaaltoja käytetään elintarvikkeiden lämmittämiseen. Luokka B kertoo, että laite sopii yksityisille kotitalouksille.

### 1.3 Käyttäjien rajoitukset

15-vuotiaat ja sitä vanhemmat lapset ja fyysisiltä, sensorisilta tai henkisiltä valmiuksiltaan rajoitteiset taikka kokemattomat ja/tai taitamattomat henkilöt voivat käyttää tätä laitetta, jos heidän turvallisuudestaan vastaava henkilö valvoo heitä tai on perehdyttänyt heidät laitteen turvalliseen käyttöön ja käytöstä aiheutuviin vaaroihin.

Lapset eivät saa leikkiä laitteella.

Lapset eivät saa puhdistaa tai huoltaa laitetta, paitsi jos he ovat vähintään 15-vuotiaita ja aikuinen valvoo toimenpiteitä.

Pidä alle kahdeksanvuotiaat lapset poissa laitteen ja liitäntäjohton läheltä.

### 1.4 Turvallinen käyttö

Laita varuste aina oikein päin uunitilaan.

→ "Varusteet", Sivu 44

#### VAROITUS – Tulipalovaara!

Uunitilassa säilytettävät, palavat esineet voivat syttyä palamaan.

- ▶ Älä säilytä palavia esineitä uunitilassa.
- ▶ Jos laitteesta tulee savua, laite on kytkettävä pois päältä tai irrotettava verkkopistoke. Laitteen luukku on pidettävä kiinni mahdollisten liekkien tukahduttamiseksi.

Irralliset ruoantähteet, rasva ja paistoliemi voivat syttyä palamaan.

- Poista ennen käyttöä karkea lika uunitilasta, lämmityselementeistä ja varusteista.

Laitteen luukku avattaessa muodostuu ilmvirta. Leivinpaperi voi koskettaa kuumennuselementtejä ja syttyä palamaan.

- Älä laita irrallista leivinpaperia varusteen päälle esilämmityksen ja kypsennyksen aikana.
- Leikkaa leivinpaperi sopivan kokoiseksi ja laita leivinpaperin päälle painoksi astia tai uunivuoka.

Laitteen ylikuumeneminen voi aiheuttaa tulipalon.

Jos laite on asennettu somiste- tai kalusteoven taakse, seurauksena on ylikuumeneminen, jos laitetta käytetään somiste- tai kalusteovi suljettuna.

- Käytä laitetta vain somiste- tai kalusteovi avattuna.

#### ⚠ **VAROITUS – Palovammavaara!**

Laite ja laitteen osat, joita pääsee koskettamaan, kuumenevat käytön aikana.

- Varo koskettamasta lämmityselementtejä.
- Pidä alle 8-vuotiaat 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. Laitteen luukku voi pongahtaa auki. Laitteesta voi tulla ulos kuumaa höyryä ja liekkejä.

- Käytä ruokiin väkeviä alkoholijuomia vain pieniä määriä.
- Älä kuumenna alkoholijuomia ( $\geq 15\%$  vol.) laimentamattomina (esimerkiksi ruokien valeluun).
- Avaa laitteen luukku varovasti.

#### ⚠ **VAROITUS – Palamisvaara!**

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.

- 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 laitteen luukun lasin puhdistukseen voimakkaita, hankaavia puhdistusaineita tai terävää metallikaavinta, koska ne voivat naarmuttaa pintaa.

Laitteen luukun saranat liikkuvat, kun luukku avataan ja suljetaan, ja ne voivat takerrella.

- Älä tartu saranoiden alueelle.

Laitteen luukun sisäpuolella olevat rakenneosat voivat olla teräväreunaiset.

- Käytä suojakäsineitä.

Alkoholihöyryt voivat syttyä kuumassa uunissa ja laitteen luukku voi pongahtaa auki ja mahdollisesti irrota. Luukun lasit voivat murtua ja särkyä sirpaleiksi.

→ *"Esinevahinkojen välttäminen", Sivu 40*

- Käytä ruokiin väkeviä alkoholijuomia vain pieniä määriä.
- Älä kuumenna alkoholijuomia ( $\geq 15\%$  vol.) laimentamattomina (esimerkiksi ruokien valeluun).
- Avaa laitteen luukku varovasti.

#### ⚠ **VAROITUS – Sähköiskun vaara!**

Epäasianmukaiset korjaukset ovat vaarallisia.

- Laitteen korjaustöitä saavat tehdä vain alan ammattilaiset.
- Laitteen korjaukseen saa käyttää vain alkuperäisiä varaosia.
- Jos laitteen verkkojohto vaurioituu, sen saa turvallisuussyistä vaihtaa vain valmistaja, sen huoltopalvelu tai vastaavan pätevyyden omaava henkilö.

Verkkojohdon viallinen eristys on vaarallinen.

- Varmista, että verkkojohto ei koske laitteen kuumiin osiin tai lämmönlähteisiin.
- Varmista, että verkkojohto ei koske teräviin ulokkeisiin tai reunoihin.
- Verkkojohtoa ei saa taittaa, jättää puristuksiin eikä muuttaa.

Laitteeseen pääsevä kosteus voi aiheuttaa sähköiskun.

- Älä käytä laitteen puhdistukseen höyry- tai painepesuria.

Viallinen laite tai verkkojohto on vaarallinen.

- Älä käytä vaurioitunutta laitetta.
- Jos laitteen pinta on haljennut tai murtunut, sitä ei saa missään tapauksessa käyttää.
- Älä vedä verkkojohdosta, kun irrotat laitteen sähköverkosta. Vedä aina verkkojohdon pistokkeesta.
- Jos laite tai verkkojohto on rikki, irrota heti verkkojohdon pistoke tai kytke sulake sulakerasiassa pois päältä.

► Soita huoltopalveluun. → *Sivu 56*

### ⚠ **VAROITUS – Tukehtumisvaara!**

Lapset saattavat leikkiessään esim. vetää pakkausmateriaaleja päähänsä tai kääriytyä niihin ja tukehtua.

- Pidä pakkausmateriaali poissa lasten ulottuvilta.
- Älä anna lasten leikkiä pakkausmateriaalilla. Lapset voivat vetää henkeen tai niellä pieniä osia ja tukehtua niihin.
- Pidä pienet osat poissa lasten ulottuvilta.
- Älä anna lasten leikkiä pienillä osilla.

## 1.5 Mikroaaltouuni

LUE TÄRKEÄT TURVALLISUUSOHJEET HUOLELLISESTI JA SÄILYTÄ NE MYÖHEMPÄÄ KÄYTTÖÄ VARTEN

### ⚠ **VAROITUS – Tulipalovaara!**

Laitteen määräysten vastainen käyttö on vaarallista ja voi aiheuttaa vaurioita. Esimerkiksi lämmitetyt tohvelit, jyvä- tai viljatyyny voi syttyä palamaan vielä tuntien kuluttua.

- Älä kuivaa laitteessa koskaan ruokia tai vaatteita.
- Älä lämmitä laitteella tohveleita, jyvä- tai viljatyynyjä, pesusieniä, kosteita pesulappuja tai vastaavia.
- Käytä laitetta vain ruokien ja juomien valmistukseen.

Elintarvikkeet ja niiden pakkaukset ja astiat voivat syttyä palamaan.

- Älä lämmitä elintarvikkeita lämpimänäpito-pakkauksissa.
- Älä lämmitä elintarvikkeita muovi-, paperi- tai muissa helposti palavissa pakkauksissa ilman valvontaa.
- Älä säädä liian korkeaa mikroaaltotehoa tai liian pitkää aikaa. Noudata tämän käyttöohjeen ohjeita.
- Älä kuivaa elintarvikkeita mikroaaltouunissa.
- 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 helposti.

- Älä kuumenna nesteitä tai muita elintarvikkeita tiukasti suljetuissa astioissa.

### ⚠ **VAROITUS – Palovammavaara!**

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 kuorineen.
- 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 ruoan lapselle.

Kuumat ruoat säteilevät lämpöä. Astia voi kuumentua kuumaksi.

- Käytä aina patalappua, kun otat kuumat varusteet tai astiat uunista.

Ilmatiiviisti pakattujen elintarvikkeiden pakkaus voi haljeta.

- Noudata aina pakkauksessa olevia ohjeita.
- Käytä aina patalappua, kun otat ruoat uunista.

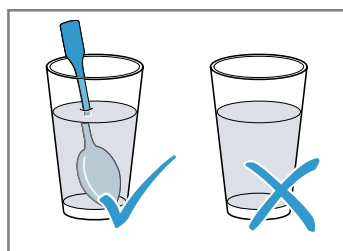
Käden ulottuvilla olevat osat kuumenevat käytössä.

- Älä kosketa kuumia osia.
- Pidä lapset poissa laitteen läheltä.

### ⚠ **VAROITUS – Palamisvaara!**

Nesteitä kuumennettaessa voi esiintyä viivästynyttä kiehumista. Se tarkoittaa, että kiehumislämpötila saavutetaan ilman, että nesteessä näkyy tyypillisiä höyrykuplia. Varo astian vähäistäkin tärähdystä. Kuuma neste saattaa kiehua yhtäkkiä voimakkaasti yli ja roiskua.

- Laita kuumentaessasi aina lusikka astiaan. Näin vältetään viivästynyt kiehuminen.





**⚠ VAROITUS – Loukkaantumisvaara!**

Tarkoitukseen 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.
- Käytä vain mikroaaltokäyttöön soveltuvia astioita tai mikroaaltotoimintoa yhdessä jonkin uunitoiminnon kanssa.

**⚠ VAROITUS – Sähköiskun vaara!**

Laitteessa on korkeajännitettä.

- Älä poista ulkokuorta.

**⚠ VAROITUS – Vakava terveysriski!**

Puutteellinen puhdistus voi vaurioittaa laitteen pintaa, lyhentää käyttöikää ja aiheuttaa vaarallisia tilanteita kuten esimerkiksi mikroaaltoenergian pääsyn ulos laitteesta.

- Puhdista laite säännöllisesti ja poista elintarvikkejäämät heti.
- Pidä uunitila, luukun tiiviste ja saranat aina puhtaina.  
→ "Puhdistus ja hoito", Sivu 52
- Älä käytä laitetta, jos laitteen luukku tai luukun tiiviste on vaurioitunut. Mikroaaltoenergiaa voi päästä ulos laitteesta.
- Älä käytä laitetta, jos uuninluukku, luukun tiiviste tai luukun muovikehys on vaurioitunut.
- Korjauta laite vain huoltopalvelussa. Ilman ulkokuorta olevasta laitteesta voi päästä ulos mikroaaltoenergiaa.
- Älä poista koskaan ulkokuorta.
- Käänny huolto- ja korjaustöissä huoltopalvelun puoleen.

## 2 Esinevahinkojen välttäminen

### 2.1 Yleistä

**HUOMIO**

Alkoholihöyryt voivat syttyä kuumassa uunissa ja vaurioittaa laitetta pysyvästi. Leimahdus voi saada laitteen luukun pongahtamaan auki ja mahdollisesti irtoamaan. Luukun lasit voivat murtua ja särkyä sirpaleiksi. Uunitila voi muodostuvan alipaineen takia muuttaa voimakkaasti muotoaan sisäänpäin.

- Älä kuumenna alkoholijuomia ( $\geq 15\%$  vol.) laimentamattomina (esimerkiksi ruokien valeluun). Kuumassa uunitilassa oleva vesi höyrystyy. Lämmönvaihtelu voi aiheuttaa vaurioita.
- Älä kaada koskaan vettä kuumaan uuniin. Uunitilaan pitkäksi aikaa jäävä kosteus aiheuttaa korroosiota.

- Pyyhi kondenssivesi kypsennyksen jälkeen pois. Kun olet käyttänyt laitetta korkeassa lämpötilassa, anna uunitilan jäähtyä luukku suljettuna.
- Älä säilytä kosteita elintarvikkeita suljetussa uunissa pitkään.
- Älä varastoi ruokia uunitilassa.
- Älä jätä mitään puristuksiin laitteen luukun väliin. Jos tiiviste on hyvin likainen, laitteen luukku ei sulkeudu käytössä enää kunnolla. Viereiset kalusteet voivat vaurioitua.

- Pidä tiiviste puhtaina.
- Älä käytä laitetta, jos tiiviste on vaurioitunut tai tiiviste puuttuu.

Laitteen luukun käyttäminen istuimena ja säilytystilana voi vaurioittaa laitteen luukkuja.

- Älä nojaa tai istuudu laitteen avoimen luukun päälle tai riipu luukusta tai ota siitä tukea.

Laitteen tyypistä riippuen voi varuste naarmuttaa luukun lasia, kun laitteen luukku suljetaan.

- Työnnä varuste uunitilaan aina vasteeseen saakka.

### 2.2 Mikroaaltouuni

Noudata näitä ohjeita, kun käytät mikroaaltouunia.

**HUOMIO**

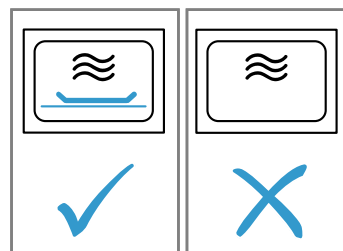
Jos metalli pääsee kosketuksiin uunitilan seinän kanssa, muodostuu kipinöitä, jotka vaurioittavat laitetta ja voivat rikkoa luukun sisälasin.

- Metalli, esim. lusikka lasissa, pitää olla vähintään 2 cm:n päässä uunitilan seinistä ja luukun sisäpinnasta.

Alumiinivuorat voivat aiheuttaa laitteessa kipinöintiä.

Muodostuvat kipinät vaurioittavat laitetta.

- Älä käytä laitteessa alumiinivuokaa. Laitteen käyttö ilman uunitilassa olevaa ruokaa aiheuttaa ylikuormituksen.
- Älä käynnistä mikroaaltouunia ilman, että uunitilassa on ruokaa. Poikkeuksena on lyhyt astiatesti.



Jos laitteessa valmistetaan mikropopcorneja useita kertoja aivan peräjälkeen liian suurella mikroaaltoteholla, seurauksena voi olla uunitilan vaurioituminen.

- Anna laitteen jäähtyä valmistuskertojen välillä useita minuutteja.



- ▶ Älä säädä mikroaaltotehoa liian korkeaksi.
  - ▶ Käytä korkeintaan 600 W:n tehoa.
  - ▶ Aseta popcorn-pussi aina lasilautaselle.
- Mikroaaltojen syöttöliitäntä vaurioituu, jos suojuksen poistetaan.
- ▶ Älä poista koskaan uunitilassa olevaa mikroaaltojen syöttöliitännän suojusta.

Tarkoitukseen sopimaton astia voi aiheuttaa vaurioita.

- ▶ Kun käytät grilliä, mikron ja uunin yhdistelmäkäyttöä tai kiertoilmaa, käytä vain korkeita lämpötiloja kestäviä astioita.

## 3 Ympäristönsuojelu ja säästö

### 3.1 Pakkausmateriaalin hävittäminen

Pakkausmateriaalit ovat ympäristöystävällisiä ja kierrätyskelpoisia.

- ▶ Hävitä yksittäiset osat lajiteltuina.

### 3.2 Energiansäästö

Laitteesi kuluttaa vähemmän sähköä, kun noudatat näitä ohjeita.

**Huomautus:** Näyttö himmenee virransäästötilassa 1 minuutin jälkeen energiaa säästääkseen.

Esilämmitä laitetta vain, kun reseptissä tai suositusasetuksissa kehoitetaan niin tekemään.

- ✓ Jos et esilämmitä laitetta, säästät energiaa.

Käytä tummia, mustaksi maalattuja tai emaloituja kakkuvuokia.

- ✓ Tällaiset kakkuvuoat ottavat lämpöä vastaan erityisen hyvin.

Valmista useita ruokia suoraan peräjälkeen tai samanaikaisesti.

- ✓ Uunitila on ensimmäisen kypsennyksen jälkeen lämmin. Se lyhentää seuraavien ruokien kypsennysaikaa.

Jos kypsennysaika on pitkä, kytke laite 10 minuuttia ennen kypsennysajan päättymistä pois päältä.

- ✓ Jälkilämpö riittää ruoan kypsentämiseen valmiiksi.

Anna pakastettujen ruokien sulaa ennen valmistamista.

- ✓ Ruokien sulatukseen tarvittava energia säästyy.

Avaa laitteen luukku käytön aikana harvoin.

- ✓ Lämpö säilyy uunitilassa eikä laitteen tarvitse lämmitä lisää.

Lämmitä yhdellä kertaa kaksi kuppia, joissa on nestettä.

- ✓ Useamman ruoan samanaikaiseen lämmittämiseen tarvitaan vähemmän energiaa kuin usean ruoan lämmittämiseen peräjälkeen.

Kellonäytön sammuttaminen virransäästötilassa.

- ✓ Laite säästää virransäästötilassa energiaa.

**Huomautus:** EU:n ekosuunnitteluasetuksen 2023/826 mukaan tämä laite on toisessa tilassa ollessaan kytkettynä pois päältä. Sitä kutsutaan jatkossa säästökäytöksi.

Myös silloin, kun laitteen päätoiminto ei ole aktiivisena, laite tarvitsee energiaa seuraaviin asioihin:

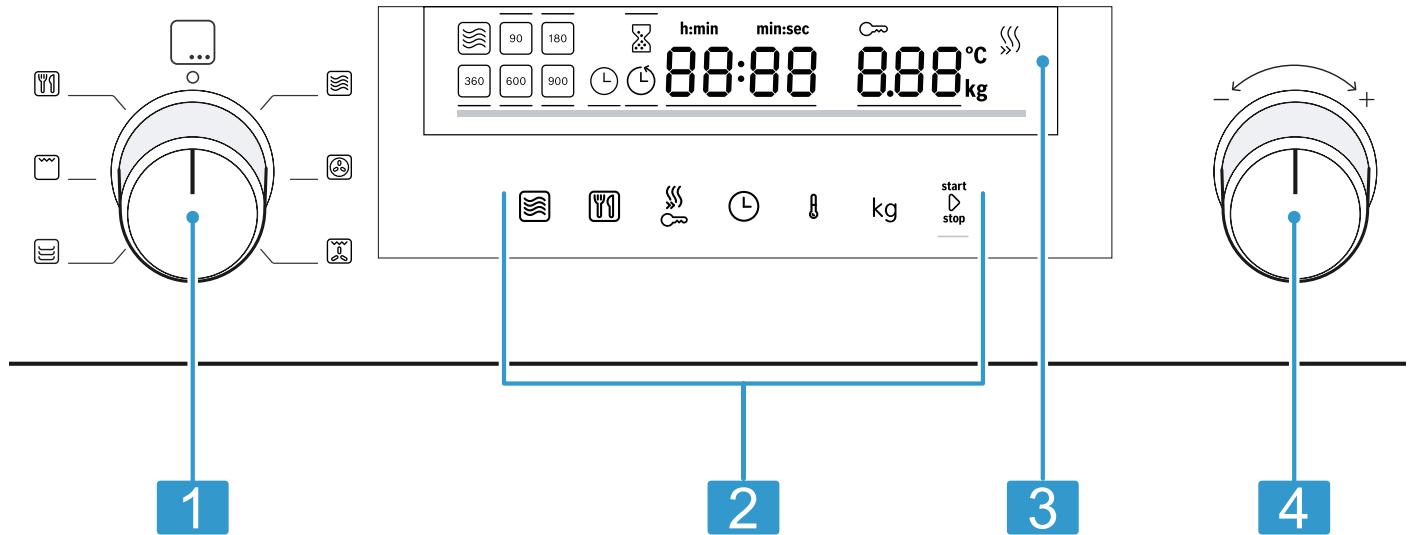
- Kosketusvalitsimien painamisen tunnistaminen
- Luukun avauksen valvonta
- Kellonajan käsittely (ilman näyttöä)

Näin ollen ei ole olemassa määritelmän mukaista "pois päältä -tilaa" eikä "valmiustilaa", minkä vuoksi käytetään nimeä säästökäyttö. Säästökäytön mittaamiseen tulisi käyttää normia EN IEC 60350-1:2023.

## 4 Tutustuminen

### 4.1 Valitsimet

Käyttöpaneelin avulla asetetaan laitteen toiminnot ja nähdään tiedot sen käyttötilasta.



Laitteen tyyppistä riippuen voivat tietyt yksityiskohdat kuten väri ja muoto poiketa kuvasta.

**1** Toimintovalitsin

**2** Kosketuskentät

#### Toimintovalitsin

Toimintovalitsimella asetat uunitoiminnot ja muut toiminnot.

Toimintovalitsin on monissa laiteversioissa alas painettava.

Kun käännät toimintovalitsimen nolla-asennossa toiminnon kohdalle, kestää muutamia sekunteja ennen kuin kyseinen toiminto on käytettävissä.

**3** Näyttö

**4** Kiertovalitsin

#### Kiertovalitsin

Kiertovalitsimella muutat asetusarvoja, jotka näkyvät näytössä korostettuina.

Kiertovalitsin on monissa laiteversioissa alas painettava.

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

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

#### Kosketuskentät

Kosketuspainikkeet ovat kosketusherkkiä pintoja. Toiminnot valitaan koskettamalla painikkeita.

| Symboli | Nimi                         | Käyttö                                                                                                                 |
|---------|------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|         | Mikroaaltouuni               | Mikroaaltotehon valinta tai mikroaaltotoiminnon kytkeminen uunitoiminnon lisäksi.                                      |
|         | Ohjelma-automaatiikka        | Ohjelma-automaatiikan haku näyttöön.                                                                                   |
|         | Pikaesilämmitys / lapsilukko | Paina lyhyesti: pikaesilämmityksen aktivointi tai deaktivointi. Paina pitkään: lapsilukon aktivointi tai deaktivointi. |
|         | Aikatoiminnot                | Hälyttimen, toiminta-ajan tai kellonajan asettaminen.                                                                  |
|         | Lämpötila                    | Lämpötilan asettamisen valinta.                                                                                        |
| kg      | Paino                        | Painon asettamisen valinta.                                                                                            |

| Symboli    | Nimi       | Käyttö                                                                                                               |
|------------|------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| start stop | Start/stop | Paine lyhyesti: käytön käynnistäminen tai pysäyttäminen.<br>Paina pitkään: käytön lopettaminen. Asetukset nollataan. |

## Näyttö

Näytössä näet senhetkiset asetuservot tai valintamahdollisuudet.



|                  |                                                                                                                                                   |
|------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Aktiivinen arvo  | Suoraan asetettavissa oleva arvo on korostettu valkoisella ja alleviivattu punaisella palkilla. Voit muuttaa aktiivista arvoa kiertovalitsimella. |
| Passiivinen arvo | Arvoja, jotka eivät ole sulkeissa, et voi muuttaa suoraan. Jos haluat muuttaa tällaista arvoa, arvo on ensin aktivoitava.                         |

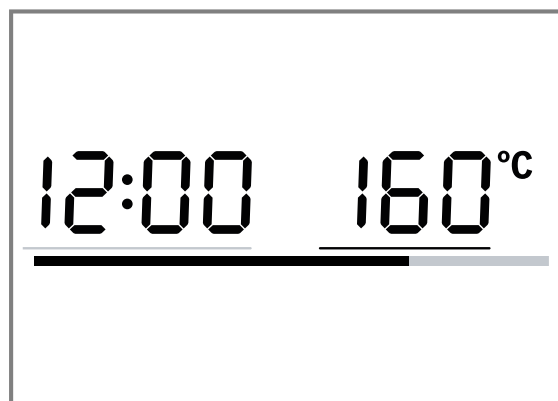
## Näytön osat

Seuraavasta löydät lyhyet selostukset näytön eri osien toiminnoista.

| Symboli | Nimi              | Merkitys                                                         |
|---------|-------------------|------------------------------------------------------------------|
| 🔔       | Hälytin           | 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   | Aika näytetään tunteina ja minuutteina.                          |
| min:sec | Minuutit/sekunnit | Aika näytetään minuutteina ja sekunteina.                        |
| 🔒       | Lapsilukko        | Kun symboli on merkittynä, lapsilukko on aktivoitu.              |
| 🔥       | Pikakuumennus     | Kun symboli on merkittynä, pikakuumennus on aktivoitu.           |
| °C      | Lämpötila         | Lämpötila näytetään asteikolla °C.                               |
| kg      | Paino             | Paino näytetään kilogrammoina.                                   |

## Lämpötilanäyttö

Lämpötilanäytössä näkyy kuumenemisen eteneminen.



Kun toiminto on käynnistetty, näytön alaosassa oleva punainen viiva näyttää uunitilan kuumenemisen etenemisen. Viiva täyttyy punaiseksi kuumenemisen etenemisen mukaan. Kun punainen viiva on kokonaan täynnä, laite on kuumennettu. Grilliä käytettäessä kuumennusviiva on heti täynnä punaisena. Mikroaaltouunille ei ole lämpötilanäyttöä. Termisen hitauden takia voi näytössä oleva lämpötila poiketa uunitilan todellisesta lämpötilasta.

### Yötila

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

## 4.2 Uunitoiminnot

Tästä löydät yhteenvedon uunitoiminnoista. Saat suosituksia uunitoimintojen käytöstä.

| Symboli                                                                          | Nimi               | Lämpötila / tehot                                                         | Käyttö                                                                                                   |
|----------------------------------------------------------------------------------|--------------------|---------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  | Mikroaaltouuni     | Mikroaaltotehot:<br>■ 90 W<br>■ 180 W<br>■ 360 W<br>■ 600 W<br>■ 900 W    | Ruokien ja nesteiden sulatukseen, kypsennykseen ja kuumentamiseen.                                       |
|  | Kuumailma          | 40 °C<br>100-230 °C                                                       | Hiivataikinan nostatus, kermakakkujen sulatus. Leipomiseen tai paistamiseen yhdellä tasolla.             |
|  | Kiertoilmagrillaus | 100-230 °C                                                                | Lintujen, kokonaisten kalojen tai suurempien lihanpalojen paistaminen.                                   |
|  | Esilämmitys        | 30-70 °C                                                                  | Astioiden esilämmitys.                                                                                   |
|  | Grilli             | Grillaustehot:<br>■ 1 = pieni teho<br>■ 2 = keskiteho<br>■ 3 = suuri teho | Matalien grillituotteiden kuten pihvien, makkaroiden tai paahtoleivän grillaaminen. Ruokien gratinointi. |
|  | Ohjelmat           | -                                                                         | Monille ruoille on tarjolla ennalta ohjelmoidut asetukset.                                               |

### 4.3 Uunitila

Uunitilaan liittyvät toiminnot helpottavat laitteen käyttöä.

#### Uunivalo

Kun avaat laitteen luukun, uunitilan valo syttyy. Jos laitteen luukku on auki yli 15 minuuttia, valo sammuu. Kun toiminto käynnistyy, uunitilan valo syttyy useimmissa käyttötavoissa. Kun toiminto päättyy, uunitilan valo sammuu.

Perusasetuksissa voit määritellä, kytkeytyykö uunivalo päälle käytön aikana. → *Sivu 52*

#### Jäähdytyspuhallin

Jäähdytyspuhallin kytkeytyy tarpeen mukaan päälle ja pois päältä. Lämmin ilma poistuu laitteen luukun yläpuolella olevien tuuletusaukkojen kautta.

#### HUOMIO

Tuuletusaukkojen peittäminen aiheuttaa laitteen ylikuumenemisen.

► Älä peitä tuuletusaukkoja.

Jäähdytyspuhallin käy tietyn aikaa vielä käytön jälkeen, jotta uunitila jäähtyy nopeammin. Kun laitetta käytetään mikrokäytöllä, laite ei kuumene, mutta jäähdytyspuhallin kytkeytyy silti päälle. Jäähdytyspuhallin voi käydä edelleen, vaikka mikrokäyttö on jo päättynyt.

#### Kondenssivesi

Uunitilaan ja laitteen luukkuun voi muodostua kypsennyksen yhteydessä kondenssivettä. Kondenssivesi on normaalia, eikä se vaikuta laitteen toimintaan. Pyyhi kondenssivesi kypsennyksen jälkeen pois.

### 4.4 Laitteen luukku

Jos avaat laitteen luukun käynnissä olevan toiminnon aikana, toiminto pysähtyy. Kun laitteen luukku on kiinni, voit jatkaa käyttöä valitsemalla **start**  **stop**.

## 5 Varusteet

Käytä alkuperäisiä varusteita. Ne on suunniteltu laitettasi varten.

Laitteen mukana toimitetut varusteet voivat vaihdella laitemallista riippuen.

| Lisätarvikkeet | Käyttö                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |
|----------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Ritilä         | <ul style="list-style-type: none"> <li>Ritilä uunitoiminnolla leipomista ja paistamista sekä Mikrokombi-yhdistelmäkäyttöä varten.</li> <li>Ritilä esim. pihvien, makkaroiden tai paahtoleipien grillaamiseen</li> <li>Ritilä laskualustana, esim. uunivuolille</li> <li>Ritilä ei sovellu suurimmalle mikroaaltoteholle</li> </ul> |

## 5.1 Lisävarusteet

Lisävarusteita voit ostaa huoltopalvelusta, alan liikkeistä tai Internetin kautta.

Esitteistämme tai Internetistä löydät runsaan valikoiman tähän laitteeseen tarjolla olevia varusteita:

[www.bosch-home.com](http://www.bosch-home.com)

Varusteet ovat laitekohtaisia. Ilmoita ostaessasi aina laitteesi tarkka mallinumero (E-Nr.).

Tiedot laitteeseesi sopivista varusteista löydät verkkokaupasta tai huoltopalvelusta.

| Muut lisätarvikkeet | Käyttö                                                                                    |
|---------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------|
| Lasinen paistovuoka | <ul style="list-style-type: none"> <li>Haudutettavat ruoat</li> <li>Paistokset</li> </ul> |
| Pizzapelti          | <ul style="list-style-type: none"> <li>Piirakat pellillä</li> <li>Pikkuleivät</li> </ul>  |

## 5.2 Varusteiden asentaminen

Varuste voidaan asentaa kahteen paikkaan.

- Asenna varuste siten, että se ei kosketa laitteen luukkuja.

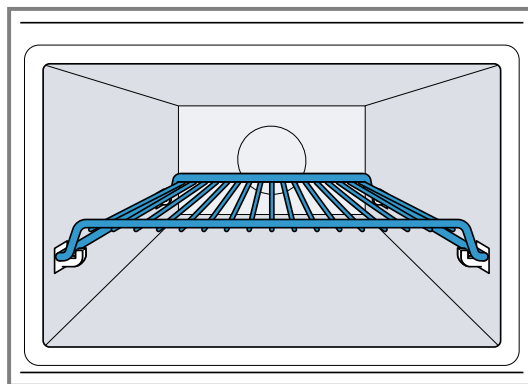


Asenna varuste ylös.

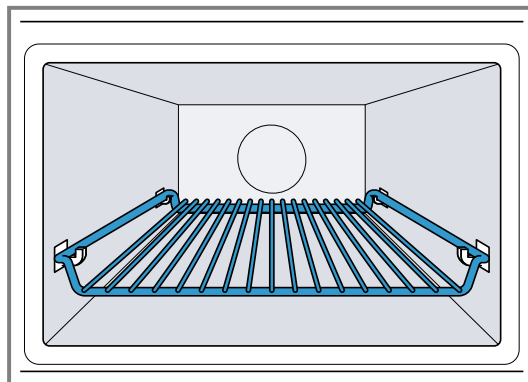


Asenna varuste alas.

Laitteen mukana toimitetut varusteet voivat vaihdella laitemallista riippuen.



Kuvassa näkyy asennuspaikka .



Kuvassa näkyy asennuspaikka .

# 6 Ennen ensimmäistä käyttöä

Tee asetukset ensikäyttöönottoa varten. Puhdista laite ja varusteet.

## 6.1 Ensimmäisen käyttöönoton toimenpiteet

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

- Liitä laite sähköverkkoon.
- Arvo 12:00 vilkkuu näytössä ja  palaa.

### Kellonajan asettaminen

- Aseta kellonaika kiertovalitsimella.
- Paina .
- Kellonaika on asetettu.

**Huomautus:** Voit laskea laitteen virransäästötilakulutusta kytkemällä kellonajan pois näytöstä.

## 6.2 Laitteen puhdistaminen ennen ensimmäistä käyttöä

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

- Varmista, että uunissa ei ole pakkausmateriaalijäämiä, varusteita tai muita esineitä.
- Sulje laitteen luukku.
- Aseta toimintovalitsimella kiertoilma .
- Aseta kiertovalitsimella lämpötila arvoon 180 °C.
- Paina start/stop.
- Laite käynnistää toiminnon.
- Paina tunnin kuluttua start/stop.
- Kierrä toimintovalitsin nolla-asentoon.
- Laite on puhdistettu.
- Laite on kytketty pois päältä.

## 6.3 Varusteiden puhdistaminen

- Puhdista varusteet huolellisesti astianpesuaineliuksella ja pehmeällä talousliinalla.

## 7 Käytön perusteet

### 7.1 Laitteen kytkeminen päälle

- ▶ Kierrä toimintovalitsinta kytkeäksesi laitteen päälle.
- ✓ Laite on käyttövalmis.
- ✓ Näyttöön ilmestyy ehdotusarvo.

### 7.2 Laitteen kytkeminen pois päältä

Kun et käytä laitetta, kytke se pois päältä. Jos laitteeseen ei tehdä mitään asetuksia pitkään aikaan, laite kytkeytyy automaattisesti pois päältä.

- ▶ Kierrä toimintovalitsin nolla-asentoon.
- ✓ Laite keskeyttää käynnissä olevat toiminnot.
- ✓ Näytössä näkyy kellonaika.
- ✓ Eräät näytön viestit näkyvät myös, kun laite on kytketty pois päältä.

### 7.3 Uunitoiminnon ja lämpötilan asettaminen

1. Aseta toimintovalitsimella haluamasi uunitoiminto.
  - ✓ Näyttöön ilmestyy ehdotusarvo.
2. Muuta asetuksia tarvittaessa. Paina sitä varten kyseistä kenttää ja muuta arvoa kiertovalitsimella.
3. Paina .
  - ✓ Laite käynnistää toiminnon.
  - ✓ palaa.
  - ✓ Kun käytössä on uunitoiminto, jolle on asetettu lämpötila, lämpötilan näyttö täyttyy.
4. Muuta lämpötilaa tarvittaessa kiertovalitsimella toiminnon käydessä. Toiminnon käydessä et voi asettaa lämpötilaa arvoon 40 °C.

### 7.4 Toiminnon pysäyttäminen

Voit pysäyttää toiminnon milloin tahansa.

1. Paina tai avaa laitteen luukku.
  - ✓ Toiminto pysähtyy.
  - ✓ vilkkuu.
2. Kun haluat jatkaa toimintoa, sulje laitteen luukku ja paina .
  - ✓ Toiminto jatkuu.
  - ✓ palaa.

### 7.5 Toiminnon keskeyttäminen

Voit keskeyttää toiminnon milloin tahansa.

- ▶ Kierrä toimintovalitsin nolla-asentoon. Jäähdytyspuhallin voi käydä edelleen toiminnon pysäyttämisen tai keskeyttämisen jälkeen.
- ✓ Laite keskeyttää käynnissä olevat toiminnot.

### 7.6 Pikakuumennus

Voit lyhentää ajan säästämiseksi kuumentamisaikaa tiettyjen uunitoimintojen kohdalla lämpötilasta 100 °C alkaen.

Näiden uunitoimintojen kohdalla voit käyttää pikakuumennusta:

- Kuumailma, poikkeus: Kuumailma 40 °C
- Kiertoilmagrillaus

### Pikakuumennuksen asettaminen

Jotta kypsennystulos on tasainen, laita varuste ja kypsennettävä tuote uuniin vasta pikakuumennuksen jälkeen. Aseta toiminta-aika vasta, kun pikakuumennus on päättynyt.

1. Aseta sopiva uunitoiminto ja lämpötila arvosta 100 °C alkaen.
2. Paina .
  - ✓ Näytössä palaa .
3. Paina .
  - ✓ Pikakuumennus käynnistyy.
  - ✓ palaa.
  - ✓ Kun asetettu lämpötila on saavutettu, pikakuumennus päättyy. Kuulet äänimerkin ja näytössä sammuu. Laite käy asetetulla uunitoiminnolla ja lämpötilalla edelleen.
  - ✓ Pikakuumennus deaktivoituu automaattisesti viimeistään 15 minuutin kuluttua.

### Pikakuumennuksen keskeyttäminen

- ▶ Paina .
- ✓ Näytössä sammuu . Laite käy asetetulla uunitoiminnolla ja lämpötilalla edelleen.

### 7.7 Turvakatkaisu

Laitteessa on turvallisuutesi varalta turvakatkaisu. Kun laitetta on käytetty pitkään, se kytkeytyy automaattisesti pois päältä.

Aika pois päältä kytkeytymiseen riippuu asetuksesta:

- Kuumailma 40 °C ja esilämmitys: 24 tuntia
- Kuumailma 100-230 °C ja kiertoilmagrillaus: 5 tuntia
- Grilli: 90 minuuttia

Jos turvakatkaisu on kytkenyt laitteen pois päältä, näytössä näkyy . Voit kuitata viestin painamalla .

## 8 Mikroaaltouuni

Mikroaaltouunilla voit kypsentää, kuumentaa, leipoa tai sulattaa ruokia erityisen nopeasti. Voit käyttää mikroaaltouunia yksin tai yhdessä uunitoiminnon kanssa.

Aseta astia pelkässä mikroaaltokäytössä uunitilan pohjalle.

## 8.1 Mikroaaltotehot

Tästä löydät yhteenvedon mikroaaltotehoista ja niiden käytöstä.

| Mikroaaltoteho<br>watteina | Maksimi toiminta-aika | Käyttö                                                                                     |
|----------------------------|-----------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------|
| 90 W                       | 1:30 tuntia           | Hellävaraista käsittelyä vaativien ruokien sulattaminen.                                   |
| 180 W                      | 1:30 tuntia           | Ruokien sulattaminen ja jatkokypsentäminen.                                                |
| 360 W                      | 1:30 tuntia           | Lihan ja kalan kypsentäminen tai hellävaraista käsittelyä vaativien ruokien lämmittäminen. |
| 600 W                      | 1:30 tuntia           | Ruokien kuumentaminen ja kypsentäminen.                                                    |
| 900 W                      | 30 minuuttia          | Nesteiden kuumentaminen.<br>Maksimitehoa ei ole tarkoitettu ruokien kuumentamiseen.        |

### Ehdotetut arvot

Laite ehdottaa jokaiselle mikroaaltoteholle toiminta-ajan. Voit ottaa ehdotetun arvon käyttöön tai muuttaa sitä kyseisellä alueella.

## 8.2 Mikroaaltokäyttöön soveltuvat astiat ja varusteet

Käytä mikroaaltokäyttöön soveltuvia astioita ja varusteita, jotta ruoka lämpenee tasaisesti etkä vaurioita laitetta.

Ota huomioon valmistajan ohjeet ennen kuin käytät astiaa mikroaaltouunissa. Tee epävarmassa tapauksessa astiastesti. Astian mikrokelpoisuuden testaaminen → *Sivu 47*

### Soveltuu mikrokäyttöön

| Astiat ja varusteet                                                                                                                                                                          | Perustelu                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Astia kuumuutta kestävästä ja mikrokäyttöön soveltuvasta materiaalista:                                                                                                                      | Mikroaallot eivät vaurioita kuumuutta kestävää materiaalia.                                                                                                                                                                                                                                                             |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Lasi</li> <li>■ Keraaminen lasi</li> <li>■ Posliini</li> <li>■ Lämmönkestävä muovi</li> <li>■ Kokonaan lasitettu keramiikka ilman säröjä</li> </ul> |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |
| Mukana toimitetut varusteet: ritilä                                                                                                                                                          | Mukana toimitettu ritilä on suunniteltu laitetta varten ja soveltuu sen tähden mikrokäyttöön.                                                                                                                                                                                                                           |
| Metalliset aterimet                                                                                                                                                                          | Estääksesi viivästyneen kiehumisen voit käyttää metallista ruokailuvälinettä, esimerkiksi lusikkaa lasissa.<br><b>Huomautus:</b> Metallia voi synnyttää kipinöitä, jotka voivat vaurioittaa uunitilaa ja luukun sisälasia. Metallin pitää olla vähintään 2 cm:n etäisyydellä uunitilan seinistä ja luukun sisäpinnasta. |

### Ei sovellu mikrokäyttöön

| Astiat ja varusteet                | Perustelu                                                                                                                      |
|------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Metalliastiat                      | Mikroaallot eivät läpäise metallia. Ruoka ei lämpene lainkaan tai lämpenee vain hyvin vähän.                                   |
| Kulta- tai hopeakoristeiset astiat | Mikroaallot voivat vaurioittaa kulta- ja hopeakoristeita. Käytä vain, jos valmistaja takaa astian soveltuvuuden mikrokäyttöön. |

### Soveltuu mikrokäyttöön mikrokombi-yhdistelmäkäytössä

Mikrokombi-yhdistelmäkäytössä voidaan uunitoiminnon lisäksi kytkeä käyttöön mikroaaltoteho 600 W wattiin saakka. Sen tähden voidaan mikrokombi-yhdistelmäkäytössä käyttää metallivuokia.

| Astiat ja varusteet         | Perustelu                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
|-----------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Mukana toimitetut varusteet | Mukana toimitetut varusteet eivät synnytä kipinöitä mikrokombi-yhdistelmäkäytössä, esim. ritilä.                                                                                                                                                                                                           |
| Metalliset leivontavuoat    | Kakut ruskistuvat myös alhaalta päin, koska metalliset leivontavuoat johtavat paremmin lämpöä.<br><b>Huomautus:</b> Metallia voi synnyttää kipinöitä, jotka voivat vaurioittaa uunitilaa ja luukun sisälasia. Metallin pitää olla vähintään 2 cm:n etäisyydellä uunitilan seinistä ja luukun sisäpinnasta. |

## 8.3 Astian mikrokelpoisuuden testaaminen

Tarkasta astian mikrokelpoisuus astiastestillä. Laitteen käyttäminen mikroaaltokäytöllä ilman ruokaa on sallittua vain astiastestin yhteydessä.

### ⚠ VAROITUS – Palamisvaara!

Käden ulottuvilla olevat osat kuumenevat käytössä.

- ▶ Älä kosketa kuumia osia.
- ▶ Pidä lapset poissa laitteen läheltä.

1. Aseta tyhjä astia uunitilaan.
2. Säädä laite ½ - 1 minuutin ajaksi maksimiteholle.
3. Käynnistä toiminto valitsemalla **start**▷**stop**.
4. Tarkasta astia useita kertoja:
  - Jos astia on kylmä tai kädenlämpöinen, se soveltuu mikrokäyttöön.
  - Jos astia on kuuma tai syntyy kipinöitä, keskeytä astiastesti. Astia ei sovellu mikrokäyttöön.

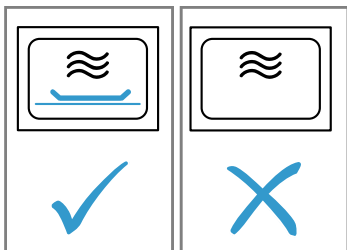
## 8.4 Mikroaaltokäytön säätäminen

Käytettävissäsi on eri mikroaaltotehoja, jotka sopivat erityyppisille ruoille ja valmistustavoille.

### HUOMIO

Laitteen käyttö ilman uunitilassa olevaa ruokaa aiheuttaa ylikuormituksen.

- ▶ Älä käynnistä mikroaaltouunia ilman, että uunitilassa on ruokaa. Poikkeuksena on lyhyt astiastesti.



1. Noudata turvallisuusohjeita → *Sivu 39* ja aineellisten vahinkojen välttämistä koskevia ohjeita → *Sivu 40*.
2. Noudata mikroaaltokäyttöön soveltuvia astioita ja varusteita koskevia ohjeita. → *Sivu 47*
3. Aseta toimintovalitsin kohtaan .
4. Aseta haluamasi mikroaaltoteho painamalla .
5. Aseta haluamasi toiminta-aika kiertovalitsimella.
6. Käynnistä toiminto valitsemalla **start**▷**stop**.  
Voit muuttaa toiminta-ajan kiertovalitsimella milloin tahansa toiminnon aikana.
- ✓ Toiminta-aika kuluu ja mikrotoiminto käynnistyy.
- ✓ Kun toiminta-aika on kulunut, mikrotoiminto päättyy ja kuulet äänimerkin.
7. Kun ruoka on valmista, kierrä toimintovalitsin nolla-asentoon.

## 8.5 Aika-asetusten aikavälit

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

| Toiminta-aika                  | Aikaväli    |
|--------------------------------|-------------|
| 0-1 minuuttia                  | 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 |

## 8.6 Mikroaaltotehon muuttaminen

- ▶ Paina .
- Kun painat kenttää useita kertoja, mikroaaltotehot kytkeytyvät suurimmalta pienimmälle teholle. Jos mikroaaltotoiminto lisätään vasta käynnistytksen jälkeen, laite pysähtyy taukoa varten. Käynnistä toiminto valitsemalla **start**▷**stop**.

## 8.7 Toiminnon pysäyttäminen

Voit pysäyttää toiminnon milloin tahansa.

1. Paina **start**▷**stop** tai avaa laitteen luukku.
- ✓ Toiminto pysähtyy.
- ✓ **start**▷**stop** vilkkuu.
2. Kun haluat jatkaa toimintoa, sulje laitteen luukku ja paina **start**▷**stop**.
- ✓ Toiminto jatkuu.
- ✓ **start**▷**stop** palaa.

## 8.8 Toiminnon keskeyttäminen

Voit keskeyttää toiminnon milloin tahansa.

- ▶ Kierrä toimintovalitsin nolla-asentoon.  
Jäähdytyspuhallin voi käydä edelleen toiminnon pysäyttämisen tai keskeyttämisen jälkeen.
- ✓ Laite keskeyttää käynnissä olevat toiminnot.

## 8.9 Mikrokombi-yhdistelmäkäyttö

Lyhentääksesi kypsennysaikaa voit käyttää tiettyjä uunitoimintoja yhdessä mikrokäytön kanssa.

Mikrokombi-yhdistelmäkäyttö on mahdollista seuraavien uunitoimintojen kanssa:

- Kuumailma
- Kiertoilmagrilli
- Grilli

Poikkeukset:

- Mikroaaltoteho 900 W
- Kuumailma 40 °C
- Astioiden esilämmitys

## Mikrokombi-yhdistelmäkäytön säätäminen

Kytke uunitoiminnon lisäksi käyttöön mikroaaltouuni.

1. Aseta toimintovalitsin yhdistämiseen soveltuvan uunitoiminnon kohdalle.
- ✓ Näyttöön ilmestyy lämpötilaehdotus.
2. Aseta lämpötila kiertovalitsimella.
3. Aseta haluamasi mikroaaltoteho painamalla .
- ✓ Näyttöön ilmestyy toiminta-aikaehdotus.
4. Aseta toiminta-aika kiertovalitsimella.
5. Käynnistä toiminto valitsemalla **start**▷**stop**.
- ✓ Toiminta-aika kuluu ja Mikrokombi-yhdistelmätoiminto käynnistyy.
- ✓ Kun toiminta-aika on kulunut, Mikrokombi-yhdistelmätoiminto päättyy ja kuulet äänimerkin.

## Mikroaaltotehon muuttaminen

- ▶ Paina .
- Kun painat kenttää useita kertoja, mikroaaltotehot kytkeytyvät suurimmalta pienimmälle teholle. Jos mikroaaltotoiminto lisätään vasta käynnistytksen jälkeen, laite pysähtyy taukoa varten. Käynnistä toiminto valitsemalla **start**▷**stop**.

## Toiminnon pysäyttäminen

Voit pysäyttää toiminnon milloin tahansa.

1. Paina **start**▷**stop** tai avaa laitteen luukku.
- ✓ Toiminto pysähtyy.
- ✓ **start**▷**stop** vilkkuu.



2. Kun haluat jatkaa toimintoa, sulje laitteen luukku ja paina **start**  **stop**.
- ✓ Toiminto jatkuu.
- ✓ **start**  **stop** palaa.

### Toiminnon keskeyttäminen

Voit keskeyttää toiminnon milloin tahansa.

- ▶ Kierrä toimintovalitsin nolla-asentoon. Jäähdytyspuhallin voi käydä edelleen toiminnon pysäyttämisen tai keskeyttämisen jälkeen.
- ✓ Laite keskeyttää käynnissä olevat toiminnot.

### 8.10 Uunitilan lämmittäminen ja kuivaaminen

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

1. Anna laitteen jäähtyä.
2. Poista karkea lika uunitilasta heti.
3. Pyyhi kosteus pois uunitilan pohjalta.

4. Aseta toimintovalitsimella uunitoiminto .
5. Paina **0**.
6. Aseta kiertovalitsimella lämpötila arvoon 150 °C.
7. Paina kaksi kertaa **0**.
- ✓ **0** on merkittynä näytössä.
8. Aseta kiertovalitsimella toiminta-aika 15 minuuttia.
9. Käynnistä toiminto valitsemalla **start**  **stop**.
- ✓ Kuivaus käynnistyy ja päättyy 15 minuutin kuluttua.
10. Avaa laitteen luukku, jotta vesihöyry pääsee poistumaan uunitilasta.

### 8.11 Uunitilan kuivaaminen käsin

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

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

## 9 Ohjelma-automatiikka

Ohjelma-automatiikka tukee erilaisten ruokien valmistuksessa ja valitsee automaattisesti optimaaliset asetukset.

### 9.1 Asetuksia koskevia ohjeita ruokia varten

Noudata näytä ohjeita, jotta kypsennystulos on optimaalinen.

- Käytä vain virheettömiä elintarvikkeita.
- Käytä vain jääkaappilämpötilassa olevaa lihaa.
- Käytä pakasteruokia vain suoraan pakastimesta.
- Poista elintarvike pakkauksesta ja punnitse elintarvike. Jos et voi syöttää laitteeseen tarkkaa painoa, pyöristä paino ylös- tai alaspäin.
- Aseta elintarvikkeet kylmään uuniin.
- Käytä vain mikrokäyttöön soveltuvia, kuumuutta kestäviä astioita, esimerkiksi lasia tai keramiikkaa.

### 9.2 Yhteenveto ruoista

Laite kehottaa sinua syöttämään painon. Voit asettaa painon vain tarkoitetulle painorajojen alueelle.

#### Sulatus

Pelkässä mikroaaltokäytössä voit asettaa astian uunitilan pohjalle tai ritalälle.

| Nro | Ruokalajit               | Varusteet           | Painoalue kg | Huomautuksia                                                                                                               |
|-----|--------------------------|---------------------|--------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| P01 | Jauheliha                | Matala, avoin astia | 0,2-1,0      | Poista jo sulanut jauheliha kääntämisen yhteydessä.                                                                        |
| P02 | Lihanpalat               | Matala, avoin astia | 0,2-1,0      | Poista neste kääntäessäsi. Älä missään tapauksessa käytä sitä tai päästä sitä kosketuksiin muiden elintarvikkeiden kanssa. |
| P03 | Broileri, broilerinpalat | Matala, avoin astia | 0,4-1,8      | Poista neste kääntäessäsi. Älä missään tapauksessa käytä sitä tai päästä sitä kosketuksiin muiden elintarvikkeiden kanssa. |
| P04 | Leipä                    | Matala, avoin astia | 0,2-1,0      | Sulata leipää vain tarvittava määrä. Se kuivuu nopeasti. Jos mahdollista, irrota viipaleet toisistaan.                     |

#### Kypsennysohjelmat

Pelkässä mikroaaltokäytössä voit asettaa astian uunitilan pohjalle tai ritalälle.

| Nro | Ruokalajit  | Varusteet         | Painoalue kg | Huomautuksia                                                                                                                                                                         |
|-----|-------------|-------------------|--------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| P05 | Riisi       | Kannellinen astia | 0,05-0,2     | Älä käytä keittopussiriisiä. Riisi kuohuu kypsennettäessä voimakkaasti. Aseta raakapaino (ilman nestettä). Lisää kaksin- tai kaksi ja puolikertainen määrä nestettä riisin joukkoon. |
| P06 | Perunat     | Kannellinen astia | 0,15-1,0     | Leikkaa samankokoisiksi paloiksi. Lisää 1 rkl vettä 100 g:aa kohden.                                                                                                                 |
| P07 | Vihannekset | Kannellinen astia | 0,15-1,0     | Leikkaa samankokoisiksi paloiksi. Lisää 1 rkl vettä 100 g:aa kohden.                                                                                                                 |

### Yhdistelmä kypsennysohjelmat

| Nro | Ruokalajit                     | Varusteet                 | Kannatin korkeus | Painoalue kg | Huomautuksia                                                                                                                                     |
|-----|--------------------------------|---------------------------|------------------|--------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| P08 | Paistos, pakastettu            | Avoin astia               | —                | 0,4-1,2      | Paistos ei saa olla yli 3 cm korkea.                                                                                                             |
| P09 | Broileri, kokonainen           | Avoin astia               | —                | 0,5-2,0      | Rintapuoli alaspäin.                                                                                                                             |
| P10 | Paahtopaisti, medium           | Avoin astia               | —                | 0,5-1,5      |                                                                                                                                                  |
| P11 | Porsaan niskapala paisti       | kannellinen astia         | —                | 0,5-2,0      |                                                                                                                                                  |
| P12 | Lammas, medium                 | Kannellinen astia         | —                | 0,8-2,0      | Lampaanlapa tai lampaanreisi ilman luita                                                                                                         |
| P13 | Lihamureke                     | Avoin astia               | —                | 0,5-1,5      | Lihamureke ei saa olla yli 7 cm korkea.                                                                                                          |
| P14 | Kala, kokonainen               | Avoin astia               | —                | 0,3-1,0      | Viillä kalan pinta ensin. Laita kala sitten astiaan "uintiasentoon".                                                                             |
| P15 | Riisipata tuoreista aineksista | Korkea, kannellinen astia | —                | 0,05-0,2     | Käytä yhteen osaan riisiä kolminkertainen määrä vettä ja nelinkertainen määrä vihanneksia. Käytä vain tuoreita aineksia. Anna vain riisin paino. |

## 9.3 Ruoan asetusten tekeminen

1. Aseta toimintovalitsin kohtaan .
- ✓ Näyttöön ilmestyy ensimmäisen ruoan numero ja painoehdotus.
2. Aseta haluamasi ruoka kiertovalitsimella.
3. Paina kg.
4. Aseta paino kiertovalitsimella.  
Ennen käynnistystä voidaan siirtyä valitsimilla  ja kg ruoan ja painon välillä.
- ✓ Laite säätää automaattisesti sopivan toiminta-ajan.
5. Paina start/stop.
- Kun ohjelma on käynnistynyt, ruokaa ja painoa ei voi enää muuttaa. Asetettu paino voidaan hakea näyttöön valitsemalla kg.
- ✓ Laite käynnistää toiminnon.
- ✓ start/stop palaa.
- ✓ Toiminta-ajan kulumisen näkyy näytössä.
- ✓ Eräiden ohjelmien kohdalla kuuluu lyhyt äänimerkki, kun ruokaa on sekoitettava tai käännettävä.
6. Kun toiminta-aika on kulunut loppuun:
  - Kuulet äänimerkin. Laite lakkaa kuumenemasta.

- Kierrä toimintovalitsin nolla-asentoon.

## 9.4 Toiminnon pysäyttäminen

Voit pysäyttää toiminnon milloin tahansa.

1. Paina start/stop tai avaa laitteen luukku.
  - ✓ Toiminto pysähtyy.
  - ✓ start/stop vilkkuu.
2. Kun haluat jatkaa toimintoa, sulje laitteen luukku ja paina start/stop.
  - ✓ Toiminto jatkuu.
  - ✓ start/stop palaa.

## 9.5 Toiminnon keskeyttäminen

Voit keskeyttää toiminnon milloin tahansa.

- Kierrä toimintovalitsin nolla-asentoon.  
Jäähdytyspuhallin voi käydä edelleen toiminnon pysäyttämisen tai keskeyttämisen jälkeen.
- ✓ Laite keskeyttää käynnissä olevat toiminnot.

## 10 Aikatoiminnot

Laitteessa on aikatoimintoja, joilla voit säätää toiminnon keston ja hälyttimen.

### 10.1 Aikatoimintojen haku näyttöön

**Vaatus:** Jos asetettuna on useampia aikatoimintoja, kyseiset symbolit palavat näytössä. Käytön aikana ovat käytettävissä vain hälytin ja toiminta-aika.

Tehonsäästötilassa käytettävissä ovat hälytin ja kellonaika.

- ▶ Paina , kunnes ,  tai  on korostettuna.
- ✓ Näytössä näkyy kyseinen arvo.

### 10.2 Kellonajan muuttaminen

**Vaatus:** Jotta kellonaika voidaan muuttaa, laitteen pitää olla pois päältä.

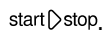
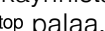
1. Paina kaksi kertaa .
- ✓ Näyttöön ilmestyy  ja kellonaika.
2. Aseta kellonaika kiertovalitsimella.
3. Paina .
- ✓ Kellonaika on asetettu.
- ✓ Jos ei paineta , asetettu arvo otetaan käyttöön muutaman sekunnin kuluttua.

**Huomautus:** Voit laskea laitteen virransäästötilakulutusta kytkemällä kellonajan pois näytöstä.

### 10.3 Toiminta-aika

Voit määrittää aikavälin, jonka jälkeen toiminto päättyy automaattisesti. Toiminta-ajaksi voidaan asettaa enintään 23:59 tuntia.

#### Toiminta-ajan asettaminen

1. Aseta uunitoiminto ja lämpötila.
2. Paina , kunnes  on korostettuna.
3. Aseta haluamasi toiminta-aika kiertovalitsimella.
4. Paina .
- ✓ Laite käynnistää toiminnon.
- ✓  palaa.
- ✓ Toiminta-ajan kulumisen näkyy näytössä.

#### Toiminta-ajan päättäminen

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

1. Paina .
- ✓ Äänimerkki on kytketty pois päältä.

2. Kierrä toimintovalitsin nolla-asentoon.
- ✓ Laite on kytketty pois päältä.

#### Toiminta-ajan muuttaminen

- ▶ Muuta toiminta-aika kiertovalitsimella.
- ✓ Muutaman sekunnin kuluttua näyttöön ilmestyy muutettu toiminta-aika.
- ✓ Toiminta-ajan kulumisen näkyy näytössä.

#### Toiminta-ajan asetuksen poistaminen

1. Jos hälytintoiminto on asetettuna, paina .
2. Aseta kiertovalitsimella toiminta-aika arvoon .
- ✓ Toiminta-aika poistuu muutaman sekunnin kuluttua. Laitteen toiminto ei keskeydy.

### 10.4 Hälytin

Voit määrittää hälyttimen käyntiajan, jonka jälkeen kuuluu äänimerkki. Voit asettaa hälyttimen käyntiajaksi enintään 24 tuntia.

Hälytin käy laitteen käytöstä ja muista aikatoiminnoista riippumatta. Hälyttimen äänimerkki eroaa muista äänimerkeistä.

#### Hälyttimen asettaminen

1. Paina , kunnes  on korostettuna.
2. Aseta hälyttimen haluamasi käyntiaika kiertovalitsimella.
- ✓ Laitteessa näkyy muutaman sekunnin kuluttua hälyttimen asetettu käyntiaika.
- ✓ Hälytin käynnistyy.
- ✓ Näytössä palaa .
- ✓ Hälyttimen käyntiajan kulumisen näkyy näytössä.

#### Hälyttimen käyntiajan päättymisen

**Vaatus:** Kuulet äänimerkin. Näytössä näkyy .

- ▶ Paina jotain symbolia.
- ✓ Hälytin on kytketty pois päältä.

#### Hälyttimen käyntiajan muuttaminen

- ▶ Muuta hälyttimen käyntiaika kiertovalitsimella.
- ✓ Laitteessa näkyy muutaman sekunnin kuluttua hälyttimen asetettu käyntiaika.

#### Hälyttimen käyntiajan nollaaminen

- ▶ Aseta hälyttimen käyntiaika kiertovalitsimella arvoon .
- ✓ Hälytin on kytketty pois päältä.

## 11 Lapsilukko

Lukitse laite, jotta lapset eivät voi kytkeä laitetta vahingossa päälle tai muuttaa asetuksia.

### 11.1 Lapsilukon aktivointi

**Huomautus:** Kun lapsilukko aktivoidaan kellonajan ollessa poissa näkyviltä, kellonaika tulee automaattisesti uudelleen näytölle. Kellonaika ja  tulevat näkyviin.

**Vaatus:** Laite on kytketty pois päältä.

- ▶ Paina noin 4 sekunnin ajan .
- ✓ Ohjauspaneeli on lukittu.
- ✓ Näyttöön ilmestyy symboli .
- ✓ Jos hälyttimen käyntiaika on asetettu, se kuluu edelleen. Kun lapsilukko on aktiivinen, hälyttimen käyntiaikaa ei voi muuttaa. Merkkiäänät, esimerkiksi hälyttimen käyntiajan päättymisen jälkeen, voidaan sammuttaa painamalla jotain valitsinta

11.2 Lapsilukon deaktivointi

- Paina noin 4 sekunnin ajan .
- ✓ Ohjauspaneelin lukitus on vapautettu.

12 Perusasetukset

Voit säätää laitteen perusasetukset tarpeidesi mukaisiksi.

12.1 Yhteenveto perusasetuksista

Tästä löydät tietoja laitteen perusasetuksista ja tehdasasetuksista. Perusasetukset riippuvat laitteen varustuksesta.

**Huomautus:** Kun lapsilukko aktivoidaan, kellonaika tulee automaattisesti uudelleen näytölle.

| Näyttö                                                                             | Perusasetus           | Vaihtoehdot                                                                                           | Kuvaus                                                                        |
|------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------|
|    | Äänimerkin kesto      | $1$ = lyhyt = 10 sekuntia<br>$2$ = keskipitkä = 30 sekuntia <sup>1</sup><br>$3$ = pitkä = 2 minuuttia | Äänimerkin kesto toiminta-ajan tai hälyttimen käyntiajan päättymisen jälkeen. |
|    | Näppäinääni           | $0$ = pois<br>$1$ = päällä <sup>1</sup>                                                               | Valitsinäänten kytkeminen päälle tai pois päältä.                             |
|    | Näytön kirkkaus       | $1$ = pieni<br>$2$ = keskimääräinen <sup>1</sup><br>$3$ = voimakas                                    | Näytön kirkkauden säätäminen.                                                 |
|    | Aikanäyttö            | $0$ = pois<br>$1$ = päällä <sup>1</sup>                                                               | Kellonajan näyttö näytössä.                                                   |
|   | Uunivalo              | $0$ = pois<br>$1$ = päällä <sup>1</sup>                                                               | Uunivalon kytkeminen päälle tai pois päältä.                                  |
|  | Tehdasasetus          | $0$ = pois <sup>1</sup><br>$1$ = päällä                                                               | Muutettujen asetusten palautus tehdasasetuksiin.                              |
|  | Äänimerkin voimakkuus | $1$ = pieni<br>$2$ = keskimääräinen <sup>1</sup><br>$3$ = voimakas                                    | Säädä äänimerkin voimakkuus.                                                  |

12.2 Perusasetusten muuttaminen

**Vaatus:** Laitteen pitää olla pois päältä.

1. Pidä  painettuna muutaman sekunnin ajan.
- ✓ Näytössä näkyy ensimmäinen perusasetus.
2. Muuta perusasetusta kiertovalitsimella.
3. Paina .
- ✓ Näytössä näkyy seuraava perusasetus.
4. Valitse valitsimella  kaikki haluamasi perusasetukset ja muuta arvoja.
5. Kun haluat tallentaa muutokset muistiin, pidä  painettuna muutaman sekunnin ajan.

**Huomautus:** Muutetut perusasetukset pysyvät voimassa sähkökatkon sattuessa.

12.3 Perusasetusten muuttamisen keskeyttäminen

- Kierrä toimintovalitsinta.
- ✓ Kaikki muutokset hylätään eivätkä ne tallennu muistiin.

13 Puhdistus ja hoito

Puhdista ja hoida laitetta huolellisesti, jotta se pysyy pitkään toimintakuntoisena.

13.1 Puhdistusaine

Käytä vain tarkoitukseen soveltuvia puhdistusaineita.

 **VAROITUS – Sähköiskun vaara!**

Laitteeseen pääsevä kosteus voi aiheuttaa sähköiskun.

- Älä käytä laitteen puhdistukseen höyry- tai painepesuria.

**HUOMIO**

Sopimattomat puhdistusaineet vaurioittavat laitteen pintoja.

- Älä käytä voimakkaita tai hankaavia puhdistusaineita.
- Älä käytä vahvasti alkoholipitoisia puhdistusaineita.

<sup>1</sup> Tehdasasetus (voi poiketa laitteen tyylistä riippuen)

- ▶ Älä käytä kovia hankaustyynyjä tai puhdistussieniä.
- ▶ Älä käytä lämpöpuhdistukseen tarkoitettuja erikoispuhdistusaineita.
- ▶ Käytä lasinpuhdistusainetta, lasinpuhdistuslastaa tai teräksen puhdistusainetta vain, kun niitä suositellaan kyseisen osan puhdistusohjeessa.

Uusien sieniliinojen sisältämä suola voi vaurioittaa pintoja.

- ▶ Huuhtelee uudet sieniliinat huolellisesti ennen käyttöä.

Yksittäisistä puhdistusohjeista löydät tiedot siitä, mikä puhdistusaine soveltuu kullekin pinnalle ja osalle.

### 13.2 Laitteen puhdistaminen

Puhdista laite ohjeiden mukaan, jotta virheellinen puhdistus tai epäsojivat puhdistusaineet eivät vaurioita eri osia ja pintoja.

#### ⚠ **VAROITUS – Palovammavaara!**

Laite ja laitteen osat, joita pääsee koskettamaan, kuumenevat käytön aikana.

- ▶ Varo koskettamasta lämmityselementtejä.
- ▶ Pidä alle 8-vuotiaat lapset poissa laitteen lähetyviltä.

#### ⚠ **VAROITUS – Tulipalovaara!**

Irralliset ruoantähteet, rasva ja paistoliemi voivat syttyä palamaan.

- ▶ Poista ennen käyttöä karkea lika uunitilasta, lämmityselementeistä ja varusteista.

#### ⚠ **VAROITUS – Loukkaantumisvaara!**

Laitteen luukun naarmuuntunut lasi voi särkyä.

- ▶ Älä käytä laitteen luukun lasin puhdistukseen voimakkaita, hankaavia puhdistusaineita tai terävää metallikaavinta, koska ne voivat naarmuttaa pintaa.

1. Noutata puhdistusaineita ja -välineitä koskevia ohjeita.  
→ *Sivu 52*
2. Noutata laitteen komponenttien tai pintojen puhdistusta koskevia ohjeita.
3. Jos muuta ohjetta ei ole annettu:
  - ▶ Puhdista laitteen komponentit kuumalla astianpesuaineliuoksella ja talousliinalla.
  - ▶ Kuivaa pehmeällä liinalla.

### 13.3 Uunitilan puhdistaminen

1. Noutata aiheeseen liittyviä ohjeita.  
→ *"Puhdistusaine", Sivut 52*
2. Käytä puhdistukseen kuumaa astianpesuaineliuosta tai etikkavettä.
3. Käytä pinttyneeseen likaan uuninpuhdistusainetta. Käytä uuninpuhdistusainetta vain kylmään uuniin. Älä käytä uunin puhdistussuihketta, muita voimakkaita uuninpuhdistusaineita tai hankausaineita. Älä käytä hankaustyynyjä, karkeita sieniä tai teräsvillaa, jotta vältät pinnan naarmuuntumisen.  
**Ohje:** Epämiellyttävät hajut voit poistaa kuumentamalla kupilisessa vettä muutaman pisaran sitruunanmehua 1 - 2 minuutin ajan suurimmalla mikroaaltoteholla. Laita astiaan aina lusikka, jotta vältät viivästyneen kiehumisen.
4. Kuivaa pehmeällä liinalla.

### Lasialustan puhdistaminen

1. Noutata aiheeseen liittyviä ohjeita.  
→ *"Puhdistusaine", Sivut 52*
2. Puhdista lasialusta kuumalla astianpesuaineliuoksella ja pehmeällä talousliinalla.  
Älä käytä puhdistukseen puhdistuslastaa. Älä hankaa.
3. Kuivaa pehmeällä liinalla.

### 13.4 Laitteen etusivun puhdistaminen

#### **HUOMIO**

Epäasianmukainen puhdistus voi vaurioittaa laitteen etusivua.

- ▶ Älä käytä puhdistukseen lasinpesuainetta, metallikaavinta tai lasinpuhdistuslastaa.
- ▶ Poista kalkki-, rasva-, tärkkelys- ja valkuaistahrat välittömästi, jotta vältät korroosion muodostumisen teräspinoille.
- ▶ Käytä teräspinoille erityistä lämpimille pinnoille tarkoitettua teräksen hoitoainetta.

1. Noutata puhdistusaineita ja -välineitä koskevia ohjeita.  
→ *Sivu 52*
2. Puhdista laitteen etusivu kuumalla astianpesuaineliuoksella ja talousliinalla.  
**Huomautus:** Eri materiaalit kuten lasi, muovi tai metalli saavat aikaan laitteen etusivulle pieniä värjeroja.
3. Sivele laitteen terästä olevalle etusivulle pehmeällä liinalla hyvin ohut kerros teräksen hoitoainetta. Teräksen hoitoainetta on saatavana huoltopalvelusta tai alan liikkeistä.
4. Kuivaa pehmeällä liinalla.

### 13.5 Ohjauspaneelin puhdistus

#### **HUOMIO**

Epäasianmukainen puhdistus voi vaurioittaa ohjauspaneelia.

- ▶ Älä pyyhi ohjauspaneelia märällä.

1. Noutata puhdistusaineita ja -välineitä koskevia ohjeita.  
→ *Sivu 52*
2. Puhdista ohjauspaneeli mikrokuituliinalla tai pehmeällä, kostealla liinalla.
3. Kuivaa pehmeällä liinalla.

### 13.6 Varusteiden puhdistaminen

1. Noutata puhdistusaineita ja -välineitä koskevia ohjeita.  
→ *Sivu 52*
2. Liota kiinni palaneet ruoantähteet kostealla talousliinalla ja kuumalla astianpesuaineliuoksella.
3. Puhdista varusteet kuumalla astianpesuaineliuoksella ja talousliinalla tai astianpesuharjalla.
4. Puhdista ritilä teräksen puhdistusaineella tai astianpesukoneessa.  
Käytä pinttyneeseen likaan teräslankapesintä tai uuninpuhdistusainetta.
5. Kuivaa pehmeällä liinalla.

### 13.7 Laitteen huoltoon liittyviä vinkkejä

Noutata laitteen hoitoa koskevia vinkkejä, jotta laitteesi pysyy pitkään toimintakuntoisena.

| Toimenpide                                                                                                                | Hyöty                                          |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------|
| Pidä laite aina puhtaana ja poista lika heti. Puhdista uunitila jokaisen käytön jälkeen.                                  | Lika ei pääse pinttymään eikä palamaan kiinni. |
| Poista kalkki-, rasva-, tärkkelys- ja valkuaistahrat heti.                                                                | Vältä korroosiota.                             |
| Käytä hyvin kosteiden kakkujen leipomiseen pizzapeltiä.                                                                   | Uunitila ei likaantuu niin runsaasti.          |
| Käytä paistamiseen sopivaa astiaa, esim. paistovuokaa.                                                                    | Uunitila ei likaantuu niin runsaasti.          |
| Tarkoitukseen hyvin sopivia puhdistus- ja hoitoaineita voit hankkia huoltopalvelusta. Noudata kunkin valmistajan ohjeita. |                                                |

## 13.8 Luukun lasien puhdistaminen

### HUOMIO

Epäasianmukainen puhdistus voi vaurioittaa luukun lasia.

- ▶ Älä käytä puhdistuslastaa.

1. Noutata puhdistusaineita ja -välineitä koskevia ohjeita. → *Sivu 52*
2. Puhdista luukun lasit kostealla talousliinalla ja lasinpesuaineella.  
**Huomautus:** Luukun lasin varjot, jotka näyttävät raidoilta, ovat uunivalon heijastumia.
3. Kuivaa pehmeällä liinalla.

## 13.9 Luukun tiivisteen puhdistaminen

### HUOMIO

Epäasianmukainen puhdistus voi vaurioittaa luukun tiivistettä.

- ▶ Älä käytä puhdistukseen metallikaavinta tai lasinpuhdistuslastaa.

- ▶ Älä käytä hankaavia puhdistusaineita.

1. Noutata puhdistusaineita ja -välineitä koskevia ohjeita. → *Sivu 52*
2. Puhdista luukun tiiviste kuumalla astianpesuaineliuoksella ja pehmeällä talousliinalla.
3. Kuivaa pehmeällä liinalla.

## 13.10 Uunitilan kuivaaminen käsin

### ⚠ VAROITUS – Palovammavaara!

Laite kuumenee käytön aikana.

- ▶ Anna laitteen jäähtyä ennen puhdistamista.

1. Poista lika uunitilasta.
2. Kuivaa uunitila pehmeällä liinalla.
3. Jätä laitteen luukku auki siihen asti, kunnes uunitila on kuivunut kokonaan.

## 13.11 Puhdistusavustin

Puhdistusavustin on nopea vaihtoehto uunitilan puhdistukseen silloin tällöin. Puhdistusavustin liottaa lian höyryttämällä astianpesuaineliuosta. Lika on sen jälkeen helpompi poistaa.

### HUOMIO

Epäasianmukainen puhdistus voi vaurioittaa laitetta.

- ▶ Älä kaada koskaan nestettä uuniin.

### Puhdistusavustimen asettaminen

1. Sekoita pari pisaraa astianpesuainetta kupilliseen vettä.
2. Laita kuppiin lusikka, jotta vältät viivästyneen kiehumisen.
3. Aseta kuppi uunitilan keskelle.
4. Aseta mikroaaltoteho 600 W.
5. Aseta toiminta-aika 5 minuuttia.
6. Käynnistä mikro.
7. Pidä laitteen luukku suljettuna vielä 3 minuuttia toiminnan päätyttyä.
8. Pyyhi uunitila pehmeällä liinalla.
9. Anna uunitilan kuivua luukku avoimena.

# 14 Toimintahäiriöiden korjaaminen

Voit poistaa itse laitteen pienet toimintahäiriöt. Tutustu häiriöiden korjaamisesta annettuihin ohjeisiin ennen kuin otat yhteyden huoltopalveluun. Näin vältät turhia kustannuksia.

### ⚠ VAROITUS – Loukkaantumisvaara!

Epäasianmukaiset korjaukset ovat vaarallisia.

- ▶ Varsinaisia korjaustöitä saa suorittaa vain alan ammattihenkilöstö.
- ▶ Jos laite on rikki, ota yhteys huoltopalveluun.  
→ *"Huoltopalvelu", Sivut 56*

### ⚠ VAROITUS – Sähköiskun vaara!

Epäasianmukaiset korjaukset ovat vaarallisia.

- ▶ Laitteen korjaustöitä saavat tehdä vain alan ammattilaiset.
- ▶ Laitteen korjaukseen saa käyttää vain alkuperäisiä varaosia.
- ▶ Jos laitteen verkkojohto vaurioituu, sen saa turvallisuussyistä vaihtaa vain valmistaja, sen huoltopalvelu tai vastaavan pätevyyden omaava henkilö.

## 14.1 Toimintahäiriöt

| Vika                                                  | Syy ja vianhaku                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |
|-------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Laite ei toimi.                                       | <p>Verkkojohdon pistoke ei ole liitetty.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>► Liitä laite sähköverkkoon.</li> </ul> <p>Sulake on luennut sulakerasiassa.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>► Tarkasta sulakerasiassa oleva sulake.</li> </ul> <p>Virransaanti on katkennut.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>► Tarkista, toimivatko huoneen valot tai muut huoneessa olevat laitteet.</li> </ul> <p>Toimintahäiriö</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Kytke sulake sulakerasiassa pois päältä.</li> <li>2. Kytke sulake noin 10 sekunnin kuluttua taas päälle.</li> <li>✓ Jos häiriö oli kertaluonteinen, viesti katoaa.</li> <li>3. Jos viesti tulee uudestaan näyttöön, soita huoltopalveluun. Ilmoita puhelussa tarkka virheilmoitus.<br/>→ "Huoltopalvelu", Sivu 56</li> </ol> |
| Laite ei kuumene, näytössä vilkkuu kaksoispiste.      | <p>Esittelytila on aktivoitu.</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Irrota laite hetkeksi sähköverkosta kytkemällä laitteen sulake sulakerasiassa pois päältä ja taas päälle.</li> <li>2. Deaktivoi esittelytila 5 minuutin kuluessa muuttamalla perusasetus <math>c7</math> arvoon <math>0</math>.</li> </ol>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |
| Mikroaaltokäyttö keskeytyy.                           | <p>Toimintahäiriö</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Kytke sulake sulakerasiassa pois päältä.</li> <li>2. Kytke sulake noin 10 sekunnin kuluttua taas päälle.</li> <li>✓ Jos häiriö oli kertaluonteinen, viesti katoaa.</li> <li>3. Jos viesti tulee uudestaan näyttöön, soita huoltopalveluun. Ilmoita puhelussa tarkka virheilmoitus.<br/>→ "Huoltopalvelu", Sivu 56</li> </ol>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |
| Ruoka lämpenee hitaammin kuin aikaisemmin.            | <p>Olet asettanut liian pienen mikroaaltotehon.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>► Valitse suurempi mikroaaltoteho.</li> </ul> <p>Laitteeseen laitettiin tavallista suurempi määrä tuotteita.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>► Aseta pidempi toiminta-aika.<br/>Kaksinkertainen määrä tarvitsee kaksinkertaisen ajan.</li> </ul> <p>Ruoat olivat tavallista kylmempiä.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>► Sekoita tai käännä ruokia silloin tällöin.</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |
| Mikroaaltouuni ei toimi.                              | <p>Luukkua ei suljettu kunnolla.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>► Tarkasta, onko luukun väliin jäänyt ruoantähteitä tai joku esine.</li> </ul> <p>Valitsinta <math>\text{start} \triangleright \text{stop}</math> ei ole painettu.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>► Paina <math>\text{start} \triangleright \text{stop}</math>.</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |
| Näytössä vilkkuu 12:00 ja symboli palaa.              | <p>Virransaanti on katkennut.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>► Aseta kellonaika uudelleen.<br/>→ "Kellonajan asettaminen", Sivu 45</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |
| Laite ei ole käynnissä. Näytössä näkyy toiminta-aika. | <p>Valitsinta <math>\text{start} \triangleright \text{stop}</math> ei ole painettu.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>► Paina <math>\text{start} \triangleright \text{stop}</math>.</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |

## 14.2 Ilmoitukset näyttöruudussa

| Vika                            | Syy ja vianhaku                                                                                                                  |
|---------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Viesti $E2$ ilmestyy näyttöön.  | <p>Automaattinen turvakatkaisu on aktivoitunut.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>► Paina jotain valitsinta.</li> </ul> |
| Viesti $E11$ ilmestyy näyttöön. | <p>Ohjauspaneeli on kostea.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>► Anna ohjauspaneelin kuivua.</li> </ul>                  |

## 15 Hävittäminen

### 15.1 Käytöstä poistetun laitteen hävittäminen

Ympäristön huomioivan hävittämisen avulla arvokkaita raaka-aineita voidaan käyttää uudelleen.

1. Irrota verkkojohdon pistoke pistorasiasta.
2. Katkaise verkkojohto.
3. Hävitä laite ympäristöystävällisesti.

Tarkempia tietoja kierrätysmahdollisuuksista saat kodinkoneliikkeistä sekä paikkakuntasi jätehuollosta vastaavilta viranomaisilta.



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.

## 16 Huoltopalvelu

Lisätietoja käyttömaan takuujasta ja takuuehdoista saat QR-koodista, joka on mukana olevassa huoltoyhteystietoja ja takuuehtoja koskevassa dokumentissa, huoltopalvelustamme, kauppiaaltasi tai verkkosivultamme.

Kun otat yhteyden huoltopalveluun, tarvitset laitteen mallinumeron (E-Nr.) ja valmistusnumeron (FD). Huoltopalvelun yhteystiedot saat QR-koodista, joka on mukana olevassa huoltoyhteystietoja ja takuuehtoja koskevassa dokumentissa, tai verkkosivultamme.

Tuote sisältää energiatehokkuusluokkaan G kuuluvan valonlähteen. Valonlähteitä on saatavilla varaosina. Ne saa vaihtaa vain koulutettu ammattihenkilö.

Asetuksen (EU) 2023/826 mukaiset tiedot löytyvät verkosta osoitteesta [www.bosch-home.com](http://www.bosch-home.com) laitteesi

tuotesivulta ja huoltosivulta käyttöohjeen ja lisädokumenttien kohdasta.

### 16.1 Mallinnumero (E-nro) ja valmistusnumero (FD)

Mallinnumero (E-nro) ja valmistusnumero (FD) on merkitty koneen tyyppikilpeen.

Tyyppikilpi numeroineen löytyy, kun avaat laitteen luukun.



Merkitse laitteen tiedot ja huoltopalvelun puhelinnumero muistiin, niin löydät ne taas nopeasti.

## 17 Näin onnistut

Tästä löydät ohjeet sopivista asetuksista ja parhaista varusteista ja astioista eri ruokia varten. Suositukset on sovitettu optimaalisesti laitettasi varten.

### 17.1 Toimi näin

**Ohje:** Laitteessa on ohjelmoidut asetukset lukuisille ruoille. Jos haluat antaa laitteen ohjata toimintaa, valitse ohjelma-automaatiikka.

#### ⚠ VAROITUS – Palovammavaara!

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 kuorineen.
- ▶ Älä kypsennä kuorellisia äyriäisiä.
- ▶ Paistettujen munien ja lasissa hyydytettyjen munien keltuainen on ensin rikottava.
- ▶ Elintarvikkeissa, joissa on kiinteä kuori tai nahka, kuten esim. omenat, tomaatit, perunat tai makkarat, kuori voi haljeta. Pistelet kuoreen tai nahkaan reikiä ennen lämmittämistä.

### HUOMIO

Hapokkaat elintarvikkeet voivat vaurioittaa ritilää

- ▶ Älä aseta hapokkaita elintarvikkeita kuten esim. hedelmiä tai hapokkaalla marinadilla maustettuja grillituotteita suoraan ritilälle.

### Huomautus: Huomautus nikkeliallergikoille

Harvinaisissa tapauksissa voi elintarvikkeeseen siirtyä vähäisiä jälkiä nikkelistä.

1. Valitse luetteloista sopiva ruokalaji.

#### Ohjeet

- Kun käytät laitetta ensimmäisen kerran, ota huomioon nämä perustiedot:
  - → "Turvallisuus", Sivu 37
  - → "Kondenssivesi", Sivu 44
- Jos et löydä juuri tiettyä ruokaa tai käyttötapaa, jonka haluat valmistaa tai jota haluat käyttää, käytä ohjeena samantapaista ruokaa.

2. Poista varusteet uunitilasta.
3. Valitse tarkoitukseen sopiva astia ja varuste. Käytä astiaa ja varustetta, joka on annettu suositusasetuksissa.
4. Esilämmitä laitetta vain, kun reseptissä tai suositusasetuksissa kehoitetaan niin tekemään.



5. Sääda laite suosituksetusten mukaan.

**6. ⚠ VAROITUS – Palamisvaara!**

Laitteesta voi tulla kuumaa höyryä, kun avaat laitteen luukun. Höyry ei ole lämpötilasta riippuen näkyvää.

► Avaa laitteen luukku varovasti.

► Pidä lapset poissa laitteen läheltä.

Kun ruoka on valmista, kytke laite pois päältä.

## 17.2 Sulatus, kuumennus ja kypsennys mikrossa

Suositusasetukset sulatukseen, kuumennukseen ja kypsennykseen mikroaaltouunissa.

Toiminta-aika riippuu astiasta ja lämpötilasta, elintarvikkeen koostumuksesta ja määrästä. Sen tähden taulukoissa on annettu vaihteluvälit. Aloita matalammalla arvolla ja sääda tarvittaessa seuraavalla kerralla korkeampi arvo. Jos käytät muita kuin taulukossa

annettuja määriä, noudata nyrkkisääntöä:

kaksinkertainen määrä - lähes kaksinkertainen aika,

puolet määrästä - puolet ajasta.

### Vinkkejä sulatukseen, kuumennukseen ja kypsennykseen mikrossa

Ota nämä vinkit huomioon, jotta saavutat hyvät tulokset mikrossa sulatuksessa, lämmityksessä ja kypsennyksessä.

| Aihe                                                     | Vinkki                                                                                                                                                                                                               |
|----------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Haluat valmistaa eri määrän kuin taulukossa on mainittu. | Pidennä tai lyhennä kypsennysaikaa seuraavan nyrkkisäännön mukaan: <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Kaksinkertainen määrä = lähes kaksinkertainen aika</li> <li>■ Puolet määrästä = puolet ajasta</li> </ul> |

## Sulattaminen mikroaaltouunissa

### Huomautus

Ohjeita valmistukseen

■ Käytä avointa, mikrokäyttöön soveltuvaa astiaa.

■ Käännä tai sekoita ruokia välillä 2 - 3 kertaa. Poista sulamisneste kääntämisen yhteydessä.

■ Herkät osat kuten broilerin luut ja siivet tai paistin rasvaiset reunat voit peittää pienellä palalla alumiinifoliota. Alumiinifolio ei saa koskettaa uunitilan seiniä. Voit poistaa alumiinifolion, kun puolet sulatusajasta on kulunut.

| Ruokalaji                                                                    | Välineet/astiat | Mikroaaltoteho watteina | Kesto min         |
|------------------------------------------------------------------------------|-----------------|-------------------------|-------------------|
| Naudan-, vasikan- tai porsaanliha kokonaisena (luulla ja luuttomana), 800 g  | Avoin astia     | 1. 180<br>2. 90         | 1. 15<br>2. 10-20 |
| Naudan-, vasikan- tai porsaanliha kokonaisena (luulla ja luuttomana), 1,0 kg | Avoin astia     | 1. 180<br>2. 90         | 1. 20<br>2. 15-25 |
| Naudan-, vasikan- tai porsaanliha kokonaisena (luulla ja luuttomana), 1,5 kg | Avoin astia     | 1. 180<br>2. 90         | 1. 30<br>2. 20-30 |
| Naudan-, vasikan- tai porsaanliha paloina tai siivuina, 200 g <sup>1</sup>   | Avoin astia     | 1. 180<br>2. 90         | 1. 3<br>2. 10-15  |
| Naudan-, vasikan- tai porsaanliha paloina tai siivuina, 500 g <sup>1</sup>   | Avoin astia     | 1. 180<br>2. 90         | 1. 5<br>2. 15-20  |
| Naudan-, vasikan- tai porsaanliha paloina tai siivuina, 800 g <sup>1</sup>   | Avoin astia     | 1. 180<br>2. 90         | 1. 8<br>2. 15-20  |
| Jauheliha, sika-nauta, 200 g <sup>2</sup>                                    | Avoin astia     | 90                      | 10-15             |
| Jauheliha, sika-nauta, 500 g <sup>2</sup>                                    | Avoin astia     | 1. 180<br>2. 90         | 1. 5<br>2. 10-15  |
| Jauheliha, sika-nauta, 800 g                                                 | Avoin astia     | 1. 180<br>2. 90         | 1. 10<br>2. 5-10  |
| Lintu tai linnunpalat, 600 g                                                 | Avoin astia     | 1. 180<br>2. 90         | 1. 8<br>2. 10-15  |
| Lintu tai linnunpalat, 1,2 kg                                                | Avoin astia     | 1. 180<br>2. 90         | 1. 15<br>2. 25-35 |
| Ankka, 2,0 kg                                                                | Avoin astia     | 1. 180<br>2. 90         | 1. 20<br>2. 30-40 |

<sup>1</sup> Irrota sulaneet palat toisistaan.

<sup>2</sup> Ota jo sulanut liha pois.

| Ruokalaji                                                                | Välineet/astiat välineet/astiat | Mikroaaltoteho<br>watteina | Kesto min         |
|--------------------------------------------------------------------------|---------------------------------|----------------------------|-------------------|
| Kalafilee, kalapihvi tai viipaleet,<br>400 g <sup>1</sup>                | Avoim astia                     | 1. 180<br>2. 90            | 1. 5<br>2. 10-15  |
| Kala kokonaisena, 300 g                                                  | Avoim astia                     | 1. 180<br>2. 90            | 1. 3<br>2. 10-15  |
| Kala kokonaisena, 600 g                                                  | Avoim astia                     | 1. 180<br>2. 90            | 1. 8<br>2. 10-15  |
| Vihannekset, esim. herneet,<br>300 g                                     | Avoim astia                     | 180                        | 10-15             |
| Vihannekset, esim. herneet,<br>600 g                                     | Avoim astia                     | 1. 180<br>2. 90            | 1. 8<br>2. 5-10   |
| Hedelmät, esim. vadelmat,<br>300 g <sup>1</sup>                          | Avoim astia                     | 180                        | 7-10              |
| Hedelmät, esim. vadelmat,<br>500 g <sup>1</sup>                          | Avoim astia                     | 1. 180<br>2. 90            | 1. 8<br>2. 5-10   |
| Voi, sulattaminen, 125 g                                                 | Avoim astia                     | 1. 180<br>2. 90            | 1. 1<br>2. 2-4    |
| Voi, sulattaminen, 250 g                                                 | Avoim astia                     | 1. 360<br>2. 90            | 1. 1<br>2. 2-4    |
| Leipä kokonaisena, 500 g                                                 | Avoim astia                     | 1. 180<br>2. 90            | 1. 6<br>2. 5-10   |
| Leipä kokonaisena, 1,0 kg                                                | Avoim astia                     | 1. 180<br>2. 90            | 1. 12<br>2. 15-25 |
| Kakku, kuiva, esim. sokerikakku,<br>500 g <sup>2</sup>                   | Avoim astia                     | 90                         | 15-25             |
| Kakku, kuiva, esim. sokerikakku,<br>750 g <sup>2</sup>                   | Avoim astia                     | 1. 180<br>2. 90            | 1. 5<br>2. 10-15  |
| Kakku, mehukas, esim.<br>hedelmäkakku, rahkakakku,<br>500 g <sup>2</sup> | Avoim astia                     | 1. 180<br>2. 90            | 1. 5<br>2. 10-15  |
| Kakku, mehukas, esim.<br>hedelmäkakku, rahkakakku,<br>750 g <sup>2</sup> | Avoim astia                     | 1. 180<br>2. 90            | 1. 7<br>2. 10-15  |

## Pakastettujen ruokien sulatus ja lämmittäminen

### Huomautus

Ohjeita valmistukseen

- Käytä kannellista, mikrokäyttöön soveltuvaa astiaa. Voit käyttää kantena myös lautasta tai mikrokäyttöön tarkoitettua suojakupua. Ota valmisruoka pakkauksestaan.
- Levitä ruoka astiaan mahdollisimman litteäksi. Matala ruoka kypsyy nopeammin kuin korkea.
- Käännä tai sekoita ruokia välillä 2 - 3 kertaa.
- Anna ruokien levätä lämmittämisen jälkeen 1 - 2 minuuttia.
- Ruoista siirtyy lämpöä astiaan. Astia voi kuumentua erittäin kuumaksi. Käytä patalappuja.

| Ruokalaji                                                         | Varusteet / astia | Mikroaaltoteho<br>watteina | Kesto min |
|-------------------------------------------------------------------|-------------------|----------------------------|-----------|
| Ateria, annosruoka, valmisruoka,<br>300–400 g                     | Kannellinen astia | 600                        | 10-15     |
| Keitto, 400 g                                                     | Kannellinen astia | 600                        | 8-15      |
| Pataruoka, 500 g                                                  | Kannellinen astia | 600                        | 10-15     |
| Pataruoka, 1 kg                                                   | Kannellinen astia | 600                        | 20-25     |
| Lihaviipaleet tai -palat<br>kastikkeessa, esim. gulassi,<br>500 g | Kannellinen astia | 600                        | 25-30     |

<sup>1</sup> Irrota sulaneet palat toisistaan.

<sup>2</sup> Sulata vain kakkuja, joissa ei ole kuorrutetta, kermaa, liivatetta tai kreemiä.

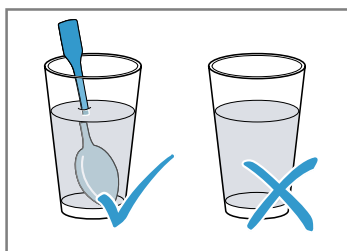
| Ruokalaji                                                                             | Varusteet / astia | Mikroaaltoteho watteina | Kesto min |
|---------------------------------------------------------------------------------------|-------------------|-------------------------|-----------|
| Lihaviipaleet tai -palat kastikkeessa, esim. gulassi, 1 kg                            | Kannellinen astia | 600                     | 25-30     |
| Kala, esim. fileepalat, 400 g                                                         | Kannellinen astia | 600                     | 10-15     |
| Kala, esim. fileepalat, 800 g                                                         | Kannellinen astia | 600                     | 18-20     |
| Lisukkeet, esim. riisi, nuudelit, kypsät, 250 g <sup>1</sup>                          | Kannellinen astia | 600                     | 2-5       |
| Lisukkeet, esim. riisi, nuudelit, kypsät, 500 g <sup>1</sup>                          | Kannellinen astia | 600                     | 8-10      |
| Vihannekset, esim. herneet, parsakaali, porkkanat, esikypsennetyt, 300 g <sup>1</sup> | Kannellinen astia | 600                     | 5-8       |
| Vihannekset, esim. herneet, parsakaali, porkkanat, esikypsennetyt, 600 g <sup>1</sup> | Kannellinen astia | 600                     | 14-17     |
| Pinaatti, 500 g                                                                       | Kannellinen astia | 600                     | 11-16     |

## Lämmittäminen mikroaaltouunilla

### ⚠ VAROITUS – Palamisvaara!

Nesteitä kuumennettaessa voi esiintyä viivästynyttä kiehumista. Se tarkoittaa, että kiehumislämpötila saavutetaan ilman, että nesteessä näkyy tyypillisiä höyrykuplia. Varo astian vähäistäkin tärähdystä. Kuuma neste saattaa kiehua yhtäkkiä voimakkaasti yli ja roiskua.

- Laita kuumentaa ainoastaan lusikka astiaan. Näin vältetään viivästynyt kiehuminen.



## HUOMIO

Jos metalli pääsee kosketuksiin uunitilan seinän kanssa, muodostuu kipinöitä, jotka vaurioittavat laitetta ja voivat rikkoa luukun sisälasin.

- Metalliin, esim. lusikka lasissa, pitää olla vähintään 2 cm:n päässä uunitilan seinistä ja luukun sisäpinnasta.

## Huomautus

Ohjeita valmistukseen

- Käytä kannellista, mikrokäyttöön soveltuvaa astiaa. Voit käyttää kantena myös lautasta tai mikrokäyttöön tarkoitettua suojakupua. Ota valmisruoka pakkauksesta.
- Levitä ruoka astiaan mahdollisimman litteäksi. Matala ruoka kypsyy nopeammin kuin korkea.
- Käännä tai sekoita ruokia välillä 2 - 3 kertaa.
- Anna ruokien levätä lämmittämisen jälkeen 1 - 2 minuuttia.
- Ruoista siirtyä lämpöä astiaan. Astia voi kuumentua erittäin kuumaksi. Käytä patalappuja.
- Vauvanruoka:
  - Aseta pullot ilman tuttia tai kantta rutilälle.
  - Ravista tai sekoita kunnolla kuumentamisen jälkeen.
  - Tarkista ehdottomasti vauvanruoan lämpötila.

| Ruokalaji                                 | Varusteet / astia            | Mikroaaltoteho watteina | Kesto min |
|-------------------------------------------|------------------------------|-------------------------|-----------|
| Ateria, annosruoka, valmisruoka, n. 400 g | Avoin astia                  | 600                     | 5-10      |
| Juomat, 200 ml                            | Lasi<br>Laita lusikka lasiin | 900                     | 1-2       |
| Juomat, 500 ml                            | Lasi<br>Laita lusikka lasiin | 900                     | 2-4       |

<sup>1</sup> Lisää ruokaan vähän vettä.

| Ruokalaji                                                         | Varusteet / astia                                          | Mikroaaltoteho<br>watteina | Kesto min |
|-------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------|----------------------------|-----------|
| Vauvanruoka, esim. maitopullot,<br>150 ml <sup>1</sup>            | Aseta pullot ilman tuttia tai kantta<br>uunitilan pohjalle | 360                        | 1-2       |
| Keitto, 2 kuppia à 175 g                                          | Avoin astia                                                | 900                        | 4-5       |
| Keitto, 4 kuppia à 175 g                                          | Avoin astia                                                | 900                        | 5-6       |
| Lihaviipaleet tai -palat<br>kastikkeessa, esim. gulassi,<br>500 g | Kannellinen astia                                          | 600                        | 10-15     |
| Pataruoka, 400 g                                                  | Kannellinen astia                                          | 600                        | 5-10      |
| Pataruoka, 800 g                                                  | Kannellinen astia                                          | 600                        | 10-15     |
| Vihannekset, 150 g <sup>2</sup>                                   | Avoin astia                                                | 600                        | 2-3       |
| Vihannekset, 300 g <sup>2</sup>                                   | Avoin astia                                                | 600                        | 3-5       |

## Kypsennys mikroaaltouunissa

### Huomautus

Ohjeita valmistukseen

- Käytä kannellista, mikrokäyttöön soveltuvaa astiaa. Voit käyttää kantena myös lautasta tai mikrokäyttöön tarkoitettua suojakupua. Ota valmisruoka pakkauksestaan.
- Levitä ruoka astiaan mahdollisimman litteäksi. Matala ruoka kypsyy nopeammin kuin korkea.
- Anna ruokien levätä lämmittämisen jälkeen 1 - 2 minuuttia.
- Ruoista siirtyy lämpöä astiaan. Astia voi kuumentua erittäin kuumaksi. Käytä patalappuja.
- Ruokien ominaismaut säilyvät hyvin. Käytä suolaa ja mausteita säästeliäästi.
- Leikkaa vihannekset ja perunat samankokoisiksi paloiksi. Lisää 100 g:aa kohden 1–2 rkl vettä. Sekoita välillä.
- Lisää riisiin kaksinkertainen määrä nestettä.

| Ruokalaji                                                    | Varusteet / astia | Mikroaaltoteho<br>watteina | Kesto min           |
|--------------------------------------------------------------|-------------------|----------------------------|---------------------|
| Kokonainen broileri, tuore, ilman<br>sisäelimiä, 1,3 kg      | Kannellinen astia | 600                        | 30-35               |
| Kalafilée, tuore 400 g                                       | Kannellinen astia | 600                        | 10-15               |
| Vihannekset, tuoreet, 250 g                                  | Kannellinen astia | 600                        | 5-10                |
| Vihannekset, tuoreet, 500 g                                  | Kannellinen astia | 600                        | 10-15               |
| Perunat, 250 g                                               | Kannellinen astia | 600                        | 8-10                |
| Perunat, 500 g                                               | Kannellinen astia | 600                        | 10-15               |
| Riisi, 125 g + 250 ml vettä                                  | Kannellinen astia | 1. 600<br>2. 180           | 1. 7-9<br>2. 15-20  |
| Riisi, 250 g + 500 ml vettä                                  | Kannellinen astia | 1. 600<br>2. 180           | 1. 8-10<br>2. 20-25 |
| Jälkiruoat, esim. vanukas<br>(jauheesta) 500 ml <sup>3</sup> | Kannellinen astia | 600                        | 5-8                 |

## Vanukas vanukasjauheesta

### ⚠ VAROITUS – Palovammavaara!

Kuumat ruoat säteilevät lämpöä. Astia voi kuumentua kuumaksi.

- ▶ Käytä aina patalappua, kun otat kuumat varusteet tai astiat uunista.

1. Sekoita paketti vanukasjauhetta pakkauksen ohjeen mukaan sokerin ja pienen maitomäärän kanssa

mikrokäyttöön soveltuvassa korkeassa kulhossa aivan tasaiseksi massaksi.

2. Lisää loppu maito ja sekoita vielä kerran.
3. Laita kulho uuniin ja sulje laitteen luukku.
4. Tee laitteen asetukset suositusasetusten mukaan.
5. Sekoita ensimmäisen kerran 3 minuutin kuluttua. Sekoita sitten minuutin välein, kunnes koostumus on haluamasi.  
Toiminta-aika riippuu maidon lämpötilasta ja käytetystä astiasta.

<sup>1</sup> Tavista tai sekoita kunnolla lämmittämisen jälkeen. Tarkasta lämpötila.

<sup>2</sup> Lisää ruokaan vähän vettä.

<sup>3</sup> Sekoita välillä vispilällä 2-3 kertaa.

## Popcorn mikroaaltouunissa

### Huomautus

Ohjeita valmistukseen

- Käytä matalaa, kuumuutta kestäväää lasiastiaa. Älä käytä posliiniastiaa tai hyvin kuperaa lautasta.
- Sovita toiminta-aika määrään.
- Jotta popcornit eivät pala, ota popcorn-pussi 1 minuutin ja 30 sekunnin kuluttua hetkeksi pois uunista ja ravistele sitä. Varo, kuumaa!

| Ruokalaji                        | Varusteet / astia | Mikroaaltoteho watteina | Kesto min |
|----------------------------------|-------------------|-------------------------|-----------|
| Popcorn mikroaaltouunissa, 100 g | Lasikulho         | 600                     | 3-5       |

### Vinkkejä seuraavaan sulatukseen, kuumennukseen ja kypsennykseen mikrossa

Ota nämä vinkit huomioon, jotta saavutat hyvät tulokset mikrossa sulatuksessa, lämmityksessä ja kypsennyksessä.

| Aihe                                                                                           | Vinkki                                                                                                                                                             |
|------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Ruoka on liian kuivaa.                                                                         | <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Lyhennä toiminta-aikaa tai valitse matalampi mikroaaltoteho.</li> <li>▪ Peitä ruoka ja lisää enemmän nestettä.</li> </ul> |
| Ruoka ei ole toiminta-ajan päätyttyä vielä sulanut, lämmennyt tai kypsää.                      | Pidennä toiminta-aikaa. Suurempiin määriin tai korkeisiin ruokiin tarvitaan enemmän aikaa.                                                                         |
| Ruoka ei ole toiminta-ajan päätyttyä sisältä vielä valmista, mutta pinnasta jo ylikuumentunut. | <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Sekoita välillä.</li> <li>▪ Laske mikroaaltotehoa ja pidennä toiminta-aikaa.</li> </ul>                                   |
| Liha tai lintu ei ole sulatuksen jälkeen sisältä vielä sulanut, mutta on pinnalta jo kypsynyt. | <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Laske mikroaaltotehoa.</li> <li>▪ Käännä suurikokoista sulatettavaa tuotetta useita kertoja.</li> </ul>                   |

## 17.3 Kakut ja leivonnaiset

Suoritusasetukset kakuille ja leivonnaisille. Lämpötila ja paistoaika riippuvat taikinan ominaisuuksista ja määrästä. Sen tähden taulukoissa on annettu vaihteluvälit eri säätöarvoille. Aloita matalammalla arvolla ja säädä tarvittaessa seuraavalla kerralla korkeampi arvo. Matala lämpötila ruskistaa tasaisemmin.

### Vuokakakut

#### Huomautus

Ohjeita valmistukseen

- Säätösuositukset koskevat ruokien laittamista uuniin, jota ei ole esilämmitetty.
- Laita kakkuvuoka aina ritilän keskelle.
- Käytä kuumuutta kestäviä, mikrokäyttöön soveltuvia astioita.
- Metallisia leivontavuokia voidaan käyttää ainoastaan leivontaan ilman mikroaaltoja.
- Tummat metallivuokat ovat parhaita.

### Leivontavinkkejä

Tähän olemme koonneet vinkkejä hyvän leivontatuloksen saavuttamiseksi.

| Aihe                                                                                 | Vinkki                                                                                                                                                                                                                                               |
|--------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Kakun pitää kohota tasaisesti.                                                       | <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Voitele vain irtopohjavuolan pohja.</li> <li>▪ Irrota kakku paistamisen jälkeen kakkuvuoasta varovasti veitsellä.</li> </ul>                                                                                |
| Pienten leivonnaisten ei pidä tarttua kypsennettäessä toisiinsa.                     | Jätä kunkin leivonnaisen väliin tilaa vähintään 2 cm. Siten leivonnaisilla on riittävästi tilaa kohota kauniisti ja ruskistua joka puolelta.                                                                                                         |
| Tarkasta, onko kakku kypsynyt valmiiksi.                                             | Tönnä puutikku kakun korkeimpaan kohtaan. Jos tikkuun ei enää tartu taikinaa, kakku on valmis.                                                                                                                                                       |
| Haluat leipoa oman reseptisi mukaan.                                                 | Ota ohjeeksi leivontataulukossa oleva samantapainen leivonnainen.                                                                                                                                                                                    |
| Silikonista, lasista, muovista tai keramiikasta valmistettujen paistovuokien käyttö. | <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Vuolan pitää kestää kuumuutta 250 °C.</li> <li>▪ Kakut ruskistuvat näissä vuoissa vähemmän.</li> <li>▪ Mikroaaltouunissa saattaa toiminta-aika lyhentyä taulukossa mainittuun aikaan verrattuna.</li> </ul> |

| Ruokalaji                                                 | Varusteet / astiat               | Kannatinkorkeus                                                                    | Uunitoiminto                                                                       | Lämpötila °C | Mikroaaltoteho watteina | Kesto minuutteina |
|-----------------------------------------------------------|----------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------|--------------|-------------------------|-------------------|
| Sokerikakku, yksinkertainen <sup>1</sup>                  | Rengas- tai pitkänmallinen vuoka |   |   | 170-180      | 90                      | 40-50             |
| Sokerikakku, hieno, esim. hiekkakakku <sup>1</sup>        | Rengas- tai pitkänmallinen vuoka |   |   | 150-170      | -                       | 70-90             |
| Kakkupohja sokerikakkutaikinasta                          | Torttuvuoka                      |   |   | 160-180      | -                       | 30-40             |
| Hedelmäkakku, hieno, sokerikakkutaikinasta                | Irtopohja- tai torvivuoka        |   |   | 170-190      | 90                      | 30-45             |
| Täytekakkupohja, 3 munaa                                  | Irtopohjavuoka Ø 26 cm           |   |   | 170-180      | -                       | 30-40             |
| Hedelmä- tai rahkatorttu murotaikinapohjalla <sup>1</sup> | Irtopohjavuoka Ø 26 cm           |   |   | 170-180      | 180                     | 35-45             |
| Pizza                                                     | Pyöreä pizzapelti                |   |   | 220-230      | -                       | 15-25             |
| Pikantit kakut, esim. Quiche                              | Irtopohjavuoka Ø 26 cm           |   |   | 200-220      | -                       | 50-70             |
| Pähkinäkakku                                              | Irtopohjavuoka Ø 26 cm           |   |   | 170-180      | 90                      | 30-35             |
| Hiivataikina mehukkaalla täytteellä                       | Pyöreä pizzapelti                |   |   | 170-190      | -                       | 55-65             |
| Pullapitko, 500 g jauhoja                                 | Pyöreä pizzapelti                |  |  | 170-190      | -                       | 35-45             |

Pienet leivonnaiset

Huomautus

Ohjeita valmistukseen

- Säättösuositukset koskevat ruokien laittamista uuniin, jota ei ole esilämmitetty.
- Laita kakkuvuoka aina ritalän keskelle.
- Tummat metallivuoat ovat parhaita.

| Ruokalaji                | Varusteet / astiat     | Kannatinkorkeus                                                                     | Uunitoiminto                                                                        | Lämpötila °C | Kesto minuutteina |
|--------------------------|------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|--------------|-------------------|
| Pikkuleivät              | Pyöreä pizzapelti      |  |  | 150-170      | 20-35             |
| Makronit                 | Pyöreä pizzapelti      |  |  | 110-130      | 35-45             |
| Marenki                  | Pyöreä pizzapelti      |  |  | 100          | 80-100            |
| Muffinit                 | Muffinipelti ritalällä |  |  | 160-180      | 35-40             |
| Lehtitaikinalaivonnaiset | Pyöreä pizzapelti      |  |  | 190-200      | 35-45             |

Leipä ja sämpylät

Huomautus

Ohjeita valmistukseen

- Säättösuositukset koskevat ruokien laittamista uuniin, jota ei ole esilämmitetty.
- Laita kakkuvuoka aina ritalän keskelle.
- Tummat metallivuoat ovat parhaita.

| Ruokalaji                     | Varusteet / astiat   | Kannatinkorkeus                                                                     | Uunitoiminto                                                                        | Lämpötila °C         | Kesto minuutteina    |
|-------------------------------|----------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|----------------------|----------------------|
| Leipä, 1,5 kg                 | Pitkänmallinen vuoka |  |  | 1. 230<br>2. 200-210 | 1. 10-15<br>2. 40-50 |
| Sämpylät. esim. vehnäsämpylät | Pyöreä pizzapelti    |  |  | 210-230              | 25-35                |

<sup>1</sup> Anna kakun jäähtyä uunissa n. 20 minuuttia.

## Vinkkejä seuraavaa leivontakertaa varten

Jos leivonta ei täysin onnistunut, tästä löydät vinkkejä seuraavaa kertaa varten.

| Aihe                                                           | Vinkki                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |
|----------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Kakku painuu kokoon.                                           | <ul style="list-style-type: none"> <li>Käytä reseptissä mainittuja aineksia ja noudata reseptin ohjeita.</li> <li>Käytä vähemmän nestettä.</li> <li>Tai:</li> <li>Laske paistolämpötilaa 10 °C verran ja pidennä paistoaikaa.</li> </ul>                                                                                                          |
| Kakku on liian kuiva.                                          | Nosta paistolämpötilaa 10 °C verran ja lyhennä paistoaikaa.                                                                                                                                                                                                                                                                                       |
| Kakku on kauttaaltaan liian vaalea.                            | <ul style="list-style-type: none"> <li>Tarkasta kannatinkorkeus ja varuste.</li> <li>Nosta paistolämpötilaa 10 °C verran.</li> <li>Tai:</li> <li>Pidennä paistoaikaa.</li> </ul>                                                                                                                                                                  |
| Kakku on kauttaaltaan liian tumma.                             | Laske paistolämpötilaa ja pidennä paistoaikaa.                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |
| Kakku on pinnalta liian vaalea, mutta pohjasta liian tumma.    | Työnnä kakku uuniin yhtä kannatinkorkeutta ylemmäksi.                                                                                                                                                                                                                                                                                             |
| Kakku on pinnalta liian tumma, mutta pohjasta liian vaalea.    | <ul style="list-style-type: none"> <li>Työnnä kakku uuniin yhtä kannatinkorkeutta alemmaksi.</li> <li>Laske paistolämpötilaa ja pidennä paistoaikaa</li> </ul>                                                                                                                                                                                    |
| Leivonnaiset ruskistuvat epätasaisesti.                        | <ul style="list-style-type: none"> <li>Laske paistolämpötilaa.</li> <li>Leikkaa leivinpapere sopivan kokoiseksi.</li> <li>Sijoita kakkuvuoka keskelle.</li> <li>Muotoile pienet leivonnaiset saman kokoisiksi ja muotoisiksi.</li> </ul>                                                                                                          |
| Kakku on pinnalta valmis, mutta ei sisältä vielä täysin kypsä. | <ul style="list-style-type: none"> <li>Laske paistolämpötilaa ja pidennä paistoaikaa.</li> <li>Lisää vähemmän nestettä.</li> </ul> <p>Kakku mehukkaalla täytteellä:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Esipaista pohja.</li> <li>Ripottele paistetulle pohjalle manteleita tai korppujauhoja.</li> <li>Peitä pohja täytteellä.</li> </ul> |

| Aihe                                         | Vinkki                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |
|----------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Kakku ei irtoa kumottaessa.                  | <ul style="list-style-type: none"> <li>Anna kakun jäähtyä paistamisen jälkeen 5 - 10 minuuttia.</li> <li>Irrota kakun reunaa varovasti veitsellä.</li> <li>Kumoa kakku uudelleen ja peitä vuoka monta kertaa märällä, kylmällä liinalla.</li> <li>Voitele ja korppujauhota vuoka seuraavalla kerralla.</li> </ul> |
| Vuoan ja ritilän väliin muodostuu kipinöitä. | <ul style="list-style-type: none"> <li>Tarkasta, onko vuoan ulkopinta puhdas.</li> <li>Muuta vuoan paikkaa uunissa.</li> <li>Jatka paistamista ilman mikroaaltouunia ja pidennä paistoaikaa.</li> </ul>                                                                                                           |

## 17.4 Paistaminen ja grillaaminen

Lämpötila ja paistoaika riippuvat ruokien ominaisuuksista ja määristä. Sen tähden taulukoissa on annettu vaihteluvälit eri säätöarvoille. Aloita matalammalla arvolla ja säädä tarvittaessa seuraavalla kerralla korkeampi arvo.

### Paistaminen astiassa

Kun valmistat ruokia astiassa, niiden ottaminen uunista on helpompaa, ja voit tarjoilla ne suoraan astiasta. Uunitila pysyy puhtaampana, kun ruoka valmistetaan kannellisessa astiassa.

#### Yleistä astiassa paistamisesta

- Käytä kuumuutta kestäviä, mikrokäyttöön soveltuvia astioita.
- Metallisia paistoastioita voidaan käyttää ainoastaan paistamiseen ilman mikroaaltoa.
- Aseta astia ritilälle.
- Tarkista ennalta, että astia mahtuu uuniin.
- Parhaiten sopivat lasiset astiat.
- Laita kuuma lasiastia kuivalle alustalle. Jos alusta on märkä tai kylmä, lasiastia voi särkyä.
- Astia voi kuumentua erittäin kuumaksi. Käytä patalappuja, kun otat sen uunista.
- Noudata paistoastian valmistajan antamia ohjeita.

#### Avoin astia

Käytä korkeaa paistovuokaa.

#### Kannellinen astia

- Käytä sopivaa, hyvin sulkeutuvaa kantta.
- Lihaa paistettaessa pitää lihan ja kannen välisen etäisyyden pitää olla vähintään 3 cm. Liha voi turvota.
- Lihasta, linnusta ja kalasta saadaan rapeaa myös kannellisessa paistovuokaassa. Käytä sitä varten lasikannellista paistovuokaa. Aseta korkeampi lämpötila.

**VAROITUS – Palamisvaara!**

Astiasta voi tulla ulos hyvin kuumaa höyryä, kun kansi avataan kypsennyksen päätyttyä. Höyry ei ole lämpötilasta riippuen näkyvää.

- ▶ Nosta kantta takaosasta, jotta kuuma höyry tulee ulos sinusta pois päin.
- ▶ Pidä lapset poissa laitten läheltä.

**Huomautukset**

- Vähärasvainen liha tai patapaisti
  - Laita astiaan pohjalle n. 1/2 cm:n kerros nestettä, esim. vettä, viiniä, etikkaa tai vastaavaa. Nesteen määrä riippuu lihan tyypistä, astian materiaalista sekä siitä, käytätkö kantta. Emaloiduissa tai tummissa metallisissa paistovuissa tarvitaan enemmän nestettä kuin lasiastioissa. Laita patapaistin joukkoon vähän enemmän nestettä.
  - Neste höyrystyy paistamisen aikana. Lisää tarvittaessa varovasti nestettä.
  - Käännä lihanpalat, kun puolet ajasta on kulunut.
- Kala
  - Laita astiaan kalan haudutusta varten nestettä 1 - 3 rkl, esim. sitruunanmehua tai etikkaa.

**Grillaus**

Grillaa ruoat, joihin haluat rapean pinnan.

**HUOMIO**

Hapokkaat elintarvikkeet voivat vaurioittaa rutilää

- ▶ Älä aseta hapokkaita elintarvikkeita kuten esim. hedelmiä tai hapokkaalla marinadilla maustettuja grillituotteita suoraan rutilälle.

**Huomautus nikkeli-allergikoille**

Harvinaisissa tapauksissa voi elintarvikkeeseen siirtyä vähäisiä jälkiä nikkelistä.

- Grillaa aina laitteen luukku suljettuna.
- Älä esilämmitä.
- Grillaa samanpainoisia ja -paksuisia grillipaloja. Silloin grillattavat palat ruskistuvat tasaisesti ja ne pysyvät mehukkaina.
- Laita grillattavat palat suoraan rutilälle.

**Naudanliha****Huomautus**

Ohjeita valmistukseen

- Säättösuositukset koskevat ruokien laittamista uuniin, jota ei ole esilämmitetty.
- Käännä paahtopaisti ja naudanlihapihvit, kun puolet ajasta on kulunut. Anna ruokien vetäytyä lopuksi vielä n. 10 minuuttia.

- Käännä grillipaloja grillipihdeillä. Jos pistät lihaa haarukalla, siitä poistuu nestettä ja liha kuivuu.
- Suolaa grillattava tuote vasta grillauksen jälkeen. Suola imee lihasta nestettä.

**Huomautus:** Tumma liha, esim. naudanliha, ruskistuu nopeammin kuin vaalea, esim. vasikan- tai sianliha. Vaalealihaiset grillipalat tai kala ovat usein pinnalta vain vaaleanruskeita, sisältä kuitenkin kypsiä ja mehukkaita. Grillivastus kytkeytyy aika ajoin päälle ja pois päältä. Se on normaalia. Kytkeytymistiheys riippuu asetetusta grillaustehosta. Grillattaessa voi muodostua savua.

**Vinkkejä paistamiseen ja haudutukseen**

Ota nämä vinkit huomioon, jotta saavutat hyvät paisto- ja haudutustulokset.

| Aihe                                                         | Vinkki                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |
|--------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Vähärasvainen liha ei saa kuivua.                            | <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Sivele vähärasvainen liha halutessasi rasvalla tai levitä pinnalle pekoniisiivuja.</li> </ul>                                                                                                                                                                                   |
| Haluat valmistaa kamarapintaisen paistin.                    | <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Tee kamaraan ristiviiltoja.</li> <li>■ Paista paistia ensin kamarapinta alaspäin.</li> </ul>                                                                                                                                                                                    |
| Unitilan pitää pysyä mahdollisimman puhtaana.                | <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Valmista paistettava ruoka suljetussa astiassa korkeammassa lämpötilassa.</li> </ul>                                                                                                                                                                                            |
| Lihan pitää pysyä kuumana ja mehukkaana, esim. paahtopaisti. | <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Kun paisti on valmis, anna sen vetäytyä 10 minuuttia pois päältä kytketyssä, suljetussa uunissa. Lihaneste jakautuu silloin paremmin. Ilmoitettu kypsennysaika ei sisällä suositeltua vetäytymisaikaa.</li> <li>■ Kääri paisti valmistuksen jälkeen alumiinifolioon.</li> </ul> |

| Ruokalaji                                                   | Varusteet / astiat          | Kannatinkorkeus                                                                     | Uunitoiminto                                                                        | Lämpötila °C / grillausteho | Mikroaaltoteho watteina | Kesto minuutteina |
|-------------------------------------------------------------|-----------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------|-------------------------|-------------------|
| Naudan patapaisti, n. 1 kg                                  | Ritilä<br>Kannellinen astia |  |  | 180-200                     | 180                     | 120-145           |
| Paahtopaisti, medium, n. 1 kg                               | Ritilä<br>Avoin astia       |  |  | 210-230                     | 180                     | 30-40             |
| Naudanlihapihvi, medium, 2 - 3 kpl, 2 - 3 cm paksu, à 200 g | Ritilä<br>Lasikulho         |  |  | 3                           | -                       | 20-30             |



## Porsaanliha

### Huomautus

Ohjeita valmistukseen

- Säättösuositukset koskevat ruokien laittamista uuniin, jota ei ole esilämmitetty.
- Käännä ilman kamaraa oleva paisti, kun puolet ajasta on kulunut. Anna paistin vetäytyä loppuiksi vielä n. 10 minuuttia.
- Laita paisti astiaan kamarapuoli ylöspäin. Tee kamaraan viiltoja. Älä käännä paistia. Anna paistin vetäytyä loppuiksi vielä n. 10 minuuttia.
- Käännä talouskyljykset, kun 2/3 ajasta on kulunut.

| Ruokalaji                                   | Varusteet / astiat          | Kannatinkorkeus | Uunitoiminto | Lämpötila °C / grillausteho | Mikroaaltoteho watteina | Kesto minutteina |
|---------------------------------------------|-----------------------------|-----------------|--------------|-----------------------------|-------------------------|------------------|
| Paisti, kamaraton, esim. etuselkä, n. 750 g | Ritilä<br>Kannellinen astia |                 |              | 220-230                     | 180                     | 40-50            |
| Paisti kamaralla, esim. lapa, n. 1 kg       | Ritilä<br>Avoim astia       |                 |              | 190-210                     | -                       | 130-150          |
| Talouskyljys, 2 - 3 kpl, 2 - 3 cm paksu     | Ritilä<br>Lasikulho         |                 |              | 3                           | -                       | 25-35            |

## Muut liharuoat

### Huomautus

Ohjeita valmistukseen

- Säättösuositukset koskevat ruokien laittamista uuniin, jota ei ole esilämmitetty.
- Anna lihamurekkeen vetäytyä loppuiksi vielä n. 10 minuuttia.
- Käännä makkarat, kun 2/3 ajasta on kulunut.

| Ruokalaji                                   | Varusteet / astiat    | Kannatinkorkeus | Uunitoiminto | Lämpötila °C / grillausteho | Mikroaaltoteho watteina | Kesto minutteina |
|---------------------------------------------|-----------------------|-----------------|--------------|-----------------------------|-------------------------|------------------|
| Lihamureke, n. 750 g                        | Ritilä<br>Avoim astia |                 |              | 180-200                     | 600                     | 15-20            |
| Makkarat, grillattavat, 4 - 6 kpl, n. 150 g | Ritilä<br>Lasikulho   |                 |              | 3                           | -                       | 25-35            |

## Lintu

### Huomautus

Ohjeita valmistukseen

- Säättösuositukset koskevat ruokien laittamista uuniin, jota ei ole esilämmitetty.
- Laita kokonaiset broilerit uuniin rintapuoli alaspäin. Käännä, kun puolet ajasta on kulunut.
- Laita broilerinpalat ja ankanrinta uuniin nahkapuoli ylöspäin. Älä käännä ruokia.
- Käännä hanhenreidet, kun puolet ajasta on kulunut. Pistelet nahkaan reikiä.

| Ruokalaji                              | Varusteet / astiat          | Kannatinkorkeus | Uunitoiminto | Lämpötila °C / grillausteho | Mikroaaltoteho watteina | Kesto minutteina |
|----------------------------------------|-----------------------------|-----------------|--------------|-----------------------------|-------------------------|------------------|
| Broileri, kokonainen, n. 1,2 kg        | Ritilä<br>Kannellinen astia |                 |              | 220-230                     | 360                     | 35-45            |
| Broilerinpalat, n. 800 g               | Ritilä<br>Avoim astia       |                 |              | 210-230                     | 360                     | 20-30            |
| Ankanrinta, n. 500 g                   | Ritilä<br>Lasikulho         |                 |              | 3                           | 90                      | 20-30            |
| Hanhenrinta, hanhenkoivet, 700 - 900 g | Ritilä<br>Avoim astia       |                 |              | 210-230                     | 90                      | 30-40            |

## Kala

### Huomautus

Ohjeita valmistukseen

- Säättösuositukset koskevat ruokien laittamista uuniin, jota ei ole esilämmitetty.

- Laita kokonainen grillattava kala, esim. lohi tai purotaimen, rutilän keskelle.
- Rasvaa rutilä ensin öljyllä.

| Ruokalaji                            | Varusteet / astiat  | Kannatinkork<br>eus | Uunitoimint<br>o | Grillausteho | Kesto<br>minuutteina |
|--------------------------------------|---------------------|---------------------|------------------|--------------|----------------------|
| Kalapihvi, 2 - 3 kpl, à 150 g        | Ritilä<br>Lasikulho |                     |                  | 3            | 20-25                |
| Kala, kokonainen, 2 - 3 kpl, à 300 g | Ritilä<br>Lasikulho |                     |                  | 3            | 20-30                |

### Vinkkejä seuraavaa paistokertaa varten

Jos paistaminen ei onnistunut heti aivan täysin, tästä löydät vinkkejä seuraavaa kertaa varten.

| Aihe                                                 | Vinkki                                                                                                                                |
|------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Paisti on liian tumma ja pinta paikoitellen palanut. | <ul style="list-style-type: none"><li>▪ Valitse matalampi lämpötila.</li><li>▪ Lyhennä paistoaikaa.</li></ul>                         |
| Paisti on liian kuiva.                               | <ul style="list-style-type: none"><li>▪ Valitse matalampi lämpötila.</li><li>▪ Lyhennä paistoaikaa.</li></ul>                         |
| Paisti on kuorettunut liian vähän.                   | <ul style="list-style-type: none"><li>▪ Nosta lämpötilaa. Tai:</li><li>▪ Kytke paistoajan päätyttyä grilli hetkeksi päälle.</li></ul> |
| Paistoliemi on palanut kiinni.                       | <ul style="list-style-type: none"><li>▪ Valitse pienempi astia.</li><li>▪ Lisää paistettaessa enemmän nestettä.</li></ul>             |

| Aihe                                           | Vinkki                                                                                                                                                                                                                       |
|------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Paistoliemi on liian vaaleaa ja liian vetistä. | <ul style="list-style-type: none"><li>▪ Valitse suurempi astia, jotta nestettä haihtuu enemmän.</li><li>▪ Lisää paistettaessa vähemmän nestettä.</li></ul>                                                                   |
| Kun haudutat lihaa, liha palaa.                | <ul style="list-style-type: none"><li>▪ Tarkasta, sopivatko paistoastia ja kansi yhteen ja sulkeutuvatko ne kunnolla.</li><li>▪ Laske lämpötilaa.</li><li>▪ Lisää haudutettaessa paistettaessa nestettä.</li></ul>           |
| Paisti ei ole kypsää.                          | <ul style="list-style-type: none"><li>▪ Viipaloi paisti.</li><li>▪ Valmista kastike paistoastiassa.</li><li>▪ Laita paistiviipaleet kastikkeeseen.</li><li>▪ Kypsennä paistiviipaleet valmiiksi mikroaaltouunissa.</li></ul> |

## 17.5 Paistokset, gratiinit ja paahtoleivät

### Huomautus

Ohjeita valmistukseen

- Säättösuositukset koskevat ruokien laittamista uuniin, jota ei ole esilämmitetty.
- Käytä paistoksiin ja perunagratiineihin 4 - 5 cm korkeaa, mikrokäyttöön sopivaa ja kuumuutta kestävä vuokaa.
- Anna paistosten ja gratiinien jälkikypsyä pois päältä kytketyssä uunissa vielä 5 minuuttia.
- Paahtaa paahtoleipäviipaleet ennalta.

| Ruokalaji                                                  | Varusteet / astiat | Kannatinkor<br>keus | Uunitoimi<br>nto | Lämpötila °C /<br>grillausteho | Mikroaaltot<br>eho<br>watteina | Kesto<br>minuutteina |
|------------------------------------------------------------|--------------------|---------------------|------------------|--------------------------------|--------------------------------|----------------------|
| Paistos, makea, n. 1,5 kg                                  | Avoin astia        |                     |                  | 140-160                        | 360                            | 25-30                |
| Paistos, pikantti<br>kypsennetyistä aineksista,<br>n. 1 kg | Avoin astia        |                     |                  | 150-170                        | 600                            | 20-25                |
| Perunagratiini, raaoista<br>aineksista, n. 1,1 kg          | Avoin astia        |                     |                  | 210-220                        | 600                            | 20-25                |
| Paahtoleivän<br>kuorruttaminen, 4 kpl                      | Ritilä             |                     |                  | 3                              | -                              | 8-10                 |

## 17.6 Pakastetut valmistuotteet

### Huomautus

Ohjeita valmistukseen

- Noudata pakkauksessa olevia valmistajan ohjeita.
- Säättösuositukset koskevat ruokien laittamista uuniin, jota ei ole esilämmitetty.
- Älä laita ranskalaisia perunoita, kroketteja ja röstiä päällekkäin ja käännä ne, kun puolet ajasta on kulunut.

| Ruokalaji                           | Varusteet / astiat | Kannatinkorkeus | Uunitoiminto                                                                      | Lämpötila °C       | Mikroaaltoteho watteina | Kesto minuuotteina |
|-------------------------------------|--------------------|-----------------|-----------------------------------------------------------------------------------|--------------------|-------------------------|--------------------|
| Pizza, ohut pohja                   | Ritilä             | —               |  | 220-230            | -                       | 10-15              |
| Pizzapatonki                        | Ritilä             | —               |  | 1. -<br>2. 220-230 | 1. 600<br>2. -          | 1. 2<br>2. 13-18   |
| Ranskalaiset perunat                | Pyöreä pizzapelti  | —               |  | 220-230            | 90                      | 10-15              |
| Kroketit                            | Pyöreä pizzapelti  | —               |  | 210-220            | -                       | 10-15              |
| Rösti, täytetyt perunataskut        | Pyöreä pizzapelti  | —               |  | 200-220            | 90                      | 15-20              |
| Struudeli                           | Pyöreä pizzapelti  | —               |  | 220-230            | -                       | 20-30              |
| Paistokset, esim. lasagne, n. 450 g | Kannellinen astia  | —               |  | 220-230            | 600                     | 10-15              |

## 17.7 Testiruoat

Nämä yhteenvedot on laadittu tarkastusviranomaisia varten laitteen testaamisen helpottamiseksi standardin

EN 60350-1:2013 tai IEC 60350-1:2011 ja normin EN 60705:2012, IEC 60705:2010 mukaan.

## Sulattaminen mikroaaltouunissa

| Ruokalaji   | Varusteet / astiat | Kannatinkorkeus | Mikroaaltoteho watteina | Kesto minuuotteina |
|-------------|--------------------|-----------------|-------------------------|--------------------|
| Liha, 500 g | Avoin astia        | Uunitilan pohja | 1. 180<br>2. 90         | 1. 5<br>2. 10-15   |

## Kypsennys mikroaaltouunissa

Suositusasetukset testiruokien kypsennykseen mikroaaltouunissa.

| Ruokalaji         | Varusteet / astiat | Kannatinkorkeus | Mikroaaltoteho watteina | Kesto minuuotteina   |
|-------------------|--------------------|-----------------|-------------------------|----------------------|
| Vanukas, 1 kg     | Avoin astia        | Uunitilan pohja | 1. 600<br>2. 180        | 1. 10-13<br>2. 20-30 |
| Täytekakku, 475 g | Avoin astia        | Uunitilan pohja | 600                     | 8-10                 |
| Lihamureke, 900 g | Avoin astia        | Uunitilan pohja | 18-23                   | 18-23                |

## Kypsennys mikroaaltoyhdistelmällä

### Huomautus

Ohjeita valmistukseen

- Käytä broileria varten korkeaa astiaa.
- Laita broileri uuniin rintapuoli alaspäin. Käännä, kun puolet ajasta on kulunut.

| Ruokalaji      | Varusteet / astiat    | Kannatinkorkeus | Uunitoiminto                                                                        | Lämpötila °C | Mikroaaltoteho watteina | Kesto minuuotteina |
|----------------|-----------------------|-----------------|-------------------------------------------------------------------------------------|--------------|-------------------------|--------------------|
| Perunagratiini | Ritilä<br>Avoin astia | —               |  | 210-220      | 600                     | 20-25              |
| Kakku          | Ritilä<br>Avoin astia | —               |  | 190-200      | 180                     | 20-27              |
| Broileri       | Ritilä<br>Avoin astia | —               |  | 190          | 360                     | 30-45              |

## Leivonta

**Huomautus:** Sääätösuositukset koskevat ruokien laittamista uuniin, jota ei ole esilämmitetty.

| Ruokalaji                 | Varusteet / astiat                  | Kannatinkork<br>eus | Uunitoimint<br>o | Lämpötila °C | Kesto<br>minuutteina |
|---------------------------|-------------------------------------|---------------------|------------------|--------------|----------------------|
| Voileipäkeksi             | Ritilä<br>Irtopohjavuoka<br>Ø 26 cm | —                   | ☒                | 170-180      | 30-40                |
| Kannellinen omenapiirakka | Ritilä<br>Irtopohjavuoka<br>Ø 20 cm | —                   | ☒                | 170-190      | 80-100               |
| Pursotinpikkuleivät       | Lasikulho                           | —                   | ☒                | 160-170      | 30-35                |
| Kuppikakut                | Lasikulho                           | —                   | ☒                | 160-170      | 25-30                |

## Grillaus

**Huomautus:** Käännä hampurilaispihvit, kun puolet ajasta on kulunut.

| Ruokalaji                  | Varusteet / astiat  | Kannatinkork<br>eus | Uunitoimint<br>o | Grillausteho | Kesto<br>minuutteina |
|----------------------------|---------------------|---------------------|------------------|--------------|----------------------|
| Paahtoleivän ruskistaminen | Ritilä              | —                   | ☐                | 3            | 4-5                  |
| Hampurilaispihvit, 9 kpl   | Ritilä<br>Lasikulho | —                   | ☐                | 3            | 35-45                |

# 18 Asennusohje

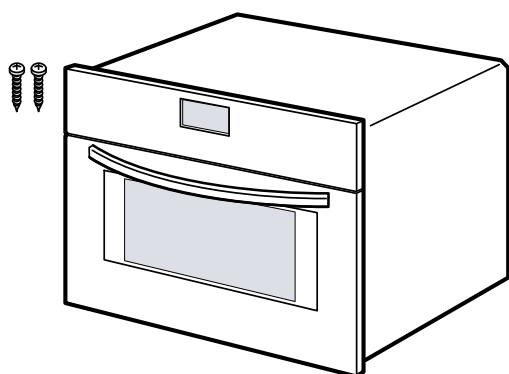
Ota laitteen asennuksen yhteydessä huomioon seuraavat tiedot.



mm

## 18.1 Toimituksen sisältö

Kun olet poistanut kaikki osat pakkauksesta, tarkista ettei niissä ole kuljetusvaurioita ja että kaikki osat ovat mukana.



## 18.2 Turvallinen asennus

Noudata näitä turvallisuusohjeita, kun asennat laitteen.

- Turvallinen käyttö on taattu vain, kun asennus tehdään ammattitaitoisesti asennusohjeita noudattaen. Asentaja vastaa

moitteettomasta toiminnasta laitteen asennuspaikassa.

- Älä nosta laitetta luukun kahvasta laitteen kuljetukseen tai asennuksen yhteydessä.
- Tarkasta laite, kun olet purkanut sen pakkauksesta. Jos laitteessa on kuljetusvaurioita, älä kytke laitetta käyttöön.
- Poista paikkausmateriaali ja liimakalvot uunitilasta ja luukusta ennen laitteen käyttöönottoa.
- Noudata lisäosien asennusta koskevia asennusohjeita.
- Kalusteiden, joihin laite asennetaan, pitää kestää vähintään lämpötilaa 95 °C, vieressä olevien kalusteiden etuosien vähintään lämpötilaa 70 °C.
- Älä asenna laitetta somiste- tai kalusteoven taakse. Vaarana on ylikuumeneminen.
- Tee kalusteen leikkaustyöt ennen laitteen asentamista. Poista lastut. Sähköisten rakenneosien toiminta voi häiriintyä.
- Ilman pistoketta olevien laitteiden liittäminen on sallittua vain alan ammattilaisille. Takuu ei kata virheellisestä liitännästä johtuvia vaurioita.

### ⚠ VAROITUS – Loukkaantumisvaara!

Osat, joihin pääset asennuksen aikana käsiksi, voivat olla teräväreunaisia ja aiheuttaa viiltohaavoja.

- Käytä suojakäsineitä.

### ⚠ VAROITUS – Tulipalovaara!

Jatkojohdon ja hyväksymättömän adapterin käyttö on vaarallista.

- ▶ Älä käytä jatkojohtoja tai haaroitusrasioita.
- ▶ Käytä vain valmistajan hyväksymiä adaptereita ja verkkojohtoja.
- ▶ Jos verkkojohto on liian lyhyt eikä pidempää johtoa ole saatavilla, ota yhteyttä sähköalan erikoisliikkeeseen talon sähköasennusten muuttamista varten.

### HUOMIO

Jos laitetta kannetaan luukun kahvasta, kahva voi murtua. Luukun kahva ei kestä laitteen painoa.

- ▶ Älä kanna tai kannattele laitetta luukun kahvasta.

### 18.3 Sähköliitäntä

Jotta laitteen sähköliitäntä on turvallinen, noudata seuraavia ohjeita.

- Laitteen suojaluokka on I, ja sen käyttö on sallittu vain maadoitusliitännän kanssa.
- Suojaus on tehtävä tyyppikilvessä mainitun tehotiedon ja paikallisten määräysten mukaan.
- Laitteessa ei saa olla jännitettä asennustöitä tehtäessä.

### Laitteen sähköliitäntä maadoitetulla pistokkeella

**Huomautus:** Laitteen saa liittää vain määräystenmukaisesti asennettuun maadoitettuun pistorasiaan.

- ▶ Liitä laitteen verkkopistoke laitteen lähellä olevaan pistorasiaan.  
Kun laite on asennettu paikalleen, verkkojohdon pistokkeeseen pitää päästä vapaasti käsiksi. Jos verkkopistokkeeseen ei pääse vapaasti käsiksi, kiinteään sähköliitäntään on asennettava asennusmääräysten mukainen kaikki navat erottava katkaisin.

### Laitteen sähköliitäntä ilman maadoitettua pistoketta

**Huomautus:** Laitteen saa liittää vain alan ammattilainen. Takuu ei kata virheellisestä liitännästä johtuvia vaurioita. Kiinteään sähköliitäntään on oltava asennettu asennusmääräysten mukainen katkaisin.

1. Yksilöi vaihe- ja nollajohto liitäntärasiasa.  
Jos liitäntä tehdään väärin, laite voi vaurioitua.
2. Jännite, ks. tyyppikilpi.
3. Liitä verkkoliitäntäjohdon johtimet värikoodien mukaan:
  - ▶ vihreä-keltainen = suojajohdin Ⓢ
  - ▶ sininen = nollajohdin
  - ▶ ruskea = vaihe

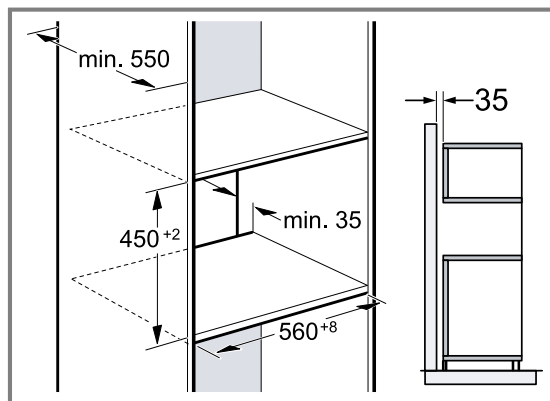
### 18.4 Keittiökaluste

Tämä laite on tarkoitettu vain kalusteeseen asennettavaksi. Tätä laitetta ei ole tarkoitettu pöytälaitteeksi tai käytettäväksi kaapin sisällä. Kaapissa, johon laite asennetaan, ei saa olla takaseinää laitteen takana. Yläpuolella olevan kaapin seinän ja kaapin pohjan tai takaseinän välillä tulee olla tilaa vähintään 35 mm.

Kalusteen etusivulla pitää olla 50 cm<sup>2</sup>:n tuuletusaukko. Tee sitä varten aukko sokkeliin tai asenna tuuletusritilä. Tuuletusaukkoja tai tuloilma-aukkoja ei saa peittää.

### 18.5 Asennus korkeaan kaappiin

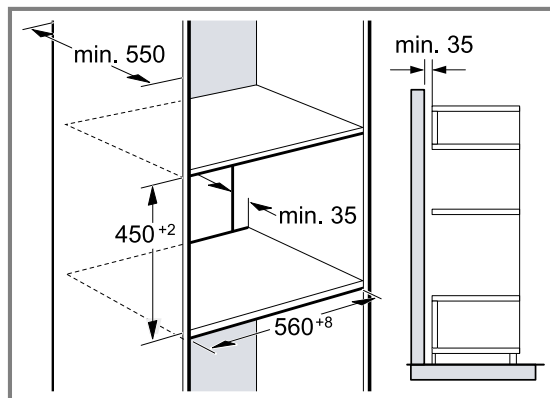
Ota huomioon asennusmitat ja turvallisuusetäisyydet korkeassa kaapissa.



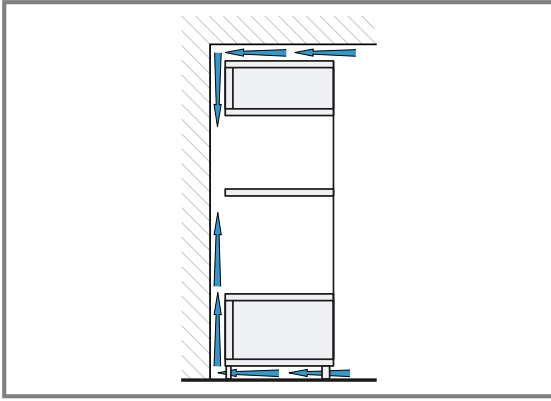
Väli pohjissa pitää olla rako laitteen tuuletusta varten. Jos korkeassa kaapissa on elementti-takaseinien lisäksi toinen takaseinä, se on poistettava. Asenna laite vain niin korkealle, että varusteet saa otettua helposti ulos.

### 18.6 Kahden laitteen asentaminen päällekkäin

Laite voidaan asentaa myös toisen laitteen päälle tai alle. Noudata päällekkäin asennettaessa asennusmittoja ja asennusohjeita.



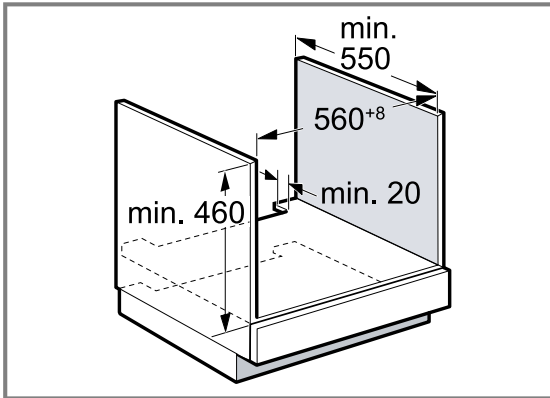
Väli pohjissa pitää olla rako laitteiden tuuletusta varten. Molempien laitteiden riittävän tuuletuksen varmistamiseksi tarvitaan sokkelin alueelle vähintään 200 cm<sup>2</sup>:n kokoinen tuuletusaukko. Tee sitä varten aukko sokkeliin tai asenna tuuletusritilä. Varmistettava, että ilmanvaihto toteutuu piirroksen mukaisena.



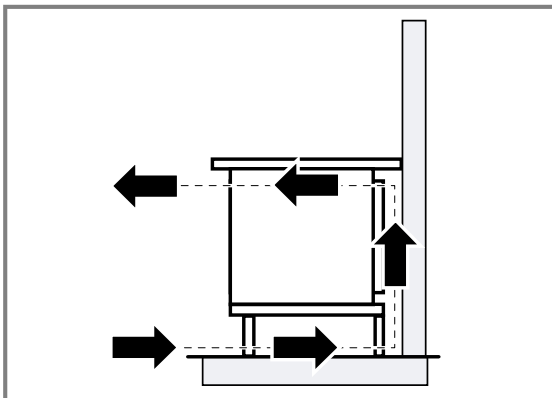
Asenna laitteet vain niin korkealle, että varusteet saa otettua helposti ulos.

### 18.7 Asennus työtason alle

Noudata työtason alle asennettaessa asennusmittoja ja turvallisuusetäisyyksiä.

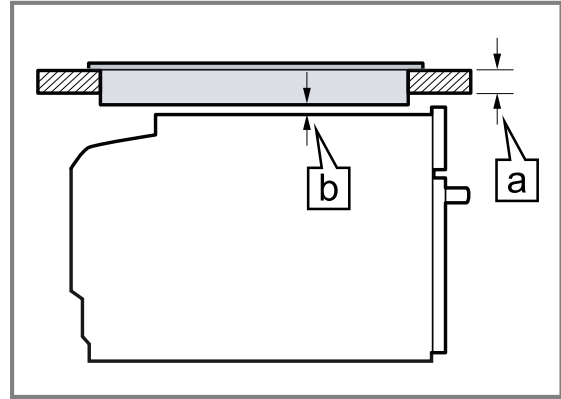


Välipohjassa pitää olla rako laitteen tuuletusta varten. Työtaso on kiinnitettävä kalusteeseen. Noudata mahdollisesti käytettävissä olevaa keittotason asennusohjetta. Noudata keittotason paikallisia näistä poikkeavia asennusohjeita. Laitteen riittävän tuuletuksen varmistamiseksi tarvitaan vähintään 100 cm<sup>2</sup>:n kokoinen tuuletusaukko. Tee sitä varten esimerkiksi aukko sokkeliin tai asenna tuuletusritilä.



### 18.8 Asennus keittotason alle

Jos laite asennetaan keittotason alle, on noudatettava minimimittoja, tarvittaessa alla oleva rakenne mukaan lukien.



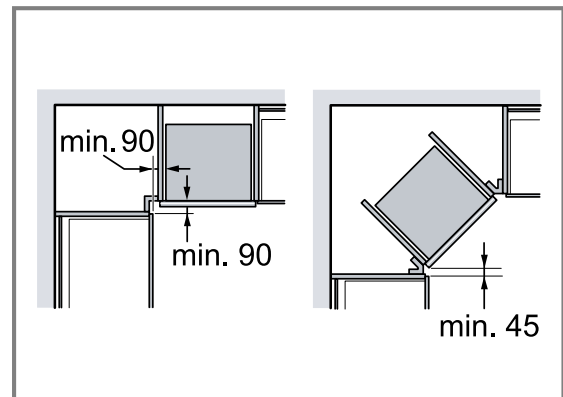
Tarvittavan minimietäisyyden [b] takia työtasolle asetetaan vähimmäisvahvuus [a].

| Keittotason tyyppi                | [a] päälle asennettu, mm | [a] samantasoinen asennus, mm | [b] mm         |
|-----------------------------------|--------------------------|-------------------------------|----------------|
| Induktiokeittotaso                | 45                       | 46                            | 5              |
| Täysipintainen induktiokeittotaso | 55                       | 56                            | 5              |
| Kaasukeittotaso                   | 35                       | 46                            | 5 <sup>1</sup> |
| Sähkökeittotaso                   | 35                       | 38                            | 2              |

Noudata keittotason asennusohjetta.

### 18.9 Asennus kulmaan

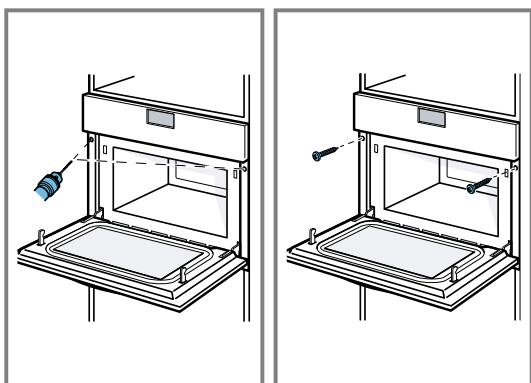
Ota kulmaan asennettaessa huomioon asennusmitat ja turvallisuusetäisyydet.



<sup>1</sup> Noudata keittotason paikallisia näistä poikkeavia asennusohjeita.

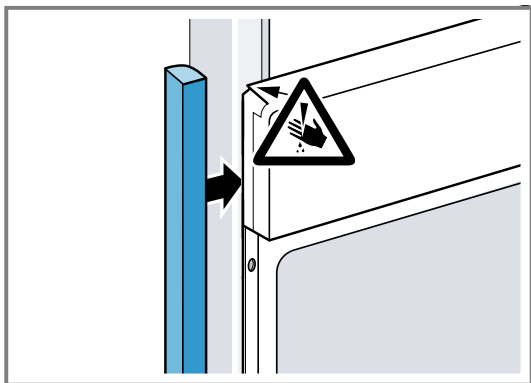
## 18.10 Laitteen asennus

1. Kohdista laite keskelle.
2. Kiinnitä laite ruuveilla kalusteeseen.

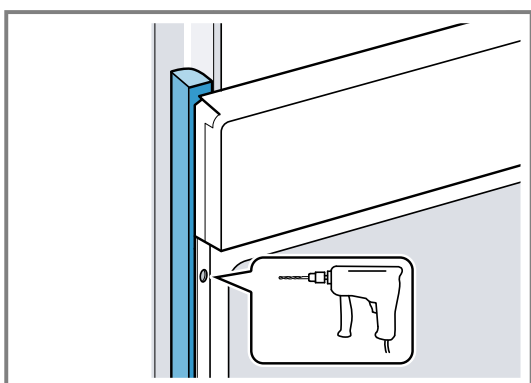


## 18.11 Kahvattomat keittiökalusteet, joissa pystysuuntainen tartuntalista:

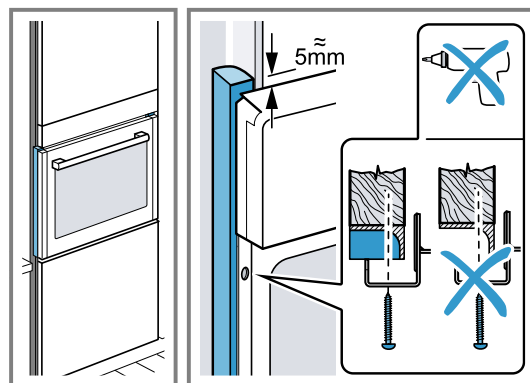
1. Käytä molemmilla puolilla tarkoitukseen sopivaa täytekappaletta, jotta voit peittää mahdolliset terävät reunat ja varmistaa turvallisen asennuksen.



2. Kiinnitä täytekappale kalusteeseen.
3. Poraava täytekappaleeseen ja kalusteeseen ennalta reiät ruuviliitintä varten.



4. Kiinnitä laite tarkoitukseen sopivalla ruuvilla.



## 18.12 Laitteen irrotus

1. Poista laitteesta jännite.
2. Irrota kiinnitysruuvit.
3. Nosta laitetta vähän ja vedä se kokonaan ulos.

# Innholdsfortegnelse

## BRUKSANVISNING

|   |                               |    |
|---|-------------------------------|----|
| 1 | Sikkerhet .....               | 72 |
| 2 | Unngå materielle skader ..... | 75 |
| 3 | Miljøvern og innsparing ..... | 76 |
| 4 | Bli kjent med .....           | 77 |
| 5 | Tilbehør .....                | 79 |
| 6 | Før første gangs bruk .....   | 80 |
| 7 | Grunnleggende betjening ..... | 81 |
| 8 | Mikrobølgefunksjon .....      | 81 |
| 9 | Programautomatikk .....       | 84 |

|      |                                  |     |
|------|----------------------------------|-----|
| 10   | Tidsfunksjoner .....             | 85  |
| 11   | Barnesikring .....               | 86  |
| 12   | Grunninnstillingene .....        | 86  |
| 13   | Rengjøring og pleie .....        | 87  |
| 14   | Utbedring av feil .....          | 89  |
| 15   | Avfallsbehandling .....          | 90  |
| 16   | Kundeservice .....               | 90  |
| 17   | Slik gjør du det .....           | 91  |
| 18   | <b>MONTERINGSANVISNING</b> ..... | 102 |
| 18.2 | Sikker montering .....           | 103 |

## 1 Sikkerhet

Følg sikkerhetsanvisningene nedenfor.

### 1.1 Generelle merknader

- Les nøye gjennom denne anvisningen.
- Oppbevar veiledningen og produktinformasjonen for senere bruk eller for en senere eier.
- Ikke koble til apparatet dersom det har transportskader.

### 1.2 Korrekt bruk

Dette apparatet er kun beregnet på innbygging. Følg den spesielle monteringsveiledningen.

Apparater uten støpsel skal kun kobles til av autoriserte fagfolk. Garantien dekker ikke skader som skyldes feil tilkobling.

Sikkerheten under bruken er kun garantert dersom monteringen foretas forskriftsmessig i henhold til monteringsanvisningen. Installatøren er ansvarlig for at apparatet fungerer som det skal på oppstillingsstedet.

Apparatet må kun brukes:

- for å tilberede mat og drikke.
- i husholdninger og lignende bruksområder som: personalkjøkkener i butikker, på kontorer og i andre næringslokaler; på landbruks-eiendommer; av gjester på hoteller og andre losjsteder; på bed-and-breakfast-steder
- opp til høyde på maks 4000 m over havet.

Dette apparatet svarer til standard EN 55011 hhv. CISPR 11. Det er et produkt i gruppe 2, klasse B. Gruppe 2 betyr at mikrobølgene bru-

kes til oppvarming av matvarer. Klasse B innebærer at apparatet er egnet til bruk i private husholdninger.

### 1.3 Begrensning av brukerkretsen

Dette apparatet kan brukes av barn fra og med 15 år og av personer med redusert fysiske, sensoriske eller mentale evner eller mangel på erfaring og/eller kunnskap, dersom de blir overvåket eller har fått opplæring i en sikker bruk av apparatet og dessuten har forstått farene som kan resultere av feil bruk.

Barn må ikke få leke med apparatet.

Rengjøring og brukervedlikehold må ikke gjennomføres av barn, med mindre de er minst 15 år gamle og er under oppsyn.

Barn under 8 år må holdes unna apparatet og strømkabelen.

### 1.4 Sikker bruk

Sett alltid tilbehør inn riktig vei i ovnsrommet.  
→ "Tilbehør", Side 79

#### ADVARSEL – Brannfare!

Brennbare gjenstander som blir oppbevart i ovnsrommet kan ta fyr.

- Du må aldri oppbevare brennbare gjenstander i ovnsrommet.
- Dersom det kommer røyk, må apparat slås av, eller støpselet må trekkes ut og døren må holdes lukket, slik at eventuelle flammer kveles.



Løse matrester, fett og stekesjy kan ta fyr.

- Fjern grovt smuss fra ovnsrommet, varme-elementene og tilbehøret før du begynner å bruke apparatet.

Når apparatdøren åpnes, oppstår det et luft-drag. Bakepapir kan komme i kontakt med varmeelementene og ta fyr.

- Legg aldri bakepapir på tilbehøret uten å feste det under forvarming og tilberedning.
- Bakepapiret må alltid klippes til eller holdes på plass ved hjelp av et kokekar eller en stekeform.

Overoppheting av apparatet kan forårsake brann.

Dersom ovnen er innebygd bak en pynte- eller skapdør, vil det bli stor oppmagasinering av varme hvis ovnen brukes mens denne døren er lukket.

- Ovnen må kun brukes mens pyntedøren eller skapdøren er åpen.

### **⚠ ADVARSEL – Forbrenningsfare!**

Under bruk blir apparatet og dets berørbare deler svært varme.

- Utvis forsiktighet og unngå å berøre varme-elementene.
- Barn under 8 år må holdes unna.
- Tilbehør og kokekar blir svært varme.
- Bruk alltid grytekluter når du tar kokekar eller tilbehør ut av ovnsrommet.

Alkoholholdamp kan antennes i det varme ovnsrommet. Apparatdøren kan sprette opp. Varm damp og stikkflammer kan sive ut.

- Bruk bare små mengder væske med høy alkoholprosent i retter.
- Ikke varm opp sprit ( $\geq 15\%$  vol.) i ufortynnet tilstand (f.eks. til å helle over matvarer).
- Åpne døren på apparatet forsiktig.

### **⚠ ADVARSEL – Fare for skålding!**

De tilgjengelige delene blir svært varme under bruk.

- Ta aldri på de varme delene.
- Hold barn på avstand.

Når apparatdøren åpnes, kan det strømme ut varm damp. Damp er ikke alltid synlig, det avhenger av temperaturen.

- 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 et varmt ovnsrom.

### **⚠ ADVARSEL – Fare for personskade!**

Dersom glasset på apparatdøren er ripet opp, kan det sprekke.

- Ikke bruk skurende rengjøringsmidler eller skarpe metallskraper for å rengjøre glasset på ovnsdøren, ettersom de kan ripe opp overflaten.

Hengslene på apparatdøren beveger seg når døren åpnes og lukkes, og du kan klemme deg.

- Hold fingrene unna området rundt hengslene.

Komponenter inni apparatdøren kan ha skarpe kanter.

- Bruk vernehansker.

Alkoholholdamp kan antennes i det varme ovnsrommet, og apparatdøren kan sprekke opp og muligens falle ut. Dørrutene kan sprekke opp og splintres.

→ *"Unngå materielle skader", Side 75*

- Bruk bare små mengder væske med høy alkoholprosent i retter.
- Ikke varm opp sprit ( $\geq 15\%$  vol.) i ufortynnet tilstand (f.eks. til å helle over matvarer).
- Åpne døren på apparatet forsiktig.

### **⚠ ADVARSEL – Fare for elektrisk støt!**

Ukyndige reparasjoner er farlig.

- Kun opplært fagpersonell skal utføre reparasjoner på maskinen.
  - Det må kun brukes originale reservedeler til reparasjon av maskinen.
  - Dersom det oppstår skader på apparatets strømkabel, må den skiftes ut av produsenten, kundeservice eller av en annen kvalifisert person for å unngå at det oppstår fare.
- Hvis isolasjonen på strømledningen er skadet, er dette farlig.
- La aldri strømkabelen være i kontakt med varme maskindeler eller varmekilder.
  - La aldri strømkabelen komme i kontakt med skarpe spisser eller kanter.
  - Du må aldri få knekk på, klemme sammen eller endre strømkabelen.

Fuktighet som trenger inn, kan forårsake elektrisk støt.

- Ikke bruk dampstråle eller høytrykksspyler for å rengjøre apparatet.

En vaskemaskin med skader eller en strømledning med skader er farlig.

- Bruk aldri apparatet hvis det har skader.
- Bruk aldri apparatet med sprukket eller knust overflate.

- ▶ Dra aldri i strømledningen når du skal koble vaskemaskinen fra strømmettet. Dra alltid i pluggen på strømledningen.
- ▶ Hvis vaskemaskinen eller strømledningen er skadet, må du dra ut støpselet eller slå av sikringen i sikringsskapet umiddelbart.
- ▶ Ta kontakt med kundeservice. → *Side 90*

### ⚠ **ADVARSEL – Kvelningsfare!**

Barn kan få emballasjen over hodet eller vikle seg inn i den og kveles.

- ▶ Hold emballasjen borte fra barn.
- ▶ Barn må ikke få leke med emballasjen. Barn kan puste inn eller svelge smådeler og bli kvalt.
- ▶ Hold smådeler borte fra barn.
- ▶ Ikke la barn leke med smådeler.

## 1.5 Mikrobølgefunksjon

LES NØYE GJENNOM DE VIKTIGE SIKKERHETSANVISNINGENE OG TA VARE PÅ DEM TIL FREMTIDIG BRUK

### ⚠ **ADVARSEL – Brannfare!**

Ikke-forskriftsmessig bruk av apparatet er farlig og kan forårsake skader. Blant annet kan oppvarming av tøfler eller varmeputer med korn- eller krydderinnhold føre til at putene antennes, også flere timer etter oppvarming.

- ▶ Du må aldri bruke apparatet til å tørke mat eller klær.
- ▶ Du må aldri bruke apparatet til å varme opp tøfler, hveteputer, svamper, fuktige kluter og lignende.
- ▶ Apparatet er kun beregnet til tilberedning av mat og drikke.

Matvarer og emballasjen og beholderne de ligger i, kan ta fyr.

- ▶ Aldri varm opp matvarer i varmholdingsemballasje.
- ▶ Aldri varm opp matvarer i beholdere av plast, papir eller andre brennbare materialer uten tilsyn.
- ▶ Aldri still inn for høy mikrobølgeeffekt eller for lang mikrobølgetid. Rett deg etter opplysningene i denne bruksanvisningen.
- ▶ Aldri bruk mikrobølgeovnen til å tørke matvarer.
- ▶ Aldri tin opp eller varm opp matvarer med lavt vanninnhold, som brød, med for høy mikrobølgeeffekt eller for lang mikrobølgetid.

Matolje kan ta fyr.

- ▶ Varm aldri opp matolje alene med mikrobølgefunksjonen.

### ⚠ **ADVARSEL – Eksplosjonsfare!**

Væske og andre næringsmidler i tett forseglede beholdere kan lett eksplodere.

- ▶ Aldri varm opp væske og andre næringsmidler i tett forseglede beholdere.

### ⚠ **ADVARSEL – Forbrenningsfare!**

Matvarer med fast skall eller skinn kan sprekke eksplosjonsaktig både under og etter oppvarming.

- ▶ Aldri kok uskrellede egg eller varm opp uskrellede hardkokte egg.
- ▶ Aldri kok skalldyr eller krepsdyr.
- ▶ På speilegg eller egg i glass må det stikkes hull på plommen først.
- ▶ På matvarer med fast skall eller skinn, f.eks. epler, tomater, poteter eller pølser, kan skinnet sprekke. Stikk hull på skallet eller 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 barnet får maten. 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.

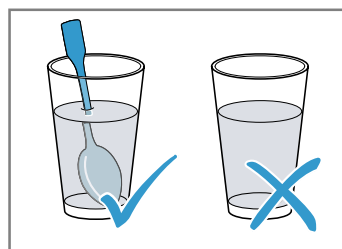
De tilgjengelige delene blir svært varme under drift.

- ▶ Ta aldri på de varme delene.
- ▶ Hold barn på avstand.

### ⚠ **ADVARSEL – Fare for skålding!**

Ved oppvarming av væske kan det oppstå forsinket koking. Det betyr at koketemperaturen nås uten at de typiske dampboblene stiger opp. Man skal være forsiktig selv med små bevegelser på karet. Den varme væsken kan plutselig koke over og sprute.

- ▶ La det alltid ligge en skje oppi karet ved oppvarming. Da unngår du forsinket koking.



**⚠ ADVARSEL – Fare for personskade!**

Uegnede kokekar kan sprekke. Kokekar av porselen og keramikk kan ha små hull i hank og lokk. Bak disse hullene skjuler det seg hulrom. Fuktighet som er trengt inn i disse hulrommene, kan føre til at kokekaret sprekker.

- Bruk bare kokekar som er egnet for mikrobølgeovn.

Dersom kun mikrobølgefunksjonen brukes, kan kokekar og beholdere av metall eller kokekar med metalldele fører til gnistdannelse. Apparatet tar skade av det.

- Bruk aldri metallbeholdere dersom kun mikrobølgefunksjonen brukes.
- Bruk alltid kokekar som er egnet til mikrobølgeovn, eller bruk mikrobølgefunksjonen i kombinasjon med en varmetype.

**⚠ ADVARSEL – Fare for elektrisk støt!**

Apparatet arbeider under høyspenning.

- Kabinettet må aldri fjernes.

**⚠ ADVARSEL – Fare for alvorlige helseskader!**

Mangelfull rengjøring kan skade overflaten av apparatet, redusere levetiden og føre til farlige situasjoner som lekkasje av mikrobølgeenergi.

- Rengjør apparatet regelmessig og fjern matrester med en gang.
- Hold ovnsrommet, dørtetningen, døren og hengslene rent til enhver tid.

→ "Rengjøring og pleie", Side 87

Aldri bruk apparatet dersom ovnsdøren eller dørtetningen har skader. Mikrobølgeenergi kan lekke ut.

- Aldri bruk apparatet dersom døren til ovnsrommet, dørtetningen eller plastrammen til døren har skader.
- Reparasjon må kun foretas av kundeservice. På apparater uten deksel lekker mikrobølgeenergi ut.
- Fjern aldri dekselet på apparatet.
- Ta kontakt med kundeservice ved vedlikeholds- og reparasjonsarbeider.

## 2 Unngå materielle skader

### 2.1 Generelt

**OBS**

Alkohol damp kan antennes i det varme ovnsrommet og føre til permanent skade på apparatet. Småeksplosjoner kan få apparatdøren til å sprekke opp og muligens falle ut. Dørrutene kan sprekke opp og splintres. Det oppstår et undertrykk som kan få innsiden av ovnsrommet til å bli kraftig deformert.

- Ikke varm opp sprit ( $\geq 15\%$  vol.) i ufortynnet tilstand (f.eks. til å helle over matvarer).

Hvis det er vann i det varme ovnsrommet, oppstår det vanndamp. Bunken i ovnsrommet kan ta skade av vekslende temperatur i bunnen av ovnsrommet.

- Hell aldri vann inn i et varmt ovnsrom.

Hvis det er fuktighet i ovnsrommet over lengre tid, oppstår det korrosjon.

- Tørk bort kondensvann etter hver tilberedning. Når ovnen er blitt brukt med høy temperatur, må døren holdes stengt når ovnsrommet avkjøles.
- Fuktige matvarer må ikke oppbevares i lukket ovnsrom over lengre tid.
- Ikke oppbevar mat i ovnsrommet.
- Ikke la ovnsdøren stå på gløtt.

Hvis tetningen er svært skitten, går ikke ovnsdøren ordentlig igjen. Elementfronter i området rundt kan bli skadet.

- Hold alltid tetningen ren.
- Du må aldri bruke apparatet med skadet tetning eller uten tetning.

Hvis ovnsdøren brukes som sitteplass og oppbevaringssted, kan den bli skadet.

- Ikke stå på, sitt på, heng på eller støtt deg på apparatdøren.

Alt etter apparatmodell kan tilbehøret ripe opp glassruten i døren når den lukkes.

- Tilbehør må alltid skyves helt inn i ovnsrommet.

### 2.2 Mikrobølgefunksjon

Følg disse instruksene når du bruker mikrobølgefunksjonen.

**OBS**

Hvis metall berører veggene i ovnsrommet, oppstår det gnister som kan skade apparatet eller ødelegge glasset på innsiden av døren.

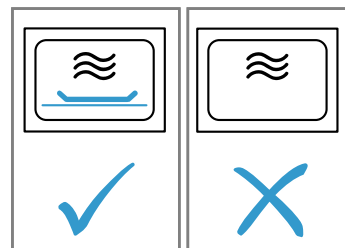
- Metall, f.eks. skjeen i glasset, må holdes minst 2 cm fra veggene i ovnsrommet og innsiden av døren.

Aluminiumsskåler kan forårsake gnister. Apparatet blir skadet av gnister som oppstår.

- Aluminiumsskåler må ikke brukes i apparatet.

Dersom apparatet brukes uten mat i ovnsrommet vil dette føre til overbelastning.

- Start aldri mikrobølgeovnen uten mat i ovnsrommet. Et unntak fra denne regelen er kortvarige tester av kokekar.



Hvis du popper popcorn flere ganger rett etter hverandre på altfor høy mikrobølgeeffekt, kan det føre til skader i ovnsrommet.

- ▶ La apparatet avkjøles i flere minutter mellom hver popping.
- ▶ Still aldri inn for høy mikrobølgeeffekt.
- ▶ Effekten skal være på maks. 600 watt.
- ▶ Popcornposen skal alltid legges på en glasstallerken.

Magnetronen blir skadet dersom bølgelederdekselet fjernes.

- ▶ Du må aldri fjerne bølgelederdekselet fra ovnen. Uegnede kokekar kan føre til skader.
- ▶ Ved bruk av grill, kombinert drift med mikrobølge eller varmluft må du kun anvende kokekar som tåler de høye temperaturene.

---

## 3 Miljøvern og innsparing

### 3.1 Avfallsbehandling av emballasje

Emballasjematerialene er miljøvennlige og resirkulerbare.

- ▶ Kildesortér de enkelte komponentene etter type avfall.

### 3.2 Energisparing

Dersom du tar hensyn til disse merknadene, forbruker apparatet ditt mindre strøm.

**Merk:** For å spare energi dimmes displayet etter 1 minutt i strømsparemodus.

Apparatet skal kun forvarmes når oppskriften eller innstillingsanbefalingene tilsier dette.

- ✓ Ved å la være å bruke forvarming sparer du strøm.

Bruk mørke, svartlakkerte eller emaljerte stekeformer.

- ✓ Slike stekeformer opptar varme spesielt godt.

Tilbered flere retter rett etter hverandre eller samtidig.

- ✓ Ovnsrommet er oppvarmet etter første tilberedningsprosess. Dermed forkortes tilberedningstiden for de etterfølgende rettene.

Ved lengre steketider kan du slå av apparatet 10 minutter før steketiden er slutt.

- ✓ Restvarmen er tilstrekkelig til å ferdigsteke retten.

La dypfrysede matvarer tines opp før tilberedningen.

- ✓ Da sparer du den strømmen som ovnen ville brukt til opptining av matvarene.

Åpne ovnsdøren så sjelden som mulig under tilberedningen.

- ✓ Temperaturen i ovnsrommet opprettholdes, og apparatet trenger ikke å ettervarme.

Varm to kopper med væske samtidig.

- ✓ Varming av flere retter samtidig krever mindre strøm enn varming av flere retter etter hverandre.

Skjul klokken i strømsparemodus.

- ✓ I strømsparemodus sparer apparatet energi.

**Merk:** Iht. kommisjonsforordningen (EU) 2023/826 foreligger det ved gjeldende apparat en annen tilstand når det er avslått. Dette blir i det følgende betegnet som strømsparemodus.

Selv om ikke hovedfunksjonen er aktiv, trenger apparatet energi til:

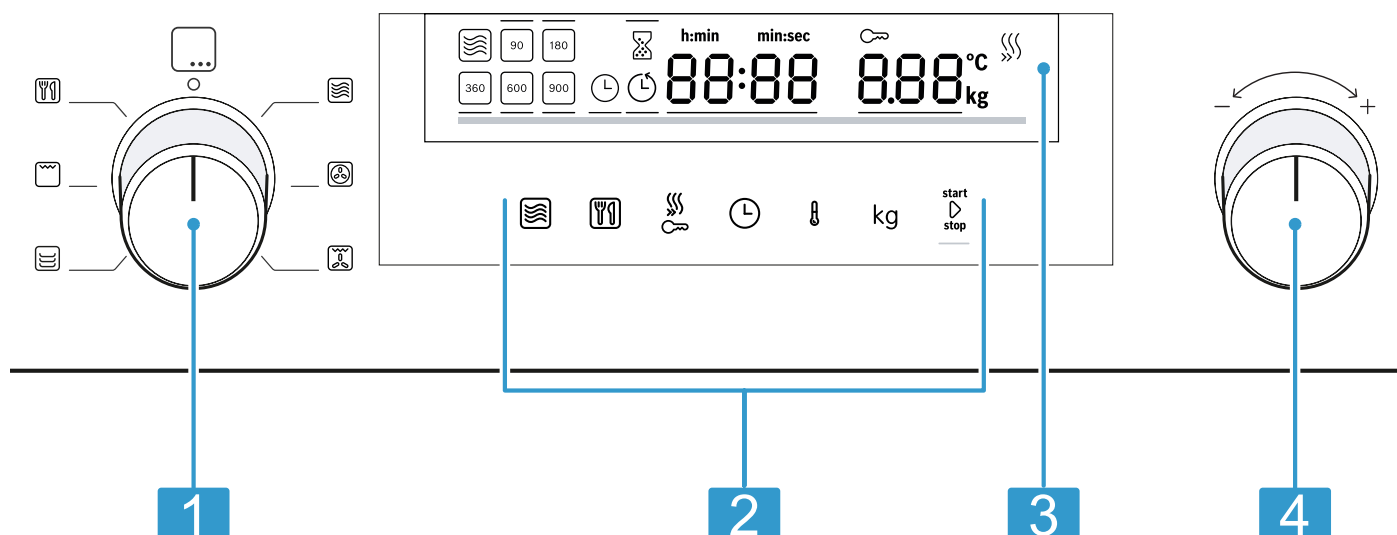
- deteksjon for sensortastenes aktivering
- overvåking av døråpningen
- redigering av klokkeslettet (uten visning)

Iht. definisjonen er apparatet verken "Av" eller i "Hvilemodus", og derfor brukes betegnelsen "Strømsparemodus". EN IEC 60350-1:2023 gjelder ved måling i strømsparemodus.

## 4 Bli kjent med

### 4.1 Betjeningselementer

Ved hjelp av betjeningsfeltet stiller du inn alle apparatets funksjoner, og du får informasjon om driftsstatus.



Detaljer på bildet, f.eks. farge og form, kan variere, avhengig av apparattype.

**1** Funksjonsvelger

**2** Berøringsfelt

**3** Display

**4** Dreieknapp

#### Funksjonsvelger

Med funksjonsvelgeren stiller du inn varmetype og andre funksjoner.

Mange apparatmodeller har popout-funksjonsvelger. Hvis du vrir funksjonsvelgeren fra nullstilling og til en av funksjonene, tar det noen sekunder før den aktuelle funksjonen står til rådighet.

#### Dreieknapp

Med dreieknappen kan du endre innstillingsverdiene som fokuseres i displayet.

Mange apparatmodeller har popout-dreieknapp. I de fleste valglister, 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.

#### Berøringsfelt

Berøringsfelt er overflater som reagerer på berøring. Berør det relevante feltet for å velge en funksjon.

| Symbol       | Navn                             | Bruk                                                                                                                |
|--------------|----------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|              | Mikrobølgefunksjon               | Velg effekttrinn for mikrobølge eller kombiner mikrobølgefunksjonen med en varmetype.                               |
|              | Programautomatikk                | Åpner valg av programautomatikk.                                                                                    |
|              | Hurtig forvarming / barnesikring | Kort trykk: Hurtig forvarming aktiveres eller deaktiveres. Langt trykk: Barnesikringen aktiveres eller deaktiveres. |
|              | Tidsfunksjoner                   | Stiller inn tidsur, varighet eller klokkeslett.                                                                     |
|              | Temperatur                       | Valg av innstilling av temperatur.                                                                                  |
| kg           | Vekt                             | Valg av innstilling av vekt.                                                                                        |
| start ▶ stop | Start/stopp                      | Kort trykk = starte eller stoppe tilberedningen.                                                                    |

| Symbol                                                               | Navn | Bruk |
|----------------------------------------------------------------------|------|------|
| Langt trykk: avslutte tilberedningen. Innstillingene tilbakestilles. |      |      |

Display

I displayet vises de aktuelle innstillingsverdiene eller valgmulighetene.



|              |                                                                                                                                                |
|--------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Aktiv verdi  | Den verdien som kan stilles inn direkte, er fremhevet i hvitt og har en rød strek under seg. Du kan endre den aktive verdien med dreieknappen. |
| Passiv verdi | Verdier som ikke står i parentes, kan ikke endres direkte. Hvis du vil endre en verdi, må du først aktivere verdien.                           |

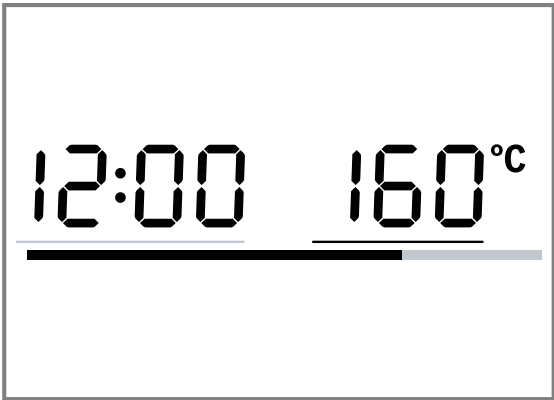
Displayelementer

Nedenfor står det forklart hva de forskjellige displayelementene betyr.

| Symbol  | Navn              | Betydning                                               |
|---------|-------------------|---------------------------------------------------------|
|         | Tidsur            | Når symbolet er markert, viser displayet tidsurtiden.   |
|         | Varighet          | Når symbolet er markert, viser displayet varigheten.    |
|         | Klokkeslett       | Når symbolet er markert, viser displayet klokkeslettet. |
| h:min   | Timer/minutter    | Tiden vises i timer og minutter.                        |
| min:sec | Minutter/sekunder | Tiden vises i minutter og sekunder.                     |
|         | Barnesikring      | Når symbolet er markert, er barnesikringen aktivert.    |
|         | Hurtigoppvarming  | Når symbolet er markert, er hurtig oppvarming aktivert. |
| °C      | Temperatur        | Temperaturen vises i °C.                                |
| kg      | Vekt              | Vekten vises i kilogram.                                |

Temperaturindikator

Temperaturindikatoren viser fremdriften for oppvarmingen.



Etter at ovnen er startet, vises oppvarmingsfremdriften for ovnstemperaturen med den røde linjen i nedre del av displayet. Linjen fylles i rødt i samsvar med oppvarmingsfremdriften. Når linjen er helt fylt i rødt, er apparatet oppvarmet. Ved bruk av grill er linjen fylt opp i rødt med det samme. Ved bruk av mikrobølgefunksjonen er det ingen temperaturindikator. På grunn av termisk treghet kan imidlertid den viste temperaturen avvike noe fra den faktiske temperaturen i ovnsrommet.

Nattmodus

For å spare strøm reduseres lysstyrken på displayet automatisk til en lavere verdi fra kl. 22 til kl. 05.59.

4.2 Varmetyper

Her finner du en oversikt over varmetypene. Du får anbefalinger om bruk av varmetypene.

| Symbol                                                                          | Navn               | Temperatur / trinn                                                        | Bruk                                                                                          |
|---------------------------------------------------------------------------------|--------------------|---------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------|
|  | Mikrobølgefunksjon | Mikrobølgeeffekter:<br>■ 90 W<br>■ 180 W<br>■ 360 W<br>■ 600 W<br>■ 900 W | Til opptining, tilberedning og oppvarming av matvarer og væsker.                              |
|  | Varmluft           | 40 °C<br>100-230 °C                                                       | Heving av gjærdeig, opp-<br>tining av kaker med krem.<br>Til baking og steking i én<br>høyde. |
|  | Omluftsgrilling    | 100-230 °C                                                                | Steking av fjærkre, hele<br>fisker eller større kjøttsty-<br>ker.                             |
|  | Forvarming         | 30-70 °C                                                                  | Forvarming av servise.                                                                        |
|  | Grill              | Grilltrinn:<br>■ 1 = svak<br>■ 2 = middels<br>■ 3 = sterk                 | Grilling av flate stykker som<br>biff, pølser eller ristet brød.<br>Gratinerer av retter.     |
|  | Program            | -                                                                         | Det finnes forhåndsprogram-<br>merte innstillinger for mange<br>retter.                       |

### 4.3 Ovnssrom

Funksjonene i ovnsrommet gjør det enklere å bruke ap-  
paratet.

#### Ovnssrombelysning

Når du åpner ovnsdøren, slås lyset på i ovnsrommet.  
Hvis ovnsdøren er åpen i over 15 minutter, slås lyset av  
igjen.

Når apparatet startes, vil ovnsrombelysningen slås på  
ved de fleste driftstyper. Når steking er avsluttet, slås  
lyset av igjen.

I grunninnstillingene stiller du inn om ovnsromsbelysnin-  
gen skal være slått på under bruk. → *Side 86*

#### Kjølevifte

Kjøleviften slår seg av og på etter behov. Den varme luf-  
ten slippes ut gjennom lufteåpningene over ovnsdøren.

#### OBS

Dersom lufteåpningene dekkes til, vil apparatet bli over-  
opphetet.

- Ikke dekk til lufteåpningene.

For at ovnsrommet skal avkjøles raskere etter at ap-  
paratet har vært i bruk, fortsetter kjøleviften å gå i en  
viss tid. Når mikrobølgefunksjonen brukes, vil apparatet  
holde seg kaldt, men kjøleviften slås allikevel på.  
Kjøleviften kan fortsette å gå også når mikrobølgefunk-  
sjonen er avsluttet.

#### Kondensvann

Under tilberedningen kan det skilles ut kondensvann i  
ovnsrommet og på ovnsdøren. Kondens er normalt og  
har ingen negativ betydning for apparatet. Tørk bort  
kondensvannet etter tilberedningen.

### 4.4 Ovnsdør

Hvis du åpner ovnsdøren mens apparatet er i bruk,  
stanser apparatet. Når ovnsdøren er lukket, kan du  
fortsette tilberedningen med **start** > **stop**.

## 5 Tilbehør

Bruk originaltilbehør. Dette er tilpasset ditt apparat.  
Avhengig av apparattypen kan det følge med forskjellig  
tilbehør.

| Tilbehør | Bruk                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |
|----------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Rist     | <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Rist til steking og baking med stekeovnsfunksjon og med mikrokombi.</li> <li>■ Rist til grilling, f.eks. av biff, pølser eller toast</li> <li>■ Rist som underlag, f.eks. for gratengformer</li> <li>■ Risten er uegnet for maks. mikrobølgeeffekt</li> </ul> |

## 5.1 Annet tilbehør

Annet tilbehør kan kjøpes hos kundeservice, hos forhandleren eller på Internett. Du finner et omfattende tilbud til apparatet på Internett eller i våre brosjyrer:

[www.bosch-home.com](http://www.bosch-home.com)

Tilbehør er apparatspesifikt. Oppgi alltid den nøyaktige betegnelsen (E-nr.) på apparatet når du kjøper tilbehør. I nettbutikken eller hos kundeservice får du vite hvilket tilbehør som finnes til apparatet ditt.

| Annet tilbehør | Bruk                                                                                  |
|----------------|---------------------------------------------------------------------------------------|
| Glassform      | <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Gryteretter</li> <li>▪ Gratenger</li> </ul>  |
| Pizzabrett     | <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Langpannekake</li> <li>▪ Småkaker</li> </ul> |

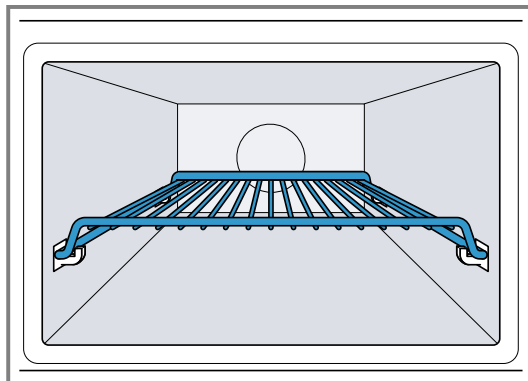
## 5.2 Feste av tilbehør

Tilbehøret kan hektes på plass ved to posisjoner.

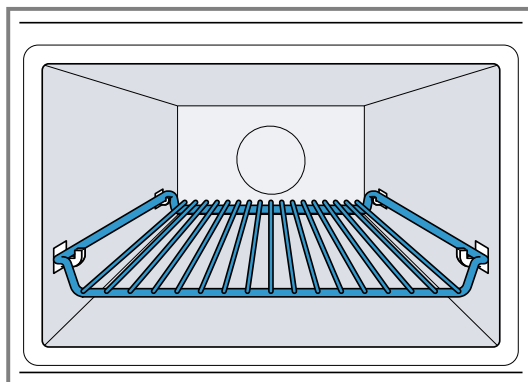
- ▶ Hekt på plass tilbehøret slik at det ikke berører ovnsdøren.

|  |                                     |
|--|-------------------------------------|
|  | Tilbehøret kan hektes på høyt oppe. |
|  | Tilbehøret kan hektes på lavt nede. |

Avhengig av apparattypen kan det følge med forskjellig tilbehør.



Bildet viser posisjon for påheking .



Bildet viser posisjon for påheking .

# 6 Før første gangs bruk

Utfør innstillingene for første gangs bruk. Rengjør apparatet og tilbehøret.

## 6.1 Ta apparatet i bruk for første gang

Etter å ha blitt koblet til strømmen eller etter et strømbrudd viser displayet en oppfordring om å stille inn klokkeslettet. Det kan ta noen sekunder før meldingen vises.

- ▶ Koble apparatet til strøm.
- ✓ Verdien  blinker i displayet og  lyser.

### Stille inn klokkeslett

1. Still inn klokkeslettet med dreieknappen.
2. Trykk på .
- ✓ Klokkeslettet er innstilt.

**Merk:** For å redusere apparatets forbruk i strømsparemodus kan du skjule klokkeslettet.

## 6.2 Rengjøre apparatet før første gangs bruk

Rengjør ovnsrommet og tilbehør før du tilbereder matretter med apparatet for første gang.

1. Påse at det ikke er noen emballasjerester, tilbehør eller andre gjenstander i ovnsrommet.
2. Lukk ovnsdøren.
3. Still inn på Varmluft  med funksjonsvelgeren.
4. Still inn temperaturen på 180 °C med dreieknappen.
5. Trykk på  start/stop.
- ✓ Apparatet starter.
6. Trykk på  start/stop etter en time.
7. Drei funksjonsvelgeren til nullstilling.
- ✓ Apparatet er rengjort.
- ✓ Apparatet er slått av.

## 6.3 Rengjøring av tilbehøret

- ▶ Rengjør tilbehøret nøye med såpevann og en myk klut.



## 7 Grunnleggende betjening

### 7.1 Slå på apparatet

- ▶ Vri på funksjonsvelgeren for å slå på apparatet.
- ✓ Apparatet er klart til bruk.
- ✓ I displayet vises en foreslått verdi.

### 7.2 Slå av apparatet

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

- ▶ Drei funksjonsvelgeren til nullstilling.
- ✓ Apparatet avbryter de funksjonene som kjører.
- ✓ I displayet vises klokkeslettet.
- ✓ Noen visninger er synlige i displayet selv om apparatet er slått av.

### 7.3 Stille inn varmetype og temperatur

1. Still inn ønsket varmetype med driftsmodusbyteren.
  - ✓ I displayet vises en foreslått verdi.
2. Endre innstillingene ved behov. Dette gjør du ved å trykke i det aktuelle feltet og endre verdien med dreieknappen.
3. Trykk på **start/stop**.
  - ✓ Apparatet starter.
  - ✓ **start/stop** lyser.
  - ✓ På varmetyper med temperatur vil temperaturindikatoren fylles opp.
4. Ved behov kan du endre temperaturen med dreieknappen mens apparatet går. Du kan ikke stille temperaturen på 40 °C mens apparatet går.

### 7.4 Stanse apparatet

Du kan når som helst stanse apparatet.

1. Trykk på **start/stop** ovnsdøren.
  - ✓ Apparatet stanser.
  - ✓ **start/stop** blinker.
2. Apparatet fortsetter å gå når du lukker døren og trykker på **start/stop**.
  - ✓ Tilberedningen fortsettes.
  - ✓ **start/stop** lyser.

### 7.5 Avbryte apparatet

Du kan når som helst avbryte apparatet.

- ▶ Drei funksjonsvelgeren til nullstilling. Når apparatet avbrytes helt eller midlertidig, kan kjøleviften fortsette å gå.
- ✓ Apparatet avbryter de funksjonene som kjører.

### 7.6 Hurtigoppvarming

For å spare tid kan du forkorte oppvarmingstiden fra en temperatur 100 °C ved visse varmetyper.

Du kan bruke hurtigoppvarming til disse varmetypene:

-  varmluft, unntatt: varmluft 40 °C
-  omluftssgrilling

#### Stille inn hurtigoppvarming

For å få et jevnt stekeresultat bør du vente med å sette tilbehøret og maten inn i ovnen til hurtigoppvarmingen er ferdig. Vent med å stille inn varighet til hurtigoppvarmingen er avsluttet.

1. Still inn en egnet varmetype og en temperatur over 100 °C.
2. Trykk på .
  - ✓ I displayet lyser .
3. Trykk på **start/stop**.
  - ✓ Hurtigoppvarming startes.
  - ✓ **start/stop** lyser.
  - ✓ Når det innstilte temperaturen er nådd, avsluttes hurtigoppvarmingen. Du hører et lydsignal, og  slukner i displayet. Apparatet fortsetter å gå med den innstilte varmetypen og temperaturen.
  - ✓ Hurtigoppvarmingen deaktiveres etter senest 15 minutter.

#### Avbryte hurtigoppvarming

- ▶ Trykk på .
- ✓  slukner i displayet. Apparatet fortsetter å gå med den innstilte varmetypen og temperaturen.

### 7.7 Sikkerhetsutkobling

Apparatet er utstyrt med en sikkerhetsutkobling for din egen sikkerhet. Apparatet slår seg automatisk av når det har være i bruk lenge.

Hvor lang tid det tar før det slår seg av, er avhengig av innstillingen:

- varmluft 40 °C og forvarming: 24 timer
- varmluft 100-230 °C og omluftssgrill: 5 timer
- grill: 90 minutter

Når apparatet er blitt slått av med sikkerhetsutkoblingen, vises  i displayet. Du kan bekrefte denne meldingen ved å trykke på **start/stop**.

## 8 Mikrobølgefunksjon

Med mikrobølgefunksjonen kan du tilberede, varme, steke eller tine maten spesielt raskt. Mikrobølgefunksjonen kan brukes alene eller sammen med en annen varmetype.

Ved ren mikrobølgedrift kan du sette kokekaret på bunnen av ovnsrommet.

## 8.1 Mikrobølgeeffekter

Her finner du en oversikt over mikrobølgeeffekttrinnene og hvordan de brukes.

| Mikrobølgeeffekt i watt | Maksimal varighet | Bruk                                                                                   |
|-------------------------|-------------------|----------------------------------------------------------------------------------------|
| 90 W                    | 1:30 timer        | Opptining av ømfintlige matvarer.                                                      |
| 180 W                   | 1:30 timer        | Opptining og videre steking av matvarene.                                              |
| 360 W                   | 1:30 timer        | Tilberedning av kjøtt og fisk og oppvarming av ømfintlige matvarer.                    |
| 600 W                   | 1:30 timer        | Oppvarming og tilberedning.                                                            |
| 900 W                   | 30 minutter       | Oppvarming av væsker.<br>Den maksimale effekten er ikke beregnet på oppvarming av mat. |

### Foreslåtte verdier

Apparatet foreslår en varighet for hvert mikrobølgeeffekttrinn. Du kan velge å bruke den foreslåtte verdien eller endre den i det aktuelle området.

## 8.2 Kokekar og tilbehør som er egnet for mikrobølgeovn

For å varme opp matvarene jevnt og ikke skade apparatet må du bruke egnede kokekar og tilbehør.

Før du bruker kokekar til mikrobølgene, må du se anvisningene fra produsenten. Er du i tvil, så test kokekaret.

Teste om kokekar er egnet for mikrobølgeovn

→ Side 82

### Egnet for mikrobølgeovn

| Kokekar og tilbehør                                                                                                                                                                   | Begrunnelse                                                                                                                                                                                                                                                       |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Kokekar av ildfast og mikrobølgekompatibelt materiale:                                                                                                                                | Ildfast materiale skades ikke av mikrobølger.                                                                                                                                                                                                                     |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Glass</li> <li>▪ Glasskeramikk</li> <li>▪ Porselen</li> <li>▪ Temperaturbestandig plast</li> <li>▪ Helglasert keramikk uten riper</li> </ul> |                                                                                                                                                                                                                                                                   |
| Tilbehør som følger med: rist                                                                                                                                                         | Den medfølgende risten er konstruert for apparatet og dermed egnet for mikrobølgeovn.                                                                                                                                                                             |
| Metallbestikk                                                                                                                                                                         | For å unngå forsinket koking kan du bruke metallbestikk, f.eks. en skje, i glasset.<br><b>Merk:</b> Metall kan danne gnister som kan skade ovnsrommet og glasset på innsiden av døren. Metall må holdes minst 2 cm fra veggene i ovnsrommet og innsiden av døren. |

### Ikke egnet for mikrobølgeovn

| Kokekar og tilbehør | Begrunnelse                                                                                  |
|---------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------|
| Kokekar i metall    | Metall er ugjennomtrengelig for mikrobølger. Maten blir ikke varm eller varmes bare så vidt. |

| Kokekar og tilbehør                 | Begrunnelse                                                                                                                                |
|-------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Kokekar med pynt av gull eller sølv | Gull- eller sølvpynt kan ta skade av mikrobølger. Dette må kun brukes hvis produsenten garanterer at kokekaret er egnet for mikrobølgeovn. |

### Egnet for mikrobølgeovn i kombinert modus

I kombinert modus kan en mikrobølgeeffekt på inntil 600 W watt aktiveres i tillegg. Derfor kan metallformer brukes i kombinert modus.

| Kokekar og tilbehør     | Begrunnelse                                                                                                                                                                                                                                                  |
|-------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Tilbehør som følger med | Det vedlagte tilbehøret, f.eks. risten, danner ikke gnister i kombinert modus.                                                                                                                                                                               |
| Bakeformer av metall    | Kakene brukes også på undersiden fordi bakeformer av metall leder varme bedre.<br><b>Merk:</b> Metall kan danne gnister som kan skade ovnsrommet og glasset på innsiden av døren. Metall må holdes minst 2 cm fra veggene i ovnsrommet og innsiden av døren. |

## 8.3 Teste om kokekar er egnet for mikrobølgeovn

Test om kokekaret er egnet for mikrobølgeovn ved hjelp av en kokekartest. Det er kun i forbindelse med en kokekartest at du kan bruke apparatet i mikrobølgemodus uten mat.

### ⚠ ADVARSEL – Fare for skålding!

De tilgjengelige delene blir svært varme under bruk.

- Ta aldri på de varme delene.
- Hold barn på avstand.

1. Sett det tomme kokekaret i ovnsrommet.
2. Still apparatet på maksimal effekt i ½ - 1 minutt.
3. Start apparatet med **start** ▶ **stop**.
4. Kontroller kokekaret flere ganger:
  - Hvis kokekaret er kaldt eller lunkent, egner det seg for mikrobølgeovn.
  - Hvis kokekaret er varmt eller det oppstår gnister, må du avbryte kokekartesten. Kokekaret egner seg ikke for mikrobølgeovn.

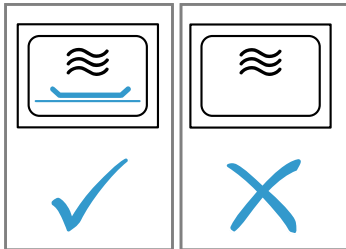
## 8.4 Innstilling av mikrobølgefunksjon

Det finnes diverse effekttrinn og innstillinger som passer til forskjellige typer retter og tilberedning.

### OBS

Dersom apparatet brukes uten mat i ovnsrommet vil dette føre til overbelastning.

- ▶ Start aldri mikrobølgeovnen uten mat i ovnsrommet. Et unntak fra denne regelen er kortvarige tester av kokekar.



1. Følg sikkerhetsanvisningene → Side 74 og anvisningene for å unngå materielle skader → Side 75.
  2. Følg anvisningene om kokekar og tilbehør som egner seg for mikrobølgeovn. → Side 82
  3. Still funksjonsvelgeren på .
  4. Trykk på  for å stille inn ønsket mikrobølgeeffekt.
  5. Still inn ønsket varighet med dreieknappen.
  6. Start apparatet med start/stop.
- Du kan når som helst endre varigheten med dreieknappen mens apparatet går.
- ✓ Varigheten telles ned, og mikrobølgefunksjonen startes.
  - ✓ Når varigheten er telt ned, avsluttes mikrobølgefunksjonen, og du hører et lydsignal.
7. Når retten er ferdig, slår du av apparatet ved å vri funksjonsvelgeren til nullstilling.

## 8.5 Intervaller for tidsinnstillingene

I mikrobølgemodus endres intervallet ved innstilling av varighet med lengden på varigheten.

| Stekevarighet               | Intervall   |
|-----------------------------|-------------|
| 0-1 minutter                | 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  |

## 8.6 Endre mikrobølgeeffekt

- ▶ Trykk på .
- Hvis du trykker flere ganger, går du gjennom trinnene fra høyeste til laveste mikrobølgeeffekt.
- Dersom mikrobølgefunksjonen legges til etter start, settes apparatet på pause. Start apparatet med start/stop.

## 8.7 Stanse apparatet

Du kan når som helst stanse apparatet.

1. Trykk på start/stop ovnsdøren.
- ✓ Apparatet stanser.
  - ✓ start/stop blinker.

2. Apparatet fortsetter å gå når du lukker døren og trykker på start/stop.
- ✓ Tilberedningen fortsettes.
  - ✓ start/stop lyser.

## 8.8 Avbryte apparatet

Du kan når som helst avbryte apparatet.

- ▶ Drei funksjonsvelgeren til nullstilling.
- Når apparatet avbrytes helt eller midlertidig, kan kjøleviften fortsette å gå.
- ✓ Apparatet avbryter de funksjonene som kjører.

## 8.9 Kombinert modus

Hvis du vil forkorte tilberedningstiden, er det noen varmetyper du kan bruke i kombinasjon med mikrobølgefunksjonen.

Kombinert modus er mulig med følgende varmetyper:

-  varmluft
-  omluftsgrill
-  grill

Unntak:

-  mikrobølgeeffekt 900 W
-  varmluft 40 °C
-  forvarming av servise

### Stille inn kombinert modus

Slå på mikrobølgefunksjonen i tillegg til en varmetype.

1. Sett funksjonsvelgeren på en kombinerbar varmetype.
- ✓ Det vises en foreslått verdi for temperaturen.
2. Still inn temperaturen med dreieknappen.
3. Trykk på  for å stille inn ønsket mikrobølgeeffekt.
- ✓ Det vises en foreslått verdi for varigheten.
4. Still inn varigheten med dreieknappen.
5. Start apparatet med start/stop.
- ✓ Varigheten telles ned, og kombinert modus startes.
  - ✓ Når varigheten er telt ned, avsluttes kombinert modus, og du hører et lydsignal.

### Endre mikrobølgeeffekt

- ▶ Trykk på .
- Hvis du trykker flere ganger, går du gjennom trinnene fra høyeste til laveste mikrobølgeeffekt.
- Dersom mikrobølgefunksjonen legges til etter start, settes apparatet på pause. Start apparatet med start/stop.

### Stanse apparatet

Du kan når som helst stanse apparatet.

1. Trykk på start/stop ovnsdøren.
- ✓ Apparatet stanser.
  - ✓ start/stop blinker.
2. Apparatet fortsetter å gå når du lukker døren og trykker på start/stop.
- ✓ Tilberedningen fortsettes.
  - ✓ start/stop lyser.

### Avbryte apparatet

Du kan når som helst avbryte apparatet.

- ▶ Drei funksjonsvelgeren til nullstilling.
- Når apparatet avbrytes helt eller midlertidig, kan kjøleviften fortsette å gå.
- ✓ Apparatet avbryter de funksjonene som kjører.

## 8.10 Varme opp og tørke ovnsrommet

Tørk ovnsrommet hver gang etter bruk slik at det ikke blir igjen noe fuktighet.

1. La apparatet avkjøles.
2. Fjern grovt smuss fra ovnsrommet umiddelbart.
3. Tørk bort fuktighet fra ovnsbunnen.
4. Still inn varmetypen  med funksjonsvelgeren.
5. Trykk på .
6. Still inn temperaturen på 150 °C med dreieknappen.
7. Trykk to ganger på .
- ✓  er markert i displayet.
8. Still inn en varighet på 15 minutter med dreieknappen.

9. Start apparatet med start/stop.

✓ Tørkingen starter og avsluttes etter 15 minutter.

10. Åpne du ovnsdøren slik at vanndampen strømmer ut av ovnsrommet.

## 8.11 Tørke ovnsrommet for hånd

Tørk ovnsrommet hver gang etter bruk slik at det ikke blir igjen noe fuktighet.

1. La apparatet avkjøles.
2. Fjern grovt smuss fra ovnsrommet.
3. Tørk av ovnsrommet med en svamp.
4. La ovnsdøren stå åpen i en time, slik at ovnsrommet får tørke helt.

# 9 Programautomatikk

Programautomatikken hjelper deg med å tilberede diverse retter og velger automatisk de optimale innstillingene.

## 9.1 Innstillingstips for matretter

For å få et optimalt tilberedningsresultat bør du følge disse anvisningene.

- Bruk kun plettfrie matvarer.
- Bruk kun kjøtt med kjøleskapstemperatur.
- Bruk kun dypfrysede retter rett fra fryseren.
- 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 kun ildfaste kokekar som er egnet for mikrobølgeovn, for eksempel av glass eller keramikk.

## 9.2 Oversikt over rettene

Apparatet ber deg om å angi vekten. Du kan kun stille inn vekten innenfor det spesifiserte vektområdet.

### Tining

Ved ren mikrobølgedrift kan du sette kokekaret på bunnen av ovnsrommet eller på rist.

| Nr. | Retter                  | Tilbehør             | Vekt i kg | Informasjoner                                                                                                               |
|-----|-------------------------|----------------------|-----------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| P01 | Kjøttdeig               | Flatt, åpent kokekar | 0,2-1,0   | Fjern kjøttdeig som alt er tint, når du snur den.                                                                           |
| P02 | Kjøttstykker            | Flatt, åpent kokekar | 0,2-1,0   | Væsken må fjernes når du vender opp-<br>tiningsvarene. Den må aldri brukes videre eller komme i kontakt med andre matvarer. |
| P03 | Kylling, kyllingstykker | Flatt, åpent kokekar | 0,4-1,8   | Væsken må fjernes når du vender opp-<br>tiningsvarene. Den må aldri brukes videre eller komme i kontakt med andre matvarer. |
| P04 | Brød                    | Flatt, åpent kokekar | 0,2-1,0   | Tin bare så mye brød du trenger om gangen. Det blir fort tørt. Skill skivene når det er mulig.                              |

### Kokeprogrammer

Ved ren mikrobølgedrift kan du sette kokekaret på bunnen av ovnsrommet eller på rist.

| Nr. | Retter     | Tilbehør       | Vekt i kg | Informasjoner                                                                                                                                                      |
|-----|------------|----------------|-----------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| P05 | Ris        | Lukket kokekar | 0,05-0,2  | Ikke bruk ferdigris i porsjonspakker. Ris skummer kraftig ved koking. Still inn bruttovekten (uten væske). Tilsett to til to og en halv ganger rismengden i væske. |
| P06 | Poteter    | Lukket kokekar | 0,15-1,0  | Skjær i like store stykker. Tilsett 1 ss vann per 100 g.                                                                                                           |
| P07 | Grønnsaker | Lukket kokekar | 0,15-1,0  | Skjær i like store stykker. Tilsett 1 ss vann per 100 g.                                                                                                           |

**Kombinerte kokeprogrammer**

| Nr. | Retter                                   | Tilbehør             | Inn-<br>hektings-<br>høyde | Vekt i kg | Informasjoner                                                                                                                |
|-----|------------------------------------------|----------------------|----------------------------|-----------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| P08 | Grateng, fryst                           | Kokekar uten lokk    | —                          | 0,4-1,2   | Gratengen bør ikke være høyere enn 3 cm.                                                                                     |
| P09 | Kylling, hel                             | Kokekar uten lokk    | —                          | 0,5-2,0   | Brystsiden ned.                                                                                                              |
| P10 | Roastbiff, medium                        | Kokekar uten lokk    | —                          | 0,5-1,5   |                                                                                                                              |
| P11 | Nakkestek av svin                        | Lukket kokekar       | —                          | 0,5-2,0   |                                                                                                                              |
| P12 | Lam, medium                              | Lukket kokekar       | —                          | 0,8-2,0   | Lammekjøtt fra bog eller lammelår uten bein                                                                                  |
| P13 | Kjøttpudding                             | Kokekar uten lokk    | —                          | 0,5-1,5   | Kjøttpuddingen bør ikke være høyere enn 7 cm.                                                                                |
| P14 | Fisk, hel                                | Kokekar uten lokk    | —                          | 0,3-1,0   | Riss mønster i fiskeskinnet på forhånd. Legg fisken i "svømmestilling" i kokekaret.                                          |
| P15 | Gryterett med ris av ferske ingredienser | Høyt, lukket kokekar | —                          | 0,05-0,2  | Tilsett tre ganger så mye vann som risen og fire ganger så mye grønnsaker. Bruk kun ferske ingredienser. Angi kun risvekten. |

**9.3 Stille inn matrett**

1. Still funksjonsvelgeren på .
- ✓ Displayet viser det første matrettnummeret og en foreslått vekt.
2. Still inn ønsket rett med dreieknappen.
3. Trykk på kg.
4. Still inn vekten med dreieknappen.  
Før start kan du bytte mellom retten og vekten med  og kg.
- ✓ Apparatet stiller automatisk inn en passende varighet.
5. Trykk på .
- Etter start kan du ikke lenger endre matretten og vekten. Den innstilte vekten kan vises med kg.
- ✓ Apparatet starter.
- ✓  lyser.
- ✓ Du ser at varigheten telles ned.
- ✓ På mange programmer hører du et kort lydsignal hvis du må røre om i retten eller snu den.
6. Når varigheten er telt ned:
  - ▶ Du hører et lydsignal. Apparatet slutter å varme.

- ▶ Drei funksjonsvelgeren til nullstilling.

**9.4 Stanse apparatet**

Du kan når som helst stanse apparatet.

1. Trykk på  ovnsdøren.
- ✓ Apparatet stanser.
- ✓  blinker.
2. Apparatet fortsetter å gå når du lukker døren og trykker på .
- ✓ Tilberedningen fortsettes.
- ✓  lyser.

**9.5 Avbryte apparatet**

Du kan når som helst avbryte apparatet.

- ▶ Drei funksjonsvelgeren til nullstilling.
- Når apparatet avbrytes helt eller midlertidig, kan kjøleviften fortsette å gå.
- ✓ Apparatet avbryter de funksjonene som kjører.

**10 Tidsfunksjoner**

Apparatet har tidsfunksjoner som du kan styre varigheten og tidsuret med.

**10.1 Sjekke tidsfunksjoner**

**Forutsetning:** Hvis flere tidsfunksjoner er stilt inn, lyser de respektive symbolene. Mens apparatet går, er tidsuret og varigheten tilgjengelige. I strømsparemodus er tidsuret og klokkeslettet tilgjengelige.

- ▶ Trykk på  inntil ,  eller  står i fokus.
- ✓ Den aktuelle verdien vises i displayet.

**10.2 Endre klokkeslett**

**Forutsetning:** Apparatet må være slått av før du kan endre klokkeslett.

1. Trykk to ganger på .
- ✓ I displayet vises  og klokkeslettet.
2. Still inn klokkeslettet med dreieknappen.
3. Trykk på .
- ✓ Klokkeslettet er innstilt.
- ✓ Hvis du ikke trykker på , vil den innstilte verdien tas i bruk etter noen få sekunder.

**Merk:** For å redusere apparatets forbruk i strømsparemodus kan du skjule klokkeslettet.

### 10.3 Varighet

Du kan definere et tidsrom som skal gå før apparatet stanser automatisk. Varigheten kan stilles inn på maks. 23:59 timer.

#### Stille inn varighet

1. Still inn varmetype og temperatur.
  2. Trykk på ☹ inntil ☹ står i fokus.
  3. Still inn ønsket varighet med dreieknappen.
  4. Trykk på start/stop.
- ✓ Apparatet starter.
  - ✓ start/stop lyser.
  - ✓ Du ser at varigheten telles ned.

#### Avslutte varigheten

**Forutsetning:** Du hører et lydsignal. Apparatet slutter å varme. I displayet vises .

1. Trykk på ☹.
- ✓ Signalet er slått av.
2. Drei funksjonsvelgeren til nullstilling.
- ✓ Apparatet er slått av.

#### Endre varighet

- ▶ Endre varigheten med dreieknappen.
- ✓ Etter noen få sekunder vises den endrede varigheten i displayet.
- ✓ Du ser at varigheten telles ned.

#### Slette varighet

1. Dersom tidsurfunksjonen er stilt inn, trykker du på ☹.
  2. Still varigheten på med dreieknappen.
- ✓ Varigheten slettes etter noen få sekunder. Apparatet stopper ikke.

### 10.4 Tidsur

Du kan stille inn tidsuret slik at det avgis et lydsignal når den innstilte tiden er telt ned. Du kan stille inn en tid for tidsuret på maksimalt 24 timer.

Denne funksjonen går uavhengig av apparatet og andre tidsfunksjoner. Tidsurets signal skiller seg fra de andre signalene.

#### Stille inn tidsur

1. Trykk på ☹ inntil står i fokus.
  2. Still inn tidsuret på ønsket tid med dreieknappen.
- ✓ Etter noen sekunder viser apparatet den tiden tidsuret er stilt inn på.
  - ✓ Tidsuret starter.
  - ✓ lyser i displayet.
  - ✓ Tiden telles ned synlig i indikasjonen.

#### Avslutte tidsur

**Forutsetning:** Du hører et lydsignal. I displayet vises .

- ▶ Trykk på et tilfeldig symbol.
- ✓ Tidsuret er avslått.

#### Endre tidsur

- ▶ Endre tidsurets innstilling med dreieknappen.
- ✓ Etter noen sekunder viser apparatet den tiden tidsuret er stilt inn på.

#### Slette tidsur

- ▶ Still tidsuret på med dreieknappen.
- ✓ Tidsuret er avslått.

## 11 Barnesikring

Sikre apparatet slik at ikke barn utilsiktet kan slå på apparatet eller endre innstillinger på det.

### 11.1 Aktivere barnesikringen

**Merk:** Hvis barnesikringen aktiveres mens klokkeslettet er skjult, vises klokkeslettet automatisk igjen. Klokkeslett og vises.

**Forutsetning:** Apparatet er slått av.

- ▶ Trykk på i ca. 4 sekunder.
- ✓ Betjeningspanelet er sperret.
- ✓ Displayet viser symbolet .
- ✓ Dersom tidsuret er stilt inn, fortsetter det å gå. Tidsuret kan ikke endres så lenge barnesikringen er aktivert. Signaltone, f.eks. etter at tidsuret er utløpt, kan endres ved at du trykker på en vilkårlig tast.

### 11.2 Deaktivere barnesikringen

- ▶ Trykk på i ca. 4 sekunder.
- ✓ Betjeningsfeltet låses opp.

## 12 Grunninnstillingene

Du kan tilpasse grunninnstillingene til apparatet etter dine personlige behov.

### 12.1 Oversikt over grunninnstillingene

Her finner du en oversikt over grunninnstillingene og fabrikkinnstillingene. Grunninnstillingene avhenger av apparatets utstyr.

**Merk:** Hvis barnesikringen aktiveres, vises klokkeslettet automatisk.

| Indikator | Grunninnstilling       | Valg                                                                                      | Beskrivelse                                                                         |
|-----------|------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|
|           | Signalvarighet         | 1 = kort = 10 sekunder<br>2 = middels = 30 sekunder <sup>1</sup><br>3 = lang = 2 minutter | Still inn varighet for signaltonen etter at en varighet eller tidsuret er telt ned. |
|           | Tastelyd               | Av*<br>1 = på <sup>1</sup>                                                                | Aktivere eller deaktivere tastelyd.                                                 |
|           | Lysstyrke på displayet | 1 = lav<br>2 = middels <sup>1</sup><br>3 = høy                                            | Still inn lysstyrken på displayet.                                                  |
|           | Tidsvisning            | Av*<br>1 = på <sup>1</sup>                                                                | Vise klokkeslett i displayet.                                                       |
|           | Ovnsrombelysning       | Av*<br>1 = på <sup>1</sup>                                                                | Slå ovnsrombelysningen på eller av.                                                 |
|           | Forhåndsinnstillinger  | = av <sup>1</sup><br>1 = på                                                               | Tilbakestill endrede innstillinger til fabrikkinnstillingene.                       |
|           | Styrke på lydsignal    | 1 = lav<br>2 = middels <sup>1</sup><br>3 = høy                                            | Still inn styrke på lydsignalet.                                                    |

## 12.2 Endring av grunninnstillingene

**Forutsetning:** Apparatet må være slått av.

- Hold inne i noen sekunder.
- ✓ Displayet viser den første grunninnstillingen.
- Endre grunninnstillingen med dreieknappen.
- Trykk på .
- ✓ Displayet viser den neste grunninnstillingen.

- Med kan du velge alle ønskede grunnstillinger og endre verdiene.
- Du lagrer endringene ved å holde inne i noen sekunder.

**Merk:** Etter strømbrydd vil de endrede grunninnstillingene fortsatt være lagret.

## 12.3 Avbryte endring av grunninnstillingene

- ▶ Vri på funksjonsvelgeren.
- ✓ Alle endringene forkastes og vil ikke bli lagret.

# 13 Rengjøring og pleie

Rengjør og vedlikehold vaskemaskinen omhyggelig, slik at den holder seg funksjonsdyktig i lang tid.

## 13.1 Rengjøringsmidler

Bruk kun egnede rengjøringsmidler.

### **ADVARSEL – Fare for elektrisk støt!**

Fuktighet som trenger inn, kan forårsake elektrisk støt.

- ▶ Ikke bruk dampstråle eller høytrykksspyler for å rengjøre apparatet.

### **OBS**

Uegnede rengjøringsmidler skader flatene på apparatet.

- ▶ Det må ikke brukes sterke eller skurende rengjøringsmidler.
- ▶ Ikke bruk sterkt alkoholholdige rengjøringsmidler.
- ▶ Ikke bruk harde skureputer eller pussesvamper.
- ▶ Ikke bruk rengjøringsmidler spesielt for rengjøring av varme overflater.
- ▶ Glassrens, glasskrappe eller rengjøringsmidler for rustfritt stål må kun brukes dersom disse anbefales i rengjøringsanvisningene for den gjeldende delen.
- Saltet i nye svampkluter kan skade overflater.
- ▶ Vask nye svampkluter grundig før bruk.

Hvilke rensemidler som egner seg for de enkelte overflatene og delene, står i de enkelte rengjøringsanvisningene.

## 13.2 Rengjøring av apparatet

Rengjør apparatet i henhold til instruksjonene, slik at de forskjellige delene og overflatene ikke blir skadet av rengjøringen eller uegnede rensemidler.

### **ADVARSEL – Forbrenningsfare!**

Under bruk blir apparatet og dets berørbare deler svært varme.

- ▶ Utvis forsiktighet og unngå å berøre varmeelementene.
- ▶ Barn under 8 år må holdes unna.

### **ADVARSEL – Brannfare!**

Løse matrester, fett og stekesjy kan ta fyr.

- ▶ Fjern grovt smuss fra ovnsrommet, varmeelementene og tilbehøret før du begynner å bruke apparatet.

<sup>1</sup> Fabrikkinnstilling (kan variere, avhengig av apparattype)

**⚠ ADVARSEL – Fare for personskade!**

Dersom glasset på apparatdøren er ripet opp, kan det sprekke.

- ▶ Ikke bruk skurende rengjøringsmidler eller skarpe metallskraper for å rengjøre glasset på ovnsdøren, ettersom de kan ripe opp overflaten.
1. Vær obs på informasjonen om rengjøringsmidlene.  
→ *Side 87*
  2. Følg anvisningene for rengjøring av apparatets komponenter og overflater.
  3. Dersom ingenting annet er oppgitt:
    - ▶ Rengjør apparatets komponenter med varmt såpevann og oppvaskklut.
    - ▶ Tørk deretter over med en myk klut.

**13.3 Rengjøring av ovnsrommet**

1. Følg anvisningene for .  
→ *"Rengjøringsmidler", Side 87*
2. Bruk varmt såpevann eller eddikvann til rengjøringen.
3. Hvis ovnen er svært skitten, er det best å bruke stekeovnsrens. Ovnsrens må kun brukes i kaldt ovnsrom.  
Ikke bruk stekeovnspray og andre etsende rengjøringsmidler eller skuremidler.  
For å unngå riper på overflaten må du ikke bruke skureputer, rue svamper eller gryteskrubber.  
**Tips:** For å fjerne ubehagelig lukt varmer du opp en kopp vann med et par dråper sitronsaft i 1 til 2 minutter på maks. mikrobølgeeffekt. Ha alltid en skje i koppen for å unngå forsinket koking.
4. Tørk deretter av med en myk klut.

**Rengjøring av glassbunn**

1. Følg anvisningene for .  
→ *"Rengjøringsmidler", Side 87*
2. Rengjør glassbunnen med varmt såpevann og en myk oppvaskklut.  
Bruk ikke metall- eller glasskraper til rengjøring. Ikke skur.
3. Tørk deretter av med en myk klut.

**13.4 Rengjøring av fronten på apparatet****OBS**

Uforskriftsmessig rengjøring kan skade fronten av apparatet.

- ▶ Ikke bruk glassrens, metallskrape eller glasskraper til rengjøringen.
  - ▶ For å unngå korrosjon på frontsider i rustfritt stål bør du umiddelbart fjerne kalkflekker, fettflekker, stivelsesflekker og proteinflekker.
  - ▶ På flater av rustfritt stål kan det brukes egne rensemidler som er beregnet til dette.
1. Vær obs på informasjonen om rengjøringsmidlene.  
→ *Side 87*
  2. Rengjør fronten på apparatet med varmt såpevann og oppvaskklut.  
**Merk:** Små fargeforskjeller på forsiden av apparatet kan skyldes ulike materialer, som glass, plast eller metall.

3. Påfør rengjøringsmiddel for rustfritt stål på frontsider i rustfritt stål i et tynt lag med en myk klut.  
Rensemidler for rustfritt stål fås hos kundeservice eller hos en fagforhandler.
4. Tørk deretter av med en myk klut.

**13.5 Rengjøre betjeningspanelet****OBS**

Uforskriftsmessig rengjøring kan skade betjeningspanelet.

- ▶ Betjeningspanelet må aldri rengjøres dryppende vått.
1. Vær obs på informasjonen om rengjøringsmidlene.  
→ *Side 87*
  2. Tørk av betjeningspanelet med en mikrofiberklut eller en myk, fuktig klut.
  3. Tørk deretter av med en myk klut.

**13.6 Rengjøring av tilbehøret**

1. Vær obs på informasjonen om rengjøringsmidlene.  
→ *Side 87*
2. Tørk bort fastbrente matrester med en fuktig oppvaskklut og varmt såpevann.
3. Rengjør tilbehøret med varmt såpevann og en oppvaskklut eller oppvaskbørste.
4. Rengjør risten med rensemiddel for rustfritt stål eller vask den i oppvaskmaskinen.  
Bruk gryteskrubb eller ovnsrens på kraftig smuss.
5. Tørk deretter av med en myk klut.

**13.7 Tips for vedlikehold av apparatet**

Følg tipsene om stell av apparatet for å opprettholde apparatets funksjoner i lang tid.

| Tiltak                                                                                                             | Fordel                                                    |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------|
| Hold apparatet rent til enhver tid og fjern smuss med det samme. Rengjør ovnsrommet etter hver bruk.               | Da vil ikke smussen sette seg fast eller brenne seg fast. |
| Fjern kalk-, fett-, stivelses- og proteinflekker med en gang.                                                      | Unngå korrosjon.                                          |
| Bruk pizzabrettet når du skal steke svært fuktige kaker.                                                           | Da blir ikke ovnsrommet så tilsølt.                       |
| Bruk egnet kokekar til steking, f.eks. en stekegryte.                                                              | Da blir ikke ovnsrommet så tilsølt.                       |
| Hos kundeservice får du kjøpt spesielt godt egnede rengjørings- og pleiemidler. Følg anvisningene fra produsenten. |                                                           |

**13.8 Rengjøre glassrutene****OBS**

Uforskriftsmessig rengjøring kan skade dørrutene.

- ▶ Ikke bruk glasskraper.
1. Vær obs på informasjonen om rengjøringsmidlene.  
→ *Side 87*



2. Rengjør glassrutene med en myk klut og glassrens.  
**Merk:** Skygger som ser ut som striper i glassrutene i døren, er lysreflekser fra ovnsromsbelysningen.
3. Tørk deretter av med en myk klut.

## 13.9 Rengjøre dørtetning

### OBS

Uforskriftsmessig rengjøring kan skade dørtetningen.

- Ikke bruk metallskrape eller glasskrape til rengjøringen.
- Det må ikke brukes skurende rengjøringsmidler.

1. Vær obs på informasjonen om rengjøringsmidlene.  
→ Side 87
2. Rengjør dørtetningen med varmt såpevann og en myk oppvaskklut.
3. Tørk deretter av med en myk klut.

## 13.10 Tørke ovnsrommet for hånd

### ⚠ ADVARSEL – Forbrenningsfare!

Apparatet blir varmt under bruk.

- La apparatet kjøle seg ned før rengjøring.

1. Fjern smuss fra ovnsrommet.

2. Tørk av ovnsrommet med en myk klut.
3. La ovnsdøren stå åpen til ovnsrommet har tørket helt.

## 13.11 Rengjøringshjelp

Rengjøringshjelpen er et raskt alternativ til å rengjøre ovnsrommet innimellom. Rengjøringshjelpen bløter opp smuss ved fordampning av såpevann. Etterpå er det lettere å fjerne smusset.

### OBS

Uforskriftsmessig rengjøring kan skade apparatet.

- Hell aldri væske inn i ovnsrommet.

## Stille inn rengjøringshjelp

1. Tilsett noen dråper oppvaskmiddel i en kopp med vann.
2. Legg en teskje i koppen for å unngå forsinket koking.
3. Still koppen midt i ovnsrommet.
4. Still inn 600 W mikrobølgeeffekt.
5. Still inn en varighet på 5 minutter.
6. Start mikrobølgefunksjonen.
7. Når varigheten er utløpt, lar du døren bli værende lukket i ytterligere 3 minutter.
8. Tørk av ovnsrommet med en myk klut.
9. La ovnsrommet tørke med døren åpen.

# 14 Utbedring av feil

Du kan selv utbedre små feil på apparatet. Benytt deg av informasjonen om feilsøking før du tar kontakt med kundeservice. På den måten unngår du unødige kostnader.

### ⚠ ADVARSEL – Fare for personskade!

Ukyndige reparasjoner er farlig.

- Kun opplært fagpersonell skal utføre reparasjoner på apparatet.
- Ta kontakt med kundeservice dersom apparatet er defekt.  
→ "Kundeservice", Side 90

### ⚠ ADVARSEL – Fare for elektrisk støt!

Ukyndige reparasjoner er farlig.

- Kun opplært fagpersonell skal utføre reparasjoner på maskinen.
- Det må kun brukes originale reservedeler til reparasjon av maskinen.
- Dersom det oppstår skader på apparatets strømkabel, må den skiftes ut av produsenten, kundeservice eller av en annen kvalifisert person for å unngå at det oppstår fare.

## 14.1 Funksjonsfeil

| Feil                   | Årsak og feilsøking                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
|------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Apparatet virker ikke. | Støpselet på strømledningen er ikke satt i.<br>► Koble apparatet til strømmettet.                                                                                                                                                                                                                                                    |
|                        | Sikringen i sikringsskapet har gått.<br>► Kontroller sikringen i sikringsskapet.                                                                                                                                                                                                                                                     |
|                        | Svikt på strømforsyningen.<br>► Kontroller om lyset i rommet eller andre apparater i rommet virker.                                                                                                                                                                                                                                  |
|                        | Funksjonsfeil<br>1. Slå av sikringen i sikringsskapet.<br>2. Slå på sikringen igjen etter ca. 10 sekunder.<br>✓ Dersom feilen var et engangstilfelle, forsvinner meldingen.<br>3. Ta kontakt med kundeservice hvis meldingen vises på nytt. Oppgi feilmeldingen nøyaktig når du kontakter kundeservice.<br>→ "Kundeservice", Side 90 |

| Feil                                                          | Årsak og feilsøking                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
|---------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Apparatet varmes ikke opp, i displayet blinker kolonet.       | Demomodus er aktivert.<br>1. Koble apparatet fra strømmettet et kort øyeblikk ved å slå sikringen i sikrings-skapet av og på igjen.<br>2. Deaktiver demomodusen innen 5 minutter ved å endre grunninnstillingen $\epsilon$ 7 til verdien $\epsilon$ 7.                                                                               |
| Mikrobølgemodus avbrytes.                                     | Funksjonsfeil<br>1. Slå av sikringen i sikringsskapet.<br>2. Slå på sikringen igjen etter ca. 10 sekunder.<br>✓ Dersom feilen var et engangstilfelle, forsvinner meldingen.<br>3. Ta kontakt med kundeservice hvis meldingen vises på nytt. Oppgi feilmeldingen nøyaktig når du kontakter kundeservice.<br>→ "Kundeservice", Side 90 |
| Rettene blir saktere varme enn før.                           | Det er valgt for lav mikrobølgeeffekt.<br>▶ Velg høyere mikrobølgeeffekt.<br>Det er lagt inn en større mengde enn vanlig.<br>▶ Still inn en lengre varighet.<br>Dobbelt mengde krever dobbelt så lang tid.<br>Maten var kaldere enn vanlig.<br>▶ Maten må av og til røres i eller snus.                                              |
| Mikrobølgefunksjonen fungerer ikke.                           | Døren er ikke helt lukket.<br>▶ Kontroller om det har satt seg fast fremmedlegemer eller matrester i døråpningen.<br>Du har ikke trykt på start/stop.<br>▶ Trykk på start/stop.                                                                                                                                                      |
| I displayet blinker 12:00, og symbolet lyser.                 | Svikt på strømforsyningen.<br>▶ Still inn klokkeslettet på nytt.<br>→ "Stille inn klokkeslett", Side 80                                                                                                                                                                                                                              |
| Apparatet er ikke i drift. I displayet vises det en varighet. | Du har ikke trykt på start/stop.<br>▶ Trykk på start/stop.                                                                                                                                                                                                                                                                           |

## 14.2 Merknader i displayet

| Feil                              | Årsak og feilsøking                                                                  |
|-----------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------|
| Meldingen $E2$ vises i displayet  | Den automatiske sikkerhetsutkoblingen ble aktivert.<br>▶ Trykk på en vilkårlig tast. |
| Meldingen $E11$ vises i displayet | Fuktighet i betjeningsfeltet.<br>▶ La betjeningsfeltet tørke.                        |

# 15 Avfallsbehandling

## 15.1 Avfallsbehandling av gammelt apparat

Med miljøvennlig avfallsbehandling kan verdifulle råstoffer gjenvinnes.

1. Trekk ut strømkabelens støpsel.
2. Kapp av strømkabelen.
3. Kast apparatet på en miljøvennlig måte.  
Du kan innhente informasjon om aktuelle muligheter for avfallsbehandling hos en spesialisert forhandler eller hos kommuneadministrasjonen der du bor.



Dette apparatet er klassifisert i henhold til det europeiske direktivet 2012/19/EU om avhending av elektrisk- og elektronisk utstyr (waste electrical and electronic equipment – WEEE). Direktivet angir rammene for innlevering og gjenvinning av innbytteprodukter.

# 16 Kundeservice

Du finner detaljert informasjon om garantitid og garantivilkår i ditt land ved å skanne QR-koden i det

vedlagte dokumentet om servicekontakter og garanti, hos kundeservice, forhandler eller på nettsiden vår.

Når du tar kontakt med kundeservice, trenger du produktnummer (E-Nr.) og produksjonsnummer (FD) for apparatet.

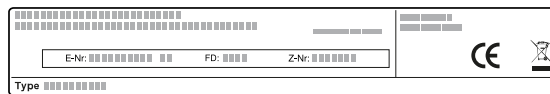
Du finner kontaktinformasjonen til kundeservice ved å skanne QR-koden i det vedlagte dokumentet om servicekontakter og garanti eller på nettsiden vår. Dette produktet har lyskilder i energieffektklasse G. Lyskildene er tilgjengelige som reservedel, og skal kun skiftes ut av opplært fagpersonale.

Du finner informasjonen i henhold til forskrift (EU) 2023/826 på nettet under [www.bosch-home.com](http://www.bosch-home.com) på produksidsiden og servicesiden til apparatet ditt, i bruksanvisningen og tilleggsdokumenter.

## 16.1 Produktnummer (E-Nr.) og produksjonsnummer (FD)

Du finner produktnummeret (E-Nr.) og produksjonsnummeret (FD) på apparatets typeskilt.

Typeskiltet med disse numrene ser du når du åpner apparatdøren.



Du kan skrive ned opplysningene, slik at du har data for apparatet og telefonnummeret til kundeservice raskt tilgjengelig når du trenger dem.

## 17 Slik gjør du det

Her finner du passende tilbehør og kokekar samt de beste innstillingene til de forskjellige rettene. Vi har tilpasset anbefalingene optimalt til apparatet.

### 17.1 Slik går du frem på best mulig måte

**Tips:** Apparatet har programmerte innstillinger for et utvalg retter. Hvis du vil la apparatet ta over styringen, kan du bruke programautomatikken.

#### ⚠ ADVARSEL – Forbrenningsfare!

Matvarer med fast skall eller skinn kan sprekke eksplosjonsaktig både under og etter oppvarming.

- ▶ Aldri kok uskrellede egg eller varm opp uskrellede hardkokte egg.
- ▶ Aldri kok skalldyr eller krepssdyr.
- ▶ På speilegg eller egg i glass må det stikkes hull på plommen først.
- ▶ På matvarer med fast skall eller skinn, f.eks. epler, tomater, poteter eller pølser, kan skinnen sprekke. Stikk hull på skallet eller skinnen før oppvarming.

#### OBS

Syreholdige matvarer kan skade risten.

- ▶ Syreholdige matvarer som frukt og grillvarer som er marinert i syreholdig marinade, må ikke legges rett på risten.

#### Merk: Merknad for nikkelallergikere

I sjeldne tilfeller kan små spor av nikkel smitte over på matvarer.

1. Velg en passende rett fra oversiktene.

#### Tips

- Når du skal bruke apparatet for første gang, må du være obs på denne grunnleggende informasjonen:
    - → "Sikkerhet", Side 72
    - → "Kondensvann", Side 79
  - Hvis du ikke finner akkurat den retten du vil tilberede eller den metoden du vil bruke, orienterer du deg etter en lignende rett.
2. Ta ut tilbehør fra ovnsrommet.
  3. Velg egnet kokekar og tilbehør.  
Bruk det kokekaret og tilbehøret som står oppgitt i de anbefalte innstillingene.

4. Apparatet skal kun forvarmes når oppskriften eller innstillingsanbefalingene tilsier dette.

5. Still inn apparatet i henhold til innstillingsanbefalingene.

6. ⚠ **ADVARSEL – Fare for skålding!**

Når apparatdøren åpnes, kan det strømme ut varm damp. Damp er ikke alltid synlig, det avhenger av temperaturen.

- ▶ Åpne døren på apparatet forsiktig.
- ▶ Hold barn på avstand.

Slå av apparatet når retten er ferdig.

### 17.2 Opptining, oppvarming og tilberedning med mikrobølgefunksjon

Innstillingsanbefalinger for opptining, oppvarming og tilberedning med mikrobølgefunksjonen.

Varigheten avhenger av temperaturen, typen, mengden og kvaliteten på matvarene. Derfor er det angitt områder i tabellene. Forsøk først med en lav verdi. Om nødvendig stiller du inn en høyere verdi neste gang. Hvis du bruker andre mengder enn det som er angitt i tabellene, følger du tommelfingerregelen: dobbel mengde – nesten dobbel varighet, halv mengde – halv varighet.

#### Tips for opptining, oppvarming og tilberedning med mikrobølgefunksjon

Følg disse tipsene for å få gode resultater ved opptining, oppvarming og tilberedning med mikrobølgefunksjonen.

| Ønske/problem                                                            | Tips                                                                                                                                                                                                                                     |
|--------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Du ønsker å tilberede en annen mengde enn det som er oppgitt i tabellen. | Tilberedningstidene kan forlenges eller forkortes etter følgende tommelfingerregel: <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Dobbelt så stor mengde = nesten dobbelt så lang tid</li> <li>■ Halv mengde = halvparten av tiden</li> </ul> |

## Opptining med mikrobølgefunksjon

### Merk

#### Tilberedningsanvisninger

- Bruk åpne kokekar som er egnet for mikrobølgeovn.
- Snu eller rør rundt i maten 2–3 ganger underveis. Når du snur maten, fjerner du den væsken som danner seg under tiningen.
- Ømfintlige stykker som blant annet bein og vinger på kylling eller fettpartier på stek eller biff, kan du dekke til med et lite stykke aluminiumsfolie. Aluminiumsfolien må ikke berøre ovnsveggene. Etter halvparten av opptiningstiden kan du ta av aluminiumsfolien.

| Rett                                                                      | Tilbehør/kokekar | Mikrobølgeeffekt i watt | Varighet i min    |
|---------------------------------------------------------------------------|------------------|-------------------------|-------------------|
| Kjøtt, hele stykker av okse, kalv eller svin (med og uten bein), 800 g    | Åpent kokekar    | 1. 180<br>2. 90         | 1. 15<br>2. 10-20 |
| Kjøtt, hele stykker av okse, kalv eller svin (med og uten bein), 1,0 kg   | Åpent kokekar    | 1. 180<br>2. 90         | 1. 20<br>2. 15-25 |
| Kjøtt, hele stykker av okse, kalv eller svin (med og uten bein), 1,5 kg   | Åpent kokekar    | 1. 180<br>2. 90         | 1. 30<br>2. 20-30 |
| Kjøtt i stykker eller skiver av okse, kalv eller svin, 200 g <sup>1</sup> | Åpent kokekar    | 1. 180<br>2. 90         | 1. 3<br>2. 10-15  |
| Kjøtt i stykker eller skiver av okse, kalv eller svin, 500 g <sup>1</sup> | Åpent kokekar    | 1. 180<br>2. 90         | 1. 5<br>2. 15-20  |
| Kjøtt i stykker eller skiver av okse, kalv eller svin, 800 g <sup>1</sup> | Åpent kokekar    | 1. 180<br>2. 90         | 1. 8<br>2. 15-20  |
| Kjøttdeig, blandet, 200 g <sup>2</sup>                                    | Åpent kokekar    | 90                      | 10-15             |
| Kjøttdeig, blandet, 500 g <sup>2</sup>                                    | Åpent kokekar    | 1. 180<br>2. 90         | 1. 5<br>2. 10-15  |
| Kjøttdeig, blandet, 800 g                                                 | Åpent kokekar    | 1. 180<br>2. 90         | 1. 10<br>2. 5-10  |
| Fjærkre eller deler av fjærkre, 600 g                                     | Åpent kokekar    | 1. 180<br>2. 90         | 1. 8<br>2. 10-15  |
| Fjærkre eller deler av fjærkre, 1,2 kg                                    | Åpent kokekar    | 1. 180<br>2. 90         | 1. 15<br>2. 25-35 |
| And, 2,0 kg                                                               | Åpent kokekar    | 1. 180<br>2. 90         | 1. 20<br>2. 30-40 |
| Fiskefilet, fiskekotelett eller skiver, 400 g <sup>1</sup>                | Åpent kokekar    | 1. 180<br>2. 90         | 1. 5<br>2. 10-15  |
| Hel fisk, 300 g                                                           | Åpent kokekar    | 1. 180<br>2. 90         | 1. 3<br>2. 10-15  |
| Hel fisk, 600 g                                                           | Åpent kokekar    | 1. 180<br>2. 90         | 1. 8<br>2. 10-15  |
| Grønnsaker, f.eks. erter, 300 g                                           | Åpent kokekar    | 180                     | 10-15             |
| Grønnsaker, f.eks. erter, 600 g                                           | Åpent kokekar    | 1. 180<br>2. 90         | 1. 8<br>2. 5-10   |
| Frukt, f.eks. bringebær, 300 g <sup>1</sup>                               | Åpent kokekar    | 180                     | 7-10              |
| Frukt, f.eks. bringebær, 500 g <sup>1</sup>                               | Åpent kokekar    | 1. 180<br>2. 90         | 1. 8<br>2. 5-10   |
| Myke opp smør, 125 g                                                      | Åpent kokekar    | 1. 180<br>2. 90         | 1. 1<br>2. 2-4    |
| Myke opp smør, 250 g                                                      | Åpent kokekar    | 1. 360<br>2. 90         | 1. 1<br>2. 2-4    |
| Brød, helt, 500 g                                                         | Åpent kokekar    | 1. 180                  | 1. 6              |

<sup>1</sup> Skill tinte deler fra hverandre.

<sup>2</sup> Fjern det allerede opptinte kjøttet.

| Rett                                                         | Tilbehør/kokekar | Mikrobølgeeffekt i watt | Varighet i min    |
|--------------------------------------------------------------|------------------|-------------------------|-------------------|
|                                                              |                  | 2. 90                   | 2. 5-10           |
| Brød, helt, 1,0 kg                                           | Åpent kokekar    | 1. 180<br>2. 90         | 1. 12<br>2. 15-25 |
| Kake, tørr, f.eks. formkake, 500 g <sup>1</sup>              | Åpent kokekar    | 90                      | 15-25             |
| Kake, tørr, f.eks. formkake, 750 g <sup>1</sup>              | Åpent kokekar    | 1. 180<br>2. 90         | 1. 5<br>2. 10-15  |
| Kake, saftig, f.eks. fruktkake, ostekake, 500 g <sup>1</sup> | Åpent kokekar    | 1. 180<br>2. 90         | 1. 5<br>2. 10-15  |
| Kake, saftig, f.eks. fruktkake, ostekake, 750 g <sup>1</sup> | Åpent kokekar    | 1. 180<br>2. 90         | 1. 7<br>2. 10-15  |

## Opptining og oppvarming av dypfryste retter

### Merk

Tilberedningsanvisninger

- Bruk kokekar som er egnet for mikrobølgeovn, med lokk. Du kan også dekke det med en tallerken eller mikrobølgeovnslokk. Ta ferdigretter ut av emballasjen.
- Fordel maten flatt i kokekaret. Flate retter tilberedes raskere enn høye.
- Snu eller rør rundt i maten 2–3 ganger underveis.
- La rettene hvile i 1–2 minutter etter oppvarming.
- Maten avgir varme til kokekaret. Kokekaret kan bli svært varmt. Bruk grytekluter.

| Rett                                                                       | Tilbehør/kokekar | Mikrobølgeeffekt i watt | Varighet i min |
|----------------------------------------------------------------------------|------------------|-------------------------|----------------|
| Meny, porsjonsrett, ferdigrett, 300–400 g                                  | Kokekar med lokk | 600                     | 10-15          |
| Suppe, 400 g                                                               | Kokekar med lokk | 600                     | 8-15           |
| Gryterett, 500 g                                                           | Kokekar med lokk | 600                     | 10-15          |
| Gryterett, 1 kg                                                            | Kokekar med lokk | 600                     | 20-25          |
| Kjøttskiver eller -stykker i saus, f.eks. gulasj, 500 g                    | Kokekar med lokk | 600                     | 25-30          |
| Kjøttskiver eller -stykker i saus, f.eks. gulasj, 1 kg                     | Kokekar med lokk | 600                     | 25-30          |
| Fisk, f.eks. fiskefilet, 400 g                                             | Kokekar med lokk | 600                     | 10-15          |
| Fisk, f.eks. fiskefilet, 800 g                                             | Kokekar med lokk | 600                     | 18-20          |
| Tilbehør, f.eks. ris, pasta, kokt, 250 g <sup>2</sup>                      | Kokekar med lokk | 600                     | 2-5            |
| Tilbehør, f.eks. ris, pasta, kokt, 500 g <sup>2</sup>                      | Kokekar med lokk | 600                     | 8-10           |
| Grønnsaker, f.eks. erter, brokkoli, gulrøtter, forkokt, 300 g <sup>2</sup> | Kokekar med lokk | 600                     | 5-8            |
| Grønnsaker, f.eks. erter, brokkoli, gulrøtter, forkokt, 600 g <sup>2</sup> | Kokekar med lokk | 600                     | 14-17          |
| Spinatblanding, 500 g                                                      | Kokekar med lokk | 600                     | 11-16          |

<sup>1</sup> Bare egnet for kaker uten glasur, fløte, gelatin eller krem.

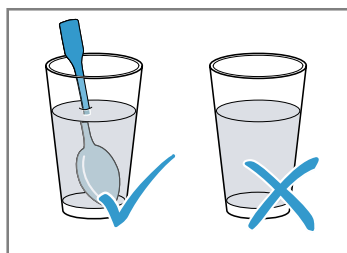
<sup>2</sup> Tilsett litt vann til retten.

## Oppvarming med mikrobølgefunksjon

### ⚠ ADVARSEL – Fare for skålding!

Ved oppvarming av væske kan det oppstå forsinket koking. Det betyr at koketemperaturen nås uten at de typiske dampboblene stiger opp. Man skal være forsiktig selv med små bevegelser på karet. Den varme væsken kan plutselig koke over og sprute.

- La det alltid ligge en skje oppi karet ved oppvarming. Da unngår du forsinket koking.



### OBS

Hvis metall berører veggen i ovnsrommet, oppstår det gnister som kan skade apparatet eller ødelegge glasset på innsiden av døren.

- Metall, f.eks. skjeen i glasset, må holdes minst 2 cm fra veggene i ovnsrommet og innsiden av døren.

### Merk

Tilberedningsanvisninger

- Bruk kokekar som er egnet for mikrobølgeovn, med lokk. Du kan også dekke det med en tallerken eller mikrobølgeovnslokk. Ta ferdigretter ut av emballasjen.
- Fordel maten flatt i kokekaret. Flate retter tilberedes raskere enn høye.
- Snu eller rør rundt i maten 2–3 ganger underveis.
- La rettene hvile i 1–2 minutter etter oppvarming.
- Maten avgir varme til kokekaret. Kokekaret kan bli svært varmt. Bruk grytekluter.
- Barnemat:
  - Sett tåteflasken på risten uten smokk eller lokk.
  - Rist den godt eller rør i innholdet etter oppvarming.
  - Det er uhyre viktig at du kontrollerer temperaturen i barnematen.

| Rett                                                    | Tilbehør/kokekar                                                | Mikrobølgeeffekt i watt | Varighet i min |
|---------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------|-------------------------|----------------|
| Meny, porsjonsrett, ferdigrett, ca. 400 g               | Åpent kokekar                                                   | 600                     | 5-10           |
| Drikke, 200 ml                                          | Glass<br>Legg skjeen i glasset                                  | 900                     | 1-2            |
| Drikke, 500 ml                                          | Glass<br>Legg skjeen i glasset                                  | 900                     | 2-4            |
| Barnemat, f.eks. tåteflasker, 150 ml <sup>1</sup>       | Sett tåteflasken på bunnen av ovnsrommet uten smokk eller lokk. | 360                     | 1-2            |
| Suppe, 2 kopper á 175 g                                 | Åpent kokekar                                                   | 900                     | 4-5            |
| Suppe, 4 kopper á 175 g                                 | Åpent kokekar                                                   | 900                     | 5-6            |
| Kjøttstiver eller -stykker i saus, f.eks. gulasj, 500 g | Kokekar med lokk                                                | 600                     | 10-15          |
| Gryterett, 400 g                                        | Kokekar med lokk                                                | 600                     | 5-10           |
| Gryterett, 800 g                                        | Kokekar med lokk                                                | 600                     | 10-15          |
| Grønnsaker, 150 g <sup>2</sup>                          | Åpent kokekar                                                   | 600                     | 2-3            |
| Grønnsaker, 300 g <sup>2</sup>                          | Åpent kokekar                                                   | 600                     | 3-5            |

## Tilberedning med mikrobølgefunksjon

### Merk

Tilberedningsanvisninger

- Bruk kokekar som er egnet for mikrobølgeovn, med lokk. Du kan også dekke det med en tallerken eller mikrobølgeovnslokk. Ta ferdigretter ut av emballasjen.

<sup>1</sup> Rist eller rør godt etter oppvarmingen. Kontroller temperaturen.

<sup>2</sup> Tilsett litt vann til retten.

- Fordel maten flatt i kokekaret. Flate retter tilberedes raskere enn høye.
- La rettene hvile i 1–2 minutter etter oppvarming.
- Maten avgir varme til kokekaret. Kokekaret kan bli svært varmt. Bruk grytekluter.
- Smaken på hver rett bevares i stor grad. Vær varsom med bruk av salt og krydder.
- Skjær grønnsakene og potetene i like store stykker. Tilsett 1–2 ss vann per 100 g. Rør om av og til.
- Tilsett dobbelt mengde væske til risen.

| Rett                                                    | Tilbehør/kokekar | Mikrobølgeeffekt i watt | Varighet i min      |
|---------------------------------------------------------|------------------|-------------------------|---------------------|
| Hel kylling, fersk, uten innmat, 1,3 kg                 | Kokekar med lokk | 600                     | 30-35               |
| Fiskefilet, fersk 400 g                                 | Kokekar med lokk | 600                     | 10-15               |
| Grønnsaker, ferske, 250 g                               | Kokekar med lokk | 600                     | 5-10                |
| Grønnsaker, ferske, 500 g                               | Kokekar med lokk | 600                     | 10-15               |
| Poteter, 250 g                                          | Kokekar med lokk | 600                     | 8-10                |
| Poteter, 500 g                                          | Kokekar med lokk | 600                     | 10-15               |
| Ris, 125 g + 250 ml vann                                | Kokekar med lokk | 1. 600<br>2. 180        | 1. 7-9<br>2. 15-20  |
| Ris, 250 g + 500 ml vann                                | Kokekar med lokk | 1. 600<br>2. 180        | 1. 8-10<br>2. 20-25 |
| Desserter, f.eks. pudding (pulver), 500 ml <sup>1</sup> | Kokekar med lokk | 600                     | 5-8                 |

## Pudding av puddingpulver

### ⚠ ADVARSEL – Forbrenningsfare!

Varmeretter avgir varme. Kokekaret kan bli svært varmt.

- Bruk alltid grytekluter når du tar kokekar eller tilbehør ut av ovnsrommet.

1. Rør ut en pakke puddingpulver sammen med sukker og litt melk etter anvisningene på pakken til det ikke er klumper. Bruk en høy bolle som er egnet for mikrobølgeovn.

2. Tilsett resten av melken og rør igjen.
3. Sett bollen inn i ovnsrommet og lukk apparatdøren.
4. Still inn apparatet i henhold til innstillingsanbefalingene.
5. Rør om en første gang etter 3 minutter. Deretter rører du en gang i minuttet frem til ønsket konsistens er nådd.  
Varigheten avhenger av temperaturen på melken og bollen som brukes.

## Popkorn for mikrobølgeovn

### Merk

Tilberedningsanvisninger

- Bruk flate, ildfaste kokekar. Ikke bruk porselen eller dype tallerkener.
- Tilpass varigheten etter mengden.
- Ta ut popkornposen kort etter 1 minutt og 30 sekunder og rist den, slik at ikke popkornet brenner seg fast. Forsiktig – den er varm!

| Rett                             | Tilbehør/kokekar | Mikrobølgeeffekt i watt | Varighet i min |
|----------------------------------|------------------|-------------------------|----------------|
| Popkorn for mikrobølgeovn, 100 g | Glasskål         | 600                     | 3-5            |

## Tips for neste opptining, oppvarming og tilberedning med mikrobølgefunksjon

Følg disse tipsene for å få gode resultater ved opptining, oppvarming og tilberedning i mikrobølgeovnen.

| Mål                | Tips                                                                                                                                                         |
|--------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Maten er for tørr. | <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Reduser varigheten eller velg et lavere mikrobølgetrinn.</li> <li>▪ Dekk til maten og tilsett mer væske.</li> </ul> |

| Mål                                                                                | Tips                                                                                                                               |
|------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Når tiden er utløpt, er maten fremdeles ikke ordentlig tint, varm eller tilberedt. | Forleng varigheten. Større mengder og tykkere retter krever lengre tilberedningstid.                                               |
| Når tiden er utløpt, er maten ikke ferdig inni, men godt stekt på utsiden.         | <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Rør om av og til.</li> <li>▪ Reduser mikrobølgeeffekten og forleng varigheten.</li> </ul> |

<sup>1</sup> Rør av og til 2-3 ganger med visp.

| Mål                                                                            | Tips                                                                                                                                                           |
|--------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Etter tining er fjærkre eller kjøtt ikke helt tint i midten, men stekt utenpå. | <ul style="list-style-type: none"><li>▪ Reduser mikrobølgeeffekten.</li><li>▪ Hvis maten som skal tines er i store stykker, må de snus flere ganger.</li></ul> |

17.3 Kaker og bakst

Innstillingsanbefalinger for kaker og bakst. Temperatur og steketid er avhengig av deigens/rørens mengde og beskaffenhet. Derfor er det angitt områder i tabellene. Begynn først med de lavere verdiene, og still dem høyere neste gang ved behov. Lavere temperatur gir jevnere steking.

Tips til bakingen

For at skal få et godt bakeresultat, har vi noen tips til deg her.

| Ønske/problem           | Tips                                                                                                                                     |
|-------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Kaken skal heves jevnt. | <ul style="list-style-type: none"><li>▪ Smør bare bunnen av formen.</li><li>▪ Løsne kaken forsiktig med en kniv etter steking.</li></ul> |

Kaker i form

Merk

Tilberedningsanvisninger

- Innstillingsanbefalingene gjelder for retter som settes inn i en ovn som ikke er forvarmet.
- Sett alltid kakeformen midt på risten.
- Bruk ildfaste kokekar som er egnet for mikrobølgeovn.
- Bakeformer av metall er kun egnet til baking uten mikrobølgefunksjon.
- Mørke bakeformer av metall er best egnet.

| Rett                                                | Tilbehør/kokekar           | Innsettingshøyde | Varmetype                                                                           | Temperatur i °C | Mikrobølgeeffekt i watt | Varighet i min |
|-----------------------------------------------------|----------------------------|------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|-----------------|-------------------------|----------------|
| Formkake, enkel <sup>1</sup>                        | Kranse- eller brødform     | —                |  | 170-180         | 90                      | 40-50          |
| Formkake, fin, f.eks. sitronkake <sup>1</sup>       | Kranse- eller brødform     | —                |  | 150-170         | -                       | 70-90          |
| Kakebunn av formkakerøre                            | Kakebunnform               | —                |  | 160-180         | -                       | 30-40          |
| Fruktkake, fin, av formkakerøre                     | Springform eller rund form | —                |  | 170-190         | 90                      | 30-45          |
| Sukkerbrød, 3 egg                                   | Springform Ø 26 cm         | —                |  | 170-180         | -                       | 30-40          |
| Frukt- eller ostekake med mørdeigsbunn <sup>1</sup> | Springform Ø 26 cm         | —                |  | 170-180         | 180                     | 35-45          |
| Pizza                                               | Rundt pizza-brett          | —                |  | 220-230         | -                       | 15-25          |
| Kryddret bakverk, f.eks. quiche                     | Springform Ø 26 cm         | —                |  | 200-220         | -                       | 50-70          |
| Nøttekake                                           | Springform Ø 26 cm         | —                |  | 170-180         | 90                      | 30-35          |
| Gjærdeig med saftig fyll                            | Rundt pizza-brett          | —                |  | 170-190         | -                       | 55-65          |
| Flettekringle av gjærdeig med 500 g mel             | Rundt pizza-brett          | —                |  | 170-190         | -                       | 35-45          |

<sup>1</sup> La kaken avkjøles i stekeovnen i ca. 20 minutter.

| Ønske/problem                                                       | Tips                                                                                                                                                                                                                                              |
|---------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Mindre bakverk skal ikke sette seg fast i hverandre under bakingen. | La det være en minsteavstand på 2 cm mellom hvert stykke bakverk. Dermed er det nok plass til at stykkene kan heve og brunes på alle sider.                                                                                                       |
| Finn ut om kaken er ferdigstekt.                                    | Stikk inn en tannpirker e.l. der hvor kaken er høyest. Dersom det ikke kleber seg deig på tannpirkeren, er kaken ferdig.                                                                                                                          |
| Du vil bake etter din egen oppskrift.                               | Se etter lignende kaker i steketabellen.                                                                                                                                                                                                          |
| Bruk bakeformer av sili-kon, glass, plast eller keramikk.           | <ul style="list-style-type: none"><li>▪ Formen må tåle inntil 250 °C.</li><li>▪ Kakene får en lysere brunfarge i disse formene.</li><li>▪ Med mikrobølgefunksjonen blir varigheten eventuelt kortere enn det som er oppgitt i tabellen.</li></ul> |



## Småbakst

### Merk

Tilberedningsanvisninger

- Innstillingsanbefalingene gjelder for retter som settes inn i en ovn som ikke er forvarmet.
- Sett alltid kakeformen midt på rusten.
- Mørke bakeformer av metall er best egnet.

| Rett            | Tilbehør/kokekar    | Innsettingshøyde | Varmetype                                                                         | Temperatur i °C | Varighet i min |
|-----------------|---------------------|------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------|----------------|
| Småkaker        | Rundt pizzabrett    | —                |  | 150-170         | 20-35          |
| Makroner        | Rundt pizzabrett    | —                |  | 110-130         | 35-45          |
| Baiser          | Rundt pizzabrett    | —                |  | 100             | 80-100         |
| Muffins         | Muffinsform på rist | —                |  | 160-180         | 35-40          |
| Butterdeigbakst | Rundt pizzabrett    | —                |  | 190-200         | 35-45          |

## Brød og rundstykker

### Merk

Tilberedningsanvisninger

- Innstillingsanbefalingene gjelder for retter som settes inn i en ovn som ikke er forvarmet.
- Sett alltid kakeformen midt på rusten.
- Mørke bakeformer av metall er best egnet.

| Rett                                  | Tilbehør/kokekar | Innsettingshøyde | Varmetype                                                                           | Temperatur i °C      | Varighet i min       |
|---------------------------------------|------------------|------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|----------------------|----------------------|
| Brød, 1,5 kg                          | Brødform         | —                |    | 1. 230<br>2. 200-210 | 1. 10-15<br>2. 40-50 |
| Rundstykker, f.eks. hveterundstykker* | Rundt pizzabrett | —                |  | 210-230              | 25-35                |

## Tips for neste baking

Hvis det er noe som ikke blir som det skal under bakin- gen, finner du tips her.

| Mål                                             | Tips                                                                                                                                                                                                                                           |
|-------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Kaken faller sammen.                            | <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Følg oppskriften nøye når det gjelder ingrediensene og tilberedningen.</li> <li>▪ Bruk mindre væske.</li> <li>Eller:</li> <li>▪ Reduser steketemperaturen med 10 °C og forleng steketiden.</li> </ul> |
| Kaken er for tørr.                              | Øk steketemperaturen med 10 °C og forkort steketiden.                                                                                                                                                                                          |
| Kaken er for lys.                               | <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Kontroller innsettingshøyden og tilbehøret.</li> <li>▪ Øk steketemperaturen med 10 °C.</li> <li>Eller:</li> <li>▪ Forleng steketiden.</li> </ul>                                                      |
| Kaken er for mørk.                              | Reduser steketemperaturen og forleng steketiden.                                                                                                                                                                                               |
| Kaken er for lys på toppen og for mørk nederst. | Sett inn kaken et nivå høyere.                                                                                                                                                                                                                 |
| Kaken er for mørk på toppen og for lys nederst. | <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Sett inn kaken et nivå lavere.</li> <li>▪ Reduser steketemperaturen og forleng steketiden.</li> </ul>                                                                                                 |

### Mål

Baksten er ikke jevnt stekt.

Kaken er ferdig på utsiden, men ikke gjennomstekt.

### Tips

- Reduser steketemperaturen.
- Klipp til bakepapiret slik at det passer.
- Sett kakeformen i midten.
- Form mindre stykker bakverk i lik størrelse og tykkelse.
- Reduser steketemperaturen og forleng steketiden.
- Tilsett mindre væske.
- Ved kaker med saftig fyll:
- Forstek bunnen.
- Strø mandler eller paneringsmel over den stekte bunnen.
- Legg fyllet på bunnen.

| Mål                                      | Tips                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |
|------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Kaken løsner ikke når den hvelves.       | <ul style="list-style-type: none"> <li>La kaken avkjøles i 5–10 minutter etter steking.</li> <li>Løsne kaken forsiktig langs kanten med en kniv.</li> <li>Hvelv deretter kaken på nytt og dekk stekeformen flere ganger med en våt, kald klut.</li> <li>Ved neste baking smører du formen og strør over paneringsmel.</li> </ul> |
| Det oppstår gnister mellom form og rist. | <ul style="list-style-type: none"> <li>Kontroller om formen er ren på utsiden.</li> <li>Flytt formen til et annet sted i ovnen.</li> <li>Stek videre uten mikrobølgefunksjon og forleng steketiden.</li> </ul>                                                                                                                   |

## 17.4 Steking og grilling

Temperatur og steketid er avhengig av matvarens mengde og beskaffenhet. Derfor er det angitt områder i tabellene.

Begynn først med de lavere verdiene, og still dem høyere neste gang ved behov.

### Steking i kokekar

Når du tilbereder retter i kokekar, er det lettere å ta dem ut av ovnsrommet i kokekaret og tilberede sausen rett i kokekaret. Ved tilberedning i kokekar under lokk vil ovnsrommet holde seg renere.

#### Generelt om steking i kokekar

- Bruk ildfaste kokekar som er egnet for mikrobølgeovn.
- Stekeformer av metall er bare egnet til steking uten mikrobølge.
- Sett kokekaret på risten.
- Kontroller først om kokekaret passer inn i ovnsrommet.
- Best egnet er kokekar av glass. Varme kokekar av glass bør settes på et tørt kjeleunderlag. Dersom underlaget er vått eller kaldt, kan glasset sprekke.
- Kokekaret kan bli svært varmt. Bruk grytekluter når du skal ta ut kokekaret.
- Følg anvisningene fra produsenten av stekegryten.

#### Åpent kokekar

Bruk en høy stekeform.

#### Kokekar med lokk

- Bruk et lokk som passer og tetter godt.
- Når du tilbereder kjøtt, skal det være minst 3 cm avstand mellom kjøttet og lokket. Kjøttet kan heve seg.
- Fjærkre, kjøtt og fisk kan også få en sprø overflate i en lukket stekegryte. Da må du bruke et stekegryte med glasslokk. Still inn en høyere temperatur.

### ⚠ ADVARSEL – Fare for skålding!

Når du åpner lokket etter tilberedningen, kan det komme svært varm damp ut. Damp er ikke alltid synlig, det avhenger av temperaturen.

- Løft litt på lokket slik at den varme dampen slipper ut bort fra kroppen.
- Hold barn på avstand.

#### Merknader

- Magert kjøtt eller stek
  - Tilsett ca. 1/2 cm med væske i kokekaret, f.eks. vann, vin, eddik eller lignende. Væskemengden avhenger av type kjøtt, kokekarmateriale og hvorvidt du bruker lokk. I emaljerte eller mørke metallpanner trengs det noe mer væske enn ved tilberedning i kokekar av glass. Ved tilberedning av grytestek må du tilsette litt mer væske.
  - Væsken fordampes under steking. Hell forsiktig over mer væske ved behov.
  - Snu kjøttstykkene etter halvparten av steketiden.
- Fisk
  - Ved damping av fisk tilsetter du 1–3 spiseskjeer væske i kokekaret, f.eks. sitronsaft eller eddik.

### Grilling

Grill retter som skal være sprø.

#### OBS

Syreholdige matvarer kan skade risten.

- Syreholdige matvarer som frukt og grillvarer som er marinert i syreholdig marinade, må ikke legges rett på risten.

#### Merknad for nikkelallergikere

I sjeldne tilfeller kan små spor av nikkel smitte over på matvarer.

- Ha alltid apparatdøren lukket under grilling.
- Ingen forvarming.
- Bruk grillstykker som er like i tykkelse og vekt. Da brunes grillstykkene jevnt og holder seg saftige.
- Legg grillstykkene rett på risten.
- Snu grillstykkene med en grillpinsett. Hvis du stikker en gaffel i kjøttet, mister det væske og blir tørt.
- Salt grillvarene først etter at de er grillet. Salt trekker væske ut av kjøttet.

**Merk:** Mørkere kjøtt, f.eks. oksekjøtt, brunes fortere enn lyst kjøtt fra f.eks. kalv eller svin. Grillstykker av lyst kjøtt og fisk er ofte bare lysebrune på utsiden, men er likevel møre og saftige inni.

Grillelementet slår seg hele tiden av og på. Dette er normalt. Hvor ofte dette skjer, avhenger av hvilket grilltrinn som er stilt inn.

Ved grilling kan det oppstå røyk.

### Tips til steking og surring

Følg disse tipsene for å få gode resultater ved steking og surring.

| Mål                                      | Tips                                                                                                                                           |
|------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Magert kjøtt skal ikke bli tørt.         | <ul style="list-style-type: none"> <li>Magert kjøtt kan pensles med fett etter smak og behag, eller det kan dekkes med baconskiver.</li> </ul> |
| Du ønsker å tilberede en stek med svor.  | <ul style="list-style-type: none"> <li>Skjær kryssvis i svoren.</li> <li>Stek først steken med svoren ned.</li> </ul>                          |
| Ovnsrommet bør holdes så rent som mulig. | <ul style="list-style-type: none"> <li>Tilbered steken ved høyere temperatur i et kokekar under lokk.</li> </ul>                               |

| Mål                                                       | Tips                                                                                                                                                                                                                                                                                              |
|-----------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Kjøttet skal holde seg varmt og saftig, f.eks. roastbiff. | <ul style="list-style-type: none"> <li>Når steken er ferdig, skal den hvile i avslått, lukket ovnsrom i 10 minutter. På denne måten fordeles kjøttkraften bedre. Hviletiden er ikke en del av den angitte steketiden.</li> <li>Pakk steken inn i aluminiumsfolie etter tilberedningen.</li> </ul> |

## Oksekjøtt

### Merk

Tilberedningsanvisninger

- Innstillingsanbefalingene gjelder for retter som settes inn i en ovn som ikke er forvarmet.
- Snu roastbiff og biffstykker etter halvparten av tiden. Til slutt lar du rettene stå ca. 10 minutter ekstra.

| Rett                                                | Tilbehør/kokekar         | Innsettingshøyde                                                                  | Varmetype                                                                         | Temperatur i °C / grilltrinn | Mikrobølgeeffekt i watt | Varighet i min |
|-----------------------------------------------------|--------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|------------------------------|-------------------------|----------------|
| Grytestek av okse, ca. 1 kg                         | Rist<br>Kokekar med lokk |  |  | 180-200                      | 180                     | 120-145        |
| Roastbiff, medium, ca. 1 kg                         | Rist<br>Åpent kokekar    |  |  | 210-230                      | 180                     | 30-40          |
| Oksestek, medium, 2–3 stykker à 200 g, 2–3 cm tykke | Rist<br>Glasskål         |  |  | 3                            | -                       | 20-30          |

## Svinekjøtt

### Merk

Tilberedningsanvisninger

- Innstillingsanbefalingene gjelder for retter som settes inn i en ovn som ikke er forvarmet.
- Svinestek uten svor skal snus etter halvparten av tiden. Til slutt lar du steken stå ca. 10 minutter ekstra.
- Legg stek med svor slik at svoren vender oppover i kokekaret. Skjær svoren i ruter. Ikke snu steken. Til slutt lar du steken stå ca. 10 minutter ekstra.
- Snu nakkekoteletter etter 2/3 av tiden.

| Rett                                       | Tilbehør/kokekar         | Innsettingshøyde                                                                    | Varmetype                                                                           | Temperatur i °C / grilltrinn | Mikrobølgeeffekt i watt | Varighet i min |
|--------------------------------------------|--------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------|-------------------------|----------------|
| Stek uten svor, f.eks. nakke, ca. 750 g    | Rist<br>Kokekar med lokk |  |  | 220-230                      | 180                     | 40-50          |
| Stek med svor, f.eks. bog, ca. 1 kg        | Rist<br>Åpent kokekar    |  |  | 190-210                      | -                       | 130-150        |
| Nakkekoteletter, 2–3 stykker, 2–3 cm tykke | Rist<br>Glasskål         |  |  | 3                            | -                       | 25-35          |

## Øvrige kjøttretter

### Merk

Tilberedningsanvisninger

- Innstillingsanbefalingene gjelder for retter som settes inn i en ovn som ikke er forvarmet.
- La kjøttpudding stå i ca. 10 minutter til slutt.
- Snu pølser etter 2/3 av tiden.

| Rett                                 | Tilbehør/kokekar      | Innsettingshøyde                                                                    | Varmetype                                                                           | Temperatur i °C / grilltrinn | Mikrobølgeeffekt i watt | Varighet i min |
|--------------------------------------|-----------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------|-------------------------|----------------|
| Kjøttpudding, ca. 750 g              | Rist<br>Åpent kokekar |  |  | 180-200                      | 600                     | 15-20          |
| Grillpølser, 4 til 6 stk à ca. 150 g | Rist<br>Glasskål      |  |  | 3                            | -                       | 25-35          |

Fjærkre

Merk

Tilberedningsanvisninger

- Innstillingsanbefalingene gjelder for retter som settes inn i en ovn som ikke er forvarmet.
- Legg hel kylling med brystsiden ned. Snu den etter halvparten av tiden.
- Legg kylling i stykker og andebryst med skinnsiden opp. Ikke snu rettene.
- Snu gåselår etter halvparten av tiden. Stikk hull på huden.

| Rett                            | Tilbehør/kokekar         | Innsettingshøyde                                                                  | Varmetype                                                                         | Temperatur i °C / grilltrinn | Mikrobølgeeffekt i watt | Varighet i min |
|---------------------------------|--------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|------------------------------|-------------------------|----------------|
| Kylling, hel, ca. 1,2 kg        | Rist<br>Kokekar med lokk |  |  | 220-230                      | 360                     | 35-45          |
| Kylling i stykker, ca. 800 g    | Rist<br>Åpent kokekar    |  |  | 210-230                      | 360                     | 20-30          |
| Andebryst, ca. 500 g            | Rist<br>Glasskål         |  |  | 3                            | 90                      | 20-30          |
| Gåsebryst, gåselår<br>700-900 g | Rist<br>Åpent kokekar    |  |  | 210-230                      | 90                      | 30-40          |

Fisk

Merk

Tilberedningsanvisninger

- Innstillingsanbefalingene gjelder for retter som settes inn i en ovn som ikke er forvarmet.
- Legg hel fisk som skal grilles, f.eks. laks eller ørret, midt på risten.
- Sett risten først inn med olje.

| Rett                           | Tilbehør/kokekar | Innsettingshøyde                                                                    | Varmetype                                                                           | Grilltrinn | Varighet i min |
|--------------------------------|------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|------------|----------------|
| Fiskekotelett 2–3 stk. à 150 g | Rist<br>Glasskål |  |  | 3          | 20-25          |
| Hel fisk, 2–3 stk. à 300 g     | Rist<br>Glasskål |  |  | 3          | 20-30          |

Tips for neste steking

Hvis det er noe som ikke går som det skal første gang du steker, finner du tips her.

| Ønske/problem                                  | Tips                                                                                                                                                                                               |
|------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Steken er for mørk, og svoren er delvis brent. | <ul style="list-style-type: none"><li>▪ Velg en lavere temperatur.</li><li>▪ Forkort steketiden.</li></ul>                                                                                         |
| Steken er for tørr.                            | <ul style="list-style-type: none"><li>▪ Velg en lavere temperatur.</li><li>▪ Forkort steketiden.</li></ul>                                                                                         |
| Skorpen på steken er for tynn.                 | <ul style="list-style-type: none"><li>▪ Øk temperaturen.</li><li>▪ Eller:<ul style="list-style-type: none"><li>▪ Slå på grillen i en kort stund etter at steketiden er ferdig.</li></ul></li></ul> |
| Sjyen har svidd seg.                           | <ul style="list-style-type: none"><li>▪ Velg et mindre kokekar.</li><li>▪ Tilsett mer væske.</li></ul>                                                                                             |

| Ønske/problem                         | Tips                                                                                                                                                                                                            |
|---------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Sjyen er for lys og vannete.          | <ul style="list-style-type: none"><li>▪ Velg et større kokekar slik at mer væske fordamper.</li><li>▪ Tilsett mindre væske under steking.</li></ul>                                                             |
| Kjøttet blir småbrent når det surres. | <ul style="list-style-type: none"><li>▪ Kontroller om stekegryten og lokket passer sammen og tettes godt.</li><li>▪ Reduser temperaturen.</li><li>▪ Tilsett mer væske under surringen.</li></ul>                |
| Steken er ikke gjennomstekt.          | <ul style="list-style-type: none"><li>▪ Skjær opp steken.</li><li>▪ Tilbered sausen i stekegryten.</li><li>▪ Legg skivene av steken i sausen.</li><li>▪ Stek ferdig skivene med mikrobølgefunksjonen.</li></ul> |

17.5 Ovnsretter, gratenger og toast

Merk

Tilberedningsanvisninger

- Innstillingsanbefalingene gjelder for retter som settes inn i en ovn som ikke er forvarmet.
- Til ovnsretter og potetgratenger bruker du en 4 til 5 cm høy ildfast form som er egnet for mikrobølgeovn.
- Ovnsretter og gratenger bør hvile i 5 minutter i avslått stekeovn etter steking.
- Toastskivene ristes på forhånd.

| Rett                                             | Tilbehør/kokekar | Innsettingshøyde | Varme-type | Temperatur i °C / grilltrinn | Mikrobølgeeffekt i watt | Varighet i min |
|--------------------------------------------------|------------------|------------------|------------|------------------------------|-------------------------|----------------|
| Grateng, søt, ca. 1,5 kg                         | Åpent kokekar    |                  |            | 140-160                      | 360                     | 25-30          |
| Grateng, krydret av kokte ingredienser, ca. 1 kg | Åpent kokekar    |                  |            | 150-170                      | 600                     | 20-25          |
| Potetgrateng av rå ingredienser, ca. 1,1 kg      | Åpent kokekar    |                  |            | 210-220                      | 600                     | 20-25          |
| Gratinert toast, 4 stk.                          | Rist             |                  |            | 3                            | -                       | 8-10           |

## 17.6 Dypfryste ferdigretter

### Merk

Tilberedningsanvisninger

- Følg anvisningene fra produsenten på pakningen.
- Innstillingsanbefalingene gjelder for retter som settes inn i en ovn som ikke er forvarmet.
- Ikke legg pommes frites, kroketter og røsti over hverandre, og snu dem etter halvparten av tiden.

| Rett                                  | Tilbehør/kokekar  | Innsettingshøyde | Varme-type | Temperatur i °C    | Mikrobølgeeffekt i watt | Varighet i min   |
|---------------------------------------|-------------------|------------------|------------|--------------------|-------------------------|------------------|
| Pizza med tynn bunn                   | Rist              |                  |            | 220-230            | -                       | 10-15            |
| Pizzabagett                           | Rist              |                  |            | 1. -<br>2. 220-230 | 1. 600<br>2. -          | 1. 2<br>2. 13-18 |
| Pommes frites                         | Rundt pizza-brett |                  |            | 220-230            | 90                      | 10-15            |
| Kroketter                             | Rundt pizza-brett |                  |            | 210-220            | -                       | 10-15            |
| Røsti, fylte potetkaker               | Rundt pizza-brett |                  |            | 200-220            | 90                      | 15-20            |
| Strudel                               | Rundt pizza-brett |                  |            | 220-230            | -                       | 20-30            |
| Ovnsretter, f.eks. lasagne, ca. 450 g | Kokekar med lokk  |                  |            | 220-230            | 600                     | 10-15            |

## 17.7 Testretter

Disse oversiktene er laget for kontrollorganer slik at det skal bli lettere å teste apparatet iht. EN 60350-1:2013

eller IEC 60350-1:2011 og standarden EN 60705:2012, IEC 60705:2010.

### Optiming med mikrobølgefunksjon

| Rett         | Tilbehør/kokekar | Innsettingshøyde     | Mikrobølgeeffekt i watt | Varighet i min   |
|--------------|------------------|----------------------|-------------------------|------------------|
| Kjøtt, 500 g | Åpent kokekar    | Bunnen av ovnsrommet | 1. 180<br>2. 90         | 1. 5<br>2. 10-15 |

### Tilberedning med mikrobølgefunksjon

Innstillingsanbefalinger for tilberedning av testretter med mikrobølgefunksjon.

| Rett               | Tilbehør/kokekar | Innsettingshøyde     | Mikrobølgeeffekt i watt | Varighet i min       |
|--------------------|------------------|----------------------|-------------------------|----------------------|
| Eggekrem, 1 kg     | Åpent kokekar    | Bunnen av ovnsrommet | 1. 600<br>2. 180        | 1. 10-13<br>2. 20-30 |
| Sukkerbrød, 475 g  | Åpent kokekar    | Bunnen av ovnsrommet | 600                     | 8-10                 |
| Kjøttpudding, 900g | Åpent kokekar    | Bunnen av ovnsrommet | 18-23                   | 18-23                |

## Tilberedning i kombinasjon med mikrobølgefunksjon

### Merk

Tilberedningsanvisninger

- Bruk et høyt kokekar til kyllingen.
- Legg kyllingen med brystsidene ned. Snu den etter halvparten av tiden.

| Rett         | Tilbehør/kokekar      | Innsetningshøyde | Varmetype | Temperatur i °C | Mikrobølgeeffekt i watt | Varighet i min |
|--------------|-----------------------|------------------|-----------|-----------------|-------------------------|----------------|
| Potetgrateng | Rist<br>Åpent kokekar | —                |           | 210-220         | 600                     | 20-25          |
| Kaker        | Rist<br>Åpent kokekar | —                |           | 190-200         | 180                     | 20-27          |
| Kylling      | Rist<br>Åpent kokekar | —                |           | 190             | 360                     | 30-45          |

## Baking

**Merk:** Innstillingsanbefalingene gjelder for retter som settes inn i en ovn som ikke er forvarmet.

| Rett         | Tilbehør/kokekar           | Innsetningshøyde | Varmetype | Temperatur i °C | Varighet i min |
|--------------|----------------------------|------------------|-----------|-----------------|----------------|
| Sukkerbrød   | Rist<br>Springform Ø 26 cm | —                |           | 170-180         | 30-40          |
| Eplepai      | Rist<br>Springform Ø 20 cm | —                |           | 170-190         | 80-100         |
| Sprøytebakst | Glasskål                   | —                |           | 160-170         | 30-35          |
| Småkaker     | Glasskål                   | —                |           | 160-170         | 25-30          |

## Grilling

**Merk:** Snu biffburgeren etter halvparten av tiden.

| Rett               | Tilbehør/kokekar | Innsetningshøyde | Varmetype | Grilltrinn | Varighet i min |
|--------------------|------------------|------------------|-----------|------------|----------------|
| Riste toast        | Rist             | —                |           | 3          | 4-5            |
| Biffburger, 9 stk. | Rist<br>Glasskål | —                |           | 3          | 35-45          |

# 18 Monteringsanvisning

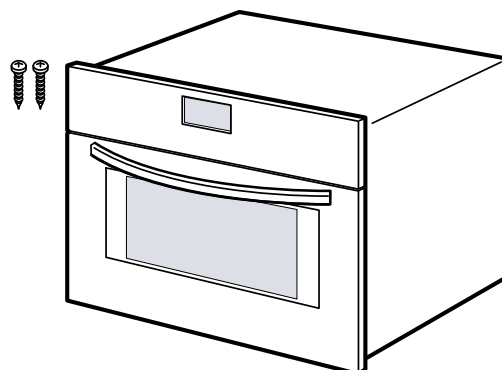
Vær obs på disse opplysningene når apparatet skal monteres.



mm

## 18.1 I denne pakken

Etter fjerning av emballasjen må du kontrollere alle delene med henblikk på transportkader og forvisse deg om at ingen deler mangler.





## 18.2 Sikker montering

Følg sikkerhetsinstruksene når du monterer apparatet.

- Sikkerheten under bruken er kun garantert dersom monteringen foretas forskriftsmessig i henhold til monteringsanvisningen. Installatøren er ansvarlig for at apparatet fungerer som det skal på oppstillingsstedet.
- Ikke hold i dørhåndtaket ved transport eller installasjon av apparatet.
- Kontroller apparatet etter at det er pakket ut. Ikke koble til apparatet hvis det er blitt skadet under transport.
- Fjern all emballasje inkl. folie fra ovnsrommet og apparatdøren før apparatet tas i bruk.
- Følg veiledningen ved montering av tilbehør.
- Innbyggingsskapet må tåle opptil 95 °C, tilgrensende skapfronter opptil 70 °C.
- Apparatet må ikke monteres bak en pyntedør eller skapdør. Det er fare for overoppheiting.
- Fullfør utskjæringene i skapet før apparatet settes inn. Fjern spon. Elektriske komponenter kan fungere dårligere.
- Apparatet uten støpsel skal kun kobles til av autoriserte fagfolk. Garantien dekker ikke skader som skyldes feil tilkobling.

### ⚠ **ADVARSEL – Fare for personskade!**

Deler som er tilgjengelige under montering, kan ha skarpe kanter og føre til kuttskader.

- ▶ Bruk vernehansker.

### ⚠ **ADVARSEL – Brannfare!**

Det er farlig å bruke en forlenget strømledning og ikke godkjent adapter.

- ▶ Ikke bruk forlengelseskabler eller strømskinner.
- ▶ Bruk kun strømledninger som er godkjent av produsenten.
- ▶ Hvis strømledningen er for kort og det ikke finnes en lenger strømledning, må du kontakte et elektrikerfirma for å tilpasse husinstallasjonen.

### **OBS**

Hvis apparatet bæres etter dørhåndtaket, kan det knekke av. Dørhåndtaket tåler ikke vekten av apparatet.

- ▶ Ikke hold i dørhåndtaket når apparatet skal bæres/flyttes.

## 18.3 Elektrisk tilkobling

For å koble apparatet til strømmen på en sikker måte må du følge disse anvisningene.

- Apparatet er i samsvar med beskyttelsesklasse I og må bare kobles til en jordet stikkontakt.
- Apparatet må sikres i henhold til opplysningene på typeskiltet og lokale forskrifter.
- Apparatet må være spenningsfritt under alle monteringsarbeider.

### **Elektrisk tilkobling av apparat med jordet støpsel**

**Merk:** Apparatet må kun kobles til en forskriftsmessig installert og jordet stikkontakt.

- ▶ Koble apparatets støpsel til en stikkontakt i nærheten av apparatet.  
Dersom apparatet er integrert, må støpselet på strømledningen være fritt tilgjengelig. Hvis det ikke er mulig med fri tilgang til støpselet, må det i henhold til regelverket monteres en skillebryter som kobler fra alle poler i den faste elektriske installasjonen.

### **Elektrisk tilkobling av apparat uten jordet støpsel**

**Merk:** Apparatet skal kun kobles til av autoriserte fagfolk. Garantien dekker ikke skader som skyldes feil tilkobling.

I henhold til regelverket må det være montert en allpolet skillebryter i den faste elektriske installasjonen.

1. Identifiser fase- og nøytralleder ("nulleleder") i stikkontakten.  
Apparatet kan bli ødelagt ved feiltilkobling.
2. Spenning: Se typeskilt.
3. Koble til enkeltlederne i strømledningen i henhold til fargekodingen:
  - ▶ grønn-gul = jordledning ⊕
  - ▶ blå = nøytralleder ("nulleleder")
  - ▶ brun = fase (ytterleder)

## 18.4 Innbyggingselementer

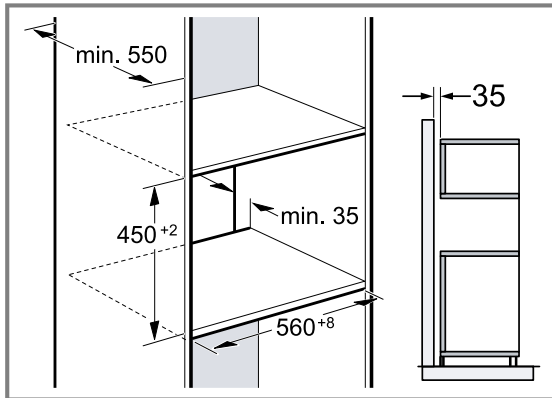
Dette apparatet er kun beregnet på innbygging. Dette apparatet er ikke egnet for bruk på bordet eller i et skap.

Innbyggingsskapet skal ikke ha noen bakvegg bak apparatet. Mellom veggen og skapbunnen eller bakveggen til skapet over må det være en avstand på minst 35 mm.

Innbyggingsskapet må ha en ventilasjonsåpning på fremsiden på 50 cm<sup>2</sup>. Beskjær sokkeldekselet eller monter et ventilasjonsgitter. Lufteåpninger og innsugsåpninger må ikke tildekkes.

## 18.5 Montering i høyskap

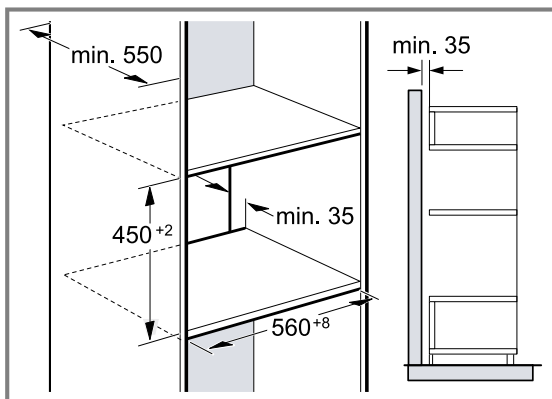
Overhold innbyggingsmålene og sikkerhetsavstandene i høyskapet.



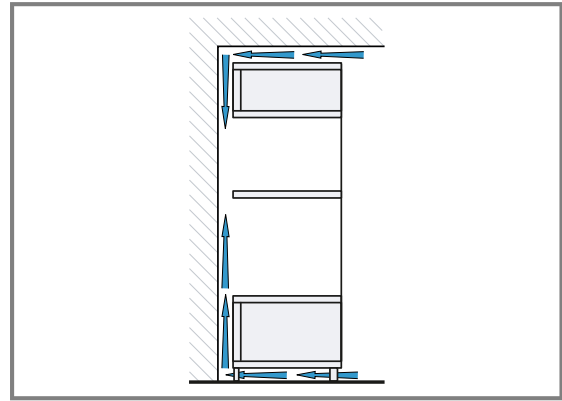
For at apparatet skal kunne ventileres, må det skjæres ut en lufteåpning i mellomplatene. Når høyskapet har en bakvegg i tillegg til elementbakveggene, må denne fjernes. Apparatet må bygges inn slik at tilbehøret kan tas ut uten problemer.

## 18.6 Installasjon av to apparater oppå hverandre

Apparatet kan også installeres over eller under et ytterligere apparat. Vær obs på monteringsmålene og følg monteringsveiledningen ved installasjon oppå hverandre.



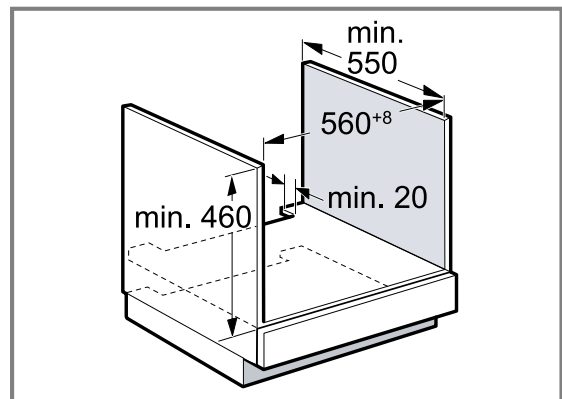
For at apparatene skal kunne ventileres, må det finnes en lufteåpning i mellomplatene. For å sikre tilstrekkelig ventilasjon for begge apparater trengs det en lufteåpning på minst 200 cm<sup>2</sup> i sokkelområdet. Beskjær sokkeldekselet eller monter et ventilasjonsgitter. Pass på at luftutskiftningen er sikret i henhold til skissen.



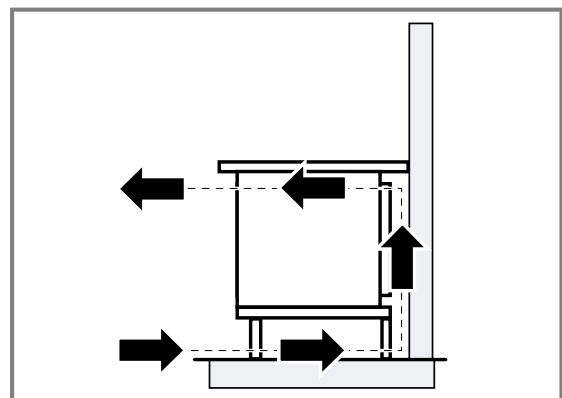
Apparatene må ikke monteres høyere enn at tilbehøret kan tas ut uten problemer.

## 18.7 Montering under benkeplate

Vær obs på monteringsmålene og sikkerhetsavstandene og følg monteringsveiledningen ved montering under benkeplate.



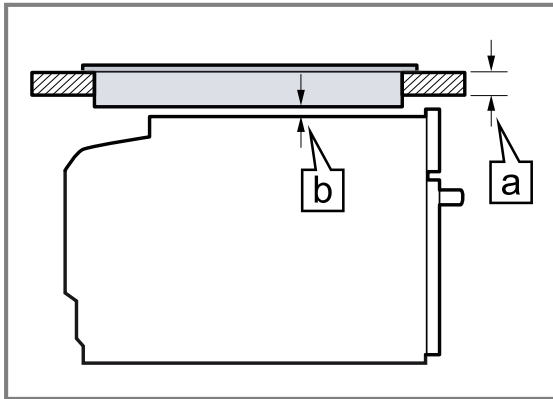
For at apparatet skal kunne ventileres, må det skjæres ut en lufteåpning i mellomplaten. Benkeplaten må festes til innbyggingsskapet. Følg eventuelt monteringsanvisningen for platetoppen hvis den er tilgjengelig. Vær obs på at koketoppen kan ha egne nasjonale monteringsinstruksjoner. For å sikre en tilstrekkelig ventilasjon av apparatet må det være en lufteåpning på minst 100 cm<sup>2</sup>. For eksempel kan sokkeldekselet beskjæres eller et ventilasjonsgitter monteres.





## 18.8 Innbygging under koketopp

Hvis apparatet skal installeres under en koketopp, må minimumsdimensjonene overholdes, inkludert for en eventuell underkonstruksjon.



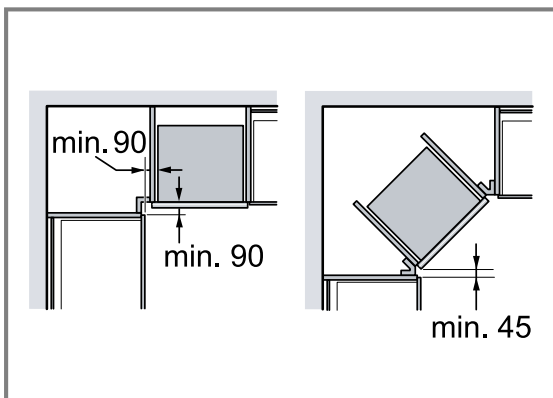
På grunn av den nødvendige minsteavstanden **b** blir minstetykkelsen på benkeplaten **a**.

| Type koketopp          | <b>a</b> tradisjonell montering i mm | <b>a</b> planommontering i mm | <b>b</b> i mm  |
|------------------------|--------------------------------------|-------------------------------|----------------|
| Induksjonstopp         | 45                                   | 46                            | 5              |
| Sonefri induksjonstopp | 55                                   | 56                            | 5              |
| Gasstopp               | 35                                   | 46                            | 5 <sup>1</sup> |
| Elektrisk koketopp     | 35                                   | 38                            | 2              |

Følg monteringsanvisningen for koketoppen.

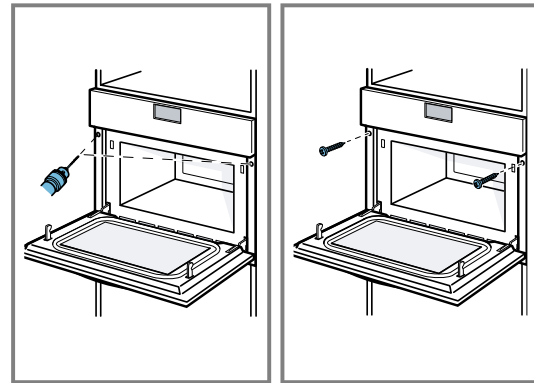
## 18.9 Hjørnemontering

Overhold innbyggingsmålene og sikkerhetsavstandene ved hjørnemontering.



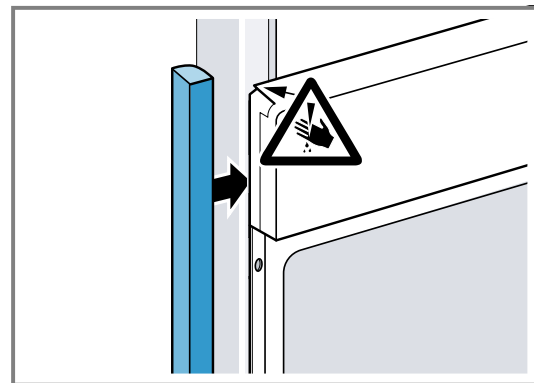
## 18.10 Montere apparatet

1. Sentrer apparatet.
2. Skru apparatet fast til kjøkkenelementet.

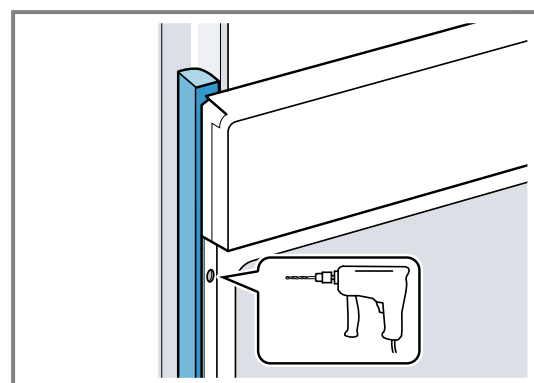


## 18.11 I håndtaksløse kjøkkener med loddrett gripelist:

1. Monter en egnet, utfyllende del på begge sider for å dekke til eventuelle skarpe kanter og sikre at apparatet er festet på en sikker og trygg måte.

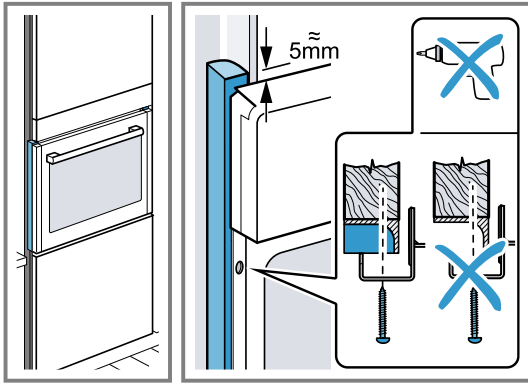


2. Fest den utfyllende delen på innbyggingsskapet.
3. Forhåndsbor hull til skrueforbindelsene i den utfyllende delen og innbyggingsskapet.



<sup>1</sup> Vær obs på at koketoppen kan ha egne nasjonale monteringsinstruksjoner.

4. Fest apparatet med passende skruer.



## 18.12 Demontere apparatet

1. Koble apparatet fra spenningsforsyningen.
2. Løsne festeskruene.
3. Løft litt på apparatet og trekk det helt ut.

# Innehållsförteckning

## BRUKSANVISNING

|   |                                 |     |      |                             |     |
|---|---------------------------------|-----|------|-----------------------------|-----|
| 1 | Säkerhet .....                  | 107 | 10   | Tidsfunktioner .....        | 119 |
| 2 | Förhindrande av sakskador ..... | 110 | 11   | Barnspärr .....             | 120 |
| 3 | Miljöskydd och sparsamhet ..... | 110 | 12   | Grundinställningar .....    | 120 |
| 4 | Lär känna .....                 | 111 | 13   | Rengöring och skötsel ..... | 121 |
| 5 | Tillbehör .....                 | 114 | 14   | Avhjälpning av fel .....    | 123 |
| 6 | Före första användningen .....  | 114 | 15   | Avfallshantering .....      | 124 |
| 7 | Användningsprincip .....        | 115 | 16   | Kundtjänst .....            | 124 |
| 8 | Mikro .....                     | 115 | 17   | Så här lyckas du .....      | 125 |
| 9 | Programautomatik .....          | 118 | 18   | MONTERINGSANVISNING .....   | 135 |
|   |                                 |     | 18.2 | Säker montering .....       | 136 |

## 1 Säkerhet

Följ säkerhetsanvisningarna nedan.

### 1.1 Allmänna anvisningar

- Läs igenom anvisningen noga.
- Förvara bruksanvisningen och produktinformationen för senare användning eller till nästa ägare.
- Anslut inte enheten om den har transportskador.

### 1.2 Användning för avsett ändamål

Apparaten är enbart avsedd för inbyggnad. I-aktta särskilda monteringsanvisningar.

Det är bara behörig elektriker som får göra fast anslutning av enheten. Skador pga. felanslutning omfattas inte av garantin.

Säker användning av enheten kräver fackmässig montering enligt monteringsanvisningen. Installatören ansvarar för en felfri funktion på uppställningsplatsen.

Använd bara enheten för:

- för att tillaga mat och dryck.
- vid användning i hem och liknande som t.ex.: personalpentryn för butiker, kontor och liknande verksamheter; lantbruk; för gäster på hotell och andra boenden; B&B.
- upp till 4000 m höjd över havet.

Apparaten uppfyller kraven i normen EN 55011 resp. CISPR 11. Den är en produkt i grupp 2, klass B. Grupp 2 innebär att mikrovågor alstras för att värma upp livsmedel. Klass B innebär att apparaten är avsedd för användning i privata hushåll.

### 1.3 Begränsning av användarkretsen

Denna apparat kan användas av barn från 15 år och äldre och av personer med begränsad fysisk, sensorisk eller mental förmåga eller brist på erfarenhet och/eller kunskap såvida detta sker under uppsikt eller om de undervisats i hur man säkert använder apparaten och förstått de faror som kan uppstå i samband med felaktig användning.

Låt inte barn leka med enheten.

Rengöring och användarskötsel får inte utföras av barn om de inte är minst 15 år gamla och står under uppsikt.

Låt inte barn under 8 års ålder komma i närheten av apparaten och anslutningsledningen.

### 1.4 Säker användning

Sätt alltid in tillbehöret ordentligt i ugnen.

→ "Tillbehör", Sid. 114

#### **ARNING – Brandrisk!!**

Förvarar du brännbara föremål i ugnen, så kan de antändas.

- Förvara aldrig brännbara föremål i ugnen.
- Slå av enheten eller dra ur kontakten om det börjar ryka, håll luckan stängd så att ev. lågor kvävs.

Lösa matrester, fett och steksky kan börja brinna.

- Ta bort grovsmuts ur ugnsutrymmet, på värmelementen och tillbehören före användning.

Du skapar ett luftdrag när du öppnar luckan. Bakplåtspappret kan komma i kontakt med värmeelementen och fatta eld.

- ▶ Lägg aldrig bakplåtspapper löst på tillbehöret vid förvärmning och tillagning.
- ▶ Klipp till och tyng alltid ned bakplåtspappret med en stekgryta eller form.

Överhettning av enheten kan leda till brand. Är enheten inbyggd bakom dekor- eller stomlucka så blir det värmeackumulering vid stängd dekor- eller stomlucka.

- ▶ Använd bara enheten med öppen dekor- eller stomlucka.

### ⚠ **VARNING – Risk för brännskador!!**

Enhet och kontaktdelar blir heta vid användning.

- ▶ Var försiktig så att du inte kommer i kontakt med värmeelementen.
- ▶ Håll småbarn under 8 år 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. Luckan kan flyga upp. Det kan tränga ut heta ångor och flammor.

- ▶ Använd bara små mängder sprit i maten.
- ▶ Värm inte upp outspädd sprit ( $\geq 15$  vol.-%) (t.ex. för att flambera eller ösa maten).
- ▶ Öppna maskinluckan försiktigt.

### ⚠ **VARNING – Skållningsrisk!!**

De åtkomliga delarna blir heta vid användning.

- ▶ Rör inte heta delar.
- ▶ Håll barnen borta.

Det kan strömma ut varm ånga när du öppnar luckan på enheten. Ångan går inte alltid att se beroende på temperaturen.

- ▶ Öppna försiktigt luckan till enheten.
- ▶ Håll barnen borta.

Vatten i varm ugn bildar het vattenånga.

- ▶ Håll aldrig vatten i varm ugn.

### ⚠ **VARNING – Risk för personskadorna!!**

Repat luckglas kan spricka.

- ▶ Rengör inte luckglaset med kraftiga, slipande rengöringsmedel eller vassa metallskrapor, det kan repa ytan.

Luckgångjärnen rör på sig när du öppnar och stänger luckan, så du kan klämma dig.

- ▶ Ta aldrig runt gångjärnet.

En del komponenter inuti luckan har vassa kanter.

- ▶ Använd skyddshandskar.

Alkoholångor kan börja brinna i det varma ugnsutrymmet och luckan kan flyga upp och

ev. falla av. Luckglasen kan spricka och splittas.

→ "Förhindrande av saksador", Sid. 110

- ▶ Använd bara små mängder sprit i maten.
- ▶ Värm inte upp outspädd sprit ( $\geq 15$  vol.-%) (t.ex. för att flambera eller ösa maten).
- ▶ Öppna maskinluckan försiktigt.

### ⚠ **VARNING – Risk för elstötar!!**

Obehöriga reparationer är farliga.

- ▶ Det är bara specialutbildad personal som får reparera maskinen.
- ▶ Maskinen får bara repareras med originalreservdelar.
- ▶ Om apparatens nätanslutningsledning blir skadad måste den för att risker ska förhindras bytas av tillverkaren eller dennes kundtjänst eller av en person med likvärdiga kvalifikationer.

Skadad sladdisolering är farligt.

- ▶ Låt aldrig sladden komma i kontakt med heta maskindelar eller värmekällor.

- ▶ Låt aldrig sladden komma i kontakt med vassa spetsar eller kanter.

- ▶ Vecka, kläm och ändra aldrig sladden.

Inträngande fukt kan orsaka en elektrisk stöt.

- ▶ Använd inte ångrengöring eller högtryckstvätt för att rengöra apparaten.

Skadad maskin eller sladd är farligt.

- ▶ Slå inte på skadad enhet.
- ▶ Använd aldrig en apparat med sprucken trasig yta.
- ▶ Dra aldrig i sladden för att göra maskinen strömlös. Dra alltid i kontakten, inte sladden.
- ▶ Dra direkt ur sladdens kontakt eller slå av säkringen i proppskåpet om maskin eller sladd är skadade.
- ▶ Ring service. → Sid. 124

### ⚠ **VARNING – Kvävningsrisk!!**

Barn kan dra förpackningsmaterial över huvudet eller trassla in sig i det och kvävas.

- ▶ Låt inte barn komma i närheten av förpackningsmaterial.
- ▶ Låt inte barn leka med förpackningsmaterialet.

Barn kan andas in eller svälja smådelar och kvävas av dem.

- ▶ Låt inte barn komma i närheten av smådelar.
- ▶ Låt inte barn leka med smådelar.

## 1.5 Mikro

VIKTIGA SÄKERHETSANVISNINGAR. LÄS NOGA OCH SPARA FÖR SENARE ANVÄNDNING.

**⚠ VARNING – Brandrisk!!**

Ej avsedd användning är farlig och kan ge skador på enheten. Uppvärmade vetevärmare och liknande kan till exempel börja brinna flera timmar efteråt.

- ▶ Torka aldrig mat eller kläder med enheten.
- ▶ Värm inte tofflor, vetevärmare, svampar, fuktiga putstrasor och liknande med enheten.
- ▶ Enheten är bara avsedd för tillagning av mat och dryck.

Livsmedel, förpackningar och behållare kan börja brinna.

- ▶ Värm aldrig på livsmedel i varmhållningsförpackningar.
- ▶ Värm aldrig på livsmedel i behållare av plast, papper eller andra brännbara material utan uppsikt.
- ▶ Ställ aldrig in för hög mikroeffekt eller för lång tid. Följ bruksanvisningens uppgifter.
- ▶ Torka aldrig livsmedel i mikron.
- ▶ Tina eller värm aldrig på livsmedel med låg vattenhalt som t.ex. bröd på hög mikroeffekt eller lång tid.

Matolja kan självantända.

- ▶ Värm aldrig upp bara matolja i mikron.

**⚠ VARNING – Explosionsrisk!!**

Vätskor eller annan mat i slutna burkar kan lätt explodera.

- ▶ Värm aldrig upp vätskor eller annan mat i slutna burkar.

**⚠ VARNING – Risk för brännskador!!**

Livsmedel med hårt skal eller skinn kan explodera vid och även efter påvärmning.

- ▶ Tillaga inte ägg i skal och värm inte på hårdkokta ägg med skal.
- ▶ Tillaga aldrig skaldjur.
- ▶ Plocka stekta ägg och äggkokotter.
- ▶ På livsmedel med hårt skal eller skinn som t.ex. äpplen, tomater, potatis och korv kan skalet/skinnet spricka. Plocka 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 spricka.

- ▶ Följ alltid anvisningarna på förpackningen.
- ▶ Ta alltid ut maten ur ugnsutrymmet med grytlappar.

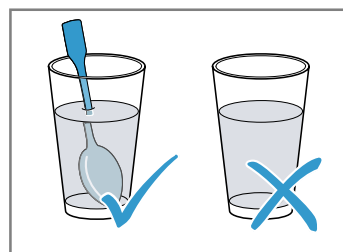
Komponenterna blir mycket varma när enheten är i drift.

- ▶ Vidrör inte heta komponenter.
- ▶ Håll barnen borta.

**⚠ VARNING – Skållningsrisk!!**

Hettar du upp vätskor så kan det stormkoka. Det innebär att koktemperaturen uppnås utan att du ser typiska ångblåsor som stiger upp. Var försiktig så att du inte stöter till koppen/muggen. Den heta vätskan kan plötsligt koka över och stänka.

- ▶ Sätt alltid en sked i koppen/muggen vid uppvärmningen. Då stormkocar det inte.

**⚠ VARNING – Risk för personskador!!**

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

- ▶ Använd bara formar som tål att mikra.
- Formor och behållare av metall eller med metallbeläggning kan ge gnistbildning vid mikring. Enheten blir skadad.
- ▶ Mikra aldrig metallbehållare.
- ▶ Använd bara mikrotåliga formar eller kombifunktion med mikro.

**⚠ VARNING – Risk för elstötar!!**

Enheten innehåller högspänningsdelar.

- ▶ Ta aldrig bort höljet.

**⚠ VARNING – Risk för allvarlig hälsoskada!!**

Bristande rengöring kan förstöra enhetens yta, sänka livslängden och leda till farliga situationer som t.ex. utträngande mikrovågsstrålning.

- ▶ Rengör enheten regelbundet och ta bort alla matrester.
- ▶ Håll alltid ugnsutrymme, lucktätning, lucka och gångjärn rena.

→ "Rengöring och skötsel", Sid. 121

Använd aldrig enheten med skadad lucka eller lucktätning. Enheten kan avge mikrovågsstrålning.

- Använd aldrig enheten med skadad lucka, lucktätning eller luckplastinfattning.

- Låt bara service göra reparationer. Enheten avger mikrovågsstrålning utan hölje.
- Ta aldrig av höljet.
- Kontakta service om enheten behöver underhåll eller reparation.

## 2 Förhindrande av sakskador

### 2.1 Allmänt

#### OBS

Alkoholångor kan börja brinna i ugnsutrymmet och permanent skada enheten. Luckan kan flyga upp och ev. falla av pga. deflagration. Luckglaset kan spricka och splittras. Undertrycket kan kraftigt deformera ugnsutrymmet inåt.

- Värm inte upp outspädd sprit ( $\geq 15$  vol.-%) (t.ex. för att flambära eller ösa maten).

Vatten i varm ugn bildar vattenånga. Temperaturskiftningarna kan ge skador.

- Håll aldrig vatten i varm ugn.

Långvarig fukt i ugnsutrymmet ger korrosion.

- Torka av kondensen efter varje tillagning. Låt ugnsutrymmet svalna med stängd lucka efter användning på hög temperatur.

- Förvara inte fuktiga livsmedel länge i stängt ugnsutrymme.

- Förvara inte mat i ugnsutrymmet.

- Kläm inte fast något i luckan.

Är ugnstättningen jättesmutsig, så går ugnsluckan inte längre att stänga ordentligt vid användning. Stommarna runt om kan få skador.

- Håll tätningen ren.
- Använd aldrig enheten med skadad tätning eller utan tätning.

Använd inte luckan för att sitta på eller ställa saker på, det kan skada luckan.

- Ställ, häng eller stöd inget på ugnsluckan.

Tillbehör kan beroende på enhetstypen repa luckan vid stängning.

- Sätt alltid in tillbehöret ända in i ugnen.

### 2.2 Mikro

Följ anvisningarna när du använder mikron.

#### OBS

Det blir gnistbildning om metall får kontakt med ugnsväggen, vilket kan skada enheten eller förstöra luckglaset.

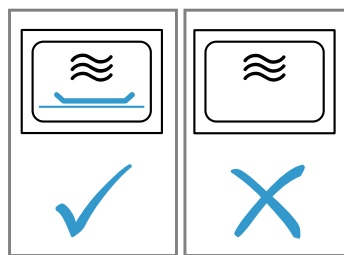
- Metall som t.ex. sked i glas måste vara minst 2 cm från ugnsväggarna och luckans insida.

Aluformar kan ge gnistbildning i enheten. Enheten kan bli skadad av gnistbildningen.

- Använd inte aluformar i enheten.

Slår du på enheten utan mat i ugnsutrymmet, så blir den överbelastad.

- Slå aldrig på mikron utan mat i ugnsutrymmet. Undantaget är om du snabbtestar om formen tål att mikra.



Upprepad mikring av popcorn i direkt följd på hög mikroeffekt kan skada ugnsutrymmet.

- Låt enheten svalna flera minuter mellan mikringarna.
- Ställ aldrig in för hög mikroeffekt.
- Använd max. 600 W.

- Lägg alltid popcornpåsen på vridtallriken.

Mikromatningen blir skadad om du tar bort skyddet.

- Ta aldrig bort ugnens mikromatningsskydd.

Olämpliga formar kan ge skador.

- Använd alltid formar som tål höga temperaturer vid användning av grill, kombifunktion eller varmluft.

## 3 Miljöskydd och sparsamhet

### 3.1 Förpackningsmaterialet

Förpackningsmaterialen är miljövänliga och återvinnsbara.

- Källsortera och omhänderta de olika beståndsdelarna.

### 3.2 Spara effekt

Om du följer anvisningarna förbrukar apparaten mindre energi.

**Notering:** Displayvisningen i lågeffektläge dämpas efter 1 minut för att spara effekt.

Förvärm bara enheten om recept eller inställningsrekommendationer anger det.

- ✓ Du spar effekt om du inte förvärmer enheten.

Använd mörka, svartlackerade eller emaljerade bakformmar.

- ✓ Sådana bakformmar tar upp värmen bäst.

Tillaga flera maträtter i direkt följd eller tillsammans.

- ✓ Ugnen är redan varm efter första tillagningen. Det kortar tillagningstiden för efterföljande maträtter.

Slå av enheten 10 minuter före tillagningstidens slut vid längre tillagningstider.

✓ Maten går klart på restvärmen.

Låt frysmaten tina före tillagning.

✓ Du spar in effekten som skulle gått åt att tina maten.

Öppna luckan så lite som möjligt vid tillagning.

✓ Det bibehåller ugnstemperaturen och enheten behöver inte värma på.

Värmer på två koppar med vätska samtidigt.

✓ Det går åt mindre effekt för att värma på mer mat samtidigt än att värma på mer mat i följd.

Dölj klockan i strömsparläge.

✓ Enheten sparar effekt i strömsparläget.

**Notering:** Enligt EU-ekodesigndirektiv 2023/826 är enheten i annat tillstånd när den är av. Det kallas för lågeffektläge nedan.

Enheten drar effekt även när huvudfunktionen är av för att:

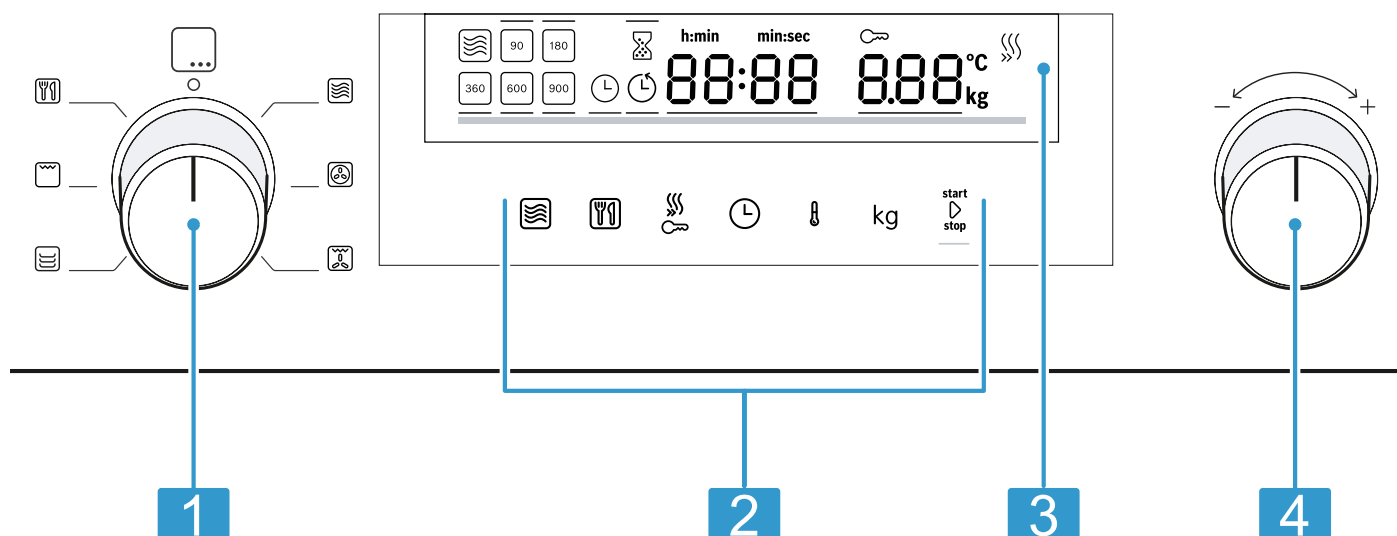
- känna av Touchknapp-användning
- övervaka lucköppning
- hantera tid (utan display)

Enligt definitionen är alltså enheten varken "av" eller i "standby" och det är därför beteckningen lågeffektläge används. Lågeffektläget mäts enligt EN IEC 60350-1:2023.

## 4 Lär känna

### 4.1 Kontroller

Med kontrollfält ställer du in apparatens alla funktioner och får information om drifttillståndet.



Bilddetaljerna kan avvika beroende på enhetstyp, t.ex. färg och form.

**1** Funktionsvred

**2** Pekfält

**3** Display

**4** Vred

#### Funktionsvred

Funktionsvredet ställer in ugnsfunktioner och andra funktioner.

På många modeller är funktionsvreden popoutvred. Vrider du funktionsvredet från nolläget till en ugnsfunktion, så tar det några sekunder innan resp. funktion är tillgänglig.

#### Vred

Vredet ändrar de framlyfta inställningsvärdena på displayen.

På många modeller är vreden popoutvred.

Menyalternativ som t.ex. programmen börjar om från början efter sista punkten.

Vissa värden som t.ex. vikt kräver däremot att du vider tillbaka vredet när du når minimi- eller maxvärdet.

## Pekfält

Skärmmknappar är beröringskänsliga fält. Välj en funktion genom att vidröra den tillhörande skärmmknappen.

| Symbol                                                                           | Namn                       | Användning                                                                                                      |
|----------------------------------------------------------------------------------|----------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  | Mikro                      | Välj det mikroeffektläge eller den mikrofunktion som ska slå på med ugnsfunktionen.                             |
|  | Programautomatik           | Få upp programautomatikalternativen.                                                                            |
|  | Snabbuppvärmning/barnspärr | Tryck till: slår på eller av snabbuppvärmningen.<br>Håll intryckt: slår på eller av barnspärren.                |
|  | Tidsfunktioner             | Ställa in timer, tillagningstid eller ställa klockan.                                                           |
|  | Temperatur                 | Välj temperaturinställning.                                                                                     |
| kg                                                                               | Vikt                       | Välj viktinställning.                                                                                           |
| start ▶ stop                                                                     | Slå på/av                  | Tryck till: slå på eller av funktionen.<br>Håll intryckt: avsluta funktionen. Inställningarna blir återställda. |

## Display

Du får upp aktuella inställningsvärden eller alternativ på displayen.



Aktivt värde Direktinställbart värde är framlyft i vitt och understruket med röd stapel. Ändra aktivt värde med vredet.

Passivt värde Värden som inte står inom hakparenteser går inte att direktändra. Du måste först aktivera värdet för att ändra det.

## Displayelement

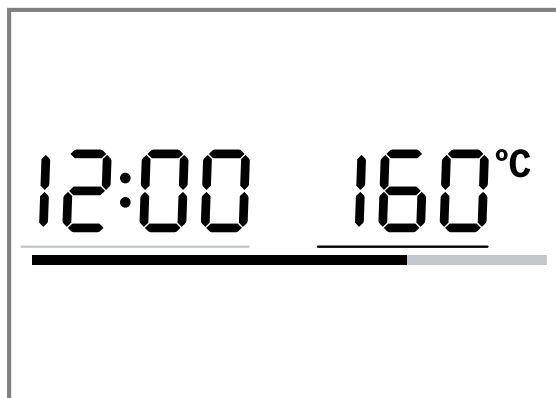
Här följer en kort förklaring till de olika displayelementen.

| Symbol                                                                             | Namn             | Betydelse                                                  |
|------------------------------------------------------------------------------------|------------------|------------------------------------------------------------|
|  | Timer            | Displayen visar timertiden när symbolen är markerad.       |
|  | Tillagningstid   | Displayen visar tillagningstiden när symbolen är markerad. |
|  | Klockan          | Displayen visar klockan när symbolen är markerad.          |
| h:min                                                                              | Timmar/minuter   | Tiden visas i timmar och minuter.                          |
| min:sec                                                                            | Minuter/sekunder | Tiden visas i minuter och sekunder.                        |
|  | Barnspärr        | Barnspärren är på när symbolen är markerad.                |
|  | Snabbuppvärmning | Snabbuppvärmningen är på när symbolen är markerad.         |
| °C                                                                                 | Temperatur       | Temperaturen visas i °C.                                   |
| kg                                                                                 | Vikt             | Vikten visas i kg.                                         |



## Temperaturindikering

Temperaturindikeringen visar uppvärmningsstatusen.



De röda strecket nedtill på displayen visar ugnstemperaturens uppvärmningsstatus när funktionen är igång. Strecket blir allt rödare med uppvärmningsstatusen. Enheten är uppvärmd när strecket är helt rödfyllt. Strecket blir rödfyllt direkt vid grillning.

Det finns ingen temperaturindikering vid mikring.

På grund av termisk tröghet kan angiven temperatur skilja sig något från den faktiska temperaturen inuti ugnen.

### Nattläge

Displayljusstyrkan slår automatiskt om till lägre värde från 22 till 5:59 för att spara effekt.

## 4.2 Ugnsfunktioner

Här hittar du en ugnsfunktionsöversikt. Du får upp användningsrekommendationer till ugnsfunktionerna.

| Symbol | Namn               | Temperatur/lägen                                                                                                                     | Användning                                                                         |
|--------|--------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------|
|        | Mikro              | Mikroeffekter:<br><ul style="list-style-type: none"> <li>90 W</li> <li>180 W</li> <li>360 W</li> <li>600 W</li> <li>900 W</li> </ul> | Tinar, tillagar och värmer upp mat och vätskor.                                    |
|        | Varmluft           | 40°C<br>100-230°C                                                                                                                    | Jäsa deg, tina gräddtårter. Bakning och ugnsstekning på en fals.                   |
|        | Varmluftsgrillning | 100-230°C                                                                                                                            | Ugnssteker fågel, hel fisk och stora köttbitar.                                    |
|        | Förvärmning        | 30-70°C                                                                                                                              | Förvärmer porslin.                                                                 |
|        | Grill              | Grilllägen:<br><ul style="list-style-type: none"> <li>1 = svag</li> <li>2 = medel</li> <li>3 = kraftig</li> </ul>                    | Grillar platt grillmat som t.ex. biffar, korv och varma smörgåsar. Gratinerar mat. |
|        | Program            | -                                                                                                                                    | Det finns förprogrammerade inställningar för många maträtter.                      |

## 4.3 Ugnsutrymme

Ugnsfunktionerna gör det smidigare att använda enheten.

### Ugnsbelysning

Ugnsbelysningen tänds om du öppnar luckan. Är luckan öppen mer än 15 minuter, så slår belysningen av igen. Ugnsbelysningen tänds på de flesta ugnsfunktioner när funktionen slår på. Ugnsbelysningen slocknar när funktionen slår av.

Du kan ställa in i grundinställningarna om ugnsbelysningen ska slå på vid användning. → *Sid. 120*

### Kylfläkt

Kylfläkten slår på och av, om det behövs. Varmluften evakueras via ventilationsöppningarna över luckan.

### OBS

Övertäckta ventilationsöppningar överhettar enheten.

- Täck inte över ventilationsöppningarna.

Kylfläkten har en viss eftergångstid, så att ugnen svalnar snabbare efter användning. Enheten förblir kall vid mikring, men kylfläkten slår på ändå. Kylfläkten kan fortsätta att gå även om du mikrat klart.

### Kondensvatten

Det kan bildas kondens på luckan vid ugnstillagning. Kondensen är normal och påverkar inte enhetens funktion. Torka av kondensen efter tillagningen.

## 4.4 Ugnslucka

Om du öppnar luckan när funktionen är igång, så stoppar funktionen. Du fortsätter funktionen med **start/stop** när luckan är stängd.

## 5 Tillbehör

Använd originaltillbehör. Det är anpassade till enheten. Medföljande tillbehör kan vara olika beroende på enhetstyp.

| Tillbehör | Användning                                                                                                                                                                                                                                                                                           |
|-----------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Galler    | <ul style="list-style-type: none"> <li>Galler för bakning och stekning i ugn med mikrofunktion.</li> <li>Galler för grillning av t.ex. biffar, korvar och varma mackor.</li> <li>Galler som avställningsyta, t.ex. för gratängformar</li> <li>Gallret är inte avsett för max. mikroeffekt</li> </ul> |

### 5.1 Extratillbehör

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

Du hittar ett omfattande tillbehörssortiment till din enhet i våra broschyrer eller på Internet.

[www.bosch-home.com](http://www.bosch-home.com)

Tillbehören är enhetsspecifika. Ange alltid rätt beteckning (E-nr) på din enhet när du beställer.

Du hittar tillgängliga tillbehör till din enhet i onlineshoppen eller hos service.

| Övriga tillbehör | Användning                                                                    |
|------------------|-------------------------------------------------------------------------------|
| Glasstekgryta    | <ul style="list-style-type: none"> <li>Bräserat</li> <li>Gratänger</li> </ul> |
| Pizzaplat        | <ul style="list-style-type: none"> <li>Småkakor</li> <li>Småkakor</li> </ul>  |

### 5.2 Sätta i tillbehör

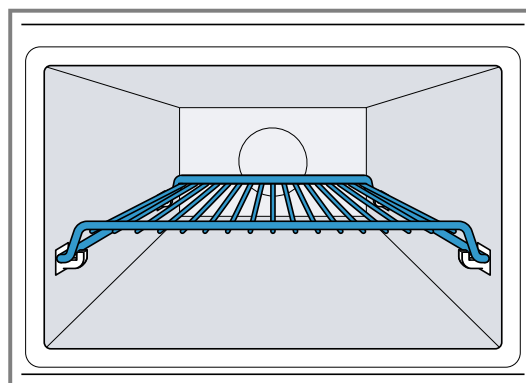
Det går att sätta i tillbehöret i två lägen.

- Sätt i tillbehöret så att det inte går emot luckan.

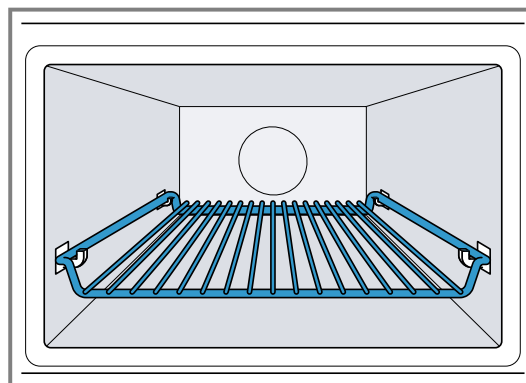
— Sätt i tillbehöret högt.

— Sätt i tillbehöret lågt.

Medföljande tillbehör kan vara olika beroende på enhetstyp.



Bilden visar isättningsläget —.



Bilden visar isättningsläget —.

## 6 Före första användningen

Gör inställningarna för den första idrifttagningen. Rengör apparaten och tillbehören.

### 6.1 Första användningen

Du får en uppmaning att ställa klockan på displayen vid elanslutning eller strömavbrott. Det kan ta några sekunder innan du får upp uppmaningen.

- Elanslut enheten.
- ✓ 12:00 blinkar på displayen och ☉ lyser.

#### Ställa klockan

1. Ställ klockan med vredet.
2. Tryck på ☉.
- ✓ Du har ställt klockan.

**Notering:** Om du vill sänka enhetens lågeffektläge-förbrukning kan du dölja klockan.

### 6.2 Rengöra enheten före första användningen

Rengör ugnsutrymme och tillbehör innan du lagar mat med enheten för första gången.

1. Se till så att det inte finns förpackningsrester, tillbehör och andra föremål i ugnen.
2. Stäng luckan.
3. Ställ in varmluft ☼ med funktionsvredet.
4. Sätt temperaturen på 180°C med vredet.
5. Tryck på start/stop.
- ✓ Enheten slår på funktionen.
6. Tryck på start/stop efter en timme.
7. Vrid funktionsvredet till nolläge.
- ✓ Enheten är rengjord.
- ✓ Enheten är av.

## 6.3 Rengöra tillbehören

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

# 7 Användningsprincip

## 7.1 Slå på enheten

- Slå på enheten genom att vrida på funktionsvredet.
- ✓ Enheten är klar att använda.
- ✓ Du får upp ett förslag på displayen.

## 7.2 Slå av enheten

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

- Vrid funktionsvredet till nolläge.
- ✓ Enheten slår av pågående funktioner.
- ✓ Du får upp klockan på displayen.
- ✓ Vissa displayindikeringar syns även när enheten är av.

## 7.3 Ställa in ugnsfunktion och temperatur

1. Ställ in den ugnsfunktion du vill ha med funktionsvredet.
  - ✓ Du får upp ett förslag på displayen.
2. Ändra inställningarna, om det behövs. Tryck på resp. fält och ändra värdet med vredet.
3. Tryck på **start/stop**.
  - ✓ Enheten slår på funktionen.
  - ✓ **start/stop** tänds.
  - ✓ Temperaturindikeringen blir fylld vid ugnsfunktioner med temperatur.
4. Du kan ändra temperaturen med vredet när funktionen är på, om det behövs.  
Du kan inte ställa in temperaturen på 40°C när funktionen är på.

## 7.4 Pausa funktionen

Du kan pausa funktionen närsomhelst.

1. Tryck på **start/stop** eller öppna luckan.
  - ✓ Ugnsfunktionen pausar.
  - ✓ **start/stop** blinkar.
2. Stäng luckan och tryck på **start/stop** för att fortsätta funktionen.
  - ✓ Funktionen fortsätter.
  - ✓ **start/stop** tänds.

## 7.5 Slå av ugnsfunktionen

Du kan slå av funktionen närsomhelst.

- Vrid funktionsvredet till nolläge.  
Pausar eller avbryter du funktionen, så kan kylfläkten fortsätta att gå.
- ✓ Enheten slår av pågående funktioner.

## 7.6 Snabbuppvärmning

Du kan korta uppvärmningstiden för vissa ugnsfunktioner vid temperaturer över 100°C för att spara tid.

Du kan använda snabbuppvärmning med följande ugnsfunktioner:

- Varmluft, undantag: varmluft 40°C
- Varmluftsgrillning

### Ställa in snabbuppvärmningen

Ställ inte in tillbehör och mat i ugnen förrän snabbuppvärmningen är klar, så får du ett jämnare slutresultat. Så ställ inte in tillagningstiden förrän snabbuppvärmningen är klar.

1. Ställ in lämplig ugnsfunktion och temperatur över 100°C.
2. Tryck på .
  - ✓ tänds på displayen.
3. Tryck på **start/stop**.
  - ✓ Snabbuppvärmningen går igång.
  - ✓ **start/stop** tänds.
  - ✓ Snabbuppvärmningen slår av när inställd temperatur är uppnådd. Enheten ger signal och slocknar på displayen. Enheten fortsätter att gå på inställd ugnsfunktion och temperatur.
  - ✓ Snabbuppvärmningen slår av automatiskt inom 15 minuter.

### Slå av snabbuppvärmningen

- Tryck på .
- ✓ slocknar på displayen. Enheten fortsätter att gå på inställd ugnsfunktion och temperatur.

## 7.7 Säkerhetsavstängning

Enheten har säkerhetsavstängning som skyddar dig. Enheten slår av automatiskt om du inte använder den på ett tag.

Tiden till avstängning beror på inställningen:

- varmluft 40°C och förvärmning: 24 timmar
- varmluft 100-230°C och varmluftsgrillning: 5 timmar
- Grill: 90 minuter

Du får upp **E2** på displayen om säkerhetsavstängningen slagit av enheten. Bekräfta indikeringen genom att trycka på **start/stop**.

# 8 Mikro

Mikron tillagar, värmer på, bakar av och tinar mat snabbare. Mikron går att använda separat eller i kombination med en ugnsfunktion.

Ställ formen på ugnsbotten vid ren mikring.

## 8.1 Mikroeffekter

Här hittar du en översikt över mikroeffekterna och hur de används.

| Mikroeffekt i W | Max. tillagningstid | Användning                                                               |
|-----------------|---------------------|--------------------------------------------------------------------------|
| 90 W            | 1:30 timmar         | Tina känslig mat.                                                        |
| 180 W           | 1:30 timmar         | Tinar mat och fortsätter tillagningen.                                   |
| 360 W           | 1:30 timmar         | Tillagar kött och fisk och värmer på känslig mat.                        |
| 600 W           | 1:30 timmar         | Värmer upp och tillagar mat.                                             |
| 900 W           | 30 minuter          | Hettar upp vätskor.<br>Maxeffekten är inte avsedd för att värma upp mat. |

### Förslag

Enheten föreslår en tillagningstid för varje mikroeffekt. Du godkänner eller ändrar förslagen i resp. intervall.

## 8.2 Formar och tillbehör som går att mikra

Använd lämpliga formar och tillbehör så att maten blir jämnvarm och enheten inte blir skadad. Följ tillverkarens anvisningar innan du mikrar formen. Testa formen om du är osäker. Testa om formen går att mikra → *Sid. 116*

### Mikrotålig

| Tillbehör och formar                                                                                                                                                                                                           | Orsak                                                                                                                                                                                                                                                        |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Formar av eldfast material som går att mikra: <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Glas</li> <li>▪ Glaskeramik</li> <li>▪ Porslin</li> <li>▪ Temperaturtålig plast</li> <li>▪ Helglaserad keramik utan sprickor</li> </ul> | Eldfasta material blir inte skadade vid mikring.                                                                                                                                                                                                             |
| Medföljande tillbehör: galler                                                                                                                                                                                                  | Det medföljande gallret är konstruerat för enheten och går att mikra.                                                                                                                                                                                        |
| Metallbestick                                                                                                                                                                                                                  | Du kan använda metallbestick som t.ex. en sked i glaset för att undvika stormkokning.<br><br><b>Notering:</b> Metall kan ge gnistbildning som kan skada ugnsutrymmet och inre luckglaset. Metall måste vara minst 2 cm från ugnsväggarna och luckans insida. |

### Går inte att mikra

| Tillbehör och formar               | Orsak                                                                                                                     |
|------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Metallformar                       | Mikrovågor kan inte tränga igenom metall. Maten blir inte varm eller knappt varm.                                         |
| Formar med guld- eller silverdekor | Guld- eller silverdekorer kan bli skadade vid mikring. Använd bara om tillverkaren garanterar att formarna går att mikra. |

### Mikrotåligt vid kombifunktion

I kombifunktionerna kan ugnsfunktionen slå på mikroeffekter upp till 600 W. Det är därför kombifunktionerna kan använda metallformar.

| Tillbehör och formar  | Orsak                                                                                                                                                                                                                                           |
|-----------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Medföljande tillbehör | Det medföljande tillbehöret som t.ex. gallret ger ingen gnistbildning med kombifunktionen.                                                                                                                                                      |
| Metallbakformar       | Kakorna får även färg under eftersom metallbakformar leder värme bättre.<br><br><b>Notering:</b> Metall kan ge gnistbildning som kan skada ugnsutrymmet och inre luckglaset. Metall måste vara minst 2 cm från ugnsväggarna och luckans insida. |

## 8.3 Testa om formen går att mikra

Testa om formen går att mikra. Enda gången du får mikra utan mat i enheten är om du gör ett formtest.

### ⚠ VARNING – Skållningsrisk!!

De åtkomliga delarna blir heta vid användning.

- Rör inte heta delar.
- Håll barnen borta.

1. Ställ in den tomma formen i ugnen.
2. Ställ in enheten på maxeffekt i ½ - 1 minut.
3. Slå på funktionen med **start** **stop**.
4. Kontrollera formen flera gånger:
  - Är formen kall eller ljummen, så går den att mikra.
  - Är formen varm eller ger gnistbildning, avbryt formtestet. Formen går inte att mikra.

## 8.4 Ställa in mikron

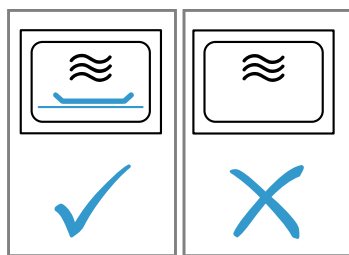
Det finns olika effektlägen och inställningar för olika slags mat och tillagningssätt.

### OBS

Slår du på enheten utan mat i ugnsutrymmet, så blir den överbelastad.

- Slå aldrig på mikron utan mat i ugnsutrymmet. Undantaget är om du snabbtestar om formen tål att mikra.

ra.



1. Följ Säkerhetsanvisningarna → *Sid. 108* och Anvisningarna för skadeprevention → *Sid. 110*.
2. Följ anvisningarna för formar och tillbehör som går att mikra. → *Sid. 116*
3. Vrid funktionsvredet till .
4. Tryck på för att ställa in den mikroeffekt du vill ha.
5. Ställ in den tillagningstid du vill ha med vredet.
6. Slå på funktionen med **start/stop**.  
Du kan närsomhelst ändra tillagningstiden med vredet när funktionen är på.
- ✓ Tillagningstiden räknar ned och mikron går igång.
- ✓ Enheten ger signal och slår av mikrofunktionen när tillagningstiden går ut.
7. Vrid funktionsvredet till nolläge när maten är klar.

## 8.5 Tidsinställningsintervallen

Mikrofunktionens inställningsintervall ändras med tillagningstidens längd.

| Funktionstid                  | Intervall   |
|-------------------------------|-------------|
| 0-1 minuter                   | 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   |

## 8.6 Ändra mikroeffekt

- ▶ Tryck på .
- Trycker du flera gånger så går du från högsta till lägsta mikroeffekten.
- Lägger du till mikrofunktionen efter start, så pausar enheten. Slå på funktionen med **start/stop**.

## 8.7 Pausa funktionen

Du kan pausa funktionen närsomhelst.

1. Tryck på **start/stop** eller öppna luckan.
- ✓ Ugnsfunktionen pausar.
- ✓ **start/stop** blinkar.
2. Stäng luckan och tryck på **start/stop** för att fortsätta funktionen.
- ✓ Funktionen fortsätter.
- ✓ **start/stop** tänds.

## 8.8 Slå av ugnsfunktionen

Du kan slå av funktionen närsomhelst.

- ▶ Vrid funktionsvredet till nolläge.
- Pausar eller avbryter du funktionen, så kan kylfläkten fortsätta att gå.
- ✓ Enheten slår av pågående funktioner.

## 8.9 MikroKombi

Vill du korta tillagningstiden, så kan du kombinera vissa ugnsfunktioner med mikrofunktionen.

Kombifunktionen fungerar med följande ugnsfunktioner:

- Varmluft
- Varmluftsgrill
- Grill

Undantag:

- Mikroeffekt 900 W
- Varmluft 40°C
- Förvärmer porslin

## Ställa in MikroKombi

Slår på mikron tillsammans med ugnsfunktionen.

1. Vrid funktionsvredet till en kompatibel ugnsfunktion.
- ✓ Du får upp ett temperaturförslag på displayen.
2. Ställ in temperaturen med vredet.
3. Tryck på för att ställa in den mikroeffekt du vill ha.
- ✓ Du får upp ett tillagningstidsförslag på displayen.
4. Ställ in tillagningstiden med vredet.
5. Slå på funktionen med **start/stop**.
- ✓ Tillagningstiden räknar ned och mikrofunktionen går i gång.
- ✓ Enheten ger signal och slår av kombifunktionen när tillagningstiden går ut.

## Ändra mikroeffekt

- ▶ Tryck på .
- Trycker du flera gånger så går du från högsta till lägsta mikroeffekten.
- Lägger du till mikrofunktionen efter start, så pausar enheten. Slå på funktionen med **start/stop**.

## Pausa funktionen

Du kan pausa funktionen närsomhelst.

1. Tryck på **start/stop** eller öppna luckan.
- ✓ Ugnsfunktionen pausar.
- ✓ **start/stop** blinkar.
2. Stäng luckan och tryck på **start/stop** för att fortsätta funktionen.
- ✓ Funktionen fortsätter.
- ✓ **start/stop** tänds.

## Slå av ugnsfunktionen

Du kan slå av funktionen närsomhelst.

- ▶ Vrid funktionsvredet till nolläge.
- Pausar eller avbryter du funktionen, så kan kylfläkten fortsätta att gå.
- ✓ Enheten slår av pågående funktioner.

## 8.10 Värma upp och torka ugnen

Torka ugnsutrymmet efter varje funktionsslut, så att fukten försvinner.

1. Låt enheten svalna.
2. Ta bort grovsmuts direkt från ugnsutrymmet.
3. Torka upp fukten på ugnsbotten.
4. Ställ in ugnsfunktionen med funktionsvredet.
5. Tryck på .
6. Sätt temperaturen på 150°C med vredet.
7. Tryck två gånger på .
- ✓ är markerad på displayen.
8. Ställ in en tillagningstid på 15 minuter med vredet.

9. Slå på funktionen med start/stop.  
 ✓ Torkfunktionen går igång och slår av efter 15 minuter.  
 10. Öppna luckan, så att vattenången går ur.

### 8.11 Torka ur ugnen för hand

Torka ugnsutrymmet efter varje funktionsslut, så att fukten försvinner.

1. Låt enheten svalna.
2. Ta bort grovsmuts från ugnsutrymmet.
3. Torka ur ugnsutrymmet med svamp.
4. Lämna luckan öppen en timme, så att ugnsutrymmet torkar ur ordentligt.

## 9 Programautomatik

Programautomatiken hjälper enheten vid tillagning av olika maträtter och väljer automatiskt optimala inställningar.

### 9.1 Anvisning till maträttsinställningarna

Följ anvisningarna, så får du optimalt slutresultat.

- Använd bara fräscha livsmedel.

- Använd bara kylskåpskallt kött.
- Ta frysmaten direkt ur frysen.
- Ta ut maten ur förpackningen och väg den. Går det inte att ange exakt vikt på enheten, runda av vikten upp- eller nedåt.
- Ställ in maten i kall ugn.
- Använd bara eldfasta formar som går att mikra, t.ex. glas- eller keramikformar.

### 9.2 Maträttsöversikt

Enheten uppmanar dig att ange vikten. Du kan bara att ställa in vikter i avsett viktintervall.

#### Tina

Ställ formen på ugnsbotten eller gallret vid ren mikring.

| Nr  | Mat                     | Tillbehör        | Viktintervall i kg | Anvisningar                                                                                              |
|-----|-------------------------|------------------|--------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| P01 | Köttfärs                | plan, öppen form | 0,2-1,0            | När du vänder på köttfärsen bör du ta bort redan upptinad köttfärs.                                      |
| P02 | Köttbitar               | plan, öppen form | 0,2-1,0            | Håll av vätskan när du vänder, återanvänd den inte och låt den inte komma i kontakt med andra livsmedel. |
| P03 | Kyckling, kycklingdelar | plan, öppen form | 0,4-1,8            | Håll av vätskan när du vänder, återanvänd den inte och låt den inte komma i kontakt med andra livsmedel. |
| P04 | Bröd                    | plan, öppen form | 0,2-1,0            | Tina inte mer bröd än vad som går åt. Det håller sig inte färskt annars. Dela skivorna, om det går.      |

#### Tillagningsprogram

Ställ formen på ugnsbotten eller gallret vid ren mikring.

| Nr  | Mat       | Tillbehör  | Viktintervall i kg | Anvisningar                                                                                                                                                        |
|-----|-----------|------------|--------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| P05 | Ris       | täckt form | 0,05-0,2           | Använd inte ris i kokpåse. Ris skummar kraftigt vid tillagning. Ställ in bruttovikten (utan vätska). Tillsätt två till två och en halv del vätska till en del ris. |
| P06 | Potatis   | täckt form | 0,15-1,0           | Skär i lika stora bitar. Tillsätt 1 msk vatten per 100 g.                                                                                                          |
| P07 | Grönsaker | täckt form | 0,15-1,0           | Skär i lika stora bitar. Tillsätt 1 msk vatten per 100 g.                                                                                                          |

#### Kombitillagningsprogram

| Nr  | Mat                         | Tillbehör  | Fals | Viktintervall i kg | Anvisningar                            |
|-----|-----------------------------|------------|------|--------------------|----------------------------------------|
| P08 | Frusna gratängar, puddingar | öppen form | —    | 0,4-1,2            | Gratängen får inte vara högre än 3 cm. |
| P09 | Kyckling, hel               | öppen form | —    | 0,5-2,0            | Bröstsidan ned.                        |

| Nr  | Mat                              | Tillbehör       | Fals | Viktintervall i kg | Anvisningar                                                                                                                             |
|-----|----------------------------------|-----------------|------|--------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| P10 | Rostbiff, medium                 | öppen form      | —    | 0,5-1,5            |                                                                                                                                         |
| P11 | Fläskkarré                       | täckt form      | —    | 0,5-2,0            |                                                                                                                                         |
| P12 | Lamm, medium                     | täckt form      | —    | 0,8-2,0            | Lammkött från bog eller benfri lammfog                                                                                                  |
| P13 | Köttfärslimpa                    | öppen form      | —    | 0,5-1,5            | Köttfärslimpan får inte vara högre än 7 cm.                                                                                             |
| P14 | Fisk, hel                        | öppen form      | —    | 0,3-1,0            | Snitta fiskskinnet innan tillagning. Lägg fisken med buken ned i formen.                                                                |
| P15 | Risgryta med färska ingredienser | hög, täckt form | —    | 0,05-0,2           | Tillsätt tre gånger så mycket vatten och fyra gånger så mycket grönsaker som ris. Använd bara färska ingredienser. Ange bara risvikten. |

### 9.3 Ställa in maträtten

1. Vrid funktionsvredet till .
- ✓ Du får upp första maträttsnumret och ett viktförslag på displayen.
2. Ställ in den maträtt du vill ha med vredet.
3. Tryck på .
4. Ange vikten med vredet.  
Före start kan du växla mellan maträtt och vikt med  och .
- ✓ Enheten ställer automatiskt in rätt tillagningstid.
5. Tryck på .
- Du kan inte ändra maträtt och vikt efter start. Du kan få upp inställd vikt med .
- ✓ Enheten slår på funktionen.
- ✓  tänds.
- ✓ Tillagningstiden räknar ned på displayen.
- ✓ Många program ger en kort signal när du måste röra om eller vända maten.
6. När tillagningstiden gått ut:
  - Enheten ger signal. Enheten slår av uppvärmningen.

- Vrid funktionsvredet till nolläge.

### 9.4 Pausa funktionen

Du kan pausa funktionen närsomhelst.

1. Tryck på  eller öppna luckan.
  - ✓ Ugnsfunktionen pausar.
  - ✓  blinkar.
2. Stäng luckan och tryck på  för att fortsätta funktionen.
  - ✓ Funktionen fortsätter.
  - ✓  tänds.

### 9.5 Slå av ugnsfunktionen

Du kan slå av funktionen närsomhelst.

- Vrid funktionsvredet till nolläge.  
Pausar eller avbryter du funktionen, så kan kylfläkten fortsätta att gå.
- ✓ Enheten slår av pågående funktioner.

## 10 Tidsfunktioner

Enheten har tidsfunktioner som du kan styra funktionens tillagningstid och timer med.

### 10.1 Kolla tidsfunktionerna

**Krav:** Om flera tidsfunktioner är inställda, så lyser respektive symbol på displayen. Timer och tillagningstid fungerar när funktionen är på. Timern och tiden är tillgängliga i strömsparläge.

- Tryck på  tills ,  eller  blir framlyfta.
- ✓ Du får upp resp. värde på displayen.

### 10.2 Ställa om klockan

**Krav:** Enheten måste vara av för att ställa klockan.

1. Tryck två gånger på .
- ✓ Du får upp  och klockan på displayen.

2. Ställ klockan med vredet.

3. Tryck på .
  - ✓ Du har ställt klockan.
  - ✓ Trycker du inte på , så blir inställt värde överfört inom några sekunder.

**Notering:** Om du vill sänka enhetens lågeffektläge-förbrukning kan du dölja klockan.

### 10.3 Tillagningstid

Du kan ange efter vilken tid funktionen ska slå av automatiskt. Tillagningstiden går att ställa in på max. 23:59 timmar.

#### Ställa in tillagningstiden

1. Ställ in ugnsfunktion och temperatur.
2. Tryck på  tills  blir framlyft.

3. Ställ in den tillagningstid du vill ha med vredet.
4. Tryck på stop.
- ✓ Enheten slår på funktionen.
- ✓ stop tänds.
- ✓ Tillagningsstiden räknar ned på displayen.

### Slå av tillagningstiden

**Krav:** Enheten ger signal. Enheten slår av uppvärmningen. Du får upp på displayen.

1. Tryck på .
- ✓ Signalen slår av.
2. Vrid funktionsvredet till nolläge.
- ✓ Enheten är av.

### Ändra tillagningstiden

- ▶ Ändra tillagningstiden med vredet.
- ✓ Du får upp den ändrade tillagningstiden på displayen inom några sekunder.
- ✓ Tillagningsstiden räknar ned på displayen.

### Radera tillagningstiden

1. Tryck på om timerfunktionen är inställd.
2. Sätt tillagningstiden till med vredet.
- ✓ Enheten raderar tillagningstiden inom några sekunder. Enheten pausar inte funktionen.

## 10.4 Timer

Du kan ange en timertid så att enheten ger signal när den går ut. Du kan ställa in en timertid upp till max. 24 timmar.

Den fungerar oberoende av enheten och övriga tidsfunktioner. Timersignalen skiljer sig från övriga signaler.

### Ställa timern

1. Tryck på tills blir framlyft.
2. Ställ in den timertid du vill ha med vredet.
- ✓ Du får upp inställd timertid på enheten inom några sekunder.
- ✓ Timern går igång.
- ✓ tänds på displayen.
- ✓ Timertiden räknar ned på displayen.

### Slå av timern

**Krav:** Enheten ger signal. Du får upp på displayen.

- ▶ Tryck på någon av symbolerna.
- ✓ Timern slår av.

### Ändra timern

- ▶ Ställ om timertiden med vredet.
- ✓ Du får upp inställd timertid på enheten inom några sekunder.

### Radera timern

- ▶ Ställ timertiden på med vredet.
- ✓ Timern slår av.

## 11 Barnspärr

Skydda enheten så att barn inte kan slå på den eller ändra inställningar av misstag.

### 11.1 Slå på barnspärren

**Notering:** Slår du på barnspärren när tiden är dold så fälls tiden in igen automatiskt. Displayen visar tid och .

**Krav:** Enheten är av.

- ▶ Tryck på i ca 4 sekunder.
- ✓ Kontrollerna är spärrade.
- ✓ Du får upp på displayen.
- ✓ Har du ställt in en timertid, så fortsätter den att gå. Du kan inte ändra timertid när barnspärren är på. Du slår av ljudsignaler som t.ex. när timertiden går ut genom att trycka på någon av knapparna.

### 11.2 Slå av barnspärren

- ▶ Tryck på i ca 4 sekunder.
- ✓ Knapplåset slår av.

## 12 Grundinställningar

Du kan ställa in enhetens grundinställningar som du vill ha dem.

### 12.1 Översikt över grundinställningarna

Här finns en översikt över grundinställningar och fabriksinställningar. Grundinställningarna beror på apparatens utrustning.

**Notering:** Slår du på barnspärren så fälls tiden in automatiskt.



| Symbol | Grundinställning      | Alternativ                                                                             | Beskrivning                                                    |
|--------|-----------------------|----------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------|
| c01    | Signaltid             | 1 = kort = 10 sekunder<br>2 = medel = 30 sekunder <sup>1</sup><br>3 = lång = 2 minuter | Ställer in signaltiden när tillagnings- eller timertid går ut. |
| c02    | Knappljud             | 0 = av<br>1 = på <sup>1</sup>                                                          | Slå på eller av knappljudet.                                   |
| c03    | Displayens ljusstyrka | 1 = låg<br>2 = medel <sup>1</sup><br>3 = hög                                           | Ställ in displayljusstyrkan.                                   |
| c04    | Tidvisning            | 0 = av<br>1 = på <sup>1</sup>                                                          | Visa klockan på displayen                                      |
| c05    | Ugnsbelysning         | 0 = av<br>1 = på <sup>1</sup>                                                          | Slår på eller av ugnsbelysningen.                              |
| c06    | Fabriksinställning    | 0 = av <sup>1</sup><br>1 = på                                                          | Återställa ändrade inställningar till fabriksinställningarna.  |
| c08    | Signalvolym           | 1 = låg<br>2 = medel <sup>1</sup><br>3 = hög                                           | Ställa in signalvolymen.                                       |

## 12.2 Ändra grundinställningar

**Krav:** Enheten måste vara av.

- Håll  $\ominus$  intryckt några sekunder.
- ✓ Du får upp första grundinställningen på displayen.
- Justera grundinställningen med vredet.
- Tryck på  $\ominus$ .
- ✓ Du får upp nästa grundinställning på displayen.

- Välj de grundinställningar du vill ha med  $\ominus$  och ändra värdena.
- Tryck på  $\ominus$  i några sekunder för att spara ändringarna.

**Notering:** Ändrade grundinställningar ligger kvar även efter strömavbrott.

## 12.3 Avbryta ändra grundinställningar

- ▶ Vrid på funktionsvredet.
- ✓ Enheten slänger ändringarna utan att spara.

# 13 Rengöring och skötsel

Du måste rengöra och sköta om maskinen noga för att den ska fungera.

## 13.1 Rengöringsmedel

Använd bara lämpliga rengöringsmedel.

### ⚠ **WARNING – Risk för elstötar!!**

Risk för stötar om fukt tränger in.

- ▶ Använd inte ångrengöring eller högtryckstvätt för att rengöra apparaten.

### **OBS**

Olämpliga rengöringsmedel skadar enhetens ytor.

- ▶ Använd inga skarpa eller skurande rengöringsmedel.
- ▶ Använd inte starka, alkoholhaltiga rengöringsmedel.
- ▶ Använd inga hårda skurbollar eller putsvampar.
- ▶ Använd inte specialmedel för varmrengöring.
- ▶ Använd bara fönsterputs, glasskrapa eller rengöringsmedel för rostfritt på resp. del om rengöringsanvisningen rekommenderar det.

Salt i nya disktrasor kan skada ytorna.

- ▶ Skölj ur nya disktrasor noga innan du använder dem.

De olika rengöringsanvisningarna anger vilka rengöringsmedel du ska använda till de olika ytorna och delarna.

## 13.2 Rengöra enheten

Rengör enheten enligt anvisningarna så att de olika delarna och ytorna inte blir skadade pga. felaktig rengöring eller olämpliga rengöringsmedel.

### ⚠ **WARNING – Risk för brännskador!!**

Enhet och kontaktdelar blir heta vid användning.

- ▶ Var försiktig så att du inte kommer i kontakt med värmeelementen.
- ▶ Håll småbarn under 8 år borta.

### ⚠ **WARNING – Brandrisk!!**

Lösa matrester, fett och steksky kan börja brinna.

- ▶ Ta bort grovsmuts ur ugnsutrymmet, på värmeelementen och tillbehören före användning.

### ⚠ **WARNING – Risk för personsador!!**

Repat luckglas kan spricka.

- ▶ Rengör inte luckglaset med kraftiga, slipande rengöringsmedel eller vassa metallskrapor, det kan repa ytan.

<sup>1</sup> Fabriksinställning (kan avvika beroende på apparattyp)

1. Följ rengöringsmedlens anvisningar. → *Sid. 121*
2. Följ rengöringsanvisningarna till enhetskomponenterna och ytor.
3. Om inget annat anges:
  - Rengör enhetens komponenter med varmt vatten och diskmedel med disktrasa.
  - Torka torrt med mjuk trasa.

### 13.3 Rengöra ugsutrymmet

1. Följ anvisningarna till .  
→ *"Rengöringsmedel", Sid. 121*
2. Rengör med varmt vatten och diskmedel eller ättikslösning.
3. Om det är jättesmutsigt, använd ugsrensning. Använd bara ugsrensning i kall ugn.  
Använd inte ugsrensningsspray eller andra aggressiva ugsrensningsspray eller andra aggressiva ugsrensningsspray eller andra aggressiva ugsrensningsspray eller andra aggressiva ugsrensningsspray.  
Använd inga skursvampar, hårda svampar och skurbollar så att du repar ytan.  
**Tips!** Värm upp en kopp vatten med några droppar citronsaft i 1-2 minuter på max. mikroeffekt för att få bort dålig lukt. Sätt alltid en sked i koppen, så stormkokar det inte.
4. Torka torrt med mjuk trasa.

### Rengöra glasbotten

1. Följ anvisningarna till .  
→ *"Rengöringsmedel", Sid. 121*
2. Rengör glasbotten med varmt vatten och diskmedel med mjuk disktrasa.  
Använd inte metall- eller glasskrapa vid rengöring.  
Skrubba inte.
3. Torka torrt med mjuk trasa.

### 13.4 Rengöra enhetens front

#### OBS

Felaktig rengöring kan skada enhetens front.

- Använd inte fönsterputs, metall- eller glasskrapa vid rengöring.
- Ta alltid bort kalk-, fett-, stärkelse- och proteinfläckor direkt på rostfria fronter för att undvika korrosion.
- Använd specialmedel för rostfria varma ytor.

1. Följ rengöringsmedlens anvisningar. → *Sid. 121*
2. Rengör enhetens front med varmt vatten och diskmedel med disktrasa.  
**Notering:** Det kan uppstå mindre missfärgningar på fronten beroende på de olika materialen, t.ex. glas, plast eller metall.
3. Lägg på medlet för rostfritt mycket tunt med mjuk trasa på rostfria enhetsfronter.  
Rengöringsmedel för rostfritt hittar du hos service eller återförsäljare.
4. Torka torrt med mjuk trasa.

### 13.5 Rengöra kontrollerna

#### OBS

Felaktig rengöring kan skada kontrollerna.

- Våttorka inte kontrollerna

1. Följ rengöringsmedlens anvisningar. → *Sid. 121*
2. Rengör kontrollerna med mikrofiberduk eller mjuk, fuktad trasa.
3. Torka torrt med mjuk trasa.

### 13.6 Rengöra tillbehören

1. Följ rengöringsmedlens anvisningar. → *Sid. 121*
2. Blöt upp fastbrända matrester med disktrasa fuktad med varmt vatten och diskmedel.
3. Rengör tillbehöret med varmt vatten, diskmedel och mjuk disktrasa eller -borste.
4. Rengör gallret med medel för rostfritt eller maskindiska.  
Om det är jättesmutsigt, använd rostfri skurboll eller ugsrensning.
5. Torka torrt med mjuk trasa.

### 13.7 Skötseltips för enheten

Följ skötseltipsen så bibehåller du enhetens funktion långsiktigt.

| Åtgärd                                                                                  | Fördel                                      |
|-----------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------|
| Håll enheten ren och ta bort smutsen direkt. Rengör ugsutrymmet efter varje användning. | Smutsen sätter sig inte och blir fastbränd. |
| Ta alltid bort kalk-, fett-, stärkelse- och proteinfläckor direkt.                      | Undvik korrosion.                           |
| Använd pizzaplåt till väldigt mjukva kakor.                                             | Ugsutrymmet blir inte så nedsmutsat då.     |
| Använd lämplig form vid ugsnstekning, t.ex. en stekgryta.                               | Ugsutrymmet blir inte så nedsmutsat då.     |
| Du kan köpa lämpliga rengöringsmedel hos service. Följ resp. tillverkarens anvisningar. |                                             |

### 13.8 Rengöra luckglasen

#### OBS

Felaktig rengöring kan skada luckglasen.

- Använd inte glasskrapa.

1. Följ rengöringsmedlens anvisningar. → *Sid. 121*
2. Rengör luckglasen med fuktad disktrasa och fönsterputs.  
**Notering:** Skuggorna på luckglasen som ser ut som vattenspor är reflexer från ugsnbelysningen.
3. Torka torrt med mjuk trasa.

### 13.9 Rengöra lucktätningen

#### OBS

Felaktig rengöring kan skada lucktätningen.

- Rengör inte med metall- eller glasskrapa.
- Använd inga skurande rengöringsmedel.

1. Följ rengöringsmedlens anvisningar. → *Sid. 121*
2. Rengör lucktätningen med varmt vatten och diskmedel med mjuk disktrasa.
3. Torka torrt med mjuk trasa.

### 13.10 Torka ur ugnen för hand

#### ⚠ VARNING – Risk för brännskador!!

Enheten blir varm vid användning.

- Låt enheten svalna före rengöring.

1. Ta bort smuts i ugsutrymmet.
2. Torka torrt ugsutrymmet med mjuk trasa.
3. Lämna luckan öppen tills ugsutrymmet torkat ur ordentligt.

### 13.11 Rengöringsfunktionen

Rengöringsfunktionen är ett snabbt alternativ för ugs-rengöring då och då. Rengöringsfunktionen blöter upp smutsen med ånga, vatten och diskmedel. Sedan får du smidigt bort smutsen.

#### OBS

Felaktig rengöring kan skada enheten.

- Håll aldrig vätska i ugnen.

### Ställa in rengöringsfunktionen

1. Droppa några droppar diskmedel i en kopp med vatten.
2. Sätt alltid en sked i koppen, så stormkokar det inte.
3. Ställ koppen mitt i ugnen.
4. Ställ in mikroeffekten på 600 W.
5. Ställ in tiden på 5 minuter.
6. Starta mikron.
7. Låt luckan vara stängd i 3 minuter till när tiden går ut.
8. Torka ur ugsutrymmet med mjuk trasa.
9. Låt ugsutrymmet torka med öppen lucka.

## 14 Avhjälpning av fel

Småfel på enheten kan du åtgärda själv. Använd informationen om felåtgärder innan du kontaktar service. Då slipper du onödiga kostnader.

### ⚠ **WARNING – Risk för personskador!!**

Obehöriga reparationer är farliga.

- Bara utbildad yrkespersonal får utföra reparationer på apparaten.
- Kontakta kundtjänsten om apparaten är defekt.  
→ "Kundtjänst", Sid. 124

### ⚠ **WARNING – Risk för elstöt!!**

Obehöriga reparationer är farliga.

- Det är bara specialutbildad personal som får reparera maskinen.
- Maskinen får bara repareras med originalreservdelar.
- Om apparatens nätanslutningsledning blir skadad måste den för att risker ska förhindras bytas av tillverkaren eller dennes kundtjänst eller av en person med likvärdiga kvalifikationer.

### 14.1 Funktionsfel

| Fel                                                    | Orsak och felsökning                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |
|--------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Apparaten fungerar inte.                               | <p>Kontakten sitter inte i.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>► Anslut apparaten till elnätet.</li> </ul> <p>Säkringen har gått i proppskåpet.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>► Kontrollera säkringen i säkringsboxen.</li> </ul> <p>Strömförsörjningen har fallit bort.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>► Kontrollera om rumsbelysningen eller andra apparater i rummet fungerar.</li> </ul> <p>Funktionsfel</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Slå av automatsäkringen eller skruva ur proppen i proppskåpet.</li> <li>2. Slå på säkringen igen efter ca 10 sekunder.</li> <li>✓ Om felet var en engångsföreteelse, så slocknar felindikeringen.</li> <li>3. Kontakta kundtjänsten om meddelandet återkommer. Uppge felmeddelandet exakt när du ringer.<br/>→ "Kundtjänst", Sid. 124</li> </ol> |
| Enheten värmer inte upp, kolonet blinkar på displayen. | <p>Demoläget är aktivt.</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Gör enheten strömlös ett slag genom att slå av och på säkringen i proppskåpet.</li> <li>2. Slå av demoläget inom 5 minuter genom att ändra grundinställningen <math>\varepsilon</math> till <math>\square</math> värdet.</li> </ol>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |
| Mikrofunktionen avbröts.                               | <p>Funktionsfel</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Slå av automatsäkringen eller skruva ur proppen i proppskåpet.</li> <li>2. Slå på säkringen igen efter ca 10 sekunder.</li> <li>✓ Om felet var en engångsföreteelse, så slocknar felindikeringen.</li> <li>3. Kontakta kundtjänsten om meddelandet återkommer. Uppge felmeddelandet exakt när du ringer.<br/>→ "Kundtjänst", Sid. 124</li> </ol>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |

| Fel                                                              | Orsak och felsökning                                                                                                                                                                                                                                                                           |
|------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Det tar längre tid än vanligt för maten att bli varm.            | <p>För lågt mikroeffektläge inställt.</p> <p>► Välj högre mikroeffekt.</p> <p>Du har satt in mer mat i ugnen än du brukar.</p> <p>► Ställa in längre tillagningstid.<br/>Dubbel mängd kräver dubbla tiden.</p> <p>Maten är kallare än vanligt.</p> <p>► Rör om eller vänd maten då och då.</p> |
| Mikron fungerar inte.                                            | <p>Luckan är inte stängd ordentligt.</p> <p>► Kolla om det finns fastklämda matrester eller föremål i luckan.</p> <p>Du har inte tryckt på start/stop.</p> <p>► Tryck på start/stop.</p>                                                                                                       |
| 12:00 blinkar på displayen och lyser.                            | <p>Strömförsörjningen har fallit bort.</p> <p>► Ställ om klockan.<br/>→ "Ställa klockan", Sid. 114</p>                                                                                                                                                                                         |
| Enheten är inte igång. Det finns en tillagningstid på displayen. | <p>Du har inte tryckt på start/stop.</p> <p>► Tryck på start/stop.</p>                                                                                                                                                                                                                         |

## 14.2 Information i displayen

| Fel                                       | Orsak och felsökning                                                                                 |
|-------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Du får upp indikering $E2$ på displayen.  | <p>Den automatiska säkerhetsavstängningen slog av enheten.</p> <p>► Tryck på någon av knapparna.</p> |
| Du får upp indikering $E11$ på displayen. | <p>Fukt i kontrollerna.</p> <p>► Låt kontrollerna torka.</p>                                         |

# 15 Avfallshantering

## 15.1 Omhändertagande av begagnade apparater

Genom en miljökompatibel avfallshantering kan värdefulla råmaterial återanvändas.

1. Ta ut nätanslutningsledningens stickkontakt.
2. Klipp av nätanslutningsledningen.
3. Omhänderta enheten miljövänligt.  
Information om aktuell avfallshantering kan du få hos återförsäljare och kommun.



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.

# 16 Kundtjänst

Utförligare information om garantitid och -villkor i ditt land hittar du med QR-koden på medföljande dokument map. servicekontakter och garantivillkor, hos service, återförsäljare eller på vår webbsajt.

När du kontaktar kundtjänsten behöver du ha apparatens produktnummer (E-nr.) och tillverkningsnummer (FD).

Service kontaktinfo hittar du med QR-koden på medföljande dokument map. servicekontakter och garantivillkor eller på vår webbsajt.

Produkt innehåller ljuskällor i energieffektivitetsklass G. Ljuskällorna finns som reservdelar och får bara bytas av för ändamålet utbildad yrkespersonal.

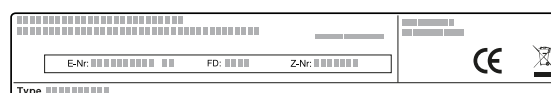
Information enligt förordning (EU) 2023/826 hittar du online under [www.bosch-home.com](http://www.bosch-home.com) på enhetens pro-

dukt- och servicesida bland bruksanvisningar och övrig dokumentation.

## 16.1 Produktnummer (E-nr.) och tillverkningsnummer (FD)

Produktnumret (E-nr.) och tillverkningsnumret (FD) står på maskinens typskylt.

Du ser typskylten med numren när du öppnar apparatens lucka.



Skriv upp dina apparatuppgifter och telefonnumret till kundtjänsten så att du snabbt kan hitta dem.

## 17 Så här lyckas du

Här hittar du rätt inställningar samt lämpliga tillbehör och format till olika maträtter. Rekommendationerna är optimalt anpassade till enheten.

### 17.1 Gör helst så här

**Tips!:** Enheten har programmerade inställningar för ett urval maträtter. Vill du att enheten guidar dig, så använder du programautomatik.

#### ⚠ **WARNING – Risk för brännskador!!**

Livsmedel med hårt skal eller skinn kan explodera vid och även efter påvärmning.

- ▶ Tillaga inte ägg i skal och värm inte på hårdkokta ägg med skal.
- ▶ Tillaga aldrig skaldjur.
- ▶ Plocka stekta ägg och äggkokotter.
- ▶ På livsmedel med hårt skal eller skinn som t.ex. äpplen, tomater, potatis och korv kan skalet/skinnet spricka. Plocka skalet eller skinnet innan du värmer på.

#### **OBS**

Syrliga livsmedel kan skada gallret.

- ▶ Lägg inte syrliga livsmedel som t.ex. frukt eller syrligt marinerad grillmat på gallret.

#### **Notering: Anvisning för nickelallergiker**

I sällsynta fall kan spår av nickel överföras till livsmedel.

1. Välj en lämplig maträtt i översikterna.

##### **Tips!**

- Följ grundanvisningarna när du använder enheten för första gången.
  - → "Säkerhet", Sid. 107
  - → "Kondensvatten", Sid. 113
- Hittar du inte precis den maträtt eller funktion du vill ha för tillagningen resp. tillagningssättet, titta på en liknande maträtt.

2. Ta ut tillbehören ur ugnen.

3. Välj lämpliga formar och tillbehör.

Använd de formar och tillbehör som inställningsrekommendationerna anger.

### Tina med mikron

#### **Notering**

Tillagningsanvisningar

- Använd öppen form som går att mikra.
- Vänd på eller rör om i maten 2 till 3 gånger. Håll av upptiningsvätskan när du vänder.
- Täck känsliga delar som t.ex. kycklinglår och -vingar eller svälkanterna på stekar med lite aluminiumfolie. Aluminiumfolien får inte komma i kontakt med ugnsväggarna. Efter halva upptiningstiden kan du ta av folien.

| Maträtt                                                                | Tillbehör/formtillbehör/form | Mikroeffekt i W | Tillagningstid i min. |
|------------------------------------------------------------------------|------------------------------|-----------------|-----------------------|
| Helt köttstycke av nöt, kalv eller fläsk (med eller utan ben), 0,8 kg  | Öppen form                   | 1. 180<br>2. 90 | 1. 15<br>2. 10-20     |
| Helt köttstycke av nöt, kalv eller fläsk (med eller utan ben), 1,0 kg  | Öppen form                   | 1. 180<br>2. 90 | 1. 20<br>2. 15-25     |
| Helt köttstycke av nöt, kalv eller fläsk (med eller utan ben), 1,5 kg  | Öppen form                   | 1. 180<br>2. 90 | 1. 30<br>2. 20-30     |
| Kött i bitar eller skivor av nöt, kalv eller fläsk, 200 g <sup>1</sup> | Öppen form                   | 1. 180<br>2. 90 | 1. 3<br>2. 10-15      |

4. Förvärm bara enheten om recept eller inställningsrekommendationer anger det.

5. Ställ in enheten enligt inställningsrekommendationerna.

6. ⚠ **WARNING – Skållningsrisk!!**

Det kan strömma ut varm ånga när du öppnar luckan på enheten. Ångan går inte alltid att se beroende på temperaturen.

- ▶ Öppna försiktigt luckan till enheten.

- ▶ Håll barnen borta.

Slå av enheten när maten är klar.

### 17.2 Tina, värma upp och tillaga med mikron

Inställningsrekommendationer för att tina, värma upp och tillaga med mikron.

Tillagningstiden beror på formen och temperaturen samt livsmedlets mängd och typ. Det är därför det finns intervall i tabellerna. Börja med det lägre värdet och ställ in högre värde nästa gång, om det behövs. Använder du andra mängder än vad tabellerna anger, håll dig till tumregeln: dubbel mängd - nästan dubbel tid, halv mängd - halv tid.

#### **Tips för att tina, värma upp och tillaga med mikron**

Följ tipsen för att tina, värma upp och tillaga med mikron med bra slutresultat.

| Anliggning                                            | Tips                                                                                                                                                                                       |
|-------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Du vill tillaga en annan mängd än vad tabellen anger. | Öka på eller korta tillagningstiderna enligt följande tumregel: <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Dubbel mängd = nästan dubbla tiden</li> <li>■ Halv mängd = halva tiden</li> </ul> |

<sup>1</sup> Skilj de tinade delarna från varandra.

| Maträtt                                                                 | Tillbehör/formtillbehör/form | Mikroeffekt i W | Tillagningstid i min. |
|-------------------------------------------------------------------------|------------------------------|-----------------|-----------------------|
| Kött i bitar eller skivor av nöt, kalv eller fläsk, 0,5 kg <sup>1</sup> | Öppen form                   | 1. 180<br>2. 90 | 1. 5<br>2. 15-20      |
| Kött i bitar eller skivor av nöt, kalv eller fläsk, 0,8 kg <sup>1</sup> | Öppen form                   | 1. 180<br>2. 90 | 1. 8<br>2. 15-20      |
| Blandfärs, 200 g <sup>2</sup>                                           | Öppen form                   | 90              | 10-15                 |
| Blandfärs, 0,5 kg <sup>2</sup>                                          | Öppen form                   | 1. 180<br>2. 90 | 1. 5<br>2. 10-15      |
| Blandfärs, 800 g                                                        | Öppen form                   | 1. 180<br>2. 90 | 1. 10<br>2. 5-10      |
| Fågel eller fågeldelar, 0,6 kg                                          | Öppen form                   | 1. 180<br>2. 90 | 1. 8<br>2. 10-15      |
| Fågel eller fågeldelar, 1,2 kg                                          | Öppen form                   | 1. 180<br>2. 90 | 1. 15<br>2. 25-35     |
| Anka, 2,0 kg                                                            | Öppen form                   | 1. 180<br>2. 90 | 1. 20<br>2. 30-40     |
| Fiskfilé, fiskkotlett eller skivor, 400 g <sup>1</sup>                  | Öppen form                   | 1. 180<br>2. 90 | 1. 5<br>2. 10-15      |
| Hel fisk, 300 g                                                         | Öppen form                   | 1. 180<br>2. 90 | 1. 3<br>2. 10-15      |
| Hel fisk, 0,6 kg                                                        | Öppen form                   | 1. 180<br>2. 90 | 1. 8<br>2. 10-15      |
| Grönsaker, t.ex. ärtor, 300 g                                           | Öppen form                   | 180             | 10-15                 |
| Grönsaker, t.ex. ärtor, 0,6 kg                                          | Öppen form                   | 1. 180<br>2. 90 | 1. 8<br>2. 5-10       |
| Frukt, t.ex. hallon, 300 g <sup>1</sup>                                 | Öppen form                   | 180             | 7-10                  |
| Frukt, t.ex. hallon, 0,5 kg <sup>1</sup>                                | Öppen form                   | 1. 180<br>2. 90 | 1. 8<br>2. 5-10       |
| Tina smör, 125 g                                                        | Öppen form                   | 1. 180<br>2. 90 | 1. 1<br>2. 2-4        |
| Tina smör, 250 g                                                        | Öppen form                   | 1. 360<br>2. 90 | 1. 1<br>2. 2-4        |
| Helt bröd, 0,5 kg                                                       | Öppen form                   | 1. 180<br>2. 90 | 1. 6<br>2. 5-10       |
| Helt bröd, 1,0 kg                                                       | Öppen form                   | 1. 180<br>2. 90 | 1. 12<br>2. 15-25     |
| Kaka, torr, t.ex. sockerkaka, 0,5 kg <sup>3</sup>                       | Öppen form                   | 90              | 15-25                 |
| Kaka, torr, t.ex. sockerkaka, 0,75 kg <sup>3</sup>                      | Öppen form                   | 1. 180<br>2. 90 | 1. 5<br>2. 10-15      |
| Mjuk kaka, t.ex. fruktkaka, cheesecake, 0,5 kg <sup>3</sup>             | Öppen form                   | 1. 180<br>2. 90 | 1. 5<br>2. 10-15      |
| Mjuk kaka, t.ex. fruktkaka, cheesecake, 0,75 kg <sup>3</sup>            | Öppen form                   | 1. 180<br>2. 90 | 1. 7<br>2. 10-15      |

## Tina och värma upp frysmat

### Notering

Tillagningsanvisningar

- Använd täckt form som går att mikra. Du kan även täcka med tallrik eller mikrolock. Ta ut färdigmaten ur förpackningen.
- Bred ut maten i formen. Platt mat blir klar snabbare än hög.
- Vänd på eller rör om i maten 2 till 3 gånger.
- Låt maten vila 1-2 minuter efter uppvärmningen.

<sup>1</sup> Skilj de tinade delarna från varandra.

<sup>2</sup> Ta bort det redan tinade köttet.

<sup>3</sup> Tina bara upp kakor utan glasyr, grädde, gelatin eller kräm.

- Maten avger värme till formen. Formen kan bli jättevarm. Använd grytlappar.

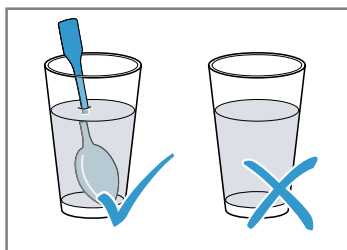
| Maträtt                                                                    | Tillbehör/form | Mikroeffekt i W | Tillagningstid i min. |
|----------------------------------------------------------------------------|----------------|-----------------|-----------------------|
| Meny, tallriksupplägg, färdigrätt, 300-400 g                               | Täckt form     | 600             | 10-15                 |
| Soppa, 400 g                                                               | Täckt form     | 600             | 8-15                  |
| Gryta, 0,5 kg                                                              | Täckt form     | 600             | 10-15                 |
| Gryta, 1 kg                                                                | Täckt form     | 600             | 20-25                 |
| Köttskivor eller -bitar i sås, t.ex. gulasch, 0,5 kg                       | Täckt form     | 600             | 25-30                 |
| Köttskivor eller -bitar i sås, t.ex. gulasch, 1 kg                         | Täckt form     | 600             | 25-30                 |
| Fisk, t.ex. filébitar, 400 g                                               | Täckt form     | 600             | 10-15                 |
| Fisk, t.ex. filébitar, 0,8 kg                                              | Täckt form     | 600             | 18-20                 |
| Tillbehör, t.ex. ris, pasta, tillagad, 250 g <sup>1</sup>                  | Täckt form     | 600             | 2-5                   |
| Tillbehör, t.ex. ris, pasta, tillagad, 0,5 kg <sup>1</sup>                 | Täckt form     | 600             | 8-10                  |
| Grönsaker, t.ex. ärtor, broccoli, morötter, tillagade, 300 g <sup>1</sup>  | Täckt form     | 600             | 5-8                   |
| Grönsaker, t.ex. ärtor, broccoli, morötter, tillagade, 0,6 kg <sup>1</sup> | Täckt form     | 600             | 14-17                 |
| Stuvad spenat, 0,5 kg                                                      | Täckt form     | 600             | 11-16                 |

## Värma upp med mikron

### ⚠ VARNING – Skållningsrisk!!

Hettar du upp vätskor så kan det stormkoka. Det innebär att koktemperaturen uppnås utan att du ser typiska ångblåsor som stiger upp. Var försiktig så att du inte stöter till koppen/muggen. Den heta vätskan kan plötsligt koka över och stänka.

- Sätt alltid en sked i koppen/muggen vid uppvärmningen. Då stormkocar det inte.



### OBS

Det blir gnistbildning om metall får kontakt med ugnsväggen, vilket kan skada enheten eller förstöra luckglaset.

- Metall som t.ex. sked i glas måste vara minst 2 cm från ugnsväggarna och luckans insida.

### Notering

Tillagningsanvisningar

- Använd täckt form som går att mikra. Du kan även täcka med tallrik eller mikrolock. Ta ut färdigmaten ur förpackningen.
- Bred ut maten i formen. Platt mat blir klar snabbare än hög.
- Vänd på eller rör om i maten 2 till 3 gånger.
- Låt maten vila 1-2 minuter efter uppvärmningen.
- Maten avger värme till formen. Formen kan bli jättevarm. Använd grytlappar.
- Barnmat:
  - Ställ nappflaskorna utan napp och lock på gallret.
  - Skaka eller rör om ordentligt efter uppvärmningen.
  - Kontrollera alltid barnmatens temperatur.

<sup>1</sup> Tillsätt lite vatten till maten.

| Maträtt                                              | Tillbehör/form                                        | Mikroeffekt i W | Tillagningstid i min. |
|------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------|-----------------|-----------------------|
| Meny, tallriksupplägg, färdigrätt, ca 400 g          | Öppen form                                            | 600             | 5-10                  |
| Drycker, 2 dl                                        | Glas<br>Sätt en sked i glaset                         | 900             | 1-2                   |
| Drycker, 5 dl                                        | Glas<br>Sätt en sked i glaset                         | 900             | 2-4                   |
| Barnmat, t.ex. små nappflaskor, 1,5 dl <sup>1</sup>  | Ställ nappflaskorna utan napp och lock på ugnsbotten. | 360             | 1-2                   |
| Soppa, 2 koppar à 175 g                              | Öppen form                                            | 900             | 4-5                   |
| Soppa, 4 koppar à 175 g                              | Öppen form                                            | 900             | 5-6                   |
| Köttskivor eller -bitar i sås, t.ex. gulasch, 0,5 kg | Täckt form                                            | 600             | 10-15                 |
| Gryta, 400 g                                         | Täckt form                                            | 600             | 5-10                  |
| Gryta, 0,8 kg                                        | Täckt form                                            | 600             | 10-15                 |
| Grönsaker, 150 g <sup>2</sup>                        | Öppen form                                            | 600             | 2-3                   |
| Grönsaker, 300 g <sup>2</sup>                        | Öppen form                                            | 600             | 3-5                   |

## Mikra

### Notering

Tillagningsanvisningar

- Använd täckt form som går att mikra. Du kan även täcka med tallrik eller mikrolock. Ta ut färdigmaten ur förpackningen.
- Bred ut maten i formen. Platt mat blir klar snabbare än hög.
- Låt maten vila 1-2 minuter efter uppvärmningen.
- Maten avger värme till formen. Formen kan bli jättevarm. Använd grytlappar.
- Maten behåller mycket av sin smak. Salta och krydda försiktigt.
- Skär grönsaker och potatis i lika stora bitar. Tillsätt 1-2 msk vatten per 100 g. Rör om då och då.
- Tillsätt dubbla mängden vätska mot riset.

| Maträtt                                                  | Tillbehör/form | Mikroeffekt i W  | Tillagningstid i min. |
|----------------------------------------------------------|----------------|------------------|-----------------------|
| Hel kyckling, färsk, utan inkråm, 1,3 kg                 | Täckt form     | 600              | 30-35                 |
| Fiskfilé, färsk, 400 g                                   | Täckt form     | 600              | 10-15                 |
| Grönsaker, färsk, 250 g                                  | Täckt form     | 600              | 5-10                  |
| Grönsaker, färsk, 0,5 kg                                 | Täckt form     | 600              | 10-15                 |
| Potatis, 250 g                                           | Täckt form     | 600              | 8-10                  |
| Potatis, 0,5 kg                                          | Täckt form     | 600              | 10-15                 |
| Ris 125 g + 2,5 dl vatten                                | Täckt form     | 1. 600<br>2. 180 | 1. 7-9<br>2. 15-20    |
| Ris 250 g + 5 dl vatten                                  | Täckt form     | 1. 600<br>2. 180 | 1. 8-10<br>2. 20-25   |
| Söta efterrätter, t.ex. pudding (mix), 5 dl <sup>3</sup> | Täckt form     | 600              | 5-8                   |

## Pudding av puddingpulver

### ⚠ VARNING – Risk för brännskador!!

Värmd mat avger värme. Formen kan bli varm.

- ▶ Använd alltid grytlappar när du tar ut tillbehör eller formar ur ugnsutrymmet.

1. Rör ned en påse puddingpulver som förpackningsanvisningen anger med socker och lite mjölk i mikrotålig, hög bunke så att du får bort klumparna.

2. Tillsätt resten av mjölken och rör om igen.
3. Sätt in bunken i ugnen och stäng luckan.
4. Ställ in enheten enligt inställningsrekommendationerna.
5. Rör om första gången efter 3 minuter. Rör sedan om varje minut tills du får den konsistens du vill ha. Tillagningstiden beror på mjölktemperatur och använd bunke.

<sup>1</sup> Skaka eller rör om ordentligt efter uppvärmningen. Kontrollera temperaturen.

<sup>2</sup> Tillsätt lite vatten till maten.

<sup>3</sup> Rör under tiden om 2-3 gånger med vispen.



## Mikropopcorn

### Notering

Tillagningsanvisningar

- Använd plana, eldfasta glasformar. Använd inte porslin eller väldigt djupa tallrikar.
- Anpassa tiden till mängden.
- Ta ut och skaka popcornpåsen efter 1 minut och 30 sekunder så att popcornen inte bränns. Var försiktig, påsen är varm.

| Maträtt             | Tillbehör/form | Mikroeffekt i W | Tillagningstid i min. |
|---------------------|----------------|-----------------|-----------------------|
| Mikropopcorn, 100 g | Glasform       | 600             | 3-5                   |

### Tips för att tina, värma upp och tillaga med mikron nästa gång

Följ tipsen för bra resultat vid upptining, -värmning och tillagning med mikron.

| Problem                                                                        | Tips                                                                                                                                                    |
|--------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Maten är för torr.                                                             | <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Korta tillagningstiden eller välj lägre mikroeffekt.</li> <li>■ Täck maten och tillsätt mer vätska.</li> </ul> |
| Maten är inte tinad, varm eller tillagad när tiden går ut.                     | Förläng tillagningstiden. Stora mängder och hög mat tar längre tid.                                                                                     |
| Maten är bränd utanpå, men är inte klar än inuti när tiden går ut.             | <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Rör om då och då.</li> <li>■ Sänk mikroeffekten och förläng tillagningstiden.</li> </ul>                       |
| Kött och fågel och är tillagade utvändigt, men otina-de inuti efter upptining. | <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Sänk mikroeffekten.</li> <li>■ Vänd stora livsmedel flera gånger vid upptining.</li> </ul>                     |

## 17.3 Kakor, tårter och småkakor

Inställningsrekommendationer för kakor och bakverk. Temperatur och baktid beror på degegenskaper samt -mängd. Det är därför det finns intervall i tabellerna. Börja med det lägre värdet och ställ in högre värde nästa gång, om det behövs. Lägre temperatur ger jämnare slutresultat.

### Formkakor

#### Notering

Tillagningsanvisningar

- Inställningsrekommendationerna gäller om du sätter in maten i enhet som inte är förvärmd.
- Ställ alltid kakformen mitt på gallret.
- Använd eldfasta formar som går att mikra.
- Metallbakformar är bara lämpliga för bakning utan mikrofunktion.
- Använd helst mörka bakformar av metall.

| Maträtt                                       | Tillbehör/form             | Fäls | Ugns-funktion | Temperatur i °C | Mikroeffekt i W | Tillagningstid i min. |
|-----------------------------------------------|----------------------------|------|---------------|-----------------|-----------------|-----------------------|
| Sockerkaka, enkel <sup>1</sup>                | Krans- eller formbrödsform | ☞    | ☞             | 170-180         | 90              | 40-50                 |
| Sockerkaka, fin (t.ex. sandkaka) <sup>1</sup> | Krans- eller formbrödsform | ☞    | ☞             | 150-170         | -               | 70-90                 |
| Tårtbotten av sockerkaks-smet                 | Tårtbottenform             | ☞    | ☞             | 160-180         | -               | 30-40                 |

### Baktips

Här har vi sammanställt tips för att du ska få bra bakresultat.

| Anliggning                                              | Tips                                                                                                                                                                                                                                |
|---------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Kakan ska jäsa jämnt.                                   | <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Smörj bara botten på springformen.</li> <li>■ Lossa kakan försiktigt med kniv från formen efter gräddningen</li> </ul>                                                                     |
| Små bakverk ska inte fastna i varandra vid gräddningen. | Ge varje bakverk 2 cm runt om. Då finns det tillräcklig plats för bakverket att jäsa och bli gräddade runtom.                                                                                                                       |
| Kontrollera om kakan är färdigbakt.                     | Stick in en tandpetare i kakan tjockaste del. Om ingen smet fastnar på tandpetaren är kakan klar.                                                                                                                                   |
| Du vill använda ett eget recept när du bakar.           | Leta upp något liknande bakverk i baktabellen.                                                                                                                                                                                      |
| Använd bakformar av silikon, glas, plast och keramik.   | <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Formen måste vara eldfast och tåla 250°C.</li> <li>■ Kakorna blir inte så bruna i de här formarna.</li> <li>■ Mikrar du kan tillagningstiden bli kortare än vad tabellen anger.</li> </ul> |

<sup>1</sup> Låt kakan svalna omkring 20 minuter i ugnen.

| Maträtt                                                | Tillbehör/form                | Fals                                                                              | Ugns-funktion                                                                     | Temperatur i °C | Mikroeffekt i W | Tillagningstid i min. |
|--------------------------------------------------------|-------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------|-----------------|-----------------------|
| Fin fruktkaka på socker-kakssmet                       | Spring- eller sockerkaks-form |  |  | 170-190         | 90              | 30-45                 |
| Biskvibotten, 3 ägg                                    | Springform Ø 26 cm            |  |  | 170-180         | -               | 30-40                 |
| Frukt- eller cheesecake med mördegsbotten <sup>1</sup> | Springform Ø 26 cm            |  |  | 170-180         | 180             | 35-45                 |
| Pizza                                                  | Rund pizzaplåt                |  |  | 220-230         | -               | 15-25                 |
| Pajer, t.ex. quiche                                    | Springform Ø 26 cm            |  |  | 200-220         | -               | 50-70                 |
| Nötkaka                                                | Springform Ø 26 cm            |  |  | 170-180         | 90              | 30-35                 |
| Jäsdeg med saftig fyllning                             | Rund pizzaplåt                |  |  | 170-190         | -               | 55-65                 |
| Vetelängd på 500 g mjöl                                | Rund pizzaplåt                |  |  | 170-190         | -               | 35-45                 |

Småkakor

Notering

Tillagningsanvisningar

- Inställningsrekommendationerna gäller om du sätter in maten i enhet som inte är förvärmd.
- Ställ alltid kakformen mitt på gallret.
- Använd helst mörka bakformar av metall.

| Maträtt       | Tillbehör/form        | Fals                                                                                | Ugnsfunk-tion                                                                       | Temperatur i °C | Tillagningstid i min. |
|---------------|-----------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|-----------------|-----------------------|
| Småkakor      | Rund pizzaplåt        |  |  | 150-170         | 20-35                 |
| Nötkakor      | Rund pizzaplåt        |  |  | 110-130         | 35-45                 |
| Maräng        | Rund pizzaplåt        |  |  | 100             | 80-100                |
| Muffins       | Muffinsplåt på galler |  |  | 160-180         | 35-40                 |
| Smördegsbakor | Rund pizzaplåt        |  |  | 190-200         | 35-45                 |

Bröd och småfranska

Notering

Tillagningsanvisningar

- Inställningsrekommendationerna gäller om du sätter in maten i enhet som inte är förvärmd.
- Ställ formen mitt på gallret.
- Använd helst mörka bakformar av metall.

| Maträtt                   | Tillbehör/form | Fals                                                                                | Ugnsfunk-tion                                                                       | Temperatur i °C      | Tillagningstid i min. |
|---------------------------|----------------|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|----------------------|-----------------------|
| Bröd, 1,5 kg)             | Formbrödsform  |  |  | 1. 230<br>2. 200-210 | 1. 10-15<br>2. 40-50  |
| Småfranska, t.ex. frallor | Rund pizzaplåt |  |  | 210-230              | 25-35                 |

Baktips för nästa gång

Här hittar du tips för om bakningen inte går som den ska.

| Problem             | Tips                                                                                                                                                                                                |
|---------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Kakan sjunker ihop. | <ul style="list-style-type: none"><li>▪ Följ angivna ingredienser och receptanvisningar.</li><li>▪ Använd mindre vätska. Eller:</li><li>▪ Sänk baktemperaturen 10°C och förläng baktiden.</li></ul> |
| Kakan är för torr.  | Höj baktemperaturen 10°C. och korta baktiden.                                                                                                                                                       |

<sup>1</sup> Låt kakan svalna omkring 20 minuter i ugnen.

| Problem                                         | Tips                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |
|-------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Kakan är för ljus gräddad.                      | <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Kontrollera fals och tillbehör.</li> <li>▪ Hög baktemperaturen 10°C.</li> <li>Eller:</li> <li>▪ Förläng baktiden.</li> </ul>                                                                                                                                                              |
| Kakan är för mörkt gräddad.                     | Sänk baktemperaturen och förläng baktiden.                                                                                                                                                                                                                                                                                         |
| Kakan är för ljus upptill men för mörk nedtill. | Sätt in kakan en fals högre.                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |
| Kakan är för mörk upptill men för ljus nedtill. | <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Sätt in kakan en fals lägre.</li> <li>▪ Sänk baktemperaturen och förläng baktiden</li> </ul>                                                                                                                                                                                              |
| Bakverket är ojämnt gräddat.                    | <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Sänk baktemperaturen.</li> <li>▪ Klipp till bakplåtspappret så att det passar.</li> <li>▪ Centra bakformen.</li> <li>▪ Forma små bakverk i samma storlek och tjocklek.</li> </ul>                                                                                                         |
| Kakan är klar på ytan, men inte genomgräddad.   | <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Sänk baktemperaturen och förläng baktiden.</li> <li>▪ Tillsätt mindre vätska.</li> </ul> <p>Kaka med saftig fyllning:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Förgrädda botten.</li> <li>▪ Ströa botten med mandel eller ströbröd.</li> <li>▪ Lägg garneringen på botten.</li> </ul> |
| Kakan lossar inte när du stjälpur den.          | <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Låt kakan svalna 5 - 10 minuter efter gräddningen.</li> <li>▪ Lossa kakkanten försiktigt med kniv.</li> <li>▪ Stjälp upp kakan igen och täck bakformen med en blöt, kall handduk.</li> <li>▪ Smöra och ströa bakformen vid nästa gräddning.</li> </ul>                                    |
| Det bildas gnistor mellan formen och gallret.   | <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Kontrollera om formen är ren utanpå.</li> <li>▪ Ställ formen på annan plats i ugnen.</li> <li>▪ Försätt gräddningen utan mikring och förläng gräddningstiden.</li> </ul>                                                                                                                  |

## 17.4 Stekning och grillning

Temperatur och stektid beror på matens egenskaper och mängd. Det är därför det finns intervall i tabellerna. Börja med det lägre värdet och ställ in högre värde nästa gång, om det behövs.

### Ugnssteka i form

Tillagar du maten i form, så kan du smidigare ta ut den ur ugnen och direkt servera den. Tillagning i täckt form håller ugnsutrymmet rent.

### Allmänt om ugnsstekning i form

- Använd eldfasta formar som går att mikra.

- Stekgrytor av metall är bara lämpliga för ugnsstekning utan mikrofunktion.
- Ställ formen på gallret.
- Kontrollera först att formen får plats i ugnen.
- Glasformar passar bäst. Ställ heta glasformar på torrt underlag. Är underlaget blött eller kallt kan formen spricka.
- Formen kan bli jättevarm. Använd grytlappar när du tar ut formen.
- Följ tillverkarens anvisningar till ugnsformen.

### Öppen form

Använd en hög form.

### Täckt form

- Använd lock som passar och sluter tätt.
- Avståndet mellan kött och lock bör vara minst 3 cm. Köttet kan svälla.
- Kött, fågel och fisk kan bli frasiga även i stekgryta med lock. Använd en stekgryta med glaslock. Ställ in högre temperatur.

### ⚠ VARNING – Skållningsrisk!!

Det kan tränga ut mycket het ånga när du tar av locket efter tillagningen. Ångan går inte alltid att se beroende på temperaturen.

- ▶ Lyft bakkanten på locket, så att ångan kan tränga ut bort från kroppen.
- ▶ Håll barnen borta.

### Noteringar

- Magert kött eller bräserat
  - Tillsätt vätska ca 1/2 cm upp i formen, t.ex. vatten, vin, ättika eller liknande. Vätskemängden beror på kötttyp, formmaterial och om du täckt över. Emaljerade och mörka metallstekgrytor kräver mer vätska än glasformar. Tillsätt mer vätska till stekar.
  - Vätskan förångar i formen vid ugnsstekningen. Håll försiktigt på vätska, om det behövs.
  - Vänd på köttbitarna efter av tiden.
- Fisk
  - För att ånga fisk, tillsätt 1-3 matskedar vätska i stekgrytan, t.ex. citronsaft eller ättika.

### Grilla

Grilla mat som ska bli knaprig.

### OBS

Syrliga livsmedel kan skada gallret.

- ▶ Lägg inte syrliga livsmedel som t.ex. frukt eller syrligt marinerad grillmat på gallret.

### Anvisning för nickelallergiker

I sällsynta fall kan spår av nickel överföras till livsmedel.

- Grilla alltid med stängd lucka.
- Förvärm inte.
- Använd grillbitar med ungefär samma vikt och tjocklek. Då får grillbitarna jämn och fin färg och förblir saftiga.
- Lägg grillbitarna direkt på gallret.
- Vänd grillbitarna med grilltång. Sticker du en gaffel i köttet rinner köttsoften ut och köttet blir torrt.
- Salta maten först efter grillningen. Salt drar ut vatten ur köttet.

**Notering:** Mörkt kött som t.ex. nötbryner på snabbare än ljust som t.ex. kalv och fläsk. Grillbitar av ljust kött eller fisk blir oftast bara ljusbruna på ytan, men är ändå möra och saftiga. Grillelementet slår på och av hela tiden. Det är helt normalt. Hur ofta beror på inställt grilläge. Det kan osa vid grillning.

**Stek- och bräseringstips**

Följ tipsen för bra resultat vid ugnstekning och -bräsering.

| Problem                        | Tips                                                                     |
|--------------------------------|--------------------------------------------------------------------------|
| Magert kött får inte torka ut. | ▪ Pensla gärna köttet med lite fett eller lägg några baconskivor ovanpå. |

| Problem                                        | Tips                                                                                                                                                                                                                                      |
|------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Du vill tillaga köttbitar med svål.            | ▪ Snitta svålen korsvis.<br>▪ Lägg steken med svålen ned först.                                                                                                                                                                           |
| Håll ugnen så ren som möjligt.                 | ▪ Tillaga maten i stekgryta med lock på hög temperatur.                                                                                                                                                                                   |
| Håll köttet varmt och saftigt, t.ex. rostbiff. | ▪ När steken är färdig ska den vila 10 minuter i avstängd, stängd ugn. Det ger bättre fördelning av köttsaften. Den rekommenderade vilotiden är inte med i angiven tillagningstid.<br>▪ Slå in maten i aluminiumfolie efter tillagningen. |

**Nötkött**

**Notering**

Tillagningsanvisningar

- Inställningsrekommendationerna gäller om du sätter in maten i enhet som inte är förvärmad.
- Vänd rostbiff och nötbiffar efter halva tiden. Låt till sist maten vila i ytterligare ca 10 minuter.

| Maträtt                                         | Tillbehör/form       | Fals | Ugnsfunktion | Temperatur i °C/grilläge | Mikroeffekt i W | Tillagningstid i min. |
|-------------------------------------------------|----------------------|------|--------------|--------------------------|-----------------|-----------------------|
| Nötgrytstek, ca 1 kg                            | Galler<br>Täckt form |      |              | 180-200                  | 180             | 120-145               |
| Rostbiff, medium, ca 1 kg                       | Galler<br>Öppen form |      |              | 210-230                  | 180             | 30-40                 |
| Nötbiff, medium, 2-3 st., 2-3 cm tjocka à 200 g | Galler<br>Glasform   |      |              | 3                        | -               | 20-30                 |

**Fläskkött**

**Notering**

Tillagningsanvisningar

- Inställningsrekommendationerna gäller om du sätter in maten i enhet som inte är förvärmad.
- Vänd stekar utan svål efter ca halva tiden. Låt steken vila i ytterligare ca 10 minuter till slut.
- Lägg steken med svålen upp i formen. Snitta svålen. Vänd inte steken. Låt steken vila i ytterligare ca 10 minuter till slut.
- Vänd karréskivor efter 2/3 av tiden.

| Maträtt                                  | Tillbehör/form       | Fals | Ugnsfunktion | Temperatur i °C/grilläge | Mikroeffekt i W | Tillagningstid i min. |
|------------------------------------------|----------------------|------|--------------|--------------------------|-----------------|-----------------------|
| Stek utan svål, t.ex. karrébit, ca 750 g | Galler<br>Täckt form |      |              | 220-230                  | 180             | 40-50                 |
| Stek med svål, t.ex. karrébit, ca 1 kg   | Galler<br>Öppen form |      |              | 190-210                  | -               | 130-150               |
| Karréskivor, 2-3 st., 2-3 cm tjocka      | Galler<br>Glasform   |      |              | 3                        | -               | 25-35                 |

**Övriga köträtter**

**Notering**

Tillagningsanvisningar

- Inställningsrekommendationerna gäller om du sätter in maten i enhet som inte är förvärmad.
- Låt köttfärslimpa vila i ytterligare ca 10 minuter till slut.
- Vänd korvarna efter 2/3 av tiden.

| Maträtt                 | Tillbehör/form | Fals | Ugnsfunktion | Temperatur i °C/grilläge | Mikroeffekt i W | Tillagningstid i min. |
|-------------------------|----------------|------|--------------|--------------------------|-----------------|-----------------------|
| Köttfärslimpa, ca 750 g | Galler         |      |              | 180-200                  | 600             | 15-20                 |

| Maträtt                        | Tillbehör/form     | Fals                                                                              | Ugns-funktion                                                                     | Temperatur i °C/grilläge | Mikroeffekt i W | Tillagningstid i min. |
|--------------------------------|--------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|--------------------------|-----------------|-----------------------|
|                                | Öppen form         |                                                                                   |                                                                                   |                          |                 |                       |
| Grillkorv, 4-6 st., à ca 150 g | Galler<br>Glasform |  |  | 3                        | -               | 25-35                 |

## Fågel

### Notering

Tillagningsanvisningar

- Inställningsrekommendationerna gäller om du sätter in maten i enhet som inte är förvärmd.
- Lägg hel kyckling med bröstsidan ned. Vänd efter halva tiden
- Lägg kycklingdelar och ankbröst med skinnsidan upp. Vänd inte.
- Vänd gåslår efter halva tiden. Plocka skinnet.

| Maträtt                          | Tillbehör/form       | Fals                                                                              | Ugns-funktion                                                                     | Temperatur i °C/grilläge | Mikroeffekt i W | Tillagningstid i min. |
|----------------------------------|----------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|--------------------------|-----------------|-----------------------|
| Kyckling, hel, ca 1,2 kg         | Galler<br>Täckt form |  |  | 220-230                  | 360             | 35-45                 |
| Kycklingdelar, ca 800 g          | Galler<br>Öppen form |  |  | 210-230                  | 360             | 20-30                 |
| Ankbröst, ca 500 g               | Galler<br>Glasform   |  |  | 3                        | 90              | 20-30                 |
| Gåsbröst, gåsklubbor, 0,7-0,9 kg | Galler<br>Öppen form |  |  | 210-230                  | 90              | 30-40                 |

## Fisk

### Notering

Tillagningsanvisningar

- Inställningsrekommendationerna gäller om du sätter in maten i enhet som inte är förvärmd.
- Lägg hel fisk som t.ex. lax eller forell mitt på gallret vid grillning.
- Olja in gallret före.

| Maträtt                      | Tillbehör/form     | Fals                                                                                | Ugnsfunktion                                                                        | Grilläge | Tillagningstid i min. |
|------------------------------|--------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|----------|-----------------------|
| Fiskkotlett, 2-3 st. à 150 g | Galler<br>Glasform |  |  | 3        | 20-25                 |
| Fisk, hel, 2-3 st. à 300 g   | Galler<br>Glasform |  |  | 3        | 20-30                 |

## Ugnsstekningstips för nästa gång

Här finns tips om du inte lyckas första gången med ugnsstekningen.

| Anliggning                                                     | Tips                                                                                                                                  |
|----------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Steken har blivit för mörk och på vissa ställen är ytan bränd. | <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Välj lägre temperatur.</li> <li>■ Korta tillagningstiden.</li> </ul>                         |
| Steken är för torr.                                            | <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Välj lägre temperatur.</li> <li>■ Korta tillagningstiden.</li> </ul>                         |
| Steken är inte tillräckligt knaprig.                           | <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Höj temperaturen.</li> <li>■ Eller: Slå på grillen ett tag i slutet av stektiden.</li> </ul> |
| Stekskyn är bränd.                                             | <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Välj mindre form.</li> <li>■ Tillsätt mer vätska vid ugnsstekningen.</li> </ul>              |

| Anliggning                          | Tips                                                                                                                                                                                                 |
|-------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Stekskyn är för ljus och urvattnad. | <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Välj större form så att mer vätska förångas.</li> <li>■ Tillsätt mindre vätska vid ugnsstekningen.</li> </ul>                                               |
| Kötter bränner vid när du bräserar. | <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Kontrollera om stekgryta och lock passar ihop och sluter tätt.</li> <li>■ Sänk temperaturen.</li> <li>■ Tillsätt mer vätska vid ugnsbräseringen.</li> </ul> |
| Steken är inte klar.                | <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Skär upp steken.</li> <li>■ Tillaga såsen i stekgrytan.</li> <li>■ Lägg stekskivorna i såsen.</li> <li>■ Låt stekskivorna gå klart med mikron.</li> </ul>   |

## 17.5 Gratänger, puddingar och varma mackor

### Notering

Tillagningsanvisningar

- Inställningsrekommendationerna gäller om du sätter in maten i enhet som inte är förvärmd.
- Använd en 4 till 5 cm hög mikrovågstålig gratängform till gratänger och potatisgratänger.
- Låt puddingar och gratänger gå klart ytterligare 5 minuter på eftervärmningen i avstängd ugn.
- Rosta brödsnivorna i förväg.

| Maträtt                                       | Tillbehör/form | Fals | Ugns-funktion | Temperatur i °C/grilläge | Mikroeffekt i W | Tillagningstid i min. |
|-----------------------------------------------|----------------|------|---------------|--------------------------|-----------------|-----------------------|
| Pudding, söt, ca 1,5 kg                       | Öppen form     | —    |               | 140-160                  | 360             | 25-30                 |
| Paj på tillagade ingredienser, ca 1 kg        | Öppen form     | —    |               | 150-170                  | 600             | 20-25                 |
| Potatisgratäng på råa ingredienser, ca 1,1 kg | Öppen form     | —    |               | 210-220                  | 600             | 20-25                 |
| Varma mackor, 4 st.                           | Galler         | —    |               | 3                        | -               | 8-10                  |

## 17.6 Fryst färdigmat

### Notering

Tillagningsanvisningar

- Följ tillverkarens anvisningar på förpackningen.
- Inställningsrekommendationerna gäller om du sätter in maten i enhet som inte är förvärmd.
- Lägg inte pommes frites, kroketter och rösti på varandra och vänd efter halva tiden.

| Maträtt                            | Tillbehör/form | Fals | Ugns-funktion | Temperatur i °C    | Mikroeffekt i W | Tillagningstid i min. |
|------------------------------------|----------------|------|---------------|--------------------|-----------------|-----------------------|
| Pizza med tunn botten              | Galler         | —    |               | 220-230            | -               | 10-15                 |
| Pizza-baguette                     | Galler         | —    |               | 1. -<br>2. 220-230 | 1. 600<br>2. -  | 1. 2<br>2. 13-18      |
| Pommes frites                      | Rund pizzaplat | —    |               | 220-230            | 90              | 10-15                 |
| Kroketter                          | Rund pizzaplat | —    |               | 210-220            | -               | 10-15                 |
| Rösti, kroppkakor                  | Rund pizzaplat | —    |               | 200-220            | 90              | 15-20                 |
| Strudel                            | Rund pizzaplat | —    |               | 220-230            | -               | 20-30                 |
| Gratänger, t.ex. lasagne, ca 450 g | Täckt form     | —    |               | 220-230            | 600             | 10-15                 |

## 17.7 Provrätter

Översikterna är framtagna för provningsinstituterna för att underlätta provning av enheten enligt EN 60350-1:2013

resp. IEC 60350-1:2011 och enligt standard EN 60705:2012, IEC 60705:2010.

### Tina med mikron

| Maträtt     | Tillbehör/form | Fals       | Mikroeffekt i W | Tillagningstid i min. |
|-------------|----------------|------------|-----------------|-----------------------|
| Kött, 500 g | Öppen form     | Ugnsbotten | 1. 180<br>2. 90 | 1. 5<br>2. 10-15      |

### Mikra

Inställningsrekommendationer för att mikra provrätter.

| Maträtt              | Tillbehör/form | Fals       | Mikroeffekt i W  | Tillagningstid i min. |
|----------------------|----------------|------------|------------------|-----------------------|
| Äggröra, 1 kg        | Öppen form     | Ugnsbotten | 1. 600<br>2. 180 | 1. 10-13<br>2. 20-30  |
| Biskvibotten, 475 g  | Öppen form     | Ugnsbotten | 600              | 8-10                  |
| Köttfärslimpa, 900 g | Öppen form     | Ugnsbotten | 18-23            | 18-23                 |

## Tillagning med kombifunktion

### Notering

Tillagningsanvisningar

- Använd en hög form till kycklingen.
- Lägg kycklingen med bröstsidan ned. Vänd efter halva tiden

| Maträtt        | Tillbehör/form       | Fals | Ugnsfunktion                                                                      | Temperatur i °C | Mikroeffekt i W | Tillagningstid i min. |
|----------------|----------------------|------|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------|-----------------|-----------------------|
| Potatisgratäng | Galler<br>Öppen form | —    |  | 210-220         | 600             | 20-25                 |
| Kakor          | Galler<br>Öppen form | —    |  | 190-200         | 180             | 20-27                 |
| Kyckling       | Galler<br>Öppen form | —    |  | 190             | 360             | 30-45                 |

## Bakning

**Notering:** Inställningsrekommendationerna gäller om du sätter in maten i enhet som inte är förvärmad.

| Maträtt           | Tillbehör/form                  | Fals | Ugnsfunktion                                                                        | Temperatur i °C | Tillagningstid i min. |
|-------------------|---------------------------------|------|-------------------------------------------------------------------------------------|-----------------|-----------------------|
| Biskvibotten      | Galler<br>Springform<br>Ø 26 cm | —    |    | 170-180         | 30-40                 |
| Äppelpaj med lock | Galler<br>Springform<br>Ø 20 cm | —    |    | 170-190         | 80-100                |
| Spritskakor       | Glasform                        | —    |   | 160-170         | 30-35                 |
| Småkakor          | Glasform                        | —    |  | 160-170         | 25-30                 |

## Grilla

**Notering:** Vänd hamburgaren efter halva tiden.

| Maträtt           | Tillbehör/form     | Fals | Ugnsfunktion                                                                        | Grilläge | Tillagningstid i min. |
|-------------------|--------------------|------|-------------------------------------------------------------------------------------|----------|-----------------------|
| Rosta bröd        | Galler             | —    |  | 3        | 4-5                   |
| Hamburgare, 9 st. | Galler<br>Glasform | —    |  | 3        | 35-45                 |

# 18 Monteringsanvisning

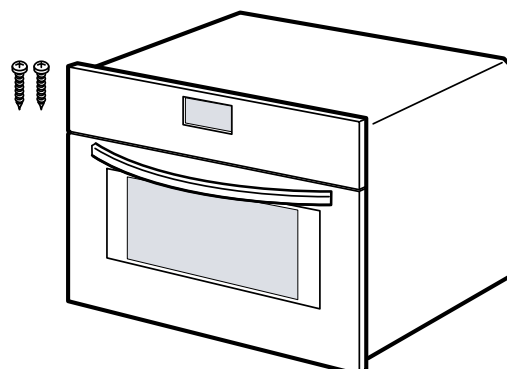
Följ enhetens monteringsanvisningar.



mm

## 18.1 Leveransomfattning

Kontrollera efter upppackningen att inga delar är transportskadade och att leveransen är komplett.



## 18.2 Säker montering

Följ säkerhetsanvisningarna när du monterar enheten.

- Säker användning av enheten kräver fackmässig montering enligt monteringsanvisningen. Installatören ansvarar för en felfri funktion på uppställningsplatsen.
- Använd inte handtaget vid transport eller inbyggnad.
- Kontrollera enheten efter uppäckning. Anslut inte enheten om den har transportskador.
- Ta bort förpackningsmaterial och skyddsfolier från ugnsutrymme och lucka före användning.
- Följ monteringsbladen för tillbehörsmontage.
- Stommarna ska tåla temperaturer upp till 95°C, intilliggande stomfronter upp till 70°C.
- Montera inte enheten bakom dekor- eller stomlucka. Risk för överhettning.
- Gör urtagen i stommarna innan du sätter i enheten. Ta bort spånen! De kan påverka elkomponenternas funktion.
- Det är bara behörig elektriker som får göra fast anslutning av enheten. Skador pga. felanslutning omfattas inte av garantin.

### **VARNING – Risk för personskador!!**

Du kommer åt delar med vassa kanter vid monteringen som kan ge skärskador.

- Använd skyddshandskar.

### **VARNING – Brandrisk!!**

Det är farligt att använda förlängningssladdar och otillåtna adaptrar.

- Använd inte förlängningsnätkablar eller grenuttag.
- Använd enbart adaptrar och nätanslutningskablar som är godkända av tillverkaren.
- Om nätanslutningskabeln är för kort och ingen längre nätanslutningskabel finns tillgänglig måste du kontakta en behörig elektriker för att anpassa byggnadens elinstallation.

### **OBS**

Bär du enheten i luckhandtaget så kan det gå av. Luckhandtaget klarar inte att bära enhetens vikt.

- Bär eller håll aldrig enheten i luckhandtaget.

## 18.3 Elanslutning

Följ anvisningarna för säker elanslutning av enheten.

- Enheten har skyddsklass I och ska ha jordad elanslutning.
- Avsäkra enligt angiven effekt på typskylten och lokala föreskrifter.

- Enheten ska vara spänningslös vid all slags montering.

### Elansluta enheten med jordad kontakt

**Notering:** Du får bara ansluta enheten till rätt installerade, jordade eluttag.

- Sätt kontakten i uttag nära enheten.  
Det måste gå att komma åt sladdkontakten när enheten är inbyggd. Går det inte att komma åt kontakten, så krävs fast elinstallation med allpolig brytare monterad enligt föreskrifterna.

### Elansluta enheten utan jordad kontakt

**Notering:** Det är bara behörig montör som får ansluta enheten. Skador pga. felanslutning omfattas inte av garantin.

I den fasta elinstallationen måste en fränkskiljare vara inbyggd enligt anläggningsbestämmelserna.

1. Identifiera fas- och neutralledare (nolla) i kopplingsdosan.  
Felanslutning kan skada enheten.
2. Spänning, se typskylten.
3. Anslut ledarna i elanslutningen enligt färgmärkningen:
  - grön-gul = skyddsledare ⊕
  - blå = neutralledare (nolla)
  - brun = fas (fasledare)

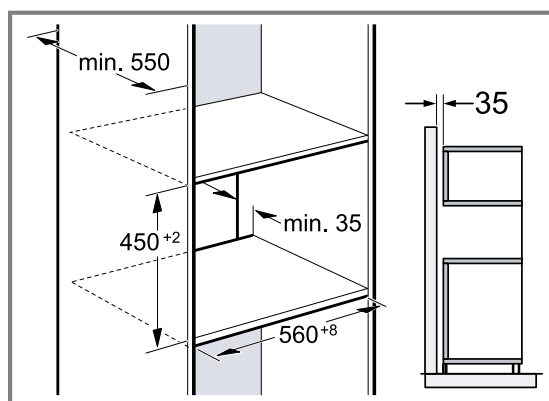
## 18.4 Skåpstomme

Enheten är bara avsedd för inbyggnad. Enheten är varken avsedd att vara bänkenhet eller inbyggd i skåpstomme.

Stommen får inte ha någon rygg bakom enheten. Det måste finnas ett avstånd om minst 35 mm mellan vägg och stombotten resp. överliggande skåpbakvägg. Skåpstommen ska ha en ventilationsöppning på 50 cm<sup>2</sup> framtill. Såga ur sockelpanelen eller sätt i ventilationsgaller. Se till så att ventilations- och intagsöppningar inte blir övertäckta.

## 18.5 Montering i högskåp

Håll inbyggnadsmått och säkerhetsavstånd i högskåpet.

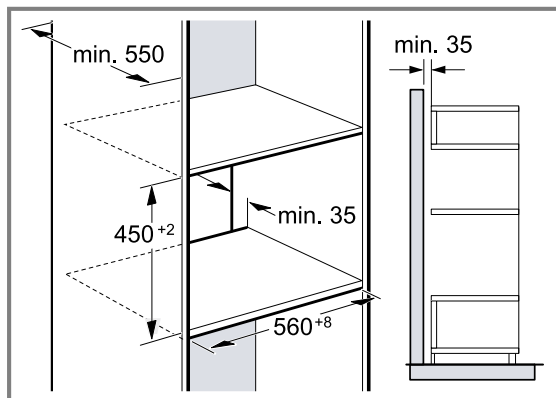


Hyllplanen ska ha ventilationsurtag för enheten. Finns det förutom elementbaksidorna även rygg på högskåpet, så måste du ta bort den. Montera inte enheten högre än att du smidigt kan ta ur tillbehör.

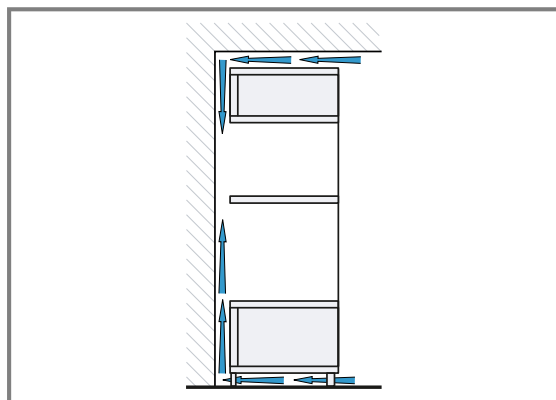


## 18.6 Höjdinbyggnad av två enheter

Enheten går även att montera över eller under en annan enhet. Följ inbyggnadsmåtten och -anvisningarna för höjdinbyggnad.



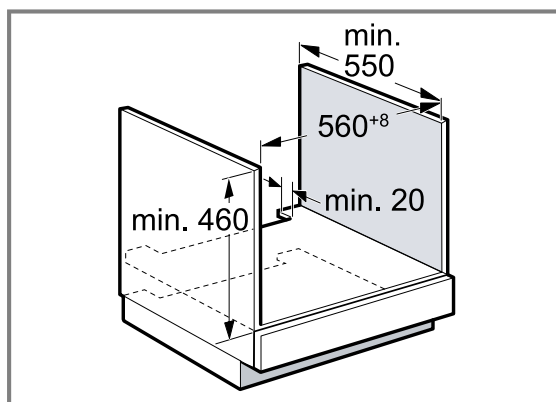
Hyllplanen ska ha ventilationsurtag för enheterna. Det krävs minst 200 cm<sup>2</sup> ventilationsöppning i sockeln för att ge båda enheterna tillräcklig ventilation. Såga ur sockelpanelen eller sätt i ventilationsgaller. Se till så att luftutbytet blir som skissen anger.



Montera inte enheterna högre än att du smidigt kan ta ur tillbehör.

## 18.7 Inbyggnad under bänkskiva

Följ inbyggnadsmått och säkerhetsavstånd vid montering under bänkskiva.

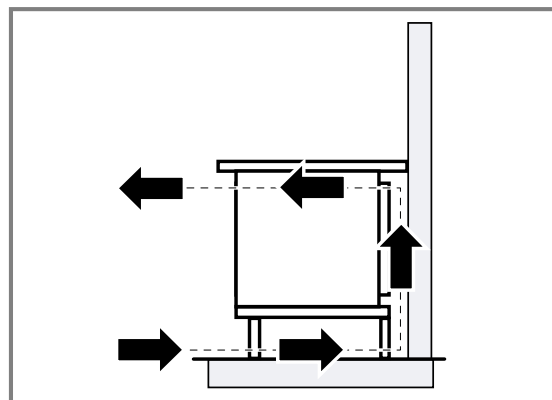


Hyllplanet ska ha ett ventilationsurtag, så att enheten blir ventilerad.

Bänkskivan måste vara fäst i stommen.

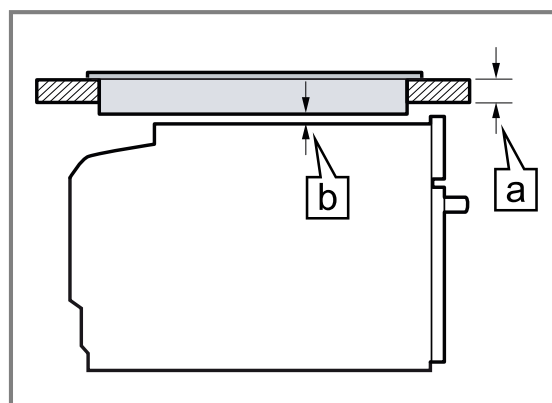
Följ ev. befintlig hälls monteringsanvisning.

Följ hällens avvikande nationella monteringsanvisningar. Det krävs min. 100 cm<sup>2</sup> ventilationsöppning för att ge enheten tillräcklig ventilation. Såga t.ex. ur sockelpanelen eller sätt i ventilationsgaller.



## 18.8 Inbyggnad under häll

Inbyggnad under häll kräver att du håller minimimåtten inkl. ev. stomme.



Nödvändigt minimiavstånd **b** ger min. bänkskivtjocklek **a**.

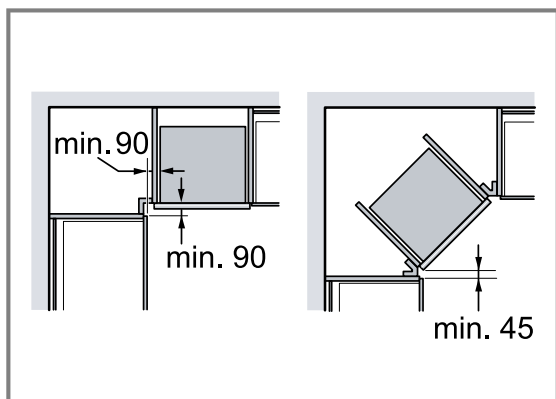
| Hälltyp                    | <b>a</b> ovanpåliggande i mm | <b>a</b> infällning i mm | <b>b</b> i mm  |
|----------------------------|------------------------------|--------------------------|----------------|
| Induktionshäll             | 45                           | 46                       | 5              |
| Heltäckande induktionshäll | 55                           | 56                       | 5              |
| Gashäll                    | 35                           | 46                       | 5 <sup>1</sup> |
| Elhäll                     | 35                           | 38                       | 2              |

Följ hällens monteringsanvisning.

<sup>1</sup> Följ hällens avvikande nationella monteringsanvisningar.

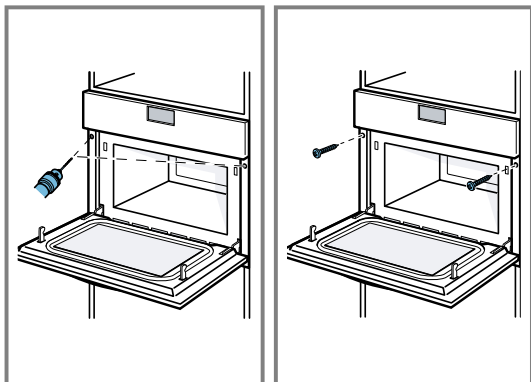
## 18.9 Hörnmontering

Håll inbyggnadsmått och säkerhetsavstånd vid hörnmontering.



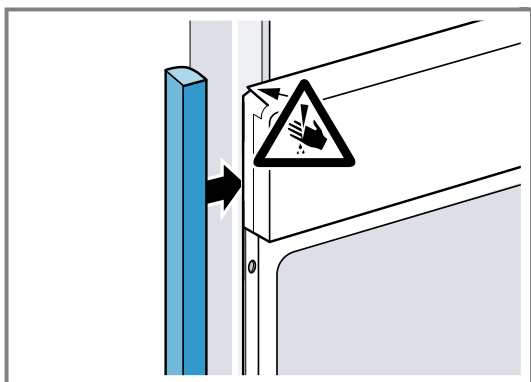
## 18.10 Inbyggnad av enheten

1. Centrera enheten.
2. Skruva fast enheten i stommen.



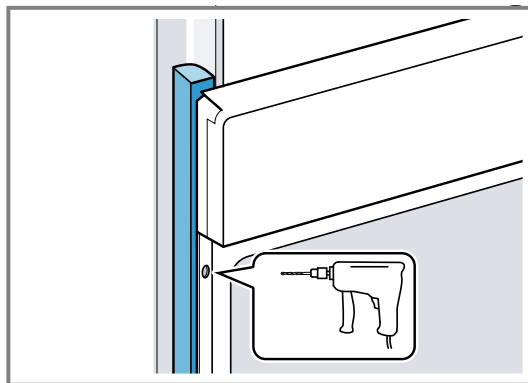
## 18.11 Handtagslösa kök med lodrät grepplist:

1. Sätt dit lämplig salningsbit på båda sidor som täcker ev. vassa kanter och ger säker montering.

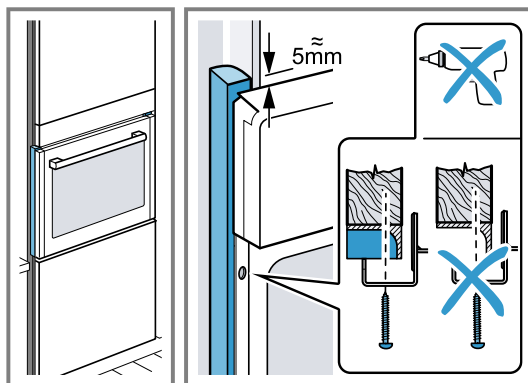


2. Fäst salningsbiten i stommen.

3. Förborra salningsbit och stomme för skruvförbandet.



4. Fäst enheten med rätt skruv.



## 18.12 Ta ur enheten

1. Gör enheten spänningslös.
2. Lossa fästskruvarna.
3. Lyft enheten lite och dra sedan ut den helt och hållet.



A series of horizontal lines for writing, starting from the top right of the page and extending downwards to the bottom of the page.



## Thank you for buying a Bosch Home Appliance!

Register your new device on MyBosch now and profit directly from:

- **Expert tips & tricks for your appliance**
- **Warranty extension options**
- **Discounts for accessories & spare-parts**
- **Digital manual and all appliance data at hand**
- **Easy access to Bosch Home Appliances Service**

Free and easy registration – also on mobile phones:  
**[www.bosch-home.com/welcome](http://www.bosch-home.com/welcome)**

**BOSCH**  
HOME APPLIANCES  
**SERVICE**

## Looking for help? You'll find it here.

Expert advice for your Bosch home appliances, help with problems  
or a repair from Bosch experts.

Find out everything about the many ways Bosch can support you:

**[www.bosch-home.com/service](http://www.bosch-home.com/service)**

Contact data of all countries are listed in the attached service directory.

### **BSH Hausgeräte GmbH**

Carl-Wery-Straße 34  
81739 München, GERMANY  
[www.bosch-home.com](http://www.bosch-home.com)

A Bosch Company



**9001752851** (050808) REG25

da, fi, no, sv