



**BOSCH**



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

# Microwave

**HMT75G451**

<b>[da]</b>	Brugsanvisning	Mikrobølgeovn	2
<b>[fi]</b>	Käyttöohje	Mikroaaltouuni	18
<b>[no]</b>	Bruksveiledning	Mikrobølgeovn	33
<b>[sv]</b>	Bruksanvisning	Mikro	49

## da Indholdsfortegnelse

<b>Vigtige sikkerhedsanvisninger</b> .....	<b>2</b>	<b>Kundeservice</b> .....	<b>12</b>
Årsager til skader.....	5	E-nummer og FD-nummer.....	12
<b>Opstilling og tilslutning</b> .....	<b>5</b>	Miljøvenlig bortskaffelse .....	12
<b>Betjeningsfeltet</b> .....	<b>6</b>	<b>Programautomatik</b> .....	<b>12</b>
Drejeknap.....	6	Indstille program .....	12
Ovnfunktionerne .....	6	Optøning med programautomatikken.....	13
Tilbehør .....	6	Tilberedning med programautomatikken .....	13
<b>Inden den første ibrugtagning</b> .....	<b>7</b>	Kombineret tilberedningsprogram.....	13
Indstille klokkeslæt .....	7	<b>Testet i vores prøvekøkken</b> .....	<b>13</b>
Opvarme ovnrummet .....	7	Anvisninger til tabellerne .....	13
<b>Mikrobølgefunktionen</b> .....	<b>7</b>	Optøning.....	13
Tips vedrørende fade og beholdere .....	7	Optø, opvarme eller tilberede dybfrosne retter.....	14
Mikrobølgeeffekter.....	8	Opvarme madretter .....	15
Indstille mikrobølgefunktion .....	8	Tilberede madretter .....	15
Køleventilator .....	8	Tips om mikrobølgefunktionen.....	16
<b>Grilning</b> .....	<b>8</b>	Tips vedrørende grilning.....	16
Indstille grill .....	8	Grill i kombination med mikrobølgefunktion.....	16
<b>Mikrobølgefunktion og grill i kombination</b> .....	<b>9</b>	<b>Prøveretter iht. EN 60705</b> .....	<b>17</b>
Indstille mikrobølgefunktion og grill .....	9	Tilberedning og optøning med mikrobølgefunktion.....	17
<b>Memory</b> .....	<b>9</b>		
Gemme memory .....	9		
Starte Memory .....	9		
<b>Ændre signalets varighed</b> .....	<b>10</b>		
<b>Pleje og rengøring</b> .....	<b>10</b>		
Rengøringsmidler.....	10		
<b>Fejltabel</b> .....	<b>11</b>		

Der findes yderligere oplysninger om produkter, tilbehør, reservedele og services på internettet: [www.bosch-home.com](http://www.bosch-home.com) og Online-Shop: [www.bosch-eshop.com](http://www.bosch-eshop.com)

## ⚠️ Vigtige sikkerhedsanvisninger.

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

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

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

Dette apparat er udelukkende beregnet til anvendelse i private husholdninger.

Apparatet må udelukkende anvendes til tilberedning af madretter og drikkevarer. Apparatet skal være under opsyn, når det er i drift. Anvend kun apparatet indendørs.

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

Dette apparat kan benyttes af børn fra en alder af 8 år og af personer med

reducerede fysiske, sensoriske eller mentale evner eller manglende erfaring eller viden, hvis de er under opsyn af en person, der er ansvarlig for deres sikkerhed, eller hvis de er blevet instrueret i sikker brug af apparatet og har forstået de farer og risici, der kan være forbundet med brugen af apparatet.

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

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

Dette apparat er ikke beregnet til brug med et eksternt tidsur eller en fjernbetjening.

### Brandfare!

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

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

- Apparatet bliver meget varmt. Anvend aldrig apparatets overside som afsætningsplads.
- Apparatet bliver meget varmt. Overhold angivelserne om minimumafstand ovenover apparatet i kapitlet *Opstilling og tilslutning*.
  - Apparatet må ikke indbygges bag en dekorations- eller skabsdør.
  - Apparatet må ikke opstilles i et indbygningsskab.

Fare som følge af overophedning.

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

### **Eksplosionsfare!**

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

### **Fare for alvorlige sundhedsskader!**

- Ved mangelfuld rengøring kan apparatets overflade blive beskadiget. Der kan trænge mikrobølgeenergi ud. Rengør jævnligt apparatet, og fjern rester af

levnedsmidler med det samme. Sørg altid for, at ovnrum, dørtætning og dørens anslag er rene. Se også kapitlet *Pleje og rengøring*.

- Der kan trænge mikrobølgeenergi ud, hvis døren eller dørtætningen er beskadiget. Benyt aldrig apparatet, hvis døren eller dørtætningen er beskadiget. Kontakt kundeservice.
- Der trænger mikrobølgeenergi ud af apparater, hvor afdækningen af kabinettet mangler. Fjern aldrig apparatets kabinet. Kontakt kundeservice, hvis der skal udføres service eller reparationer af apparatet.

### **Fare for elektrisk stød!**

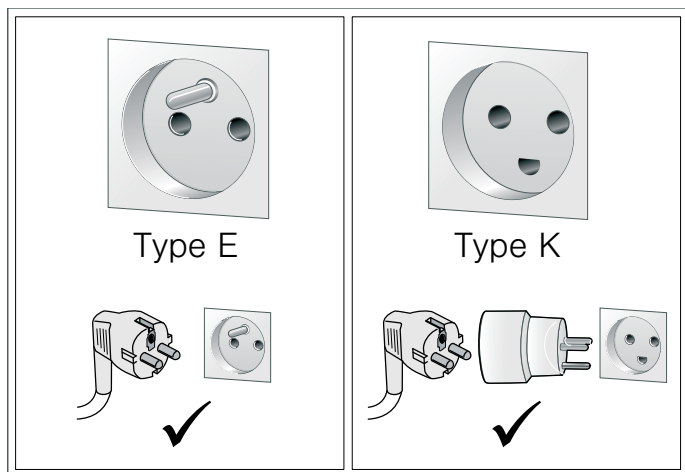
- Fagligt ukorrekte reparationer er farlige. Reparationer må kun udføres af en kundeservicetekniker, der er uddannet af os. Det samme gælder udskiftning af tilslutningsledninger. Træk netstikket ud af kontakten, eller slå sikringen fra i sikringsskabet, hvis apparatet er defekt. Kontakt kundeservice.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

### **Kun for Danmark**

#### **Apparater op til maks. 2,99 kW (13 A) (se typeskilt)**

I Danmark er apparatet kun godkendt til brug i forbindelse med en stikkontakt type E. Hvis der kun findes en stikkontakt type K på tilslutningsstedet, skal apparatet tilsluttes med en egnet adapter. Kun på denne måde kan det sikres, at apparatet bliver korrekt jordforbundet. Denne adapter kan fås via kundeservice

(reservedelsnr. 623333) eller som ekstra tilbehør.



Hvis stikket ikke er tilgængeligt efter installationen, skal der i en fast elektrisk installation være monteret en afbryderanordning på faserne i henhold til installationsbestemmelserne.

### Apparater over 2,99 kW (13 A) (se typeskilt)

Apparatet må ikke tilsluttes med stikket til sikkerhedsstikkontakten. Der er fare for elektrisk stød. Apparatet må kun tilsluttes med en fast tilslutning, som kun må udføres af en autoriseret fagmand.

- Indtrængende væsker kan forårsage et elektrisk stød.

Træk netstikket ud, eller slå sikringen fra i sikringsskabet.

Stil aldrig væskefyldte beholdere på apparatet, og brug ikke apparatet som frasætningsplads.

### Fare for forbrænding!

- Tilbehør eller service bliver meget varmt. Brug derfor altid grydelapper til at tage tilbehør eller service ud af ovnrummet.
- Alkoholdampe kan antændes i det varme ovnrum. Tilbered aldrig retter med højt indhold af alkohol. Anvend kun små mængder drikkevarer med højt alkoholindhold. Luk apparatets dør forsigtigt op.
- Levnedsmidler med en hård skal eller skind kan eksplodere både under selve opvarmningen, og efter at den er afsluttet. Tilbered aldrig æg i skallen, og opvarm ikke hårdkogte æg. Tilbered aldrig skal- og krebsdyr. Stik et hul i blommen ved spejlæg eller æg i glas inden opvarmningen. Madvarer med fast skal, skind eller skræl, som f.eks. æbler,

tomater, kartofler og pølser, kan springe. Prik huller i skallen, skindet eller skrællen inden opvarmningen.

- Varmen er ikke jævnt fordelt i babymaden. Opvarm aldrig babymad i tæt lukkede beholdere. Fjern altid låg eller sut. Efter opvarmning skal babymad omrøres eller omrystes godt. Kontroller temperaturen, inden barnet spiser af maden.
- Opvarmede levnedsmidler afgiver varme. Servicet kan blive meget varmt. Brug derfor altid grydelapper til at tage service eller tilbehør ud af ovnrummet.
- Hvis fødevarer er indpakket lufttæt, kan emballagen springe under opvarmning. Følg altid anvisningerne på emballagen. Brug altid grydelapper, når retten tages ud af ovnen.
- Apparatet bliver meget varmt. Rør aldrig ved de indvendige flader i ovnrummet eller ved varmelegemer, når de er varme. Lad altid apparatet køle af. Hold børn på sikker afstand.
- Det er farligt at anvende apparatet til formål, det ikke er beregnet til. Det er ikke tilladt at tørre madretter eller beklædningsgenstande, at opvarme hjemmesko, kerne- eller kornpuder, svampe, fugtige rengøringsklude eller lignende. For eksempel kan overophedede hjemmesko, kerne- eller kornpuder, svampe, fugtige rengøringsklude og lignende medføre forbrændinger.

### Fare for skoldning!

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

### Fare for tilskadecomst!

- Ridser i ovndørens glas kan få det til at springe. Anvend ikke glasskrabere,

aggressive eller skurende rengøringsmidler.

- Uegnet service kan springe. Service af porcelæn og keramik kan have små huller i håndtag og låg. Under disse huller er der små hulrum. Hvis der er trængt fugt ind i disse hulrum, kan servicet springe. Anvend kun service, der er egnet til mikrobølger.
- Service og beholdere af metal eller med metaldele kan danne gnister ved ren mikrobølgedrift. Apparatet bliver beskadiget. Anvend aldrig metalbeholdere ved ren mikrobølgedrift.
- Uegnet service kan medføre beskadigelser. Anvend kun egnede materialer ved MikroKombi drift, som også tåler varmluft- og grilltemperaturer.
- Drejetallerkener af glas kan splintre. Stød ikke med hårde genstande mod drejetallerkenen.
- Revner eller knæk i drejetallerkener af glas er farlige. Drejetallerkenen skal behandles forsigtigt.

## Årsager til skader

### Pas på!

- Stærkt tilsmudset dørtætning: Hvis tætningen er stærkt tilsmudset, lukker apparatets dør ikke mere rigtigt under

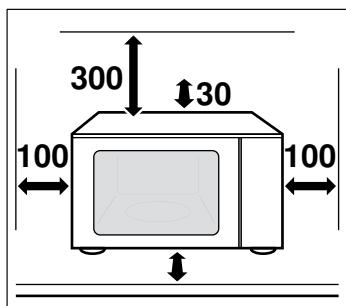
brugen. Fronterne på de tilstødende køkkenelementer kan blive beskadiget. Hold altid dørtætningen ren.

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

## Opstilling og tilslutning

Dette apparat er kun beregnet til anvendelse i private husholdninger.

Placer denne bordmodel på et fast og plant underlag (mindst 85 cm over gulvhøjde). Ventilationsåbningerne må ikke tildækkes. Der skal som minimum være et frirum på 30 cm over apparatets overside.



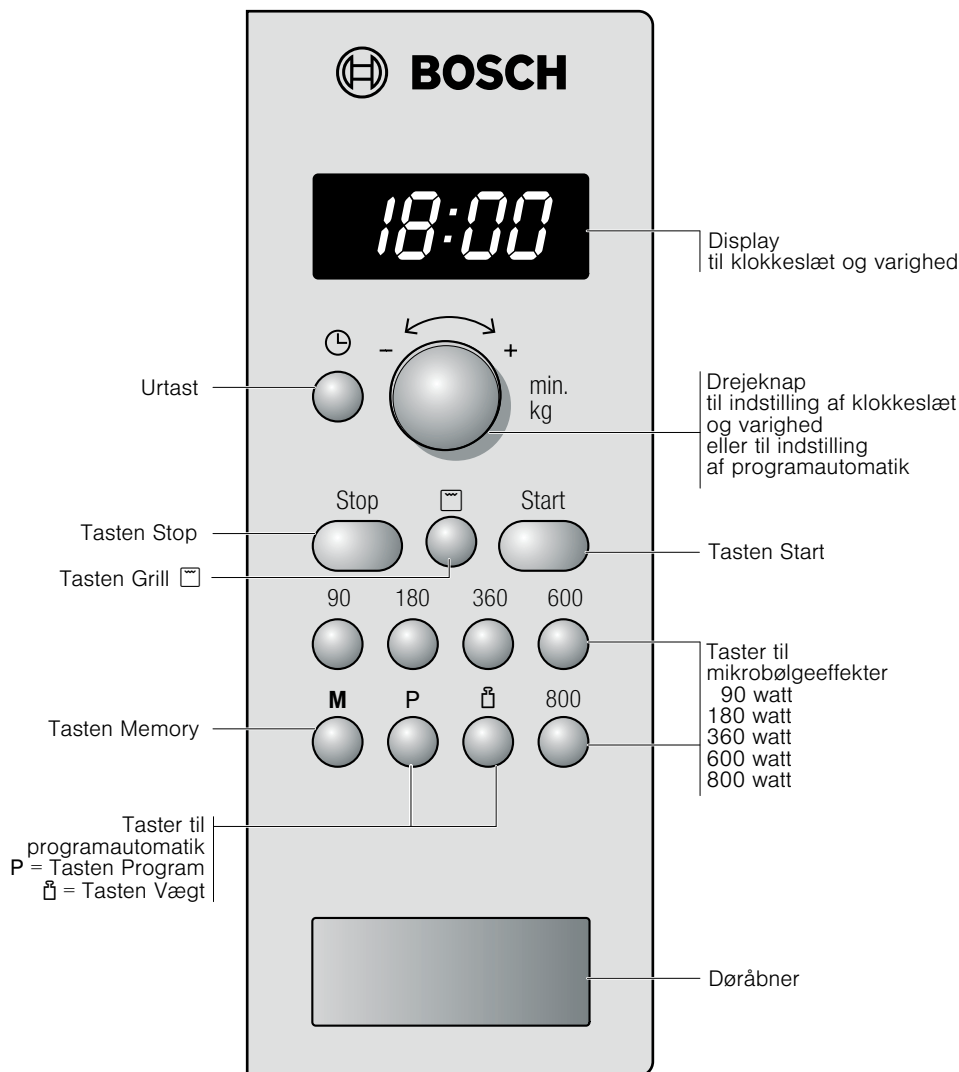
Apparatet er klar til tilslutning i en stikkontakt og må kun tilsluttes til en forskriftsmæssigt installeret sikkerhedsstikkontakt. Netspændingen skal svare til den spænding, der fremgår af typeskiltet.

Flytning af stikdåsen eller udskiftning af netledningen må kun udføres af en elektriker. Der skal altid være adgang til apparatets stik.

Anvend ikke multistik, stikdåser med flere udtag eller forlængerledninger. Ved overbelastning er der fare for brand.

# Betjeningsfeltet

Her vises en oversigt over betjeningsfeltet. Alt efter apparattype kan der være enkelte afvigelse.



## Drejeknap

De kan ændre alle foreslåede værdier og indstillingsværdier med drejeknappen.

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

## Ovnfunktionerne

### Mikrobølgefunktion

Mikrobølger bliver omdannet til varme i fødevarer. Mikrobølgefunktionen er velegnet til hurtig opthøning, opvarmning, smeltning og tilberedning.

### Mikrobølgeeffekter

- 900 W til opvarmning af væsker.
- 600 W til opvarmning og tilberedning af retter.
- 360 W til tilberedning af kød og til opvarmning af sarte madvarer.
- 180 W til opthøning og fortsat tilberedning.
- 90 W til opthøning af sarte madvarer.

### Grill

Denne funktion kan De bruge til at gratinere eller lune gratiner.

## Grill i kombination med mikrobølgefunktion

Her er grillen i brug samtidig med mikrobølgefunktionen. Den kombinerede funktion er særligt velegnet til gratiner. Retterne bliver sprøde og brune. Det går meget hurtigere, og De sparer energi.

## Tilbehør

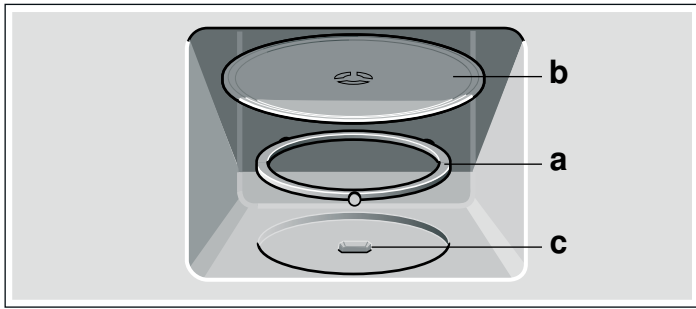
### Pas på!

Pas på, at drejetallerkenen ikke bliver forskubbet, når servicet tages ud. Kontroller, at drejetallerkenen er korrekt i indgreb. Drejetallerkenen kan drejes både mod venstre og mod højre.

### Drejetallerkenen

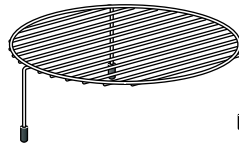
#### Sådan indsætter De drejetallerkenen:

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



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

## rist



Rist til grillning, f.eks. af steaks, pølser eller toast eller som frastillingsflade, f.eks. til flade tærteforme.

**Bemærk:** Stil risten på drejetallerkenen.

## Varer fra kundeservice

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

Stik-adapter


623333

## Inden den første ibrugtagning

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

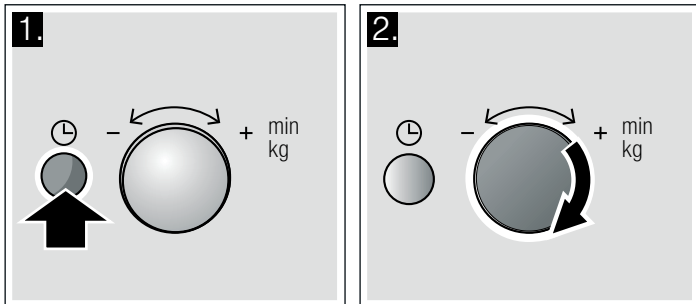
### Indstille klokkeslæt


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

1. Tryk på tasten .

I displayet vises klokkeslættet 12:00 og .


2. Indstil klokkeslættet med drejeknappen.




3. Tryk igen på tasten .

Det aktuelle klokkeslæt er indstillet.

### Skjule klokkeslæt

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

### Genindstille klokkeslæt

Tryk på tasten .

I displayet vises 12:00. Indstil derefter som beskrevet i punkt 2 og 3.

### Ændre klokkeslæt f.eks. fra sommer- til vintertid

Indstil, som beskrevet under punkt 1 til 3.

### Opvarme ovnrummet

Opvarm den lukkede, tomme ovn med drejetallerken i 10 minutter for at fjerne lugten af ny ovn. Pas på, at der ikke er rester af emballage i ovnen.

1. Tryk på tasten Grill .

I displayet vises 10:00 min.

2. Tryk på tasten Start.

Når tiden er gået, lyder der et signal. Tryk på tasten Stop, eller åbn apparatets dør.

## Mikrobølgefunktionen

Mikrobølger bliver omdannet til varme i fødevarer.

Mikrobølgefunktionen kan bruges solo, dvs. alene eller i kombination med grillen.

Der findes oplysninger om servicet, og om hvordan mikrobølgeovnen indstilles.

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

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

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

1. Tryk på tasten 800 W.

2. Indstil 1:30 min med drejeknappen.

3. Tryk på tasten Start.

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

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

### Tips vedrørende fade og beholdere

#### Egnede fade og beholdere

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

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

#### Uegnede fade og beholdere

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

## Pas på!

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

## Test af service

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

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

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

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

## Mikrobølgeeffekter

De indstiller den ønskede mikrobølgeeffekt med tasterne.

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

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

## Indstille mikrobølgefunktion


Eksempel: Mikrobølgeeffekt, 600 W

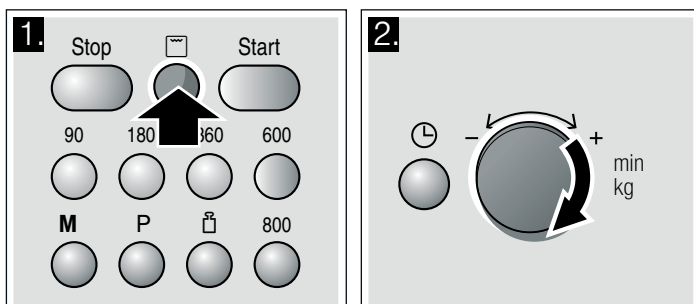
1. Tryk på ønsket mikrobølgeeffekt.  
I displayet lyser den indstillede mikrobølgeeffekt, og 1:00 min vises.
2. Indstil en varighed med drejeknappen.

## Grilning

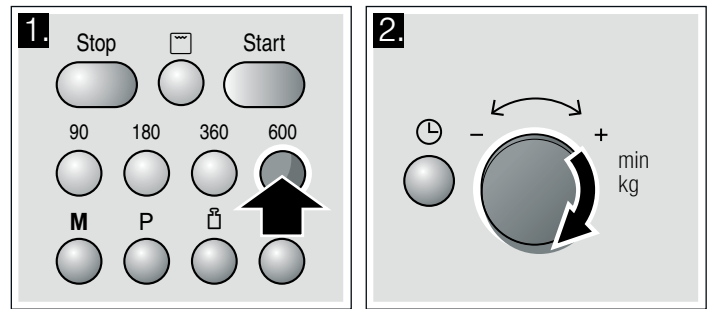
En effektiv grill giver en intensiv overfladevarme og en jævn brunning af madvarerne.

## Indstille grill

1. Tryk på tasten Grill .  
I displayet vises 10:00 min og symbolet.
2. Indstil tilberedningstiden med drejeknappen.



3. Tryk på tasten Start.



3. Tryk på tasten Start.  
Tilberedningstiden tælles ned i displayet.

## Tilberedningstid er udløbet

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

## Ændre tilberedningstid

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

## Afbryde

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

## Afbryde drift

Tryk på tasten Stop 2 gange, eller åbn døren, og tryk én gang på tasten Stop.

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

## Køleventilator

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

## Anvisninger

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

Tilberedningstiden tælles ned i displayet.

## Tilberedningstid er udløbet

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

## Ændre tilberedningstid

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

## Afbryde

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

## Korrektur

De kan når som helst korrigere tilberedningstiden.

## Slette indstilling

Tryk to gange på tasten Stop, eller åbn apparatdøren, og tryk én gang på tasten Stop.



# Mikrobølgefunktion og grill i kombination

De kan indstille grillen og mikrobølgefunktionen samtidig. Retterne bliver sprøde og brune. Det går meget hurtigere, og De sparer energi.

De kan aktivere alle mikrobølgeeffekter. Undtagelse: 800 og 600 watt.

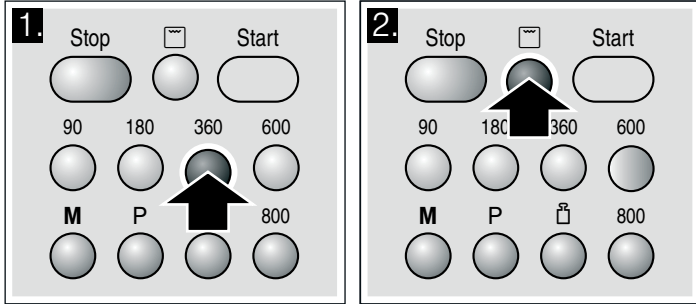
## Indstille mikrobølgefunktion og grill

Eksempel: 360 W, Grill ☐, 5 minutter

1. Tryk på ønsket mikrobølgeeffekt.

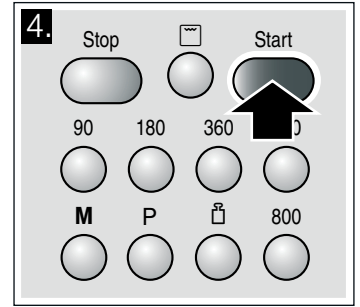
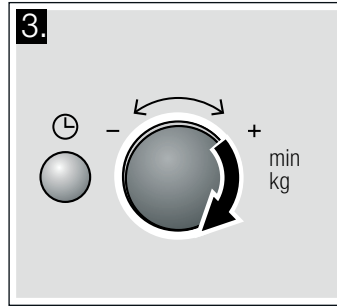
I displayet lyser den indstillede mikrobølgeeffekt, og 1:00 min vises.

2. Tryk på tasten Grill ☐.



3. Indstil tilberedningstiden med drejknappen.

4. Tryk på tasten Start.



Tilberedningstiden tælles ned i displayet.

### Tilberedningstid er udløbet

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

### Ændre tilberedningstid

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

### Afbryde

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

### Afbryde drift

Tryk på tasten Stop 2 gange, eller åbn døren, og tryk én gang på tasten Stop.

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

# Memory

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

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

## Anvisninger

- De kan kun gemme grill eller grill kombineret med mikrobølgefunktionen.
- De kan ikke gemme flere mikrobølgeeffekter efter hinanden.
- De kan ikke gemmes automatikprogrammer.
- De kan også gemme Memory og starte med det samme. Tryk på Start til sidst i stedet for på **M**.
- **Overskriv Memory:** Tryk på tasten **M**. De gamle indstillinger vises. Gem det nye program som beskrevet under punkt 1 til 4.

## Gemme memory

Eksempel: 360 W, 25 minutter

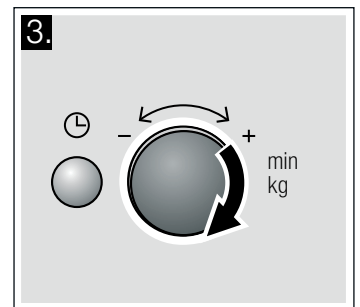
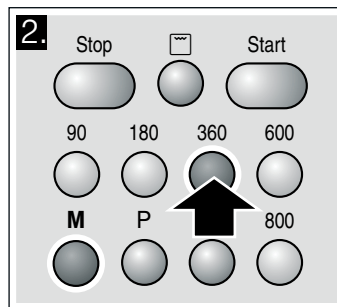
1. Tryk på tasten **M**.

I displayet lyser "M".

2. Tryk på ønsket mikrobølgeeffekt.

I displayet lyser "M", den valgte effekt og 1:00 min.

3. Indstil tilberedningstiden med drejknappen.



4. Bekræft med tasten **M**.

Klokkeslættet vises igen. Indstillingen er gemt.

## Anvisninger

- De kan kun gemme grill eller grill kombineret med mikrobølgefunktionen.
- De kan ikke gemme flere mikrobølgeeffekter efter hinanden.
- De kan ikke gemmes automatikprogrammer.
- De kan også gemme Memory og starte med det samme. Tryk på Start til sidst i stedet for på **M**.
- **Overskriv Memory:** Tryk på tasten **M**. De gamle indstillinger vises. Gem det nye program som beskrevet under punkt 1 til 4.

## Starte Memory

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

### 1. Tryk på tasten **M**.

De gemte indstillinger vises.

### 2. Tryk på tasten Start.

Tilberedningstiden tælles ned i displayet.

#### **Tilberedningstid er udløbet**

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

#### **Afbryde**

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

#### **Slette indstilling**

Tryk to gange på tasten Stop, eller åbn apparatdøren, og tryk én gang på tasten Stop.

## Ændre signalets varighed

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

Det gør De ved at trykke på tasten Start i ca. 6 sekunder.

Den nye varighed af signalet bliver gemt. Klokkeslættet vises igen.

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

## Pleje og rengøring

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

#### **⚠ Fare for kortslutning!**

Anvend aldrig højtryks- eller damprenser til rengøringen.

#### **⚠ Fare for forbrænding!**

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

#### **⚠ Fare for elektrisk stød!**

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

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

#### **Anvend**

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

## Rengøringsmidler

#### **Pas på!**

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

Område	Rengøringsmidler
Apparatets front i rustfrit stål	Varmt opvaskevand: Rengør med en opvaskesvamp, og tør efter med en blød klud. Fjern pletter af kalk, fedt, jævning og æggehvide med det samme. Der kan danne sig korrosion under sådanne pletter. Der kan købes særlige rengøringsmidler til rustfrit stål hos kundeservice eller i specialforretninger. Anvend ikke rengøringsmidler til glas, metal- eller glasskrabere til rengøring.
Ovnrum af rustfrit stål	Varmt opvaskevand eller eddike: Rengør med en opvaskesvamp, og tør efter med en blød klud. Ved kraftig tilsmudsning: Brug altid kun ovnrens, når ovnen er kold. Det er bedst at anvende en svamp af rustfrit stål. Anvend ikke ovnrens eller andre aggressive ovnrengøringsmidler eller skurende midler. Alle former for skure- eller grydesvampe er også uegnet. Disse midler ridser overfladen. Sørg for, at de indvendige flader er helt tørre.
Fordybning i ovnrum	Fugtig klud: Der må ikke løbe vand gennem drejetal-lærkendrevet og ind i apparatets indre dele.

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

Område	Rengøringsmidler
Drejetallerken og rullering	Varmt opvaskevand: Sørg for, at drejetallerkenen går rigtigt i indgreb, når den sættes på plads igen.
rist	Varmt opvaskevand: Rengør med rengøringsmiddel til rustfrit stål eller i opvaskemaskine.
Ovnglassene i ovndøren	Glasrengøringsmiddel: Brug en opvaskesvamp til rengøringen. Anvend ikke glasskraber.
Ovntætning	Varmt opvaskevand: Rengør med en opvaskesvamp. Der må ikke skures på ovntætningen. Anvend ikke metal- eller glasskrabere til rengøring.

## Fejltabel

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

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

### En fejl, hvad gør man?

Fejlmeddelelse	Mulig årsag	Afhjælpning / Anvisning
Apparatet fungerer ikke	Netstikket er ikke sat i stikkontakten.	Stik netstikket i stikkontakten
	Strømafbrydelse.	Kontroller, om lampen i køkkenet fungerer.
	Sikring defekt	Kontroller, om apparatets sikring i sikrings-skabet er i orden.
	Fejlbetjening	Slå sikringen i sikrings-skabet fra. Tænd igen efter ca. 10 sekunder.
I displayet lyser tre nuller.	Strømafbrydelse.	Indstil klokkeslættet igen.
Apparatet er ikke gået i gang. I displayet vises en tilberedningstid.	Drejeknappen er blevet aktiveret ved et uheld.	Tryk på tasten Stop.
	Der er ikke blevet trykket på tasten Start efter indstillingen.	Tryk på tasten Start, eller slet indstillingen med tasten Stop.
Mikrobølgeovnen fungerer ikke.	Døren er ikke lukket rigtigt.	Kontroller, om der sidder madrester eller fremmedlegemer klemt fast i døren.
	Der er ikke blevet trykket på tasten Start.	Tryk på tasten start.
Retterne opvarmes langsommere end normalt	Der er indstillet for lav mikrobølgeeffekt.	Vælg en højere mikrobølgeeffekt.
	Der er stillet en større mængde i ovnen end normalt.	Dobbelt mængde - dobbelt så lang tid
	Maden var koldere end normalt.	Rør rundt i maden, eller vend den af og til.
Drejetallerkenen giver en kradsende eller slæbende lyd fra sig	Snavs eller fremmedlegemer i området ved drejetallerkenens drev.	Rengør rullering og fordybning i ovnrumbet.
Mikrobølgefunktionen bliver afbrudt af ukendte årsager.	Der er en fejl ved mikrobølgefunktionen.	Kontakt kundeservice, hvis denne fejl optræder flere gange.

### Fare for elektrisk stød!

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

Ved nogle fejlmeddelelser kan De selv afhjælpe fejlen.

# Kundeservice

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

## E-nummer og FD-nummer

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

E-nr.	FD-nr.
Kundeservice ☎	

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

Kontaktdataene for alle lande findes i vedlagte kundeservicefortegnelse.

## Reparationsordre og rådgivning i tilfælde af fejl

DK 44 89 89 85

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

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

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

## Miljøvenlig bortskaffelse

Emballagen skal bortskaffes korrekt iht. reglerne for miljøbeskyttelse.



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

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


# Programautomatik

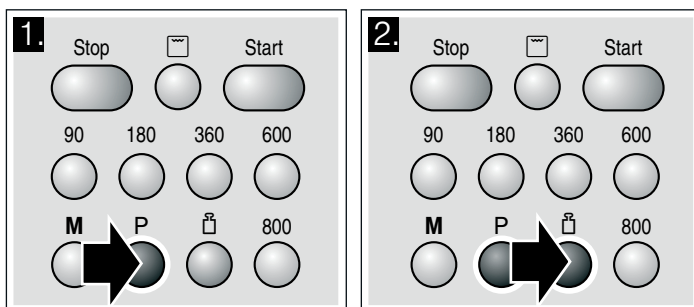
Med programautomatikken er det ganske let at tilberede madretter. Man vælger programmet, og angiver rettens vægt. Programautomatikken sørger for den optimale indstilling.

**Bemærk:** De kan vælge mellem 8 programmer.

## Indstille program

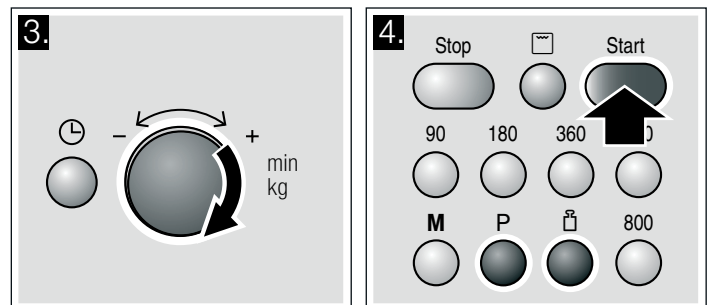
Når De har valgt et program, skal De indstille på følgende måde:

1. Tryk flere gange på tasten **P**, indtil det ønskede programnummer vises.
2. Tryk på tasten .  
I displayet lyser "P", og der vises en foreslået vægt.



3. Indstil vægten for den pågældende ret med drejeknappen.

4. Tryk på tasten Start.



Varigheden for programmet tælles ned i displayet.

## Tilberedningstid er udløbet

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

## Korrektur

Tryk to gange på tasten Stop, og indstil igen.


## Afbryde

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

## Afbryde drift

Tryk på tasten Stop 2 gange, eller åbn døren, og tryk én gang på tasten Stop.

## Anvisninger

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

## Optøning med programautomatikken

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

### Anvisninger

#### ■ Klargøre levnedsmidler

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

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

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

#### ■ Forme og tilbehør

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

#### ■ Hviletid

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

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

#### ■ Signal

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

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

## Tilberedning med programautomatikken

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

### Anvisninger

#### ■ Forme og tilbehør

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

#### ■ Klargøre levnedsmidler

Vej levnedsmidlet. Vægten skal bruges for at indstille programmet.

#### Ris:

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

#### Kartofler:

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

#### Friske grøntsager:

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

#### ■ Signal

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

#### ■ Hviletid

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

Tilberedningsresultaterne er afhængige af kvaliteten og beskaffenheden af levnedsmidlet.

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

## Kombineret tilberedningsprogram

### Anvisninger

#### ■ Forme og tilbehør

Tilbered disse levnedsmidler i et ikke for stort varmebestandigt fad, der egner sig til mikrobølger.

#### ■ Klargøre levnedsmidler

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

#### ■ Hviletid

Lad maden hvile i yderligere 5 til 10 minutter efter programmets afslutning for at udligne temperaturen.

Program-nr.		Vægtområde i kg
	<b>Kombiprogram</b>	
P 08	Tærte, frosset, op til 3 cm tyk	0,4 - 0,9

## Testet i vores prøvekokken

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

### Anvisninger til tabellerne

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

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

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

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

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

Stil altid fade og gryder på drejetallerkenen.

## Optøning

### Anvisninger

- Sæt de frosne fødevarer på drejetallerkenen i et fad uden låg.

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

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

- Vend retten eller rør rundt 1 til 2 gange under optøningen. Store stykker skal vendes flere gange.
- Lad de optøede madvarer hvile yderligere i 10 til 20 minutter ved rumtemperatur, så temperaturen udlignes. Ved fjerkræ kan De derpå tage indmaden ud. Kødet kan godt tilberedes videre, selvom det stadig er lidt frossent i midten.

Optøning	Vægt	Mikrobølgeeffekt, i watt, tilberednings- tid i minutter	Anvisning
Kød i hele stykker af okse, kalv eller svin (med og uden ben)	800 g	180 W, 15 min. + 90 W, 10-20 min.	-
	1 kg	180 W, 20 min. + 90 W, 15-25 min.	
	1,5 kg	180 W, 30 min. + 90 W, 20-30 min.	
Kød i stykker eller skiver af okse, kalv eller svin	200 g	180 W, 2 min. + 90 W, 4-6 min.	Skil optøede dele fra hinanden, når de vendes
	500 g	180 W, 5 min. + 90 W, 5-10 min.	
	800 g	180 W, 8 min. + 90 W, 10-15 min.	
Hakket kød, blandet	200 g	90 W, 10 min.	Frys kødet ned så fladt som muligt Vend flere gange, og fjern optøet kød
	500 g	180 W, 5 min. + 90 W, 10-15 min.	
	800 g	180 W, 8 min. + 90 W, 10-20 min.	
Fjerkræ eller fjerkrædele	600 g	180 W, 8 min. + 90 W, 10-15 min.	-
	1,2 kg	180 W, 15 min. + 90 W, 20-25 min.	
Fiskefilet, fiskekotelet eller -skiver	400 g	180 W, 5 min. + 90 W, 10-15 min.	Skil optøede dele fra hinanden
Grøntsager, f.eks. ærter	300 g	180 W, 10-15 min.	-
Frugt, f.eks. hindbær	300 g	180 W, 7-10 min.	Rør forsigtigt rundt af og til, og skil optøede dele fra hinanden
	500 g	180 W, 8 min. + 90 W, 5-10 min.	
Smør, optøning	125 g	180 W, 1 min. + 90 W, 2-3 min.	Fjern emballagen helt
	250 g	180 W, 1 min. + 90 W, 3-4 min.	
Brød, helt	500 g	180 W, 6 min. + 90 W, 5-10 min.	-
	1 kg	180 W, 12 min. + 90 W, 10-20 min.	
Tørkager, f.eks. rørekage	500 g	90 W, 10-15 min.	Kun til kager uden glasur, fløde eller creme. Skil de enkelte stykker kage fra hinanden
	750 g	180 W, 5 min. + 90 W, 10-15 min.	
Kage, fugtigt fyld, f.eks. frugtkage, kvarkkage	500 g	180 W, 5 min. + 90 W, 15-20 min.	Kun til kager uden glasur, fløde eller husblas
	750 g	180 W, 7 min. + 90 W, 15-20 min.	

## Optø, opvarme eller tilberede dybfrosne retter

### Anvisninger

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

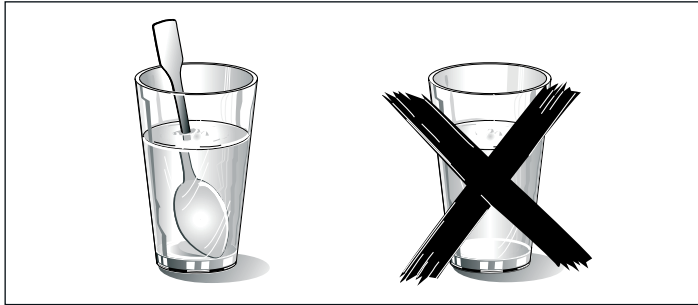
- Dæk altid retterne til. Brug en tallerken eller specialfolie til mikrobølger, hvis De ikke har et låg, der passer til fadet.
- Vend retterne, eller rør rundt i dem 2 til 3 gange.
- Lad retterne hvile i yderligere 2 til 5 minutter efter opvarmningen for at udligne temperaturen.
- Brug altid grydehandsker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

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

## Opvarme madretter

### ⚠ Fare for skoldning!

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



### Pas på!

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

### Anvisninger

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

Opvarme madretter	Vægt	Mikrobølgeeffekt, i watt, tilberedningstid i minutter	Bemærk
Menu, tallerkenret, færdigret (2-3 komponenter)	350-500 g	600 W, 4-8 min.	-
Drikkevarer	150 ml	800 W, 1-2 min.	Sæt en ske i glasset, alkoholholdige drikke må ikke overopvarmes; kontroller af og til
	300 ml	800 W, 2-3 min.	
	500 ml	800 W, 3-4 min.	
Babymad, f.eks. sutteflasker	50 ml	360 W, ca. ½ min.	Uden sut eller låg. Skal altid omrystes godt efter opvarmningen. Kontroller altid temperaturen!
	100 ml	360 W, ca. 1 min.	
	200 ml	360 W, 1½ min.	
Suppe 1 kop	200 g	600 W, 2-3 min.	-
Suppe, 2 kopper	400 g	600 W, 4-5 min.	-
Kød i sauce	500 g	600 W, 8-11 min.	Skil de enkelte stykker kød fra hinanden
Sammenkogt ret	400 g	600 W, 6-8 min.	-
	800 g	600 W, 8-11 min.	-
Grøntsager, 1 portion	150 g	600 W, 2-3 min.	Tilsæt lidt væske
Grøntsager, 2 portioner	300 g	600 W, 3-5 min.	

## Tilberede madretter

### Anvisninger

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

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

Tilberede madretter	Vægt	Mikrobølgeeffekt, i watt, tilberedningstid i minutter	Bemærk
Forloren hare	750 g	600 W, 20-25 min.	Tilbered uden låg
Hel kylling, fersk, uden indmad	1,2 kg	600 W, 25-30 min.	Vend efter halvdelen af tiden
Grøntsager, friske	250 g	600 W, 5-10 min.	Skær grøntsagerne ud i ensartede stykker. Tilsæt 1 til 2 spsk. vand pr. 100 g grøntsager; rør rundt af og til
	500 g	600 W, 10-15 min.	
Kartofler	250 g	600 W, 8-10 min.	Skær kartoflerne i ensartede stykker; Tilsæt 1 til 2 spsk. vand pr. 100 g; rør rundt af og til
	500 g	600 W, 11-14 min.	
	750 g	600 W, 15-22 min.	
Ris	125 g	800 W, 5-7 min. + 180 W, 12-15 min.	Tilsæt den dobbelte mængde væske
	250 g	800 W, 6-8 min. + 180 W, 15-18 min.	

Tilberede madretter	Vægt	Mikrobølgeeffekt, i watt, tilberedningstid i minutter	Bemærk
Desserter, f.eks. budding (pulver)	500 ml	600 W, 6-8 min.	Rør buddingen godt igennem med et piskeris 2-3 gange
Frugt, kompot	500 g	600 W, 9-12 min.	-

## Tips om mikrobølgefunktionen

Der findes ingen indstillingsangivelse til den aktuelle fødevarer-mængde.	Forlæng eller reducer tilberedningstiderne efter følgende tommelfingerregel: Dobbelt mængde = næsten dobbelt så lang tid halv mængde = halv tid
Retten er blevet tør.	Vælg en kortere tilberedningstid næste gang, eller indstil til en lavere mikrobølgeeffekt. Dæk retten til, og hæld mere væske ved.
Efter udløb af den indstillede tid er retten endnu ikke tøet op, varm eller færdigtilberedt.	Indstil en længere tid. Større mængder eller højere madretter skal have længere tid
Når tilberedningstiden er udløbet, er madretten for varm ved kanten men er ikke færdig i midten.	Rør rundt i retten med jævne mellemrum, og vælg en lavere effekt og en længere tilberedningstid næste gang.
Efter optøningen er fjerkræet eller kødet varmt på ydersiden, men det er ikke tøet op i midten.	Vælg en lavere mikrobølgeeffekt næste gang. Vend også ved større mængder de frosne madvarer flere gange under optøningen.

### Kondensvand

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

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

## Tips vedrørende grilning

### Anvisninger







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

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






## Grill i kombination med mikrobølgefunktion

### Anvisninger

- Den kombinerede funktion er særligt velegnet til gratiner.
- Sæt altid fadet på drejetallerkenen, og dæk ikke retten til.
- Brug et højt stegfad til stegning. På den måde bliver ovnrummet ikke så snavset.
- Anvend en stor, flad form til tærter og gratiner. I smalle, høje forme har retten brug for længere tid, og overfladen bliver mørkere.
- Kontroller, at der er plads til fadet eller formen i ovnrummet. Det må ikke være for stort - drejetallerkenen skal kunne dreje rundt.
- Indstil altid til den længste tilberedningstid. Kontroller retten, når den korteste af de angivne tilberedningstider er gået.
- Lad kødet hvile 5 til 10 minutter, inden det skæres ud. På den måde bliver kødsaften jævnt fordelt og løber ikke ud, når kødet skæres ud.
- Gratiner skal stå yderligere i 5 minutter til eftertilberedning, efter at der er slukket for apparatet.

	Vægt	Tilbehør	Mikrobølgeeffekt, W	Tilberedningstid i minutter	Bemærk
Flæskesteg, f.eks. nakkestykke	ca. 750 g	Drejetallerken	360 W + 	40-50 min.	Vend 1 til 2 gange.
Forloren hare	ca. 750 g	Drejetallerken	360 W + 	25-35 min.	Maks. 6 cm tyk.
Kyllingestykker, små, f.eks. kyllingelår eller -vinger	ca. 800 g	Fad / behold der på risten	360 W + 	25-35 min.	Lægges med skindet opad. Vend ikke.
Kyllingevinger, marinerede, frosne	ca. 800 g	Fad / behold der på risten	360 W + 	15-25 min.	Vend ikke.
Pastatærte (fortilberedte ingredienser)	ca. 1000 g	Drejetallerken	360 W + 	25-35 min.	Drys med ost. Maks. 5 cm tyk.
Kartoffelgratin (af rå kartofler)	ca. 1000 g	Drejetallerken	360 W + 	30-40 min.	Maks. 4 cm tyk.



	Vægt	Tilbehør	Mikrobølgeeffekt, W	Tilberedningstid i minutter	Bemærk
Fisk, gratineret	ca. 400 g	Drejetallerken	360 W + 	20-25 min.	Tø dybfrossen fisk op forinden.
Kvarkgratin	ca. 1000 g	Drejetallerken	360 W + 	30-35 min.	Maks. 5 cm tyk.
Grøntsagsspid	4-5 stk.	Rist	180 W + 	15-20 min.	Anvend træspid.
Fiskespid	4-5 stk.	Rist	180 W + 	10-15 min.	Anvend træspid.
Baconskiver	ca. 8 skiver	Rist	360 W + 	10-15 min.	

## Prøveretter iht. EN 60705

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

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

### Tilberedning og optøning med mikrobølgefunktion

#### Tilberedning med mikrobølgefunktion

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

#### Optøning med mikrobølgefunktion

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

#### Tilberedning med mikrobølgefunktion kombineret med andre ovnfunktioner

Ret	Mikrobølgeeffekt, watt, tilberedningstid i minutter	Bemærk
Kartoffelgratin	Grill  + 360 W, 35-40 min.	Sæt en Pyrex-form Ø 22 cm på drejetallerkenen.

<b>Tärkeitä turvaohjeita</b> .....	<b>18</b>	<b>Huoltopalvelu</b> .....	<b>26</b>
Vahinkojen syyt .....	20	Mallinumero ja sarjanumero .....	26
<b>Asennus ja liitäntä</b> .....	<b>21</b>	Ympäristöystävällinen hävittäminen.....	27
<b>Ohjauspaneeli</b> .....	<b>21</b>	<b>Ohjelma-automaatiikka</b> .....	<b>27</b>
Kiertovalitsin.....	21	Ohjelman säätäminen .....	27
Uunitoiminnot.....	22	Sulatus ohjelma-automaatiikan avulla.....	27
Varusteet.....	22	Kypsennys ohjelma-automaatiikan avulla.....	28
<b>Ennen ensimmäistä käyttöä</b> .....	<b>22</b>	Yhdistelmäkäytön kypsennysohjelma .....	28
Kellonajan asetus.....	22	<b>Testattu koekeittiössämme</b> .....	<b>28</b>
Uunin kuumentaminen .....	22	Taulukoita koskevia ohjeita.....	28
<b>Mikroaaltouuni</b> .....	<b>22</b>	Sulatus .....	28
Ohjeita astioista.....	23	Pakasteruokien sulatus, kuumennus tai kypsennys.....	29
Mikroaaltotehot.....	23	Ruoan kuumentaminen.....	29
Mikroaaltokäytön säätäminen.....	23	Ruoan kypsentyminen .....	30
Jäähdytyspuhallin.....	23	Vihjeitä mikroaaltouunin käytöstä .....	31
<b>Grillaus</b> .....	<b>23</b>	Ohjeita grillauksesta.....	31
Grillin säätäminen .....	23	Grillin ja mikron yhdistelmä.....	31
<b>Mikron ja grillin yhdistelmä</b> .....	<b>24</b>	<b>Testiruoat normin EN 60705 mukaan</b> .....	<b>32</b>
Mikron ja grillin säätäminen .....	24	Kypsennys ja sulatus mikroaaltouunissa .....	32
<b>Muistitoiminto Memory</b> .....	<b>24</b>		
Tallentaminen muistiin.....	25		
Muistitoiminnon käynnistäminen .....	25		
<b>Äänimerkin keston muuttaminen</b> .....	<b>25</b>		
<b>Hoito ja puhdistus</b> .....	<b>25</b>		
Puhdistusaine .....	25		
<b>Häiriötaulukko</b> .....	<b>26</b>		

Lisätietoja tuotteista, varusteista, varaosista ja palveluista löydät Internetistä: [www.bosch-home.fi](http://www.bosch-home.fi) ja Online-Shopista: [www.bosch-eshop.com](http://www.bosch-eshop.com)

## ⚠ Tärkeitä turvaohjeita

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

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

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

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

Tämä laite on tarkoitettu käytettäväksi enintään 4000 metrin korkeudella merenpinnasta.

Laitetta voivat käyttää yli 8-vuotiaat lapset ja henkilöt, joiden fyysiset ominaisuudet, aistit tai henkiset valmiudet ovat rajoittuneet tai joilta puuttuu tarvittava kokemus ja osaaminen, jos heitä valvoo heidän

turvallisuudestaan vastaava henkilö tai heitä on opastettu laitteen turvallisessa käytössä ja he ovat ymmärtäneet laitteen vaarat.

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

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

Tätä laitetta ei ole suunniteltu käytettäväksi ulkopuolisen ajastimen tai kauko-ohjaimen kanssa.

### Palovaara!

- Uunitilassa säilytettävät, palavat esineet voivat syttyä palamaan. Älä säilytä palavia esineitä uunitilassa. Älä avaa laitteen luukkuja, jos laitteesta tulee savua. Kytke laite pois päältä ja irrota verkkopistoke tai kytke sulake sulakerasiassa pois päältä.
- Laite kuumenee hyvin kuumaksi. Älä käytä laitteen yläpintaa säilytystilana.
- Laite kuumenee hyvin kuumaksi. Noudata laitteen yläpuolista minimietäisyyttä

koskevia tietoja luvussa *Sijoitus ja liittäminen*.

- Älä asenna laitetta somiste- tai kalusteoven taakse.
- Laitetta ei saa sijoittaa kalusteen sisään.

Vaarana on ylikuumeneminen.

- Laitteen määräysten vastainen käyttö on vaarallista ja voi aiheuttaa vaurioita. Elintarvikkeiden tai vaatteiden kuivaaminen, tohveleiden, jyvä- tai viljatyynyjen, pesusienten, kosteiden pesukintaiden tai vastaavien lämmittäminen on kielletty. Esimerkiksi lämmitetyt tohvelit, jyvä- tai viljatyynyt voivat syttyä palamaan vielä tuntien kuluttua. Käytä laitetta vain ruokien ja juomien valmistukseen.
- Elintarvikkeet voivat syttyä palamaan. Älä lämmitä elintarvikkeita lämpimänäpitoapakkauksissa. Älä lämmitä elintarvikkeita muovi-, paperi- tai muissa helposti palavissa astioissa ilman valvontaa. Älä säädä liian korkeaa mikroaaltotehoa tai liian pitkää aikaa. Noudata tämän käyttöohjeen ohjeita. Älä kuivaa elintarvikkeita mikrossa. Älä sulata tai lämmitä elintarvikkeita, joissa on niukasti vettä, kuten esim. leipää, liian suurella mikroaaltoteholla tai liian pitkää aikaa.
- Ruokaöljy voi syttyä palamaan. Älä lämmitä pelkkää ruokaöljyä mikrossa.

### **Räjähdyksivaara!**

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

### **Vakavien terveystahinkojen vaara!**

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

koskaan ulkokuorta. Käänny huolto- ja korjaustöissä huoltopalvelun puoleen.

### **Sähköiskun vaara!**

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

### **Palovamman vaara!**

- Varusteet ja astiat kuumenevat hyvin kuumiksi. Käytä aina patalappuja, kun otat kuumat varusteet tai astiat uunista.
- Alkoholihöyryt voivat syttyä kuumassa uunissa. Älä valmistu ruokia, joissa on runsaasti väkevää alkoholia. Käytä vain väkeviä alkoholijuomia vain pieniä määriä. Avaa laitteen luukku varovasti.
- Elintarvikkeet, joissa on kiinteä kuori tai nahka, voivat haljeta räjähdysmäisesti kuumennuksen aikana tai myös vielä kuumentamisen jälkeen. Älä kypsennä kananmunia kuoriineen tai lämmitä kovaksi keitettyjä munia. Älä kypsennä kuorellisia äyriäisiä. Paistettujen munien ja lasissa hyydytettyjen munien keltuainen on ensin rikottava. Elintarvikkeissa, joissa on kiinteä

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

- Vauvanruoassa oleva lämpö ei jakaudu tasaisesti. Älä lämmitä vauvanruokia suljetuissa astioissa. Poista aina kansi tai tutti. Sekoita tai ravista kunnolla lämmittämisen jälkeen. Tarkasta lämpötila ennen kuin annat ruokaa lapselle.
- Kuumat ruoat säteilevät lämpöä. Astia voi kumentua kuumaksi. Käytä aina patalappua, kun otat kuumat varusteet tai astiat uunista.
- Ilmatiiviisti pakattujen elintarvikkeiden pakkaus voi haljeta. Noudata aina pakkauksessa olevia ohjeita. Käytä aina patalappua, kun otat ruoat uunista.
- Laite kuumenee hyvin kuumaksi. Älä kosketa uunitilan kuumia sisäpintoja tai kuumennuselementtejä. Anna laitteen jäähtyä aina. Pidä lapset poissa laitteen läheltä.
- Laitteen määräysten vastainen käyttö on vaarallista ja voi aiheuttaa vaurioita. Kiellettyä on ruokien tai vaatteiden kuivaaminen, tohveleiden, jyvä- tai viljatyynyjen, pesusienien, kosteiden pesulappujen ja vastaavien lämmittäminen. Esimerkiksi ylikuumentuneet tohvelit, jyvä- tai viljatyynyt, pesusienet, kosteat pesulaput tai vastaavat voivat aiheuttaa palovammoja

### **Palovamman vaara!**

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

### **Loukkaantumisvaara!**

- Laitteen luukun naarmuuntunut lasi voi särkyä. Älä käytä puhdistuslastaa,

voimakkaita tai hankaavia puhdistusaineita.

- Sopimaton astia voi haljeta. Posliinisten ja keraamisten astioiden kahvoissa ja kansissa voi olla pieniä reikiä. Näiden reikien takana on ontto tila. Onttoon tilaan päässyt kosteus voi aiheuttaa astian halkeamisen. Käytä vain mikrokäyttöön soveltuvia astioita.
- Metalliset astiat ja kulhot, tai astiat, joissa on metalliosia, voivat aiheuttaa pelkässä mikroaaltokäytössä kipinöintiä. Laite vaurioituu. Älä käytä pelkässä mikroaaltokäytössä koskaan metalliastioita.
- Tarkoitukseen sopimaton astia voi aiheuttaa vaurioita. Käytä mikroaaltoyhdistelmäkäyttöön aina tarkoitukseen soveltuvia materiaaleja, jotka kestävät myös kiertoilma- ja grillauslämpötiloja.
- Pyörivä lasilautanen voi murtua. Älä lyö pyörivää lautasta terävillä esineillä.
- Pyörivän lasilevyn halkeamat tai murtumat ovat vaarallisia. Käsittele pyörivää lautasta varovasti.

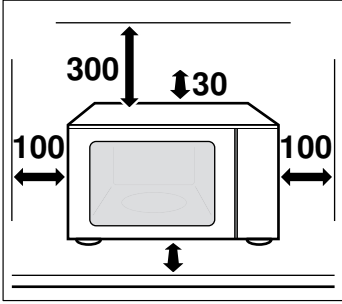
### **Vahinkojen syyt**

#### **Huomio!**

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

# Asennus ja liitântä

Tämä laite on tarkoitettu ainoastaan kotitalouskäyttöön. Sijoita pöytälaite kiinteälle, tasaiselle alustalle (vähintään 85 cm korkeudelle lattiasta). Tuuletusaukkojen on jätävä vapaiksi. Laitteen yläpuolella olevan vapaan tilan minimikorkeus on 30 cm.



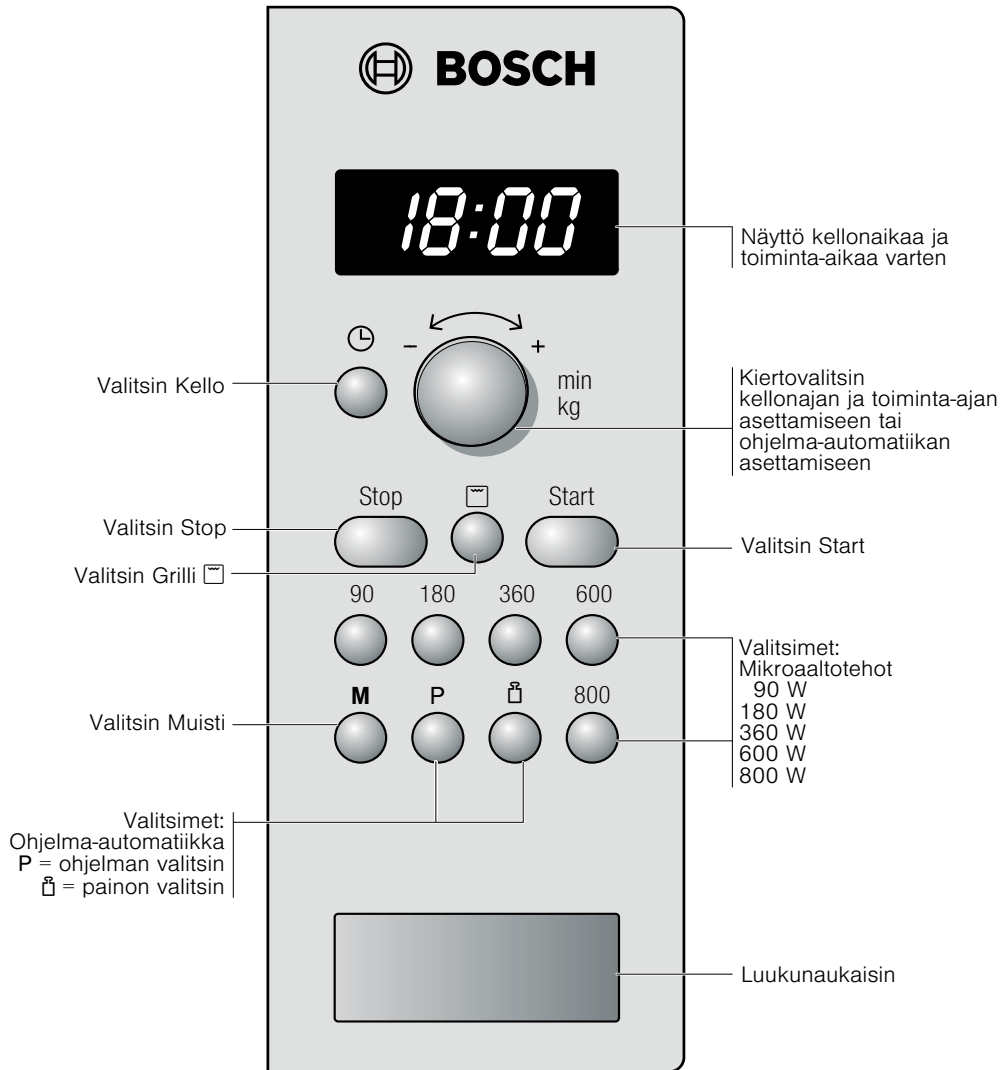
Tämä laite on valmis liitettäväksi, ja sen saa liittää ainoastaan määräystenmukaisesti asennettuun maadoitettuun pistorasiaan. Verkköjännitteen pitää vastata tyyppikilvessä mainittua jännitettä.

Pistorasian paikan muuttaminen tai liitântäjohtodun vaihto on sallittu ainoastaan sähköasentajalle. Laitteen pistokkeeseen pitää päästä aina käsiksi.

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

# Ohjauspaneeli

Tässä näet yleiskuvan ohjauspaneelistä. Yksityiskohdat saattavat poiketa laitemalleittain.



## Kierrovalitsin

Kierrovalitsimella voit muuttaa kaikkia ehdotettuja ja asetettuja arvoja.

Kierrovalitsin on sisäänpainettava. Lukitse ja vapauta valitsin painamalla sitä.

## Uunitoiminnot

### Mikroaallot

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

### Mikroaaltotehot

- 900 W nesteiden kuumennukseen.
- 600 W ruokien kuumennukseen ja kypsennykseen.
- 360 W lihan kypsennykseen ja herkkien ruokien lämmitykseen.
- 180 W pakasteiden sulatukseen ja jatkokypsennykseen.
- 90 W herkkien pakastettujen ruokien sulatukseen.

### Grilli

Tällä voit gratinoida tai kuorruttaa paistokset.

### Grillin ja mikron yhdistelmä

Grilli ja mikro ovat yhtä aikaa käytössä. Yhdistelmäkäyttö sopii erityisen hyvin paistoksiin ja gratiineihin. Ruoasta tulee rapeaa ja se ruskistuu. Kaikki sujuu nopeammin, ja säästät energiaa.

## Varusteet

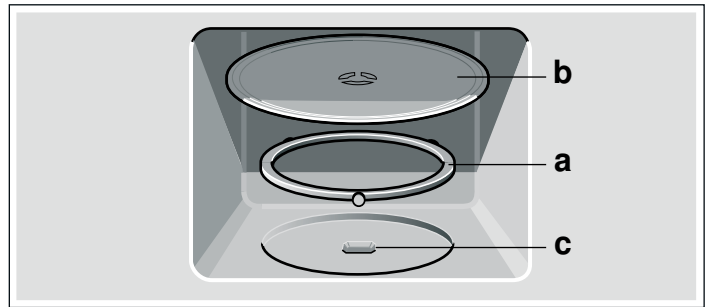
### Huomio!

Varmista astiaa poistaessasi, että pyörivä lautanen ei siirry pois paikaltaan. Varmista, että pyörivä lautanen on lukittunut oikein paikalleen. Pyörivä lautanen voi pyöriä sekä vasemmalle että oikealle.

## Pyörivä lautanen

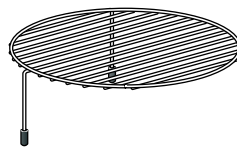
### Näin asetat pyörivän lautasen paikalleen:

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



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

### Ritilä



Ritilä esimerkiksi pihvien, makkaroiden tai paahtoleivän grillaukseen tai esimerkiksi matalien vuokien alustaksi.



**Huomautus:** Aseta ritilä pyörivälle lautaselle.

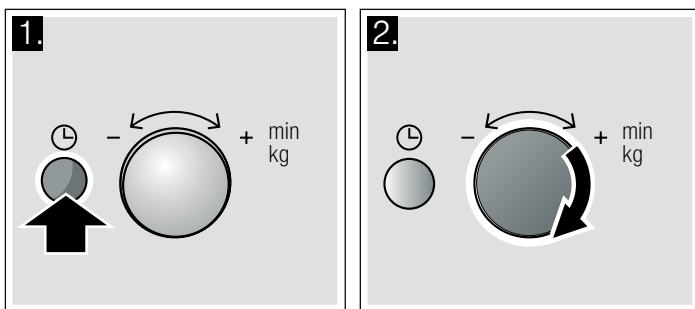
## Ennen ensimmäistä käyttöä

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

### Kellonajan asetus

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


1. Paina valitsinta .  
Näyttöön ilmestyy kellonaika 12:00 ja 
2. Aseta kellonaika kiertovalitsimella.




3. Paina uudelleen valitsinta .

Tämänhetkinen kellonaika on asetettu.

### Kellonajan poistaminen näytöstä

Paina valitsinta  ja sen jälkeen Stop.  
Näyttö ei pala.

### Kellonajan haku uudelleen näyttöön


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

### Kellonajan muuttaminen esimerkiksi kesäajasta talviaikaan

Tee asetus kuten kohdissa 1-3 on kuvattu.

### Uunin kumentaminen

Uutuuden hajun poistamiseksi kuumenna suljettua, tyhjää uunitilaa pyörivä lautanen paikalleen asetettuna 10 minuutin ajan. Varmista, että uuniin ei ole jäänyt pakkausmateriaalia.

1. Paina valitsinta Grilli .  
Näyttöön ilmestyy 10:00 min
2. Paina valitsinta Start.

Kun aika on kulunut loppuun, kuulet äänimerkin. Paina valitsinta Stop tai avaa laitteen luukku.

## Mikroaaltouuni

Mikroaallot muuttuvat elintarvikkeissa lämmöksi.

Mikroaaltouunia voidaan käyttää soolona eli yksin tai yhdessä grillin kanssa.

Saat tietoa astioista ja mikroaaltouunin säätämisestä.

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

Kokeilepa mikroaaltouunia heti. Kuumenna esimerkiksi kupillinen vettä teetä varten.

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

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

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

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

## Ohjeita astioista

### Sopiva astia

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

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

### Sopimaton astia

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

### Huomio!

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

### Astiatesti

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

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

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

## Mikroaaltotehot

Valitsimilla voit säätää haluamasi mikroaaltotehon.

90 W	herkkien ruokien sulatukseen
180 W	sulatukseen ja jatkokypsennykseen
360 W	lihan kypsennykseen ja herkkien ruokien lämmittämiseen
600 W	ruokien kuumentamiseen ja kypsennykseen
800 W	nesteiden kuumentamiseen

## Grillaus

Tehokkaan grillin ansiosta elintarvikkeiden pintaan kohdistuu voimakas lämpö ja ne ruskistuvat tasaisesti.

### Grillin säätäminen

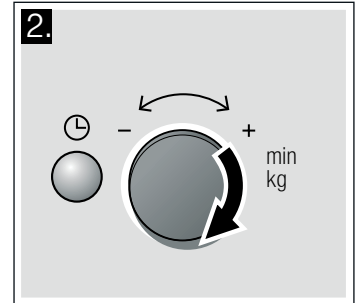
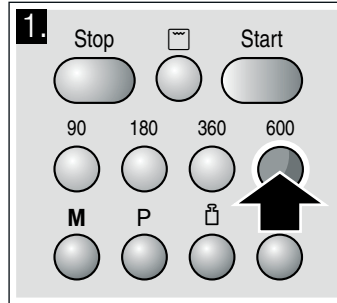
1. Paina valitsinta Grilli .  
Näyttöön ilmestyy 10:00 min ja symboli.
2. Aseta toiminta-aika kiertovalitsimella.

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

## Mikroaaltokäytön säätäminen

Esimerkki mikroaaltoteho 600 W

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



3. Paina valitsinta Start.  
Toiminta-aika kuluu näytössä.

### Toiminta-aika on kulunut loppuun

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

### Toiminta-ajan muuttaminen

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

### Pysäyttäminen

Paina kerran valitsinta Stop tai avaa laitteen luukku. Paina luukun sulkemisen jälkeen jälleen valitsinta Start.

### Toiminnon keskeyttäminen

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

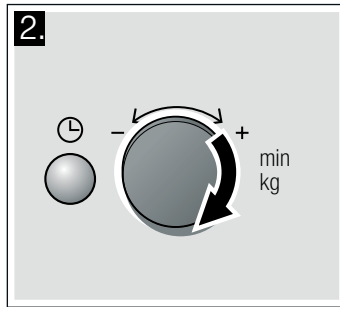
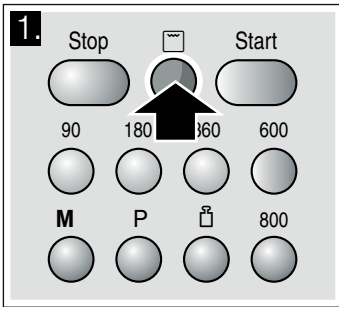
**Huomautus:** Voit myös säätää ensin toiminta-ajan ja sitten mikroaaltotehon.

## Jäähdytyspuhallin

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

### Huomautuksia

- Mikrokäytössä uunitila on kylmä. Jäähdytyspuhallin kytkeytyy siitä huolimatta päälle. Se voi käydä edelleen, vaikka mikrokäyttö on jo päätynyt.
- Luukun lasissa, sisäseinillä ja pohjalla voi olla kondenssivettä. Se on normaalia, eikä se vaikuta mikroaallojen toimintaan. Pyyhi kondenssivesi kypsennyksen jälkeen pois.



### Toiminta-ajan muuttaminen

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

### Pysäyttäminen

Paina kerran valitsinta Stop tai avaa laitteen luukku. Paina luukun sulkemisen jälkeen jälleen valitsinta Start.

### Korjaus

Voit korjata asetettua toiminta-aikaa milloin tahansa.

### Asetuksen poistaminen

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

3. Paina valitsinta Start.

Toiminta-aika kuluu näytössä.

### Toiminta-aika on kulunut loppuun

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

## Mikron ja grillin yhdistelmä

Voit asettaa grillin ja mikron samanaikaisesti. Ruoasta tulee rapeaa ja se ruskistuu. Kaikki sujuu nopeammin, ja säästät energiaa.

Voit kytkeä käyttöön kaikki mikroaaltotehot. Poikkeus: 800 ja 600 W.

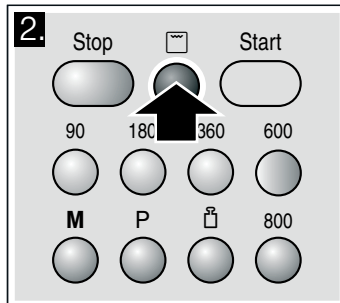
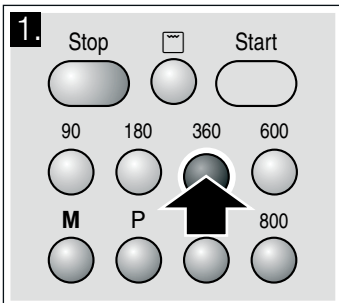
### Mikron ja grillin säätäminen

Esimerkki: 360 W, grilli ☑, 5 minuuttia

1. Paina haluamasi mikroaaltotehon valitsinta.

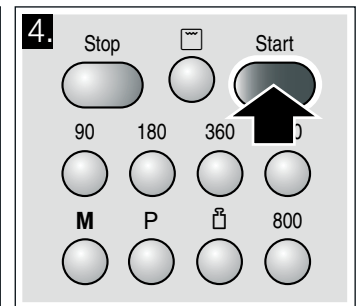
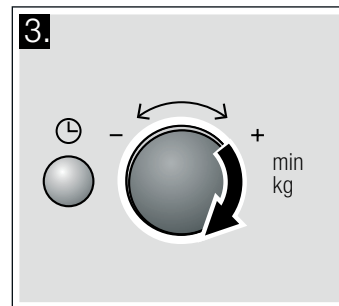
Näytössä palaa asetettu mikroaaltoteho ja näyttöön ilmestyy 1:00 min.

2. Paina valitsinta Grilli ☑.



3. Aseta toiminta-aika kiertovalitsimella.

4. Paina valitsinta Start.



Toiminta-aika kuluu näytössä.

### Toiminta-aika on kulunut loppuun

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

### Toiminta-ajan muuttaminen

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

### Pysäyttäminen

Paina kerran valitsinta Stop tai avaa laitteen luukku. Paina luukun sulkemisen jälkeen jälleen valitsinta Start.

### Toiminnon keskeyttäminen

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

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

## Muistitoiminto Memory

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

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

### Huomautuksia

- Voit tallentaa muistiin myös vain grillitoiminnon tai grillin yhdessä mikroaaltokäytön kanssa.
- Muistiin ei voi tallentaa useita peräkkäisiä mikroaaltotehoja.
- Automaattiohjelmiä ei voi tallentaa muistiin.

■ Voit myös tallentaa toiminnon muistiin ja käynnistää sen heti. Älä paina tällöin lopuksi valitsinta **M**, vaan Start.

■ **Uuden asetuksen tallentaminen muistiin:** paina valitsinta **M**. Vanhat asetukset ilmestyvät näyttöön. Tallenna uusi ohjelma kuten kohdissa 1-4 on kuvattu.



## Tallentaminen muistiin

**Esimerkki: 360 W, 25 minuuttia**

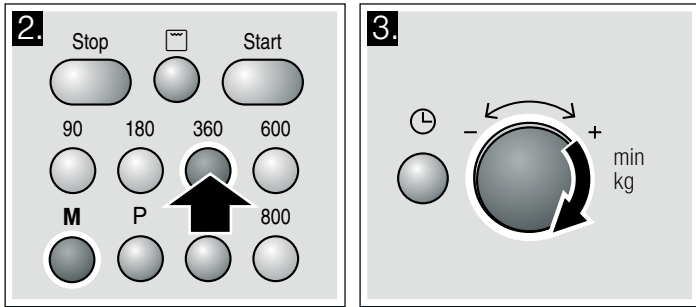
**1. Paina valitsinta M.**

Näytössä palaa "M".

**2. Paina haluamasi mikroaaltotehon valitsinta.**

Näytössä palavat "M", valittu teho ja 1:00 min.

**3. Aseta toiminta-aika kiertovalitsimella.**



**4. Vahvista valitsimella M.**

Näytössä näkyy taas kellonaika. Asetus on tallennettu muistiin.

### Huomautuksia

- Voit tallentaa muistiin myös vain grillitoiminnon tai grillin yhdessä mikroaaltokäytön kanssa.
- Muistiin ei voi tallentaa useita peräkkäisiä mikroaaltotehoja.

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

## Muistitoiminnon käynnistäminen

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

**1. Paina valitsinta M.**

Tallennetut asetukset ilmestyvät näyttöön.

**2. Paina valitsinta Start.**

Toiminta-aika kuluu näytössä.

### Toiminta-aika on kulunut loppuun

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

### Pysäyttäminen

Paina kerran valitsinta Stop tai avaa laitteen luukku. Paina luukun sulkemisen jälkeen jälleen valitsinta Start.

### Asetuksen poistaminen

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

## Äänimerkin keston muuttaminen

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

Paina tätä varten noin 6 sekunnin ajan valitsinta Start.

Uusi äänimerkin kesto otetaan käyttöön.

Näytössä näkyy taas kellonaika.

Vaihtoehdot ovat:

Äänimerkin kesto lyhyt - 3 ääntä

Äänimerkin kesto pitkä - 30 ääntä.

## Hoito ja puhdistus

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

### ⚠ Oikosulkuvaara!

Älä käytä puhdistamiseen painepesuria tai höyrysuihkua.

### ⚠ Palovamman vaara!

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

### ⚠ Sähköiskun vaara!

Älä upota laitetta veteen tai puhdista sitä vesisuihkulla.

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

### Älä käytä

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

## Puhdistusaine

### Huomio!

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

Alue	Puhdistusaine
Laitteen etusivu	Kuuma astianpesuaineliuos: Puhdista talousliinalla ja kuivaa pehmeällä liinalla. Älä käytä puhdistukseen lasinpesunainetta tai metallista puhdistuslastaa.
Laitteen teräksinen etusivu	Kuuma astianpesuaineliuos: Puhdista talousliinalla ja kuivaa pehmeällä liinalla. Poista kalkki-, rasva-, tärkkelys- ja valkuaistahrat välittömästi. Tahrojen alle voi muodostua korroosioita. Huoltopalvelusta tai alan liikkeistä on saatavana erityisiä ruostumattoman teräksen puhdistusaineita. Älä käytä puhdistukseen lasinpesunainetta tai metallista puhdistuslastaa.

Alue	Puhdistusaine
Teräksinen uunitila	Kuuma astianpesuaineliuos tai etikka- vesi: Puhdista talousliinalla ja kuivaa pehme- ällä liinalla. Kun likaantuminen on runsasta: uunin- puhdistusaine, käytä vain kylmässä uunitilassa. Käytä mieluiten terässientä. Älä käytä uunin puhdistussuihketta tai muita voimakkaita uuninpuhdistusaineita tai hankausaineita. Hankautyynyt, kar- keat sienet ja teräsvilla eivät myöskään sovi. Ne naarmuttavat pintaa. Anna sisä- pintojen kuivua kunnolla.

Alue	Puhdistusaine
Syvennys uunitilassa	Kosteaa liina: Vettä ei saa päästä pyörivän lautasen käyttölaitteen kautta laitteen sisäosiin.
Pyörivä lautanen ja rullarengas	Kuuma astianpesuaineliuos: Varmista, että pyörivä lautanen lukittuu kunnolla, kun laitat sen takaisin paikal- leen.
Ritilä	Kuuma astianpesuaineliuos: Puhdista teräksen puhdistusaineella tai astianpesukoneessa.
Luukun pinnat	Lasinpesuaine: Puhdista talousliinalla. Älä käytä puhdis- tuslastaa.
Tiiviste	Kuuma astianpesuaineliuos: Puhdista talousliinalla, älä hankaa. Älä käytä puhdistukseen metallista puhdis- tuslastaa.

## Häiriötaulukko

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

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

### Ohjeita toimintahäiriöiden varalle

Virheilmoitus	Mahdollinen syy	Aputoimenpide/ohje
Laitte ei toimi.	Pistoke ei ole pistorasiassa.	Liitä pistoke
	Sähkökatko	Tarkista, palaako keittiön valo.
	Sulake palanut	Tarkista sulakerasiasta, onko laitteen sulake kunnossa.
	Virheellinen käyttö	Kytke sulake sulakerasiassa pois päältä. Kytke noin 10 sekunnin kuluttua uudelleen päälle.
Näytössä palaa kolme nollaa.	Sähkökatko	Säädä kellonaika uudelleen.
Laitte ei ole käynnissä. Näytössä on toiminta-aika.	Kiertovalitsinta on kierretty vahingossa.	Paina valitsinta Stop.
	Asetuksen jälkeen ei painettu valitsinta Start.	Paina valitsinta Start tai poista asetus valitsimella Stop.
Mikroaaltouuni ei toimi.	Luukua ei suljettu kunnolla.	Tarkasta, onko luukun väliin jäänyt ruoan- tähteitä tai joku esine.
	Valitsinta Start ei painettu.	Paina valitsinta Start.
Ruoka lämpenee hitaammin kuin aikaisemmin	Olet asettanut liian pienen mikroaaltotehon.	Valitse suurempi mikroaaltoteho.
	Laitteeseen laitettiin tavallista suurempi määrä.	Kaksinkertainen määrä - kaksinkertainen aika.
	Ruoka oli tavallista kylmempää.	Sekoita tai käännä ruokaa välillä.
Pyörivästä lautasesta kuuluu raapiva tai hankaava ääni.	Pyörivän lautasen käyttölaitteen alueella on likaa tai vieras esine.	Puhdista rullarengas ja uunitilassa oleva syvennys.
Mikroaaltotoiminto keskeytyy ilman havaittavaa syytä.	Mikrossa on häiriö.	Jos tämä virhe esiintyy toistamiseen, soita huoltopalveluun.

## Huoltopalvelu

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

### Mallinumero ja sarjanumero

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

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

E-nro	FD-nro
-------	--------

Huoltopalvelu ☎

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

Kaikkien maiden yhteystiedot löydät oheisesta huoltoliikeluettelosta.

### Korjaustilaus ja neuvonta häiriötilanteissa

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

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


## Ohjelma-automatiikka

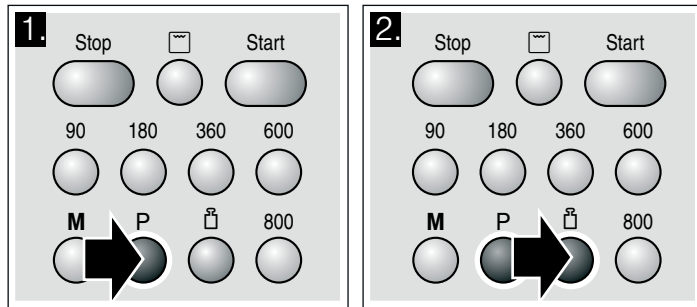
Ohjelma-automatiikan avulla voit valmistaa ruokia vaivattomasti. Valitse ohjelman ja syötät ruoan painon. Ohjelma-automatiikka huolehtii optimaalisesta asetuksesta.

**Huomaus:** Valittavanasi on 8 ohjelmaa.

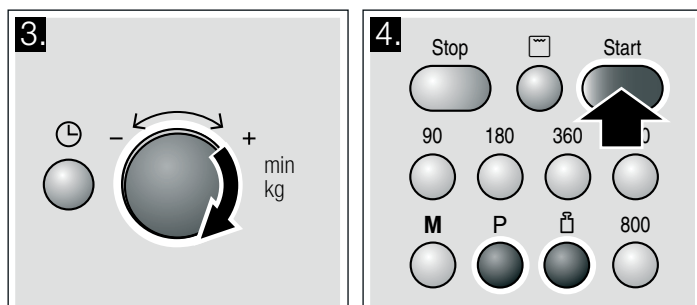
### Ohjelman säätäminen

Kun olet valinnut ohjelman, tee asetukset seuraavasti:

1. Paina valitsinta **P** niin monta kertaa, että haluamasi ohjelmanumero ilmestyy näyttöön.
2. Paina valitsinta .  
Näytössä palaa "P" ja näyttöön ilmestyy painoehdotus.



3. Aseta ruoan paino kiertovalitsimella.
4. Paina valitsinta Start.



Ohjelman toiminta-aika kuluu näytössä.

Tämä laite vastaa normia EN 55011 tai CISPR 11. Kyseessä on ryhmän 2, luokan B tuote.

Ryhmä 2 tarkoittaa, että mikroaaltoja käytetään elintarvikkeiden lämmittämiseen. Luokka B kertoo, että laite sopii yksityisille kotitalouksille.

### Ympäristöystävällinen hävittäminen

Hävitä pakkaus ympäristöystävällisesti.



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

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

### Toiminta-aika on kulunut loppuun

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

### Korjaus

Paina kaksi kertaa valitsinta Stop ja tee uusi asetus.


### Pysäyttäminen

Paina kerran valitsinta Stop tai avaa laitteen luukku. Paina luukun sulkemisen jälkeen jälleen valitsinta Start.

### Toiminnon keskeyttäminen

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

### Huomautuksia

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

### Sulatus ohjelma-automatiikan avulla

Neljällä sulatusohjelmalla voit sulattaa lihaa, lintua ja leipää.

### Huomautuksia

#### ■ Elintarvikkeen esivalmistelu

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

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

#### ■ Astia

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

#### ■ Vetäytymisaika

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

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

#### ■ Äänimerkki

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

Ohjelman nro		Paino kg
	<b>Sulatus</b>	
P 01	Jauheliha	0,20 - 1,00
P 02	Lihanpalat	0,20 - 1,00
P 03	Broileri, broilerinpa- lat	0,40 - 1,80
P 04	Leipä	0,20 - 1,00

## Kypsennys ohjelma-automatiikan avulla

Kolmella kypsennysohjelmalla voit kypsentää riisiä, perunoita tai vihanneksia.

#### Huomautuksia

##### ■ Astia

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

##### ■ Elintarvikkeen esivalmistelu

Punnitse elintarvike. Tarvitset tiedon ohjelman asettamista varten.

Riisi:

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

Perunat:

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

Tuoreet vihannekset:

Punnitse tuoreet, puhdistetut vihannekset. Leikkaa

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

##### ■ Äänimerkki

Ohjelman kuluessa kuuluu jonkin ajan kuluttua äänimerkki. Sekoita elintarvike.

##### ■ Vetäytymisaika

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

Kypsennystulokset riippuvat elintarvikkeen laadusta ja ominaisuuksista.

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

## Yhdistelmäkäytön kypsennysohjelma

#### Huomautuksia

##### ■ Astia

Kypsennä elintarvike sopivan kokoisessa, kuumuutta kestävässä astiassa, joka soveltuu mikroaaltouuniin.

##### ■ Elintarvikkeen esivalmistelu

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

##### ■ Vetäytymisaika

Anna elintarvikkeen vetäytyä ohjelman päättymisen jälkeen vielä 5 - 10 minuuttia, jotta lämpö tasaantuu.

Ohjelman nro		Paino kg
	<b>Yhdistelmäkäytön ohjelma</b>	
P 08	Paistos, pakastettu, enintään 3 cm kor- kea	0,4 - 0,9

## Testattu kokeittiossamme

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

### Taulukoita koskevia ohjeita

Seuraavista taulukoista löydät useita käyttömahdollisuuksia ja säätöarvoja mikroaaltouunia varten.

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

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

Jos Sinulla on elintarviketta eri määrä kuin taulukoissa on mainittu. Silloin pätee seuraava nyrkkisääntö:

Kaksinkertainen määrä - lähes kaksinkertainen toiminta-aika puolet määrästä = puolet ajasta.

Aseta astia aina pyörivälle lautaselle.

## Sulatus

#### Huomautuksia

■ Laita pakastetut elintarvikkeet avoimessa astiassa pyörivälle lautaselle.

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

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

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

■ Anna sulaneen tuotteen vetäytyä vielä 10 - 20 minuuttia huoneenlämmössä, jotta lämpö tasaantuu. Sitten voit ottaa linnusta sisäelimet pois. Lihan jatkokäsittelyn voit aloittaa, vaikka pieni ydin olisi vielä jäässä.

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

## Pakasteruokien sulatus, kuumennus tai kypsennys

### Huomautuksia

- Ota valmisruoka pakkauksestaan. Se lämpenee nopeammin ja tasaisemmin mikroouniin tarkoitetussa astiassa. Ruoan eri ainesosat voivat lämmetä eri aikoihin.
- Matala ruoka kypsyy nopeammin kuin korkea. Levitä ruoka sen tähden astiaan mahdollisimman litteäksi. Älä laita elintarvikkeita kerroksittain.

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

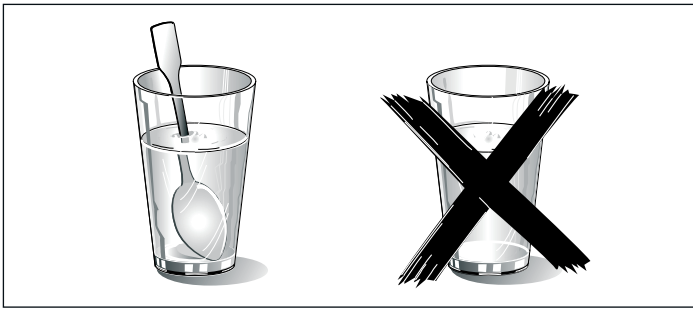
Pakasteruokien sulatus, kuumennus tai kypsennys	Paino	Mikroaaltoteho watteina, kesto minuutteina	Huomautuksia
Ateria, lautasruoka, valmisruoka (2-3 lajia)	300-400 g	600 W, 8-11 min	-
Keitto	400 g	600 W, 8-10 min	-
Pataruoat	500 g	600 W, 10-13 min	-
Lihaviipaleet tai -palat kastikkeessa, esim. gulassi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

## Ruoan kuumentaminen

### ⚠ Palovamman vaara!

Nesteitä kuumennettaessa voi esiintyä viivästynyttä kiehumista. Se tarkoittaa, että kiehumislämpötila saavutetaan ilman, että

nesteessä näkyy tyypillisiä höyrykuplia. Jo astian pienikin tärinä voi aiheuttaa sen, että kuuma neste kiehuu yhtäkkiä voimakkaasti yli ja roiskuu. Kun kuumennat nesteitä, laita aina lusikka astiaan. Siten vältät viivästyneen kiehumisen.



### Huomio!

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

### Huomautuksia

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

Ruoan kuumentaminen	Paino	Mikroaaltoteho watteina, kesto minutteina	Huomautuksia
Ateria, lautasruoka, valmisruoka (2-3 lajia)	350-500 g	600 W, 4-8 min	-
Juomat	150 ml	800 W, 1-2 min	Laita lusikka lasiin, älä kuumenna alkoholijuomia liikaa; tarkista välillä
	300 ml	800 W, 2-3 min	
	500 ml	800 W, 3-4 min	
Vauvanruoka, esim. maitopullo	50 ml	360 W, n. ½ min	Ilman tuttia tai korkkia. Sekoita aina kunnolla kuumentamisen jälkeen. Tarkista ehdottomasti lämpötila!
	100 ml	360 W, n. 1 min	
	200 ml	360 W, 1½ min	
Keitto 1 kuppi	200 g	600 W, 2-3 min	-
Keitto 2 kuppia	400 g	600 W, 4-5 min	-
Liha kastikkeessa	500 g	600 W, 8-11 min	Irrota lihaviipaleet toisistaan
Pata	400 g	600 W, 6-8 min	-
	800 g	600 W, 8-11 min	-
Vihannekset, 1 annos	150 g	600 W, 2-3 min	Lisää vähän nestettä
Vihannekset, 2 annosta	300 g	600 W, 3-5 min	

## Ruoan kypsentyminen

### Huomautuksia

- Matala ruoka kypsyy nopeammin kuin korkea. Levitä ruoka sen tähden astiaan mahdollisimman litteäksi. Älä laita elintarvikkeita kerroksittain.
- Kypsennä ruoka suljetussa astiassa. Jos Sinulla ei ole astiaan sopivaa kantta, käytä lautasta tai mikrounikelmua.

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

Ruoan kypsentyminen	Paino	Mikroaaltoteho watteina, kesto minutteina	Huomautuksia
Lihamureke	750 g	600 W, 20-25 min	Kypsennys ilman kantta
Kokonainen broileri, tuore, ilman sisäelimiä	1,2 kg	600 W, 25-30 min	Käännä, kun puolet ajasta on kulunut
Vihannekset, tuoreet	250 g	600 W, 5-10 min	Leikkaa vihannekset samankokoisiksi paloiksi; lisää 100 g:aa vihanneksia kohden 1 - 2 rkl vettä; sekoita välillä
	500 g	600 W, 10-15 min	
Perunat	250 g	600 W, 8-10 min	Leikkaa perunat samankokoisiksi paloiksi; lisää 100 g:aa kohden 1 - 2 rkl vettä; sekoita välillä
	500 g	600 W, 11-14 min	
	750 g	600 W, 15-22 min	
Riisi	125 g	800 W, 5-7 min + 180 W, 12-15 min	Lisää kaksinkertainen määrä nestettä
	250 g	800 W, 6-8 min + 180 W, 15-18 min	
Jälkiruoat, esim. vanukas (jauheesta)	500 ml	600 W, 6-8 min	Sekoita vanukasta välillä vispilällä 2-3 kertaa.
Hedelmät, hilloke	500 g	600 W, 9-12 min	-

## Vihjeitä mikroaaltouunin käytöstä

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

### Kondenssivesi

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

- Grillaa aina ritilällä uuninluukku suljettuna, älä esilämmitä.
- Aseta ritilä aina pyörivälle lautaselle.
- Voitele ritilä ensin öljyllä.
- Aseta kiertovalitsimella ensimmäinen aika. Käännä grillipalat ja aseta sitten aika 2. puolta varten.

## Ohjeita grillauksesta

### Huomautuksia








- Kaikki ilmoitetut arvot ovat ohjearvoja, jotka voivat vaihdella elintarvikkeen ominaisuuksien mukaan.

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

## Grillin ja mikron yhdistelmä

### Huomautuksia

- Yhdistelmäkäyttö sopii erityisen hyvin paistoksiin ja gratiineihin.
- Aseta astia aina pyörivälle lautaselle, älä peitä ruokia.
- Käytä paistiin korkeaa vuokaa. Uunitila pysyy siten puhtaampana.
- Käytä paistoksiin ja gratiineihin suurta, matalaa astiaa. Kapeassa, korkeassa astiassa ruoka tarvitsee enemmän aikaa ja se tummuu pinnalta.
- Tarkasta, sopiiko astia uuniin. Se ei saa olla liian suuri, pyörivän lautasen pitää päästä vielä pyörimään.
- Aseta aina pisin annettu kypsennysaika. Tarkasta ruoka, kun annettu lyhyempi aika on kulunut.
- Anna lihan vetäytyä ennen leikkaamista vielä 5 - 10 minuuttia. Siten lihaneste jakautuu tasaisesti eikä valu leikatessa ulos lihasta.
- Anna paistosten ja gratiinien jälkikypsyä pois päältä kytketyssä laitteessa vielä 5 minuuttia.

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

	Paino	Varusteet	Mikroaaltoteho, W	Kesto minutteina	Huomautuksia
Vihannesvartaat	4-5 kpl	Ritilä	180 W + ☐	15-20 min	Käytä puuvartaita.
Kalavartaat	4-5 kpl	Ritilä	180 W + ☐	10-15 min	Käytä puuvartaita.
Pekonisiivut	noin 8 siivua	Ritilä	360 W + ☐	10-15 min	

## Testiruoat normin EN 60705 mukaan

Tarkastuslaitokset tarkastavat mikroaaltolaitteiden laadun ja toiminnan näiden ruokalajien perusteella.

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

### Kypsennys ja sulatus mikroaaltouunissa

#### Kypsennys mikroaaltouunissa

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

#### Sulatus mikroaaltouunissa

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

#### Kypsennys mikron yhdistelmällä

Ruokalaji	Mikroaaltoteho watteina, kesto minutteina	Huomautus
Perunagratiini	Grilli ☐ + 360 W, 35-40 min	Laita pyrex-vuoka Ø 22 cm pyöriävän lautasen päälle.



<b>Viktige sikkerhetsanvisninger</b> .....	<b>33</b>
Årsaker til skader.....	35
<b>Oppstilling og tilkoping</b> .....	<b>36</b>
<b>Betjeningsfeltet</b> .....	<b>37</b>
Dreieknapp.....	37
Varmetyper.....	37
Tilbehør .....	37
<b>Før første gangs bruk</b> .....	<b>38</b>
Stille inn klokkeslett.....	38
Varme opp ovnsrommet.....	38
<b>Mikrobølgefunksjonen</b> .....	<b>38</b>
Tips om kokekar .....	38
Mikrobølgeeffekter .....	39
Innstilling av mikrobølge.....	39
Kjølevifte .....	39
<b>Grilling</b> .....	<b>39</b>
Innstilling av grill.....	39
<b>Mikrobølge og grill i kombinasjon</b> .....	<b>40</b>
Still inn mikrobølge og grill. ....	40
<b>Programmere</b> .....	<b>40</b>
Lagre minne.....	40
Starte minne.....	40
<b>Endre varighet på lydsignalet</b> .....	<b>41</b>
<b>Vedlikehold og rengjøring</b> .....	<b>41</b>
Rengjøringsmiddel.....	41
<b>Feiltabell</b> .....	<b>42</b>

<b>Kundeservice</b> .....	<b>43</b>
E-nummer og FD-nummer.....	43
Miljøvennlig håndtering.....	43
<b>Programautomatikk</b> .....	<b>43</b>
Stille inn program.....	43
Opptining med programautomatikken.....	43
Tilberede med programautomatikken.....	44
Program for kombitilberedning .....	44
<b>Testet for deg i vårt prøvekjøkken</b> .....	<b>44</b>
Veiledning til tabellene.....	44
Opptining .....	44
Opptining, oppvarming eller tilberedning av dypfrossen mat. ....	45
Oppvarming av retter .....	45
Tilberedning av matretter .....	46
Tips for mikrobølge .....	47
Veiledning for grilling .....	47
Grill og mikrobølge i kombinasjon .....	47
<b>Testretter iht. EN 60705</b> .....	<b>48</b>
Tilberedning og opptining med mikrobølge .....	48

Nærmere informasjon om produkter, tilbehør, reservedeler og tjenester finner du på Internett: [www.bosch-home.com](http://www.bosch-home.com) og nettbutikk: [www.bosch-eshop.com](http://www.bosch-eshop.com)

## Viktige sikkerhetsanvisninger

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

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

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

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

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

Dette apparatet skal kun brukes av barn over åtte år og personer med reduserte fysiske, sensoriske eller mentale evner eller manglende erfaringer eller kunnskap,

dersom de holdes under oppsyn av en person som er ansvarlig for deres sikkerhet eller de har fått opplæring i sikker bruk av apparatet og har forstått farer som kan oppstå ved bruk.

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

Barn under åtte år må holdes unna apparatet og tilkoblingsledningen.

Dette apparatet er ikke ment for bruk med et eksternt tidsur eller fjernstyring.

### **Brannfare!**

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

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

- Apparatet blir svært varmt. Ikke bruk oversiden av apparatet til å sette fra deg ting.
- Apparatet blir svært varmt. Følg anvisningene om minimumsavstand over apparatet i kapittelet *Oppstilling og tilkobling*.
  - Apparatet må ikke monteres bak en pynte- eller skapdør.
  - Apparatet må ikke plasseres i et innbyggingselement.

Det er fare for overoppheting.

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

### **Eksplisjonsfare!**

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

### **Fare for alvorlige helseskader!**

- Ved manglende rengjøring kan overflaten på apparatet bli skadet. Mikrobølgeenergi kan trenge ut. Rengjør apparatet regelmessig og fjern rester av næringsmidler med én gang. Hold alltid ovnsrommet, dørtetninger, dør og

døranslag rene, se også kapittelet *Rengjøring og vedlikehold*.

- Hvis ovnsdøren eller dørtetningen er skadet, kan mikrobølgeenergi strømme ut. Apparatet må ikke brukes når døren til ovnsrommet eller dørpakningen er ødelagt. Kontakt kundeservice.
- På apparater uten deksel strømmer mikrobølgeenergi ut. Fjern aldri dekselet på apparatet. Ta kontakt med kundeservice ved vedlikeholds- og reparasjonsarbeider.

### **Fare for elektrisk støt!**

- Ukyndige reparasjoner er farlig. Reparasjoner og skifte av skadde tilkoblingsledninger må kun utføres av servicetekniker som har fått opplæring av oss. Er apparatet defekt, må du trekke ut kontakten eller slå av sikringen i sikringsskapet. Kontakt kundeservice.
- Kabelisolasjonen på elektriske apparatet kan smelte ved kontakt med varme apparatdeler. La aldri tilkoblingsledningene til elektriske apparater komme i kontakt med varme apparatdeler.
- Fuktighet som trenger inn, kan forårsake elektrisk støt. Bruk ikke høytrykksspyler eller dampstråle til rengjøringen.
- Fuktighet som trenger inn kan forårsake elektrisk støt. Utsett ikke apparatet for kraftig varme eller fuktighet. Apparatet skal bare brukes i lukkede rom.
- Et defekt apparat kan forårsake elektrisk støt. Slå aldri på et defekt apparat. Trekk ut støpselet eller slå av sikringen i sikringsskapet. Kontakt kundeservice.
- Apparatet arbeider under høyspenning. Kabinettet må aldri fjernes.
- Væske som trenger inn, kan forårsake elektrisk støt. Trekk ut støpselet eller skru ut sikringen i sikringsskapet. Sett aldri beholdere med væske på apparatet, og ikke bruk apparatet som oppbevaringsflate.

### **Fare for forbrenning!**

- Tilbehør og kokekar blir svært varme. Bruk alltid grytekluter når du tar kokekar eller tilbehør ut av ovnsrommet.
- Alkoholamp kan eksplodere i ovnsrommet. Tilbered aldri retter med store mengder drikkevarer med høyt

alkoholinnhold. Bruk bare små mengder drikke med høy alkoholprosent. Åpne apparatdøren forsiktig.

- Matvarer med fast skall eller skinn kan sprekke på en eksplosjonsartet måte både under og etter oppvarming. Kok aldri egg med skall og varm heller aldri opp hardkokte egg. Tilbered ikke skalldyr eller skjell. Ved tilberedning av speilegg eller kokte egg må du først stikke hull på eggeplommen. På matvarer med fast skall eller skinn, f.eks. epler, tomater, poteter eller pølser, kan skallet/skinnet sprekke. Stikk hull på skallet/skinnet før oppvarming.
- Varmen fordeles ikke jevnt i barnematen. Varm ikke opp barnemat i lukkede kokekar. Ta alltid av lokket eller smokken. Rør godt rundt i barnematen eller rist den etter oppvarmingen. Kontroller temperaturen før du gir maten til barnet.
- Varme retter avgir varme. Kokekaret kan bli svært varmt. Bruk alltid grytekluter når du tar kokekar eller tilbehør ut av ovnsrommet.
- Emballasje som er lufttett, kan sprekke. Følg alltid angivelsene på emballasjen. Bruk alltid grytekluter når du tar retter ut av ovnen.
- Apparatet blir svært varmt. Den varme innsiden av ovnsrommet og varmeelementene må aldri berøres. La alltid apparatet avkjøles. Hold barn på avstand.
- Ikke-forskriftsmessig bruk av apparatet er farlig. Det er ikke tillatt å bruke apparatet til tørking av mat eller klær eller oppvarming av tøfler, hveteputer, svamper, fuktige kluter og lignende. Tøfler, hveteputer, svamper, fuktige kluter og lignende kan føre til forbrenninger dersom de blir for varme.

### **Fare for skålding!**

- Når apparatdøren åpnes, kan det strømme ut varm damp. Åpne apparatdøren forsiktig. Hold barn på avstand.
- Vann i varmt ovnsrom kan føre til at det dannes svært varm vanndamp. Hell aldri vann inn i det varme ovnsrommet.
- Ved oppvarming av væske kan forsinket koking oppstå. Det betyr at koketemperaturen blir nådd uten at de typiske dampboblene stiger opp. Bare ved

en ørliten rystelse av kokekaret kan den varme væsken plutselig koke kraftig over og sprute opp. Legg alltid en skje i kokekaret ved oppvarming av væsker. Dermed unngår du forsinket koking.

### **Fare for personskader!**

- Dersom glasset på apparatdøren er ripet opp, kan det sprekke. Ikke bruk glasskrape, sterke rengjøringsmidler eller poleringsmidler.
- Uegnede kokekar kan sprekke. Kokekar av porselen og keramikk kan ha små hull i hank og lokk. Bak disse hullene skjuler det seg hulrom. Fuktighet som er trengt inn i disse hulrommene, kan føre til at kokekaret sprekker. Bruk bare kokekar som er egnet for mikrobølgeovn.
- Dersom kun mikrobølgefunksjonen brukes, kan kokekar og beholdere av metall eller kokekar med metalldele fører til gnistdannelse. Apparatet tar skade av det. Bruk aldri metallbeholdere når kun mikrobølgefunksjonen brukes.
- Uegnede kokekar kan føre til skader. I mikrobølgekombimodus må du alltid bruke egnede materialer som også tåler varmlufts- og grilltemperaturer.
- Dreietallerkenen av glass kan sprekke. Aldri støt borti dreietallerkenen med harde gjenstander.
- Sprekker eller brudd i dreietallerkenen av glass medfører fare. Dreietallerkenen må behandles forsiktig.

### **Årsaker til skader**

#### **Obs!**

- Svært tilsmusset tetning: Hvis tetningen er svært skitten, går ikke apparatdøren ordentlig igjen. Elementfronter i området rundt kan bli skadet. Hold alltid tetningen ren.
- Mikrobølgedrift uten mat: Drift av apparatet uten mat i ovnsrommet fører til overbelastning. Slå aldri på ovnen når det ikke er mat i ovnsrommet. Unntaket er en rask test av kokekar, se kapittelet Mikrobølge, kokekar.
- Mikropopkorn: Still aldri inn en for høy mikrobølgeeffekt. Bruk maks. 600 watt. Legg alltid popkornposen på en glass tallerken. Glassruten kan sprekke på grunn av overbelastning.
- Overkok må ikke komme inn i apparatets indre gjennom drivmekanismen til dreietallerkenen. Følg med under tilberedningen. Bruk først kort tilberedningstid og forleng heller tilberedningstiden etter behov.
- Bruk aldri mikrobølgeovnen uten dreietallerkenen.
- Gnistdannelse: Metall – for eksempel skjeen i glasset – må holdes minst 2 cm fra stekeovnsveggene og innsiden av døren. Gnister kan ødelegge glasset på innsiden av døren.
- Aluminiumsskåler: Aluminiumsskåler må ikke brukes i apparatet. Apparatet blir skadet av gnister som oppstår.
- Avkjøling med åpen ovnsdør: Hold alltid døren stengt når ovnsrommet avkjøles. Ikke klem noe i apparatdøren. Selv om

døren bare står på gløtt, kan elementfronter som står i nærheten, bli skadet over tid.

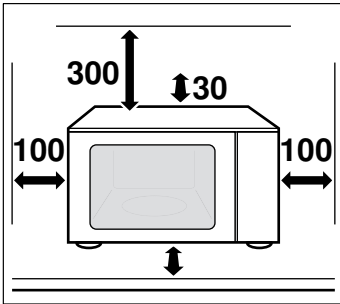
- Kondensvann i ovnsrommet: Det kan oppstå kondens på vinduet i døren, på innvendige vegger og på bunnen. Dette er

normalt; funksjonen til mikrobølgen blir ikke påvirket av dette. Tørk alltid av kondensvannet etter hver gang du bruker ovnsrommet for å unngå korrosjon.

## Oppstilling og tilkoping

Dette apparatet er kun beregnet på bruk i private husholdninger.

Still bordapparatet på et fast, jevnt underlag (minst 85 cm over gulvet). Ventilasjonsåpningene må ikke tildekkes. Det må være minst 30 cm fri høyde over oversiden av apparatet.



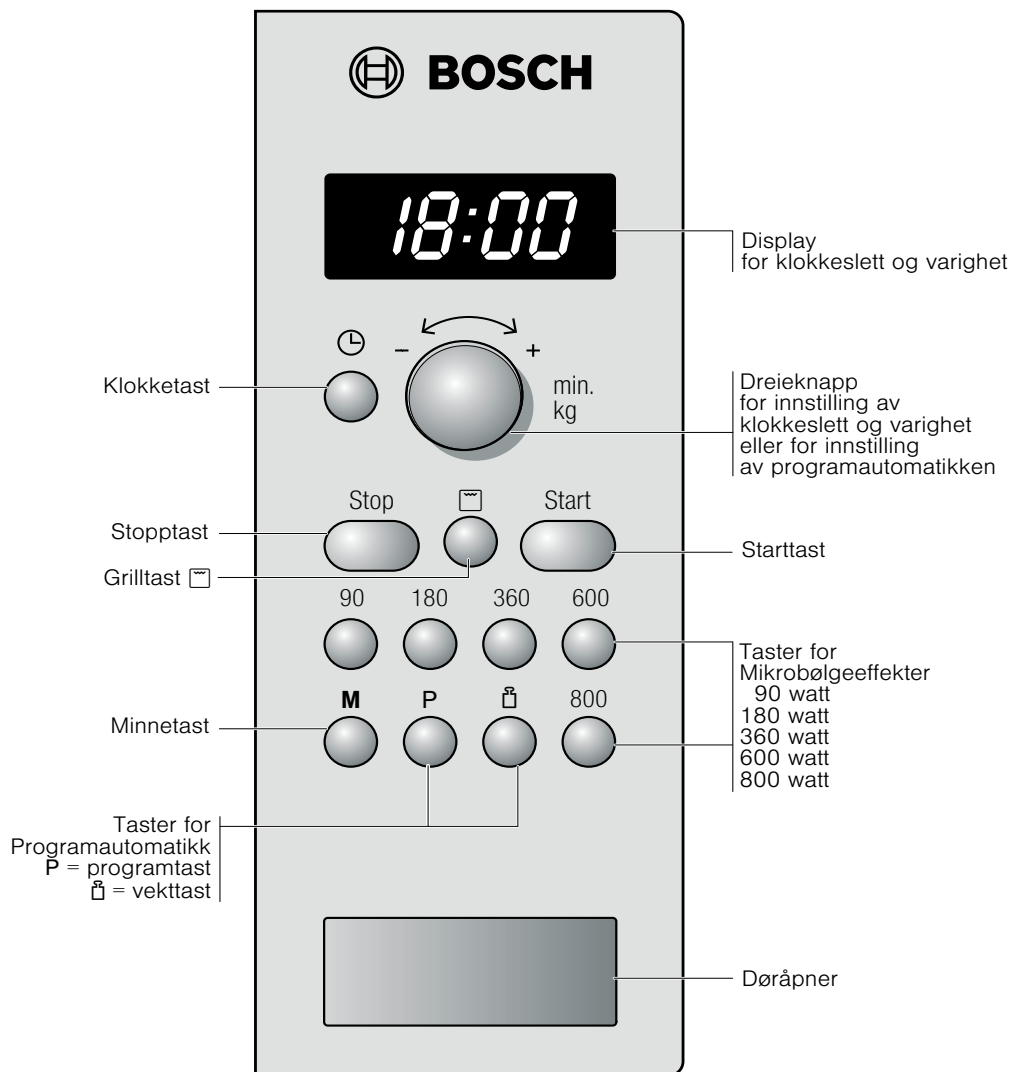
Apparatet er klart til tilkobling og må bare kobles til en forskriftsmessig montert, jordet stikkontakt. Nettspenningen må være i overensstemmelse med spenningen som er angitt på typeskiltet.

Montering av stikkontakt eller bytte av tilkoblingsledning må bare utføres av elektriker. Støpselet til apparatet må alltid være tilgjengelig.

Ikke bruk forgreningskontakter, kontaktlister eller skjøteledninger. Overbelastning kan føre til brannfare.

# Betjeningsfeltet

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



## Dreieknapp

Med dreieknappen kan du endre alle foreslåtte og innstilte verdier.

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

## Varmetyper

### Mikrobølger

Mikrobølger omdannes til varme i matvarer. Mikrobølger egner seg til rask opptining, oppvarming, smelting og tilberedning av mat.

### Mikrobølgeeffekter

- 900 watt til varming av væsker
- 600 W til varming og tilberedning av retter
- 360 watt til tilberedning av kjøtt og varming av ømfintlige retter
- 180 watt til opptining og videre tilberedning
- 90 watt til opptining av ømfintlige retter

### Grill ☐

Med grillen kan du lage gratenger.

## Grill kombinert med mikrobølge

Her brukes grillen sammen med mikrobølge. Den kombinerte funksjonen egner seg spesielt godt til suffleer og gratenger. Rettene blir sprø og brune. Det går mye fortere, og du sparer energi.

## Tilbehør

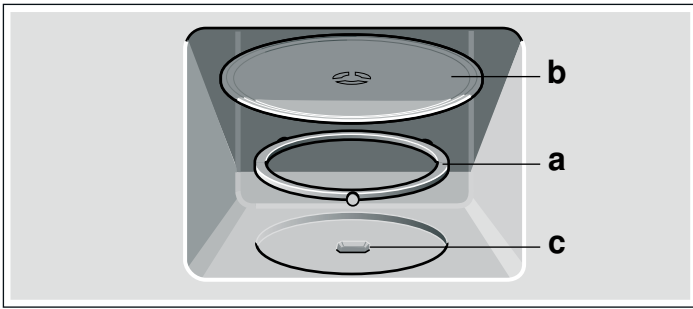
### Obs!

Når du tar ut kokekar, må du passe på at dreietallerkenen ikke forskyves. Kontroller at dreietallerkenen er satt riktig på plass. Dreietallerkenen kan rotere mot høyre eller mot venstre.

### Dreietallerkenen

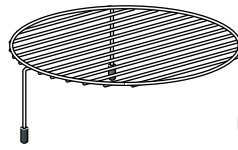
#### Slik setter du inn dreietallerkenen:

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



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

#### Rist



Rist til grilling, bl.a. av koteletter, pølser eller toast, eller som underlag, f. eks. for flate former.

**Merk:** Sett risten på dreietallerkenen.

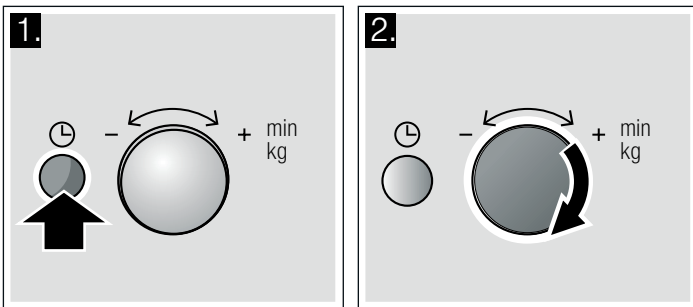
## Før første gangs bruk

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

### Stille inn klokkeslett

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

1. Trykk på tasten .  
I displayet vises klokkeslettet 12:00 og .
2. Still inn klokkeslettet med dreieknappen.



3. Trykk på tasten på nytt.

Det aktuelle klokkeslettet er innstilt.

### Utkobling av klokkeslett

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

### Stille inn klokkeslett på nytt

Trykk på tasten .  
I displayet vises 12:00. Foreta innstillingen som beskrevet i punkt 2 og 3.

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

Innstilling som beskrevet i punkt 1 til 3.

### Varme opp ovnsrommet

For å kvitte deg med lukten av "ny ovn", kan du varme opp det lukkede, tomme ovnsrommet i 10 minutter med dreietallerkenen satt inn. Påse at det ikke er noen emballasjerester i stekeovnen.

1. Trykk på grilltasten .
- I displayet vises 10:00 min.
2. Trykk på starttasten.

Når tiden er utløpt, hører du et lydsignal. Trykk på stopptasten eller åpne ovnsdøren.

## Mikrobølgefunksjonen

I matvarer blir mikrobølger omdannet til varme.

Mikrobølgefunksjonen kan brukes alene eller sammen med grillfunksjonen.

Her finner du informasjon om kokekar, og du kan lese om hvordan du skal stille inn mikrobølgefunksjonen.

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

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

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

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

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

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

## Tips om kokekar

### Egnede kokekar

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

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

### Uegnede kokekar

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

### Obs!

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

## Test av kokekar

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

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

1. Sett det tomme kokekaret inn i mikrobølgeovnen i ½ til 1 minutt på maksimal effekt.
2. Kontroller temperaturen av og til.

Kokekaret skal være kaldt eller lunkent.

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

## Mikrobølgeeffekter

Du stiller inn ønsket mikrobølgeeffekt med tastene.

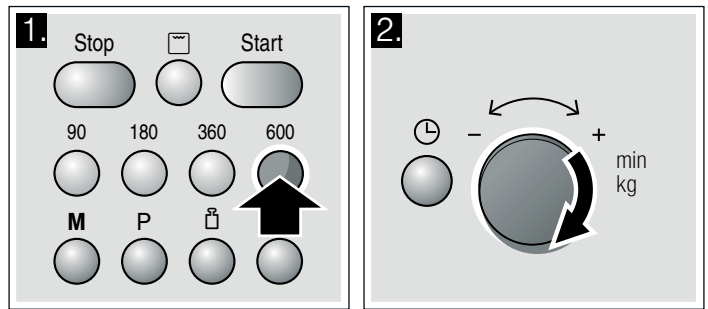
90 W	til opptining av ømfintlige retter.
180 W	til opptining og videre tilberedning.
360 W	til tilberedning av kjøtt og varming av ømfintlige retter.
600 W	til varming og tilberedning av retter.
800 W	til varming av væske.

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

## Innstilling av mikrobølge

Eksempel mikrobølgeeffekt 600 watt

1. Trykk på ønsket mikrobølgeeffekt.  
I displayet lyser den innstilte mikrobølgeeffekten og det vises 1:00 min.
2. Still inn tiden med dreieknappen.



3. Trykk på starttasten.

Varigheten telles ned og er synlig i displayet.

### Varigheten er telt ned.

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

### Endre varighet

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

### Stanse

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

### Avbryte driften

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

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

## Kjølevifte

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


### Merknader

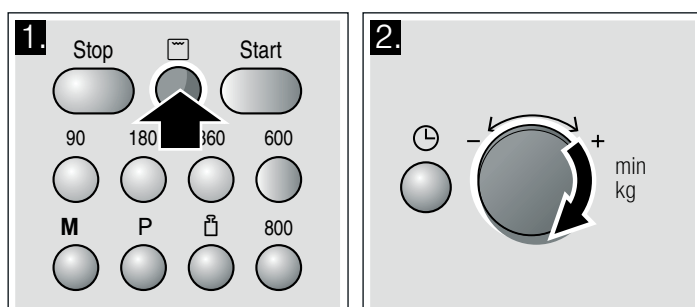
- Ovnsrommet forblir kaldt når mikrobølgefunksjonen er aktiv. Kjøleviften slår seg likevel på. Den kan fortsette å gå også når mikrobølgefunksjonen er avsluttet.
- Det kan oppstå kondens på vinduet i døren, på innvendige vegger og på bunnen. Dette er normalt, funksjonen til mikrobølgen blir ikke påvirket av dette. Tørk bort kondensvannet etter at du er ferdig med matlagingen.

## Grilling

En kraftig grill sørger for intensiv overflatevarme og en ensartet bruning av grillrettene.

## Innstilling av grill

1. Trykk på grilltasten .  
I displayet vises 10:00 min og symbolet.
2. Still inn varigheten med dreieknappen.



3. Trykk på starttasten.

Varigheten telles ned og er synlig i displayet.

### Varigheten er telt ned.

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

### Endre varighet

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

### Stanse

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

### Endre innstillingen

Du kan når som helst endre den innstilte varigheten.

### Slette innstillingen

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

# Mikrobølge og grill i kombinasjon

Du kan stille inn grill og mikrobølge samtidig. Rettene blir sprø og brune. Det går mye fortere, og du sparer energi.

Du kan slå på alle mikrobølgeeffekter. Unntak: 800 og 600 watt.

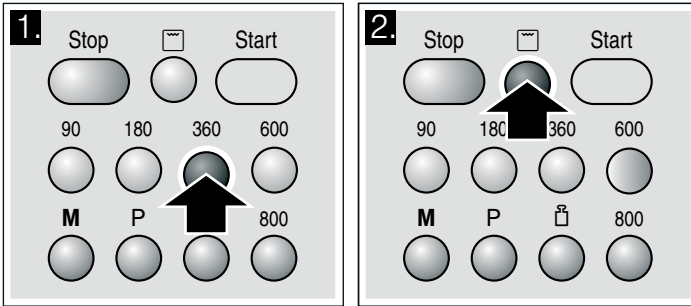
## Still inn mikrobølge og grill.

Eksempel: 360 W, grill ☐, 5 minutter

1. Trykk på ønsket mikrobølgeeffekt.

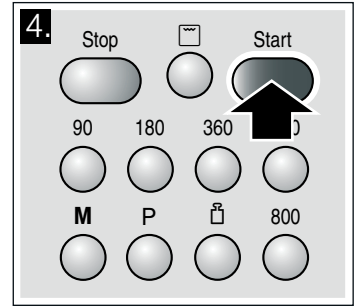
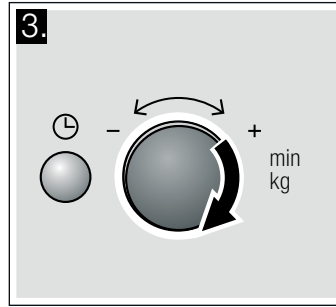
I displayet lyser den innstilte mikrobølgeeffekten og det vises 1:00 min.

2. Trykk på grilltasten ☐.



3. Still inn varigheten med dreieknappen.

4. Trykk på starttasten.



Varigheten telles ned og er synlig i displayet.

### Varigheten er telt ned.

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

### Endre varighet

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

### Stanse

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

### Avbryte driften

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

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

# Programmere

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

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

## Merknader

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

## Lagre minne

Eksempel: 360 W, 25 minutter

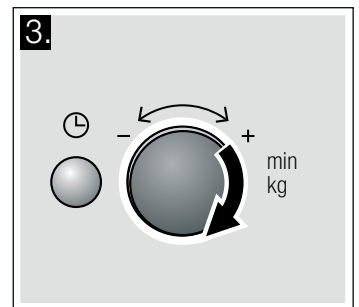
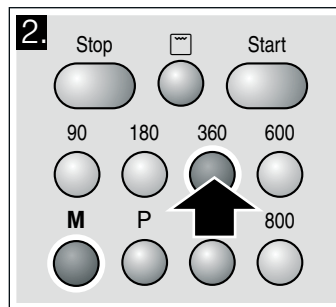
1. Trykk på tasten **M**.

I displayet lyser "M".

2. Trykk på ønsket mikrobølgeeffekt.

I displayet lyser "M", valgt effekt og 1:00 min.

3. Still inn varigheten med dreieknappen.



4. Bekreft med tasten **M**.

Klokken vises igjen. Innstillingen er lagret.

## Merknader

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

## Starte minne

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



### 1. Trykk på tasten **M**.

De lagrede innstillingene vises.

### 2. Trykk på starttasten.

Varigheten telles ned og er synlig i displayet.

### Varigheten er telt ned.

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

### Stanse

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

### Slette innstillingen

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

## Endre varighet på lydsignalet

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

Det gjør du ved å trykke på starttasten i ca. 6 sekunder.

Den nye signalvarigheten tas i bruk. Klokken vises igjen.

Følgende muligheter finnes:

Kort signal – 3 toner.

Langt signal – 30 toner.

## Vedlikehold og rengjøring

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

### Fare for kortslutning!

Bruk aldri høytrykksspyler eller dampstråle ved rengjøring.

### Fare for forbrenning!

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

### Fare for elektrisk støt!

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

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

### Ikke bruk

- sterke eller skurende rengjøringsmidler.. Overflaten kan bli skadet. Dersom et slikt middel skulle havne på fronten av komfyren, må det straks vaskes bort med vann.
- metall- eller glasskrape til rengjøring av glasset på apparatdøren.
- metall- eller glasskrape til rengjøring av tetningen.
- harde skureputer eller pussesvamper. Vask nye svamper grundig før bruk.
- sterkt alkoholholdige rengjøringsmidler.

## Rengjøringsmiddel

### Obs!

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

Område	Rengjøringsmiddel
Apparatfront i rustfritt stål	Varmt såpevann: Rengjør med en oppvaskklut og tørk av med en myk klut. Fjern kalk-, fett-, stivelses- og proteinflekker med en gang. Under slike flekker kan det danne seg rust. Du får kjøpt spesielle rengjøringsmidler for rustfritt stål hos kundeservice eller i faghandelen. Bruk ikke glassrens, metall- eller glasskrape til rengjøring.
Ovnsrom i rustfritt stål	Varmt såpevann eller eddikvann: Rengjør med en oppvaskklut og tørk av med en myk klut. Hvis det er svært skittent: Ovnsrens må bare brukes i kaldt ovnsrom. Bruk helst en svamp av rustfritt stål. Ikke bruk stekeovnspray, etsende rengjøringsmidler eller skuremidler. Bruk heller ikke stålull, svamper med ru overflate eller gryteskrubber. Disse midlene lager riper i overflaten. La de innvendige flatene tørke godt.

Område	Rengjøringsmiddel
Fronten på apparatet	Varmt såpevann: Rengjør med en oppvaskklut og tørk av med en myk klut. Bruk ikke glassrens, metall- eller glasskrape til rengjøring.

Område	Rengjøringsmiddel
Fordypning i ovnsrommet	Fuktig klut: Pass på at det ikke kommer vann inn i det indre av apparatet gjennom drivmekanismen til dreietallerkenen.
Dreietallerken og rullering	Varmt såpevann: Når du setter dreietallerkenen inn igjen, må du forsikre deg om at den settes riktig på plass.
Rist	Varmt såpevann: Rengjøres med metallrensemiddel eller i oppvaskmaskin.
Glassruter	Glassrens: Rengjør med en oppvaskklut. Ikke bruk glasskrape.
Tetning	Varmt såpevann: Rengjør med en oppvaskklut, ikke bruk skuremidler. Bruk ikke metall- eller glasskrape til rengjøring.

## Feiltabell

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

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

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

Feilmelding	Mulig årsak	Tiltak/råd
Apparatet fungerer ikke.	Støpselet er ikke satt inn.	Sett i støpselet.
	Strømbrydd.	Kontroller om kjøkkenlampen fungerer.
	Sikringen er defekt.	Se i sikringsskapet om sikringen til apparatet er i orden.
	Betjeningsfeil	Slå av / skru ut sikringen i sikringsskapet. Slå på sikringen igjen etter ca. 10 sekunder.
I displayet lyser tre nuller.	Strømbrydd.	Still inn klokkeslettet på nytt.
Apparatet er ikke i drift. I displayet vises gjenstående varighet.	Dreieknappen ble dreid rundt utilsiktet.	Trykk på stopptasten.
	Starttasten ble ikke trykket inn etter innstillingen.	Trykk på starttasten eller slett innstillingen ved hjelp av stopptasten.
Mikrobølgen fungerer ikke.	Døren er ikke helt lukket.	Kontroller om det har satt seg fast fremmedlegemer eller matrester i døråpningen.
	Du har ikke trykket på starttasten.	Trykk på starttasten.
Rettene blir saktere varme enn før	Det er valgt for lav mikrobølgeeffekt.	Velg en høyere mikrobølgeeffekt.
	Det er lagt inn en større mengde enn vanlig.	Dobbel mengde – dobbel så lang tid
	Maten var kaldere enn vanlig.	Maten må av og til røres i eller snus.
Dreietallerkenen lager skrape- eller skurelyder.	Det er kommet smuss eller fremmedlegemer i området rundt dreietallerkenens drivmekanisme.	Rengjør rulleringen og fordypningen i ovnsrommet.
Mikrobølgefunksjonen avbrytes uten synlig grunn.	Det er en feil ved mikrobølgeovnen.	Ta kontakt med kundeservice hvis denne feilen skulle oppstå flere ganger.

### Fare for elektrisk støt!

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

Ved enkelte feilmeldinger kan du løse problemet selv.

# Kundeservice

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

## E-nummer og FD-nummer

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

E-nr.	FD-nr.
<b>Kundeservice</b> ☎	

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

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


# Programautomatikk

Med programautomatikken kan du enkelt tilberede retter. Du velger program og angir vekten på matvarene. Programautomatikken overtar de optimale innstillingene.

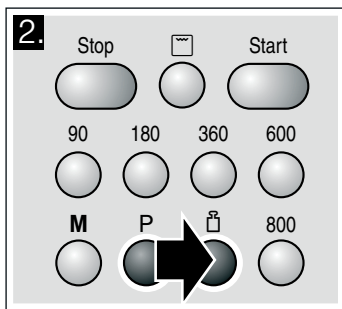
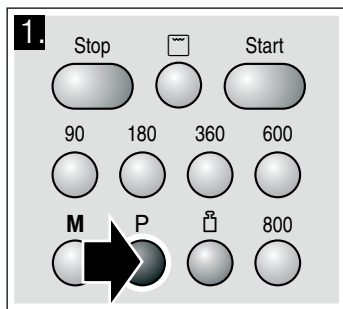
**Merk:** Du kan velge blant 8 programmer.

## Stille inn program

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

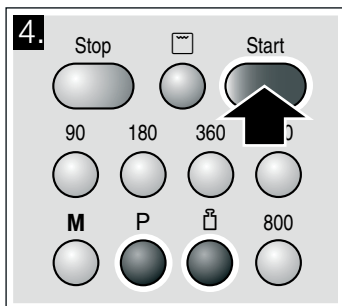
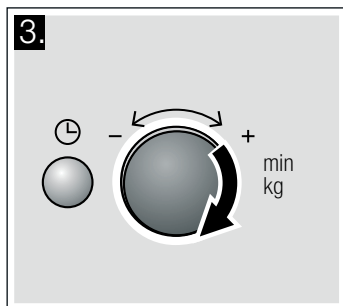
1. Trykk på tasten **P** helt til ønsket programnummer vises.
2. Trykk på tasten .

I displayet lyser "P", og foreslått vekt vises.



3. Still inn vekten på retten med dreieknappen.

4. Trykk på starttasten.



Varigheten for programmet telles synlig ned i displayet.

## Reparasjonsoppdrag og rådgivning ved feil

**N** 22 66 06 00

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

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

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

## Miljøvennlig håndtering

Kvitt deg med emballasjen på en miljøvennlig måte.



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

Direktivet angir rammene for innlevering og gjenvinning av innbytteprodukter.

## Varigheten er telt ned.

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

## Endre innstillingen

Trykk to ganger på stopptasten og still inn på nytt.


## Stanse

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

## Avbryte driften

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

## Merknader

- Ved noen programmer blir det etter en bestemt tid avgitt et signal. Åpne ovnsdøren og rør i maten, snu eventuelt kjøtt eller fjærkre. Etter at døren er lukket, trykker du på starttasten igjen.
- Programnummer og vekt vises hvis du trykker på **P** eller . Verdien vises i 3 sekunder i displayet.

## Opptining med programautomatikken

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

## Merknader

### ■ Forberede matvarene

Bruk matvarer som er i størst mulig grad i flate porsjonspakker og frosset ned og lagret ved -18 °C.

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

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

#### ■ Kokekar

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

#### ■ Hviletid

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

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

#### ■ Signal

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

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

### Tilberede med programautomatikken

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

#### Merknader

##### ■ Kokekar

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

##### ■ Forberede matvarene

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

Ris:

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

Poteter:

Til koking av skrelte poteter skjærer du opp de ferske

potetene i små, like store stykker. Tilsett 1 ss vann og ev. litt salt per 100 g poteter.

Ferske grønnsaker:

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

##### ■ Signal

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

##### ■ Hviletid

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

Resultatet er avhengig av kvaliteten og beskaffenheten på matvarene.

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

### Program for kombitilberedning

#### Merknader

##### ■ Kokekar

Tilbered matvarene i en ikke for stor, varmebestandig form som er egnet for mikrobølge.

##### ■ Forberede matvarene

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

##### ■ Hviletid

La maten hvile i 5–10 minutter etter at programmet er ferdig for å oppnå best mulig temperaturutjevning.

Programnr.	Vektområde i kg	
	Kombiprogram	
P 08	Grateng, frossen, inntil 3 cm høy	0,4–0,9

## Testet for deg i vårt prøvekjøkken

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

### Veiledning til tabellene

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

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

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

Det kan hende du vil tilberede andre mengder enn det som er angitt i tabellene. Det finnes en tommelfingerregel for dette: dobbel mengde – nesten dobbel varighet  
halv mengde – halvparten av varigheten

Kokekaret må alltid settes på dreietallerkenen.

### Opptining

#### Merknader

■ Legg de frysede matvarene i en flat skål på dreietallerkenen.

■ Ømfintlige stykker som blant annet bein og vinger på kylling eller fettpartier på stek eller biff, kan du dekke til med et lite stykke aluminiumsfolie. Folien må ikke berøre ovnsveggene. Etter halvparten av opptiningstiden kan du ta av aluminiumsfolien.

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

■ Snu eller rør rundt i maten 1 til 2 ganger underveis. Store stykker bør snus flere ganger.

■ La den opptinte maten hvile i 10 til 20 minutter i romtemperatur, slik at temperaturen utjevnes. På fjærkre kan du deretter ta ut innmaten. Kjøttet kan også brukes videre selv om det har en liten frossen kjerne i midten.

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

## Opptining, oppvarming eller tilberedning av dypfrossen mat

### Merknader

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

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

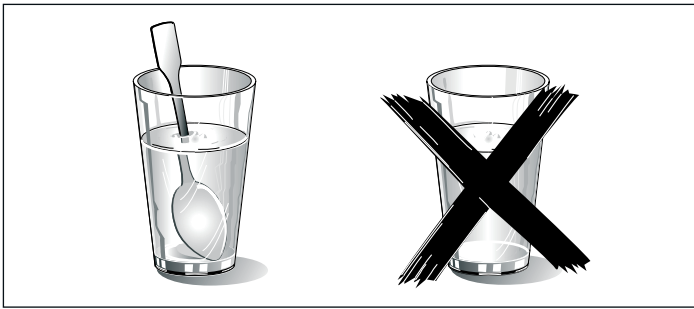
Opptining, varming eller tilberedning av dypfrost mat	Vekt	Mikrobølgeeffekt i watt, varighet i minutter	Veiledning
Meny, tallerkenrett, ferdigrett (2-3 komponenter)	300-400 g	600 W, 8-11 min	-
Suppe	400 g	600 W, 8-10 min	-
Gryteretter	500 g	600 W, 10-13 min	-
Kjøttskiver eller -stykker i saus, f.eks.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

## Oppvarming av retter

### ⚠ Fare for skålding!

Ved oppvarming av væske kan forsinket koking oppstå. Det

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



### Obs!

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

### Merknader

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

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

## Tilberedning av matretter

### Merknader

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

- Tilbered rettene i lukket kokekar. Har du ikke et passende lokk til kokekaret, kan du bruke en tallerken eller mikrobølgefolie.
- Smaken på hver rett bevares i stor grad. Derfor kan du gjerne være forsiktig med bruk av salt og krydder.
- La maten hvile i ytterligere 2 til 5 minutter etter tilberedning for å oppnå best mulig temperaturutjevning.
- Bruk alltid grytevott eller grytekluter når du tar ut kokekar.

Tilberedning av matretter	Vekt	Mikrobølgeeffekt i watt, varighet i minutter	Veiledning
Kjøttpudding	750 g	600 W, 20-25 min	tilberedes åpen
Hel kylling, fersk, uten innmat	1,2 kg	600 W, 25-30 min	Snus etter halvparten av tiden
Grønnsaker, friske	250 g	600 W, 5-10 min	Skjær grønnsakene i like store biter; tilsett 1 til 2 ss vann per 100 g grønnsaker; rør av og til
	500 g	600 W, 10-15 min	
Poteter	250 g	600 W, 8-10 min	Skjær potetene i like store biter; tilsett 1 til 2 ss vann per 100 g poteter; rør av og til
	500 g	600 W, 11-14 min	
	750 g	600 W, 15-22 min	
Ris	125 g	800 W, 5-7 min + 180 W, 12-15 min	tilsett dobbel væskemengde.
	250 g	800 W, 6-8 min + 180 W, 15-18 min	
Desserter, f.eks. pudding (pulver)	500 ml	600 W, 6-8 min	Rør godt rundt i puddingen med vispen 2-3 ganger.
Frukt, kompott	500 g	600 W, 9-12 min	-

## Tips for mikrobølge

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

### Kondensvann

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

## Veiledning for grilling

### Merknader

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

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










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



## Grill og mikrobølge i kombinasjon

### Merknader

- Den kombinerte funksjonen egner seg spesielt godt til suffleer og gratenger.
- Sett alltid kokekaret på dreietallerkenen. Ikke dekk til matrettene.
- Bruk en høy form til steking. Da holder du ovnsrommet renere.
- Til suffleer og gratenger bruker du et stort, flatt kokekar. I smale, høye fat trenger rettene lengre tid og blir mørkere på oversiden.

- Kontroller om kokekaret passer inn i ovnsrommet. Det må ikke være for stort, dreietallerkenen må fremdeles kunne gå rundt.
- Still alltid inn maksimal koketid. Kontroller retten etter den korteste angitte tiden.
- La kjøttet hvile i 5 til 10 minutter før oppskjæring. På den måten fordeles kjøttsaften jevnt og renner ikke ut under oppskjæringen.
- Suffleer og gratenger bør stå i 5 minutter i avslått ovn etter endt koking.

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

	Vekt	Tilbehør	Mikrobølgeeffekt, watt	Varighet i minutter	Veiledning
Fiskespyd	4–5 stykker	rist	180 W + 	10–15 min.	Bruk trespyd
Baconskiver	ca. 8 skiver	rist	360 W + 	10–15 min.	

## Testretter iht. EN 60705

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

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

### Tilberedning og opptining med mikrobølge


#### Tilberedning med mikrobølge

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

#### Opptining med mikrobølge

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

#### Tilberedning med kombinert mikrobølge

Rett	Mikrobølgeeffekt i watt, varighet i minutter	Veiledning:
Potetgrateng	Grill  + 360 W, 35–40 min.	Plasser pyrex-formen, diam. 22 cm, på dreietallerkenen.



<b>Viktiga säkerhetsanvisningar!</b> .....	<b>49</b>
Skadeorsaker .....	51
<b>Installation och anslutning</b> .....	<b>52</b>
<b>Kontroller</b> .....	<b>52</b>
Vred .....	52
Ugnsfunktionerna .....	52
Tillbehör .....	53
<b>Före första användning</b> .....	<b>53</b>
Ställa klockan .....	53
Värma upp ugnen .....	53
<b>Mikrovågsugnen</b> .....	<b>54</b>
Om kärl och formar .....	54
Mikroeffektlägen .....	54
Ställa in mikron .....	54
Kylfläkt .....	54
<b>Grilla</b> .....	<b>55</b>
Ställa in grillen .....	55
<b>Mikrovågor och grill i kombination</b> .....	<b>55</b>
Ställa in mikrovågor och grill .....	55
<b>Memory</b> .....	<b>55</b>
Lagra i minnet (Memory) .....	56
Starta minnesinställningen (Memory) .....	56
<b>Justera ljudsignalens längd</b> .....	<b>56</b>
<b>Skötsel och rengöring</b> .....	<b>56</b>
Rengöringsmedel .....	56
<b>Felsökningstabell</b> .....	<b>57</b>

<b>Service</b> .....	<b>58</b>
E-nummer och FD-nummer .....	58
Återvinning .....	58
<b>Programautomatik</b> .....	<b>58</b>
Ställa in program .....	58
Tina mat med programautomatik .....	58
Laga mat med programautomatik .....	59
Kombinerad drift .....	59
<b>Testat i vårt provkök</b> .....	<b>59</b>
Tips till tabellerna .....	59
Uptining .....	59
Tina upp, värma upp eller tillaga djupfrysta maträtter .....	60
Värma upp maträtter .....	60
Tillaga maträtter .....	61
Mikrotips .....	62
Tips om grillning .....	62
Mikrovågor och grill i kombination .....	62
<b>Provrätter enligt EN 60705</b> .....	<b>63</b>
Tillaga och tina upp i mikrovågsugnen .....	63

Utförligare information om produkter, tillbehör, reservdelar och service hittar du på Internet: [www.bosch-home.com](http://www.bosch-home.com) och onlineshop: [www.bosch-eshop.com](http://www.bosch-eshop.com)

## Viktiga säkerhetsanvisningar!

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

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

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

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

Skåpet är avsett att användas på en nivå upp till högst 4000 meter över havet.

Barn under 8 år och personer med begränsade fysiska, sensoriska eller mentala färdigheter, eller som saknar erforderliga erfarenheter eller kunskaper, får endast använda enheten under överinseende av en annan person som

ansvarar för säkerheten eller om de får lära sig hur man använder enheten säkert och vilka risker som finns.

Låt inte barn leka med enheten. Barn som ska rengöra eller använda enheten bör vara över 15 år, och då endast under uppsikt.

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

Enheten är inte avsedd för användning med extern timer eller fjärrkontroll.

### **Brandrisk!**

- Förvarar du brännbara föremål i ugnsutrymmet, så kan de börja brinna. Förvara inte brännbara föremål i ugnsutrymmet. Öppna aldrig luckan om det sipprar ut rök. Slå av enheten och dra ur sladden eller slå av säkringen i proppskåpet.
- Enheten blir mycket varm. Använd aldrig enhetens ovansida som avlastningsyta.
- Enheten blir mycket varm. Följ anvisningarna om minimiavstånd över

enheten i kap. *Uppställning och anslutning*.

- Montera inte enheten bakom dekor- eller stomlucka.
- Enheten är inte avsedd för stominbyggnad.

Risk för överhettning.

- Ej avsedd användning är farlig och kan ge skador på enheten.  
Du får inte torka mat eller kläder, värma tofflor, vetevärmare, svampar, fuktiga putstrasor eller liknande.  
Uppvärmda vetevärmare och liknande kan till exempel börja brinna flera timmar efteråt. Enheten är bara avsedd för tillagning av mat och dryck.
- Maten kan börja brinna. Värm aldrig mat i varmhållningsförpackningar.  
Håll koll när du värmer på mat i form av plast, papper eller andra brännbara material.  
Ställ aldrig in en för hög mikrovågseffekt eller en för lång tid. Följ anvisningarna i bruksanvisningen.  
Torka aldrig livsmedel i mikrovågsugnen.  
Tina eller värm aldrig livsmedel med låg vattenhalt, som t.ex. bröd, på för hög effekt eller för lång tid.
- Matolja kan självantända. Värm aldrig upp enbart matolja i mikron.

### **Explosionsrisk!**

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

### **Risk för allvarliga personskador!!**

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

### **Risk för stötar!**

- Reparationer som inte är fackmässigt gjorda är farliga. Det är bara

servicetekniker utbildade av tillverkaren som får göra reparationer och byta skadade anslutningar. Är enheten trasig, dra ur sladden eller slå av säkringen i proppskåpet. Kontakta service!

- Sladdisoleringen på elapparater kan smälta vid kontakt med heta delar på enheten. Se till så att sladdar till elapparater inte kommer i kontakt med heta delar på enheten.
- Risk för stötar om fukt tränger in! Använd aldrig högtryckstvätt eller ångrengöring!
- Risk för stötar om fukt tränger in! Utsätt aldrig mikrovågsugnen för hög värme eller fukt. Använd bara enheten inomhus.
- En trasig enhet innebär risk för stötar. Slå aldrig på en trasig enhet. Dra ur sladden eller slå av säkringen i proppskåpet. Kontakta service!
- Produkten innehåller högspänningsdelar. Ta aldrig bort höljet.
- Risk för stötar om vätska tränger in!  
Dra ur sladden resp. slå av säkringen i proppskåpet.  
Ställ aldrig vattenbehållare på enheten, använd inte enheten som avställningsyta.

### **Risk för brännskador!**

- Tillbehör och formor blir mycket varma. Använd grytlappar när du tar ut varma tillbehör eller formor ur ugnsutrymmet.
- Alkoholångor kan börja brinna i ugnsutrymmet. Tillaga aldrig mat som innehåller mycket sprit. Använd bara små mängder sprit. Öppna försiktigt luckan till enheten.
- Livsmedel med hårt skal eller skinn kan explodera både vid och efter uppvärmning. Koka aldrig ägg med skal eller värm på hårdkokta ägg. Tillaga aldrig skal- och kräftdjur. Om du steker ägg eller kokar ägg i glas, så måste du plocka gulan först. Skal och skinn på t.ex. äpplen, tomater, potatis och korv kan spricka. Plocka skalet eller skinnen innan du värmer på.
- Värmen blir inte jämnt fördelad i barnmat. Värm aldrig barnmat med locket på. Ta alltid bort locket eller nappen. Skaka eller rör om ordentligt efter uppvärmningen.

Kontrollera alltid temperaturen själv innan du ger barnet maten.

- Värmd mat avger värme. Formen kan bli varm. Använd alltid grytlappar när du tar ut tillbehör eller formar ur ugnsutrymmet.
- Förpackningen till vakuumpförpackade livsmedel kan explodera. Följ alltid anvisningarna på förpackningen. Använd alltid grytlappar när du tar ut maten ur ugnsutrymmet.
- Enheten blir mycket varm. Ta inte på de varma ytorna i ugnsutrymmet eller värmeelementen. Låt alltid enheten svalna. Håll barnen borta.
- Ej avsedd användning är farlig och kan ge skador på enheten. Enheten är inte avsedd för att torka mat eller kläder, värma tofflor, gryn- eller sädeskuddar, svampar, fuktiga putstrasor och liknande. Överhettade tofflor, gryn- eller sädeskuddar, svampar, fuktiga putstrasor och liknande kan t.ex. ge brännskador.

### **Risk för skällning!**

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

### **Risk för personskador!**

- Repat luckglas kan spricka. Använd inte glasskrapa eller kraftiga eller skurande rengöringsmedel.
- Olämpliga formar kan spricka. Porslins- och keramikformer har ibland små hål i handtag och lock. Bakom hålen döljer sig ett hålrum. Finns det fukt i hålrummen kan det få delen att spricka. Använd bara formar som tål att mikra.
- Formar och behållare av metall eller med metallbeläggning kan ge gnistbildning vid

mikring. Enheten blir skadad. Mikra aldrig metallbehållare.

- Olämpliga formar kan ge skador. Använd alltid lämpliga material som tål varmlufts- och grilltemperaturer vid kombifunktion.
- Vridtallriken är av glas och kan spricka. Slå aldrig hårda föremål mot vridtallriken.
- Sprickor och brott på glasvridtallriken är farliga. Var rädd om vridtallriken.

### **Skadeorsaker**

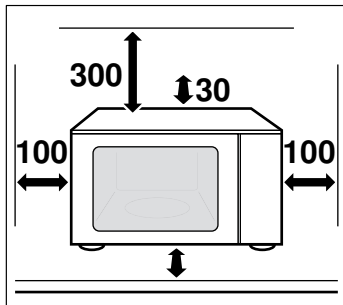
#### **Obs!**

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

# Installation och anslutning

Enheten är bara avsedd för normal hemanvändning.

Ställ bordsenheten på ett stabilt, jämnt underlag (minst 85 cm över golvet). Håll ventilationsöppningarna fria. Minimihöjden över enhetens ovansida är 30 cm.



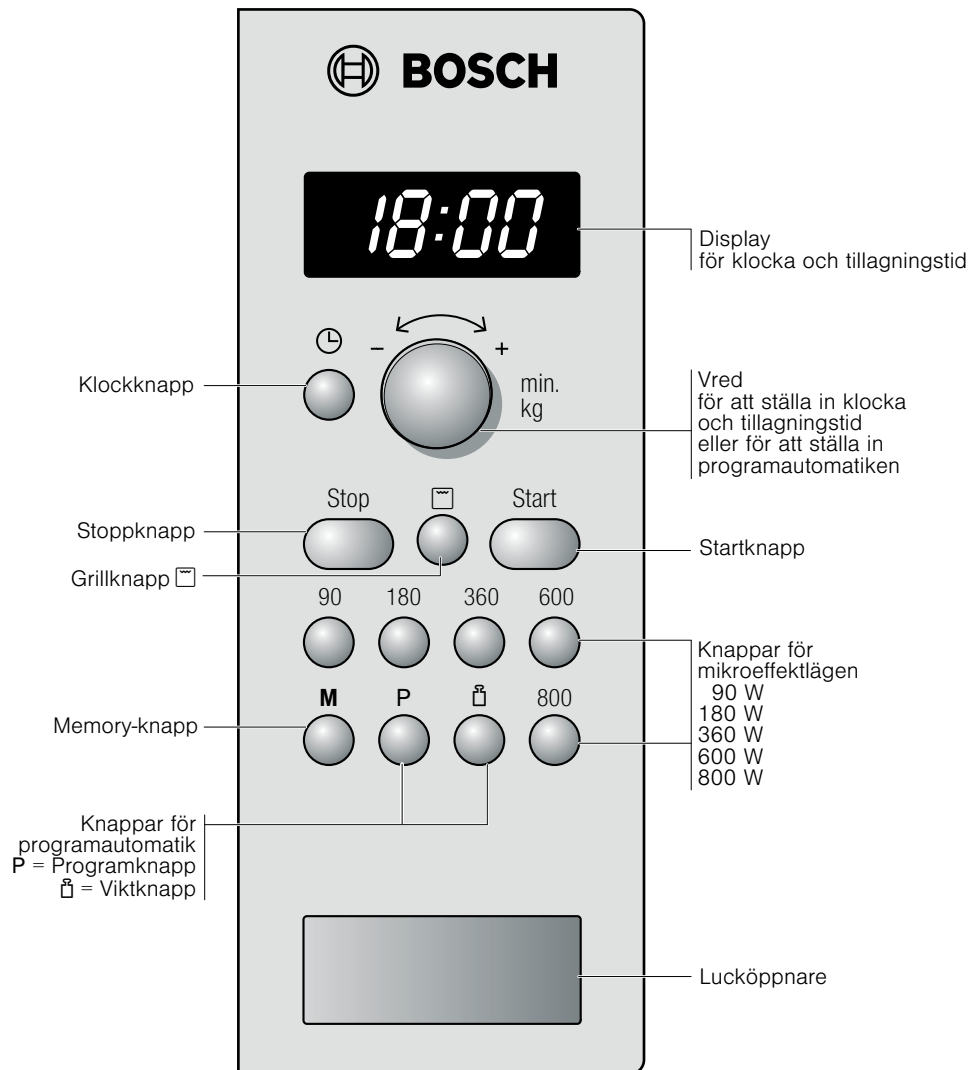
Enheten är anslutningsklar och kräver anslutning till rätt installerat, jordat eluttag. Nätspanningen ska motsvara uppgifterna på typskylten.

Det är bara behörig elektriker som får installera uttag eller byta sladd. Det måste alltid gå att komma åt enhetens kontakt.

Du får inte använda några grenuttag, sladdosor eller förlängningsladdar. Brandfara vid överbelastning.

# Kontroller

Här får du en översikt över kontrollerna. Beroende på modell kan vissa detalj avvikelser förekommer.



## Vred

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

## Ugnsfunktionerna

### Mikrovågsugn

Mikrovågorna förvandlas till värme inuti livsmedel. Mikrovågsugnen är avsedd för snabbtining, uppvärmning, smältning och tillagning.

## Mikrovågseffekter

- 900 W för att värma vätskor.
- 600 W för att värma upp och tillaga mat.
- 360 W för att tillaga kött och värma känslig mat.
- 180 W för att tina upp och fortsätta tillagningen.
- 90 W för att tina upp värmekänslig mat.

## Grill

Används för att till exempel gratinera.

## Grill kombinerat med mikrovågor

Innebär att grillfunktionen är igång samtidigt som mikron. Den här kombinerade driften passar särskilt bra till gratänger. Maträtten blir läckert fräsigt och brun. Det går mycket fortare och du sparar energi.

## Tillbehör

### Obs!

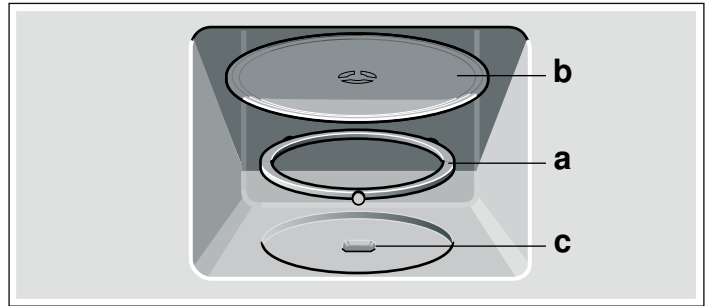
Se till så att vridtallriken inte blir förskjuten när du tar ut formen. Se till så att vridtallriken snäpper fast ordentligt. Vridtallriken kan snurra både åt vänster och åt höger.

### Den snurrande tallriken

#### Så här installerar du tallriken:

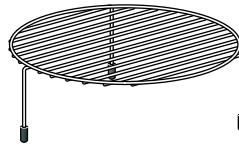
1. Placera rullvalsen **a** i fördjupningen inuti ugnen.

2. Sätt tallriken **b** på drevet **c** mitt på ugnsbotten; se till att tallriken löper in i spåret.



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

### Galler



Galler till grillen, för t.ex. stekar, korvar eller rostbröd eller som avställningsyta för t.ex. låga gratängformar.



**Anvisning:** Ställ gallret på den snurrande tallriken

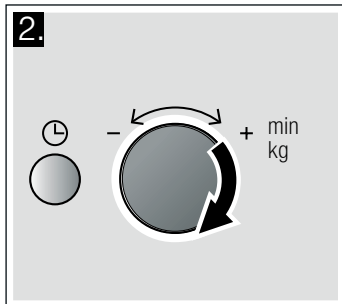
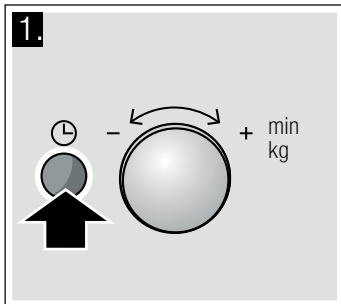
# Före första användning


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

## Ställa klockan


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

1. Tryck på -knappen.  
"Kl. 12:00" och  visas på displayen
2. Ställ klockan med vredet.




3. Tryck på -knappen igen.  
Klockan justeras.

### Dölj klockan på displayen

Tryck på -knappen och tryck sedan på Stopp.  
Displayen blir svart.

### Ställa klockan på nytt

Tryck på -knappen.  
"12:00" visas på displayen. Gör inställningarna enligt anvisning i punkt 2 och 3.

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

Justera enligt anvisningar i punkt 1 till 3.

## Värma upp ugnen

För att åtgärda lukten av ny ugn, kan du värma upp ugnen tom, med stängd lucka och tallriken på plats i 10 minuter. Se till så att det inte finns några förpackningsrester kvar i ugnsutrymmet.

1. Tryck på Grill .
- "10:00 min" visas på displayen
2. Tryck på Startknappen.

När tiden löper ut avges en ljudsignal. Tryck på Stoppknappen eller öppna ugnsluckan.

# Mikrovågsugnen

Mikrovågor förvandlas till värme inuti livsmedel.

Mikrovågsfunktionen kan användas separat eller i kombination med grillfunktionen.

Du får information om kärl och om hur du ställer in mikrovågsfunktionen.

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

Börja med att testköra mikrovågsfunktionen. Du kan till exempel värma upp en kopp tevattnen.

Ta en stor kopp utan guld- eller silverdekor och placera en tesked i koppen. Ställ koppen med vattnet på den snurrande tallriken.

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

Efter 1 minut och 30 sekunder hörs en ljudsignal. Nu är vattnet varmt.

Medan du dricker teet kan du läsa igenom säkerhetsanvisningarna i början av användarhandboken. De är mycket viktiga.

## Om kärl och formar

### Lämpliga formar

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

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

### Olämpliga formar

Metallformor är olämpliga. Metall släpper inte igenom mikrovågor. Maten blir inte varm i täckta metallformor.

### Obs!

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

### Test av lämpliga kärl

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

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

1. Ställ in den tomma formen i ugnen på maxeffekt i ½ till 1 minut.
2. Kontrollera temperaturen då och då.

Formen ska vara kall eller ljummen.

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

## Mikroeffektlägen

Ställ in önskad mikroeffekt med knapparna.

90 W	för att tina upp värmekänslig mat
180 W	för att tina upp och fortsätta tillagningen
360 W	tillaga kött och värma känslig mat
600 W	för att värma upp och tillaga mat
800 W	för att värma vätskor

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

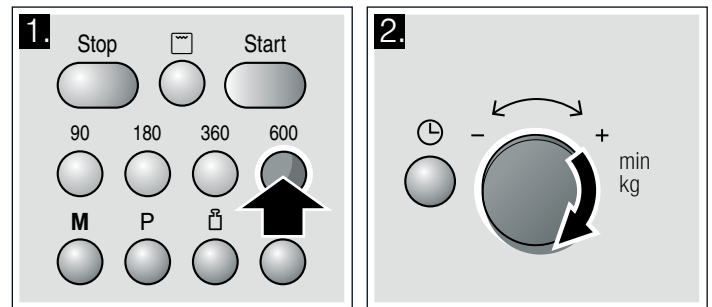
## Ställa in mikron

Exempel Mikroeffekt 600 W

1. Tryck på önskad mikroeffekt.

Angiven mikroeffekt visas på displayen, tillsammans med "1:00 min".

2. Ställ in en tillagningstid med vredet.



3. Tryck på Startknappen.

Tillagningstiden räknar ner på displayen.

### Tillagningstiden har gått ut

Enheten avger en ljudsignal. Öppna ugnsluckan eller tryck på Stoppknappen. Klockan visas på displayen igen.

### Ändra tillagningstiden

Det kan du göra närsomhelst. Ändra tillagningstiden med vredet.

### Pausa

Tryck på Stoppknappen eller öppna ugnsluckan. Tryck på Startknappen igen när du har stängt luckan.

### Stäng av ugnsfunktionen

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

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

## Kylfläkt

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


### Anvisning

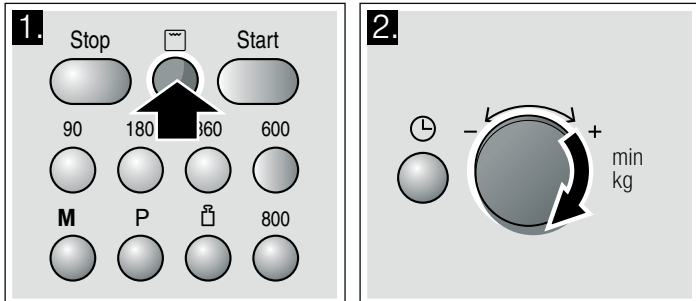
- Vid mikrovågsfunktion förblir tillagningsutrymmet kallt. Kylfläkten slår på i alla fall. Den kan fortsätta att gå även när mikron är klar.
- Det kan det bildas kondens på ugnslucka, -väggar och -botten. Detta är normalt och påverkar inte mikron. Torka av kondensen när du använt enheten.

# Grilla

En effektstark grill ger en intensiv bearbetning av ytan och en jämnare bryning av livsmedlen.

## Ställa in grillen

1. Tryck på Grill .  
"10:00 min" och grillsymbolen visas på displayen.
2. Ställ in tillagningstiden med vredet.



3. Tryck på Startknappen.

Tillagningstiden räknar ner på displayen.

### Tillagningstiden har gått ut

Enheten avger en ljudsignal. Öppna ugnsluckan eller tryck på Stoppknappen. Klockan visas på displayen igen.

### Ändra tillagningstiden

Det kan du göra närsomhelst. Ändra tillagningstiden med vredet.

### Pausa

Tryck på Stoppknappen eller öppna ugnsluckan. Tryck på Startknappen igen när du har stängt luckan.

### Korrigera

Du kan alltid justera en inställd tillagningstid.

### Återkalla inställningen


Tryck på Stoppknappen två gånger eller öppna ugnsluckan och tryck på Stopp en gång.


# Mikrovågor och grill i kombination

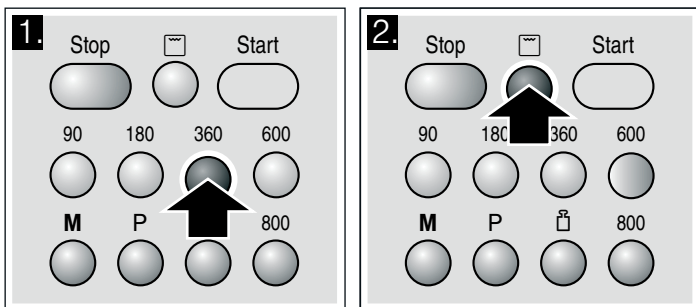
Det går att ställa in både grill och mikrovågseffekt samtidigt. Maträtten blir läckert fräsigt och brun. Det går mycket fortare och du sparar energi.

Du kan slå på alla mikroeffektlägen.  
Undantag: 800 och 600 W.

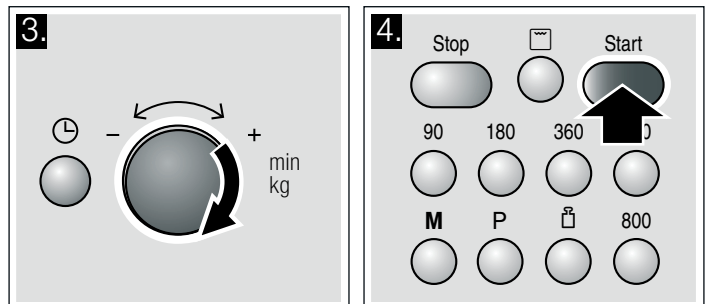
## Ställa in mikrovågor och grill

Exempel: 360 W, grill , 5 minuter

1. Tryck på önskad mikroeffekt.  
Angiven mikroeffekt visas på displayen, tillsammans med "1:00 min".
2. Tryck på Grill .



3. Ställ in tillagningstiden med vredet.
4. Tryck på Startknappen.



Tillagningstiden räknar ner på displayen.

### Tillagningstiden har gått ut

Enheten avger en ljudsignal. Öppna ugnsluckan eller tryck på Stoppknappen. Klockan visas på displayen igen.

### Ändra tillagningstiden

Det kan du göra närsomhelst. Ändra tillagningstiden med vredet.

### Pausa

Tryck på Stoppknappen eller öppna ugnsluckan. Tryck på Startknappen igen när du har stängt luckan.

### Stäng av ugnsfunktionen

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

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

# Memory

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

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

### Anvisning

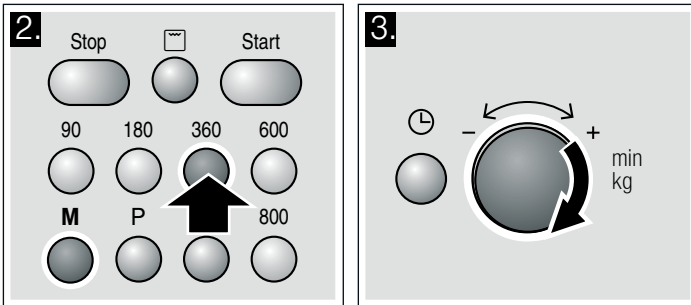
- Du kan även lagra endast grillfunktionen eller grillfunktion kombinerat med mikrovågor.

- Det går inte att spara flera mikrovågseffekter efter varandra.
- Det går inte att spara automatiska program.
- Memorerade funktioner kan sparas och startas direkt. När du är färdig trycker du inte på **M**, utan på Start.
- **Göra en ny memorering:** Tryck på **M**-knappen. De gamla inställningarna visas på displayen. Spara det nya programmet enligt anvisningarna under punkt 1 till 4.

## Lagra i minnet (Memory)

**Exempel: 360 W, 25 minuter**

1. Tryck på **M**-knappen.  
Ett "M" tänds på displayen.
2. Tryck på önskad mikroeffekt.  
Ett "M" visas på displayen, samt vald effekt och "1:00 min".
3. Ställ in tillagningstiden med vredet.



4. Bekräfta med **M**-knappen.  
Klockan visas på displayen igen. Inställningen sparas.

## Anvisning

- Du kan även lagra endast grillfunktionen eller grillfunktion kombinerat med mikrovågor.
- Det går inte att spara flera mikrovågseffekter efter varandra.
- Det går inte att spara automatiska program.
- Memorerade funktioner kan sparas och startas direkt. När du är färdig trycker du inte på **M**, utan på Start.
- **Göra en ny memorering:** Tryck på **M**-knappen. De gamla inställningarna visas på displayen. Spara det nya programmet enligt anvisningarna under punkt 1 till 4.

## Starta minnesinställningen (Memory)

Det lagrade programmet startas enkelt och smidigt. Sätt in maträtten i ugnen. Stäng ugnsluckan.

1. Tryck på **M**-knappen.  
De sparade inställningarna visas på displayen.
2. Tryck på Startknappen.  
Tillagningstiden räknar ner på displayen.

## Tillagningstiden har gått ut

Enheten avger en ljudsignal. Öppna ugnsluckan eller tryck på Stoppknappen. Klockan visas på displayen igen.

## Pausa

Tryck på Stoppknappen eller öppna ugnsluckan. Tryck på Startknappen igen när du har stängt luckan.

## Återkalla inställningen

Tryck på Stoppknappen två gånger eller öppna ugnsluckan och tryck på Stopp en gång.

## Justera ljudsignalens längd

När enheten stängs av avges en ljudsignal. Det går att justera längden på den ljudsignalen.

Håll då Startknappen intryckt ca. 6 sekunder.

Nu aktiveras den nya signallängden. Klockan visas på displayen igen.

Alternativ:

Kort signal - 3 signaler

Lång signal - 30 signaler.

## Skötsel och rengöring

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

### ⚠ Risk för kortslutning!!

Använd aldrig högtrycks- eller ångrengörare vid rengöring av ugnen.

### ⚠ Risk för brännskador!!

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

### ⚠ Risk för stötar!!

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

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

### Använd

- inga skarpa eller skurande rengöringsmedel, Ytorna kan skadas. Om ett medel av den här typen hamnar på enhetens front måste det omedelbart tvättas bort med vatten.

- inte metall- eller glasskrapa för att rengöra luckglaset.
- inte metall- eller glasskrapa för att rengöra tätningarna.
- inga hårda disksvampar eller svinto.  
Skölj ur nya disktrasor noga innan du använder dem.
- inga starka, alkoholhaltiga rengöringsmedel.

## Rengöringsmedel

### Obs!

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

Område	Rengöringsmedel
Enhetens front	Varmvatten och diskmedel: Rengör med disktrasa och torka av med en mjuk trasa. Använd inte fönsterputs, metall- eller glasskrapa vid rengöring.



Område	Rengöringsmedel
Enhet med rostfri front	Varmvatten och diskmedel: Rengör med disktrasa och torka av med en mjuk trasa. Ta alltid bort kalk-, fett-, stärkelse- och proteinfläckar direkt. Du kan få korrosion under sådana fläckar. Kundtjänst eller fackhandeln har specialmedel för rostfritt. Använd inte fönsterputs, metall- eller glasskrapa vid rengöring.
Rostfritt ugnsutrymme	Varmvatten och diskmedel eller ättikslösning: Rengör med disktrasa och torka av med en mjuk trasa. Vid kraftig nedsmutsning: Använd ugnsgöring endast i kall ugn. Använd helst rostfri skurboll. Använd inte ugnsgöring i sprejform, eller andra aggressiva ugnsgöringsmedel eller skurmedel. Använd inte heller skurkuddar, grova tvättsvampar eller svinto. Den här typen av medel kan repa enhetens ytor. Låt enheten torka ordentligt inuti.

Område	Rengöringsmedel
Fördjupningar inuti ugnen	Fuktig trasa: Inget vatten får tränga in innanför ugnens innerväggar när tallriken snurrar.
Snurrande tallrik och rullvals	Varmvatten och diskmedel: När du sätter tillbaka tallriken i ugnen, se till att den löper i spåret som den ska.
Galler	Varmvatten och diskmedel: Rengör med rengöringsmedel för rostfritt stål eller i diskmaskin.
Luckor	Fönsterputs: Rengör med disktrasa. Använd aldrig glasskrapa.
Tätning	Varmvatten och diskmedel: Rengör med disktrasa, skrubba inte. Använd inte metall- eller glasskrapa vid rengöring.

## Felsökningstabell

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

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

### Något är fel, vad gör jag?

Felmeddelande	Möjlig orsak	Åtgärd/anvisning
Enheten fungerar inte	Nätkontakten sitter inte i.	Sätt i kontakten
	Strömavbrott	Kontrollera om kökslampan lyser.
	Trasig säkring	Kontrollera att säkringen till enheten är hel i proppskåpet.
	Användarfel	Ta ur säkringen/stäng av strömmen i proppskåpet. Slå på strömmen igen efter ca. 10 sekunder.
Tre nollor tänds på displayen.	Strömavbrott	Ställ klockan på nytt.
Enheten är inte igång. En tillagningstid visas på displayen.	Du råkar vrida på vredet av misstag.	Tryck på Stoppknappen.
	Du tryckte inte på Startknappen efter utförd inställning.	Tryck på Startknappen eller återkalla inställningen med Stoppknappen.
Mikrovågsugnen fungerar inte.	Luckan är inte stängd ordentligt.	Kontrollera att det inte finns matrester runt ugnsluckan och att inget föremål har blivit fastklämt.
	Du har inte tryckt på Startknappen.	Tryck på Startknappen.
Det tar längre tid än vanligt för maten att bli varm	För lågt mikroeffektläge inställt.	Välj högre mikroeffektläge.
	Du har satt in mer mat i ugnen än du brukar.	Dubbel mängd - dubbla tiden.
	Maten är kallare än vanligt.	Rör om i maten eller vänd den då och då.
Från den snurrande tallriken hörs ett skrapande eller släpande ljud.	Det finns smuts eller främmande partiklar under tallriken.	Rengör ytan under tallriken samt den snurrande valsens.
Mikron slår av utan särskild anledning.	Det är fel på mikron.	Kontakta service om felet upprepas.

### Risk för stötar!!

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


Vissa felmeddelanden kan du åtgärda själv.

# Service

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

## E-nummer och FD-nummer

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

E-nr	FD-nr
Service 	

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

Olika länders kontaktuppgifter hittar du i bifogad förteckning över Serviceställen.

## Reparationsuppdrag och råd vid fel

S 0771 11 22 77  
local rate

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

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

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

## Återvinning

Släng förpackningen i återvinningen.



Denna enhet är märkt i enlighet med det europeiska direktivet 2012/19/EU om avfall som utgörs av eller innehåller elektroniska produkter (waste electrical and electronic equipment - WEEE).

Direktivet anger ramarna för inom EU giltigt återtagande och korrekt återvinning av uttjänta enheter.


# Programautomatik

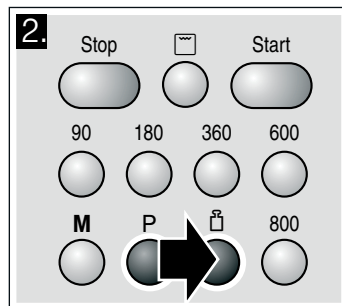
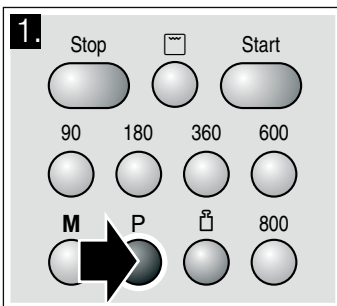
Med programautomatiken kan du enkelt tillaga maträtter. Du väljer program och anger maträttens vikt. Programautomatiken hämtar den optimala inställningen.

**Anvisning:** Du kan välja mellan 8 olika program.

## Ställa in program

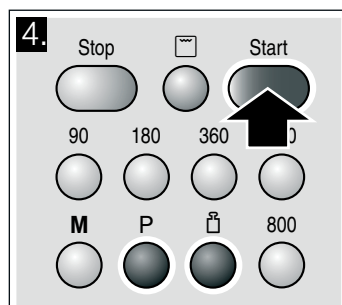
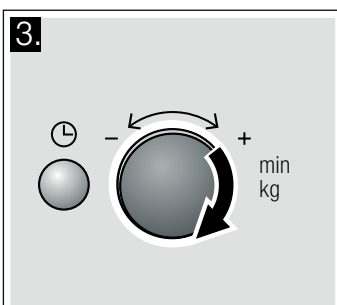
Så här ställer du in det önskade programmet:

- Tryck på **P**-knappen tills du får upp önskat programnummer på displayen.
- Tryck på -knappen.  
Ett "P" tänds på displayen och föreslagen vikt visas.



- Ställ in maträttens vikt med vredet.

- Tryck på Startknappen.



Tillagningstiden räknar ner på displayen.

## Tillagningstiden har gått ut

Enheten avger en ljudsignal. Öppna ugnsluckan eller tryck på Stoppknappen. Klockan visas på displayen igen.

## Korrigera

Tryck två gånger på Stopp och gör en ny inställning.


## Pausa

Tryck på Stoppknappen eller öppna ugnsluckan. Tryck på Startknappen igen när du har stängt luckan.

## Stäng av ugnsfunktionen

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

## Anvisning

- För vissa program avges en ljudsignal efter en viss tid. Öppna ugnsluckan och rör om i maträtten eller vänd köttet/fågeln. Tryck på Startknappen igen när du har stängt luckan.
- Kontrollera programnummer och vikt med **P** resp. . Värdet visas under 3 sekunder på displayen.

## Tina mat med programautomatik

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

## Anvisning

### Förberedelse

- Använd helst livsmedel som har frysts in vid -18 °C, i så platta förpackningar som möjligt. Ta ut livsmedlet ur förpackningen och väg det innan du stoppar in det i ugnen. Vikten matas sedan in vid inställning av programmet.
- Vid upptining av kött och fågel bildas vätska. Håll av vätskan när du vänder, återanvänd den inte och låt den inte komma i kontakt med andra livsmedel.

### ■ Form

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

### ■ Vila

Låt det tinade livsmedlet vila i ytterligare 10 till 30 minuter, för att temperaturutjämna. Stora köttbitar kräver en längre vilotid än mindre. Mindre bitar och köttfärs bör separeras före vilotiden.

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

### ■ Signal

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

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

## Laga mat med programautomatik

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

### Anvisning

#### ■ Form

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

#### ■ Förberedelse

Väg livsmedlet. Vikten matas sedan in i programmet.

Ris:

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

Potatis:

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

Färska grönsaker:

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

#### ■ Signal

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

#### ■ Vila

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

Tillagningens resultat beror på livsmedlens kvalitet och egenskaper.

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

## Kombinerad drift

### Anvisning

#### ■ Form

Tillaga livsmedlen i ett inte alltför stort, värmebeständigt kärl som tål mikrovågor.

#### ■ Förberedelse

Ta ut livsmedlet ur förpackningen och väg det. Ange ungefärlig vikt om du inte kan ange den exakta vikten.

#### ■ Vila

När programmet är slut, låt maten vila ytterligare 5 till 10 minuter, för att temperaturutjämna.

Programnr.		Viktintervall i kg
	<b>Kombinerad drift</b>	
P 08	Gratäng fryst, max 3 cm hög	0,4 - 0,9

## Testat i vårt provkök.

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

### Tips till tabellerna

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

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

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

Det kan vara så att mängden livsmedel inte överensstämmer med mängden i tabellen. Här finns en tumregel: Dubbel mängd - nästan dubbla tillagningstiden  
Halv mängd - halva tillagningstiden.

Ställ alltid kärlet på galleret.

## Upptining

### Anvisning

■ Lägg det frysta livsmedlet i ett öppet kärl och ställ det på den snurrande tallriken.

■ Känsliga delar, som t.ex. kycklinglår och kycklingvingar eller feta kanter på stekar, kan täckas över med lite aluminiumfolie. Folien får inte vidröra ugnens väggar. Efter halva upptiningstiden kan du ta av folien.

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

■ Vänd på eller rör om i maten en eller ett par gånger. Vänd på stora bitar flera gånger.

■ Låt det upptinade livsmedlet vila ytterligare 10 till 20 minuter i rumstemperatur, så att temperaturen jämnas ut. Om du tillagar fågel kan du ta ut inkråmet. Köttet kan vidarebearbetas även om det finns en liten frusen kärna kvar inuti.

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

## Tina upp, värma upp eller tillaga djupfrysta maträtter

### Anvisning

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

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

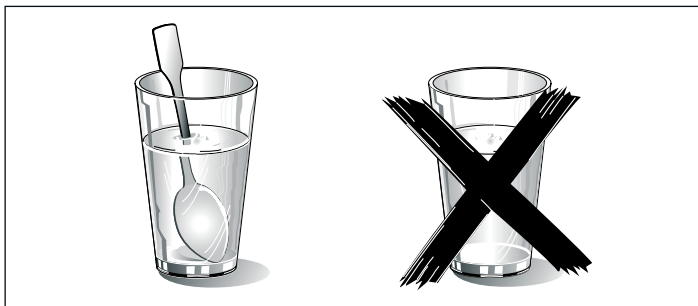
Tina upp, värma upp eller tillaga djupfrysta maträtter	Vikt	Mikroeffekt i W, tillagningstid i minuter	Obs!
Meny, tallriksmeny, färdigrätt (2-3 komponenter)	300-400 g	600 W, 8-11 min.	-
Soppa	400 g	600 W, 8-10 min.	-
Grytor	500 g	600 W, 10-13 min.	-
Köttskivor eller köttbitar i sås, t.ex. gulasch	500 g	600 W, 12-17 min.	Separera köttbitarna från varandra när du rör om
Fisk, t.ex. filébitar	400 g	600 W, 10-15 min	Tillsätt ev. vatten, pressad citron eller vin
Gratänger, t.ex. lasagne, cannelloni	450 g	600 W, 10-15 min.	-
Tillbehör, t.ex. ris, pasta	250 g	600 W, 2-5 min	Tillsätt lite vätska
	500 g	600 W, 8-10 min.	
Grönsaker, t.ex. ärtor, broccoli, morötter	300 g	600 W, 8-10 min.	Täck kärlets botten med vatten
	600 g	600 W, 14-17 min.	
Stuvad spenat	450 g	600 W, 11-16 min	Tillaga utan tillsatt vatten

## Värma upp maträtter

### Risk för skällning!!

När du värmer vätska kan den koka upp. Här kokar alltså vätskan utan ångbubblor, som du är van vid. Även vid små vibrationer i kärlet kan den heta vätskan plötsligt stänka och

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



### Obs!

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

### Anvisning

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

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

## Tillaga maträtter

### Anvisning

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

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

Tillaga maträtter	Vikt	Mikroeffekt i W, tillagningstid i minuter	Obs!
Köttfärslimpa	750 g	600 W, 20-25 min.	Tillaga utan lock
Hel kyckling, färsk, utan inkråm	1,2 kg	600 W, 25-30 min	Vänd efter halva tiden
Grönsaker, färska	250 g	600 W, 5-10 min.	Skär grönsakerna i jämnstora bitar, tillsätt 1 eller 2 msk vatten per 100 g grönsaker, rör om då och då
	500 g	600 W, 10-15 min	
Potatis	250 g	600 W, 8-10 min.	Skär potatisarna i jämnstora bitar, tillsätt 1 till 2 msk vatten per 100 g potatis, rör om då och då
	500 g	600 W, 11-14 min.	
	750 g	600 W, 15-22 min.	
Ris	125 g	800 W, 5-7 min. + 180 W, 12-15 min.	Tillsätt dubbla mängden vätska.
	250 g	800 W, 6-8 min. + 180 W, 15-18 min.	
Söta efterrätter, t.ex. pudding (mix)	500 ml	600 W, 6-8 min.	Rör om i puddingen ordentligt 2-3 gånger med en ballongvisp
Frukt, kompott	500 g	600 W, 9-12 min.	-

## Mikrotips

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

### Kondensvatten

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

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

## Tips om grillning

### Anvisning











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

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

## Mikrovågor och grill i kombination

### Anvisning

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

	Vikt	Tillbehör	Mikroeffekt, W	Tillagningstid i minuter	Obs!
Fläskstek, t.ex. karrébit	ca. 750 g	Snurrande tallrik	360 W + 	40-50 min.	Vänd 1 till 2 gånger.
Köttfärslimpa	ca. 750 g	Snurrande tallrik	360 W + 	25-35 min.	Max 6 cm hög.
Kyckling i mindre delar, t.ex. kycklinglår eller kycklingvingar	ca. 800 g	Kärl på gallret	360 W + 	25-35 min.	Lägg skinnsidan uppåt. Vänd inte.
Kycklingvingar, marinerade, frysta	ca. 800 g	Kärl på gallret	360 W + 	15-25 min.	Vänd inte.
Makaronipudding (av tillagade ingredienser)	ca. 1000 g	Snurrande tallrik	360 W + 	25-35 min.	Strö över ost. Max 5 cm hög.
Potatisgratäng (av rå potatis)	ca. 1000 g	Snurrande tallrik	360 W + 	30-40 min.	Max 4 cm hög.
Fisk, gratinerad	ca. 400 g	Snurrande tallrik	360 W + 	20-25 min.	Tina djupfryst fisk i förväg.
Ostsufflé	ca. 1000 g	Snurrande tallrik	360 W + 	30-35 min.	Max 5 cm hög.
Grönsaksspett	4-5 st	Galler	180 W + 	15-20 min.	Använd träspett.
Fiskspett	4-5 st	Galler	180 W + 	10-15 min.	Använd träspett.

	Vikt	Tillbehör	Mikroeffekt, W	Tillagnings- tid i minuter	Obs!
Fläsk i skivor	ca. 8 skivor	Galler	360 W + 	10-15 min.	

## Provrätter enligt EN 60705

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

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

### Tillaga och tina upp i mikrovågsugnen


#### Tillaga med mikrovågor

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

#### Tina upp i mikron

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

#### Kombinerad drift med mikrovågor

Maträtt	Mikroeffekt i W, tillagningstid i minuter	Obs!
Potatisgratäng	Grill  + 360 W, 35-40 min.	Ställ en pyrexform, Ø 22 cm, på den snurrande tallriken.



## 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)**



## Looking for help? You 'll find it here.

Expert advice for your Bosch home appliances, need 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.**

**Robert Bosch Hausgeräte GmbH**

Carl-Wery-Straße 34

81739 München

Germany

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



9000695655

001013