BOSCH

Microwave Oven

FEL023M... **FEL053M...**

[da]	Betjenings- og installationsvejledning	Mikrobølgeovn	2
[fi]	Käyttöohje ja asennusohjeet	Mikroaaltouuni	23
[no]	Bruksanvisning og installasjonsveiledning	Mikrobølgeovn	44
[sv]	Bruks- och installationsanvisningar	Mikro	64

Bosch BetterFood app

Discover your new appliance with a thousand flexible recipes!

- Vegan, low-carb or gluten-free? You can adapt all the recipes to your preferences.
- Discover recipes for the ingredients you already have at home.
- Healthy cooking made easy thanks to the Nutri-Check health compass.
- Get the optimum settings for your connected appliances in recipes.



This app is only available in certain European countries and languages.

Indholdsfortegnelse

BETJENINGSVEJLEDNING

1 Sikkerhed 2
2 Undgåelse af tingsskader 5
3 Miljøbeskyttelse og besparelse 6
4 Opstilling og tilslutning 7
5 Lær apparatet at kende 8
6 Tilbehør 9
7 Inden den første ibrugtagning 9
8 Generel betjening 10
9 Grill 11
10 Memory 12
11 Programmer 12
12 Børnesikring 13
13 Grundindstillinger 14
14 Rengøring og pleje 14
15 Afhjælpning af fejl 16
16 Bortskaffelse 16
17 Kundeservice 17
18 Sådan lykkes det 17

⚠ 1 Sikkerhed

Overhold følgende sikkerhedsanvisninger.

1.1 Definition af signalord

Her forklares betydningen af signalordene, der er anvendt i denne vejledning.

⚠ ADVARSEL
Overhold disse anvisninger for at forhindre eventuel alvorlig tilskadekomst eller død.

BEMÆRK!
Overhold disse anvisninger for at undgå skader på apparatet eller andre materielle skader.

Bemærk: Dette gør opmærksom på vigtige informationer.

1.2 Generelle henvisninger

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

1.3 Bestemmelsesmæssig brug

Dette er en fritstående mikrobølgeovn.
Overhold ventilationsafstandene ved indbygning i et indbygningsmøbel.
→ *"Opstilling og tilslutning", Side 7*

Anvend kun apparatet:
- til at tilberede madvarer og drikke.
- under opsyn. Hold også øje med apparatet hele tiden under kortvarige tilberedninger.
- i husholdninger eller lignende anvendelsesformål, som for eksempel: personalekøkkener i forretninger, kontorer eller andre erhvervsmæssige områder, på landbrugsejendomme, af kunder i hoteller og andre boligindretninger, i morgenmadspensioner.
- Op til en højde på maksimalt 4000 m over havets overflade.

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

1.4 Begrænsning af brugerkreds

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

1.5 Sikker brug

⚠ ADVARSEL – Brandfare!
Brændbare genstande, som opbevares i ovnrummet, kan antændes.
- ▸ Opbevar aldrig brændbare genstande inde i apparatet.
- ▸ Hvis der trænger røg ud, skal apparatet slukkes, og stikket trækkes ud af kontakten. Lad døren forblive lukket for at kvæle eventuelle flammer.

Løse madrester, fedt og stegesaft kan antændes.
- ▸ Fjern groft snavs fra ovnrummet, varmeelementerne og tilbehøret inden driften.

Overophedning af apparatet kan medføre brand.
- ▸ Apparatet må aldrig indbygges bag et dekorationspanel eller en skabslåge.
- ▸ Apparatet må aldrig opstilles i et indbygningsskab.

⚠ ADVARSEL – Fare for forbrænding!
Under brugen bliver selve apparatet og de tilgængelige dele meget varme.
- ▸ Vær forsigtig, og undgå at berøre varmeelementer.
- ▸ Hold små børn under 8 år på sikker afstand.

Tilbehør eller service bliver meget varmt.
- ▸ Brug derfor altid grydelapper til at tage tilbehør eller service ud af ovnrummet.

Alkoholdampe kan antændes i det varme ovnrum. Apparatets dør kan springe op. Der kan komme skoldende varm damp og stikflammer ud.
- ▸ Anvend kun små mængder drikkevarer med højt alkoholindhold i retter.
- ▸ Opvarm ikke spirituoser (≥ 15 vol. %) i ufortyndet stand (f.eks. for at hælde dem over retter).
- ▸ Åbn apparatets dør med forsigtighed.

⚠ ADVARSEL – Fare for skoldning!
De tilgængelige dele bliver meget varme under brugen.
- ▸ Rør aldrig ved de varme dele.
- ▸ Hold børn på sikker afstand.

Der kan komme meget varm damp ud, når apparatets dør åbnes. Afhængigt af temperaturen er damp ikke altid synlig.
- ▸ Åbn apparatets dør med forsigtighed.
- ▸ Hold børn på sikker afstand.

Der kan opstå meget varm damp, hvis der hældes vand i det varme ovnrum.
- ▸ Hæld aldrig vand ind i ovnrummet, så længe det er varmt.

⚠ ADVARSEL – Fare for tilskadekomst!
Ridser i ovndørens glas kan få det til at springe.
- ▸ Brug ikke aggressive, skurende rengøringsmidler eller skarpe metalskrabere til rengøring af ovndørens rude, fordi dette kan ridse glasset.

Ovndørens hængsler bevæger sig, når døren åbnes eller lukkes, hvorved fingre kan blive klemt.
- ▸ Rør ikke ved området omkring hængslerne med hænderne.

Revner, splinter eller knæk i drejetallerkener af glas er farlige.
- ▸ Stød ikke med hårde genstande mod drejetallerkenen.
- ▸ Drejetallerkenen skal behandles med forsigtighed.

Alkoholdampe kan antændes i det varme ovnrum, og apparatets dør kan springe op og eventuelt falde af. Glasruderne i døren kan springe og splintre.
→ *"Undgåelse af tingsskader", Side 5*
- ▸ Anvend kun små mængder drikkevarer med højt alkoholindhold i retter.
- ▸ Opvarm ikke spirituoser (≥ 15 vol. %) i ufortyndet stand (f.eks. for at hælde dem over retter).
- ▸ Åbn apparatets dør med forsigtighed.

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

En beskadiget isolering af nettilslutningsledningen er farlig.
- ▸ Nettilslutningsledningen må aldrig komme i kontakt med varmekilder eller varme apparatdele.
- ▸ Nettilslutningsledningen må aldrig komme i kontakt med skarpe spidser eller kanter.
- ▸ Nettilslutningsledningen må aldrig knækkes, klemmes eller ændres.

Indtrængende fugtighed kan forårsage et elektrisk stød.
- ▸ Brug ikke damprenser eller højtryksrenser til at rengøre apparatet.

Et beskadiget apparat eller en beskadiget nettilslutningsledning er farlig.
- ▸ Brug aldrig et beskadiget apparat.
- ▸ Brug aldrig et apparat med revnet eller ødelagt overflade.
- ▸ Træk aldrig i nettilslutningsledningen for at afbryde apparatets forbindelse til strømnettet. Tag altid fat i nettilslutningsledningens netstik, og træk det ud.
- ▸ Hvis apparatet eller nettilslutningsledningen er beskadiget, så træk straks nettilslutningsledningens netstik ud, eller slå sikringen fra i sikringsskabet.
- ▸ Kontakt kundeservice. →*Side 17*

⚠ ADVARSEL – Fare for kvælning!
Børn kan trække emballagemateriale over hovedet eller vikle sig ind i det og blive kvalt.
- ▸ Opbevar emballagematerialet utilgængeligt for børn.
- ▸ Lad ikke børn lege med emballagemateriale.

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

1.6 Mikrobølger

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

⚠ ADVARSEL – Brandfare!
Det er farligt og kan forårsage skader, hvis apparatet anvendes til formål, som det ikke er beregnet til. F.eks. kan der selv efter flere timer gå ild i opvarmede hjemmesko eller puder med fyld af korn.
- ▸ Tør aldrig levnedsmidler eller beklædning i apparatet.
- ▸ Varm aldrig hjemmesko, puder med fyld af korn eller kerner, svampe, fugtige pudseklude eller lignende i apparatet.
- ▸ Apparatet må udelukkende anvendes til tilberedning af madretter og drikkevarer.

Madvarer og deres emballage og beholdere kan antændes.
- ▸ Opvarm aldrig madvarer i den varmeisolerende emballage.
- ▸ Opvarm aldrig madvarer i beholdere af kunststof, papir eller andre brændbare materialer uden holde øje med dem.
- ▸ Indstil aldrig en alt for høj mikrobølgeeffekt eller for lang tid. Følg angivelserne i denne brugsanvisning.
- ▸ Madvarer må ikke tørres med mikrobølger.
- ▸ Madvarer med lavt vandindhold, som f.eks. brød, må ikke optøs eller opvarmes med for høj mikrobølge-effekt eller -tid.

Spiseolie kan antændes.
- ▸ Spiseolie må aldrig aldrig opvarmes separat med mikrobølger.

Genstande eller tilbehør, som opbevares i mikrobølgeovnen, kan antændes.
- ▸ Kontroller, at der ikke befinder sig genstande eller tilbehør i ovnrummet, som er uegnede til anvendelse med mikrobølger, inden apparatet tages i brug.
- ▸ Anvend ikke ovnrummet til opbevaring af brændbare genstande, køkkenredskaber eller madvarer og lignende, når mikrobølgeovnen ikke er i drift.

⚠ ADVARSEL – Eksplosionsfare!
Væsker eller andre næringsmidler i fast tillukkede beholdere kan let eksplodere.
- ▸ Opvarm aldrig væsker eller andre næringsmidler i fast tillukkede beholdere.

⚠ ADVARSEL – Fare for forbrænding!
Madvarer med fast skal eller skind kan springe eksplosionsagtigt både under og efter opvarmningen.
- ▸ Tilbered aldrig hele æg i skal, og opvarm ikke hårdkogte æg i skallen.
- ▸ Tilbered ikke muslinger og andre skaldyr.
- ▸ Prik hul i æggeblommen ved spejlæg eller æg i glas forinden.
- ▸ Madvarer med fast skal eller skind kan springe, f.eks. æbler, tomater, kartofler eller pølser. Prik huller i skallen eller skindet inden opvarmningen.

Varmen fordeles ikke jævnt i babymaden.
- ▸ Opvarm aldrig babymad i tæt lukkede beholdere.
- ▸ Fjern altid låg eller sut.
- ▸ Efter opvarmning skal babymad omrøres eller omrystes godt.
- ▸ Kontroller temperaturen, inden barnet får maden.

Opvarmede levnedsmidler afgiver varme. Servicet kan blive meget varmt.
- ▸ Brug derfor altid grydelapper til at tage service eller tilbehør ud af ovnrummet.

Hvis madvarer er indpakket lufttæt, kan emballagen springe.
- ▸ Følg altid anvisningerne på emballagen.
- ▸ Brug altid grydelapper, når retten tages ud af ovnen.

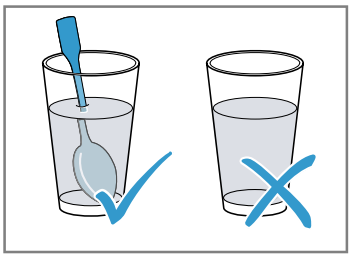
De tilgængelige dele bliver meget varme under brugen.
- ▸ Rør aldrig ved de varme dele.
- ▸ Hold børn på sikker afstand.

I kombination med en anden ovnfunktion bliver mikrobølge-ovnen meget varm.
- ▸ Hvis apparatet bruges i kombinationsmodus, må børn på grund af de høje temperaturer kun bruge det under opsyn af voksne.

Det er farligt at anvende apparatet til formål, det ikke er beregnet til. For eksempel kan overophedede hjemmesko, kerne- eller kornpuder, svampe, fugtige rengøringsklude og lignende medføre forbrændinger.
- ▸ Tør aldrig levnedsmidler eller beklædning i apparatet.
- ▸ Varm aldrig hjemmesko, puder med fyld af korn eller kerner, svampe, fugtige pudseklude eller lignende i apparatet.
- ▸ Apparatet må udelukkende anvendes til tilberedning af madretter og drikkevarer.

⚠ ADVARSEL – Fare for skoldning!

Ved opvarmning af væsker kan der opstå forsinket kogning. Det betyder, at kogetemperaturen nås, uden at de typiske luftbobler dannes. Selv meget små bevægelser af beholderen skal ske med stor forsigtighed. Den kogende væske kan pludseligt koge over eller sprøjte.
- ▸ Sæt derfor altid en ske i koppen eller beholderen. Sådan kan forsinket kogning undgås.



⚠ ADVARSEL – Fare for tilskadekomst!

Uegnet service kan springe. Service af porcelæn og keramik kan have små huller i håndtag og låg. Under disse huller er der små hulrum. Hvis der er trængt fugt ind i disse hulrum, kan servicet springe.
- ▸ Anvend kun service, der er egnet til mikrobølger.

Ved ren mikrobølgedrift kan service og beholdere af metal eller med metaldele danne gnister. Apparatet bliver beskadiget.
- ▸ Anvend aldrig metalbeholdere ved ren mikrobølgedrift.
- ▸ Anvend kun service eller beholdere, der er egnet til mikrobølger, eller anvend mikrobølger i forbindelse med en ovnfunktion.

⚠ ADVARSEL – Fare for elektrisk stød!

Apparatet arbejder med højspænding.
- ▸ Fjern aldrig apparatets kabinet.

⚠ ADVARSEL – Fare for alvorlig sundhedsskade!

Mangelfuld rengøring af apparatets overflader kan ødelægge apparatet, forkorte dets levetid og kan medføre farlige situationer, som f.eks. at der trænger mikrobølge-energi ud.
- ▸ Rengør jævnligt apparatet, og fjern rester af levnedsmidler med det samme.
- ▸ Sørg for, at ovnrum, dør og hængsel altid er rene.
  → *"Rengøring og pleje", Side 14*

Benyt aldrig apparatet, hvis ovndøren er beskadiget. Der kan trænge mikrobølgeenergi ud.
- ▸ Benyt aldrig apparatet, hvis ovndøren eller dens kunststoframme er beskadiget.
- ▸ Reparationer må kun udføres af kundeservice.

Der trænger mikrobølgeenergi ud af apparater, hvor kabinettets afdækning mangler.
- ▸ Fjern aldrig kabinettets afdækning.
- ▸ Kontakt kundeservice, hvis der skal udføres service eller reparationer af apparatet.

2 Undgåelse af tingsskader

2.1 Generelt

BEMÆRK!

Alkoholdampe kan antændes i et varmt ovnrum, hvilket kan medføre en varig beskadigelse af apparatet. Ved en eksplosion kan apparatets dør kan springe op og eventuelt falde af. Glasruderne i døren kan springe og splintre. Dette undertryk kan medføre, at ovnrummet indvendig bliver stærkt deformeret.
- ▸ Opvarm ikke spirituoser (≥ 15 vol. %) i ufortyndet stand (f.eks. for at hælde dem over retter).

Der dannes vanddamp, hvis der er vand i det varme ovnrum. Ovnbunden kan blive beskadiget på grund af den store temperaturforskel.
- ▸ Hæld aldrig vand ind i ovnrummet, så længe det er varmt.

Længerevarende fugtighed i ovnrummet medfører korrosion.
- ▸ Tør altid kondensvand af efter tilberedningen. Lad altid apparatet køle af med lukket dør efter drift med høj temperatur.

- Opbevar ikke fugtige fødevarer i længere tid i den lukkede ovn.
- Opbevar ikke madretter i ovnrummet.
- Sæt ikke noget i klemme i døren.

Fade og beholdere, som ikke er sat helt ind, kan ridse glasruden, når ovndøren lukkes.

- Sæt altid fade og beholdere helt ind i ovnrummet.

2.2 Mikrobølger

Overhold disse anvisninger ved brug af mikrobølger.

BEMÆRK!

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

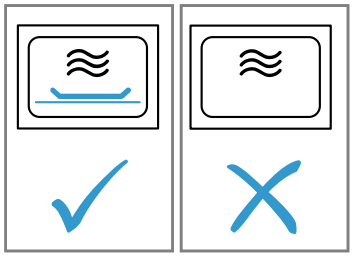
- Metal, f.eks. en ske i et glas, skal være placeret mindst 2 cm væk fra ovnrummets vægge og dørens inderside.

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

- Anvend ikke skåle af aluminium i apparatet.

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

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



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

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

Mikrobølgetilførslen bliver beskadiget, hvis afdækningen fjernes.

- Fjern aldrig afdækningen fra mikrobølgetilførslen i ovnrummet.

Ovndøren bliver beskadiget, hvis den transparente folie på dørens inderside fjernes.

- Fjern aldrig den transparente folie fra dørens indersiide.

Det kan beskadige drejetallerkenens drev, hvis der trænger væske ind i apparatets indre.

- Hold øje med tilberedningen.
- Indstil først en kort tilberedningstid, og forlæng den om nødvendigt.
- Brug aldrig apparatet uden drejetallerken.

Uegnet service kan medføre beskadigelser.

- Brug kun fade og beholdere, der tåler høje temperaturer, ved anvendelse af grill eller mikrobølge-kombifunktion.

3 Miljøbeskyttelse og besparelse

3.1 Bortskaffelse af emballage

Alt emballagemateriale er miljøvenligt og egnet til genbrug.

- Bortskaf de enkelte dele adskilt efter art.

3.2 Energibesparelse

Overholdes disse henvisninger, forbruger dit apparat mindre strøm.

Åbn ovndøren så lidt som muligt under driften.

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

Skjul uret i energibesparende tilstand.

✔ Apparatet sparer energi i energibesparende tilstand.

Bemærk: I henhold til EU forordning 2023/826 om miljøvenligt design befinder følgende apparat sig i en anden tilstand i slukket tilstand. Denne tilstand bliver i det følgende betegnet som energibesparende tilstand. Apparatet bruger også energi, når hovedfunktionen ikke er aktiv:

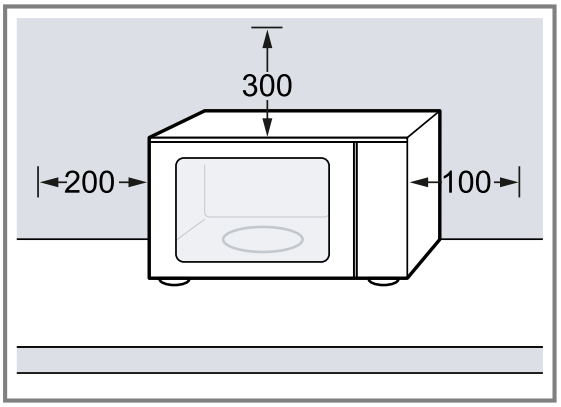
- Detektion af aktivering af sensortaster
- Overvågning af døråbning
- Behandling af klokkeslæt (uden visning)

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

4 Opstilling og tilslutning

4.1 Sikkerhedsafstande

Overhold alle sikkerhedsafstande for apparatet.



- Den mindste opstillingshøjde er 850 mm.

4.2 Opstilling og tilslutning af apparat

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

Ukorrekte installationer er farlige.

- Apparatet må kun tilsluttes og bruges iht. angivelserne på typeskiltet.
- Apparatet må kun tilsluttes et strømnet med vekselstrøm via en stikdåse med jord, der er installeret forskriftsmæssigt.
- Jordledningssystemet, der beskytter husets elinstallation, skal være installeret forskriftsmæssigt.
- Forsyn aldrig apparatet via en ekstern kontaktanordning, f.eks. tidsur eller fjernstyring.
- Sørg under opstilling af apparatet for, at nettilslutningsledningen ikke kommer i klemme eller bliver beskadiget.

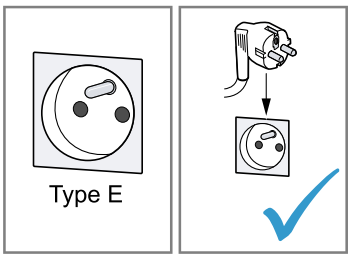
En beskadiget isolering af nettilslutningsledningen er farlig.

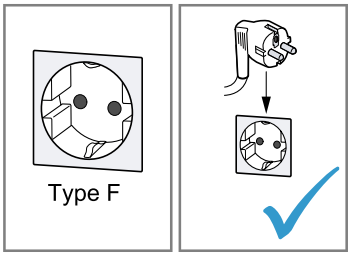
- Nettilslutningsledningen må aldrig komme i kontakt med varmekilder eller varme apparatdele.
- Nettilslutningsledningen må aldrig komme i kontakt med skarpe spidser eller kanter.
- Nettilslutningsledningen må aldrig knækkes, klemmes eller ændres.

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

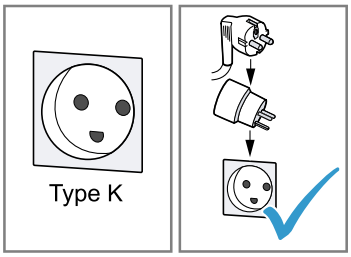
→ *"Produktnummer (E-Nr.) og fabrikationsnummer (FD-Nr.)", Side 17*

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





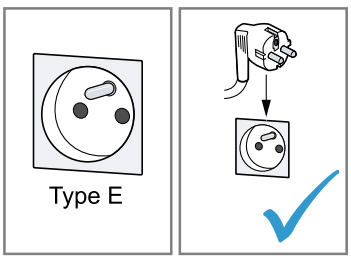
- Hvis der kun findes en stikkontakt af type K på tilslutningsstedet, skal apparatet tilsluttes med en egnet adapter. Kun på den måde er apparatet jordet korrekt. Denne adapter (reservedels-nr. 00623333) kan købes hos kundeservice.

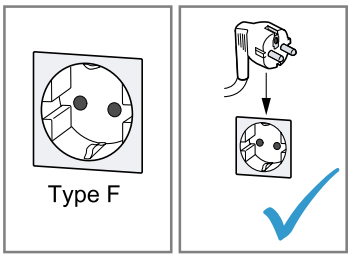


Fagligt ukorrekt tilslutning af apparater over 13 A/3 kW er farlig. Angivelserne om dette apparats effekt findes på typeskiltet

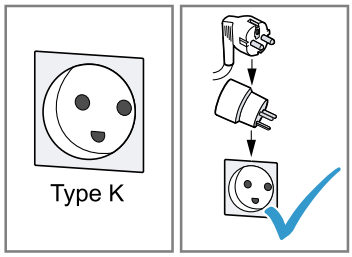
→ *"Produktnummer (E-Nr.) og fabrikationsnummer (FD-Nr.)", Side 17*

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





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



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

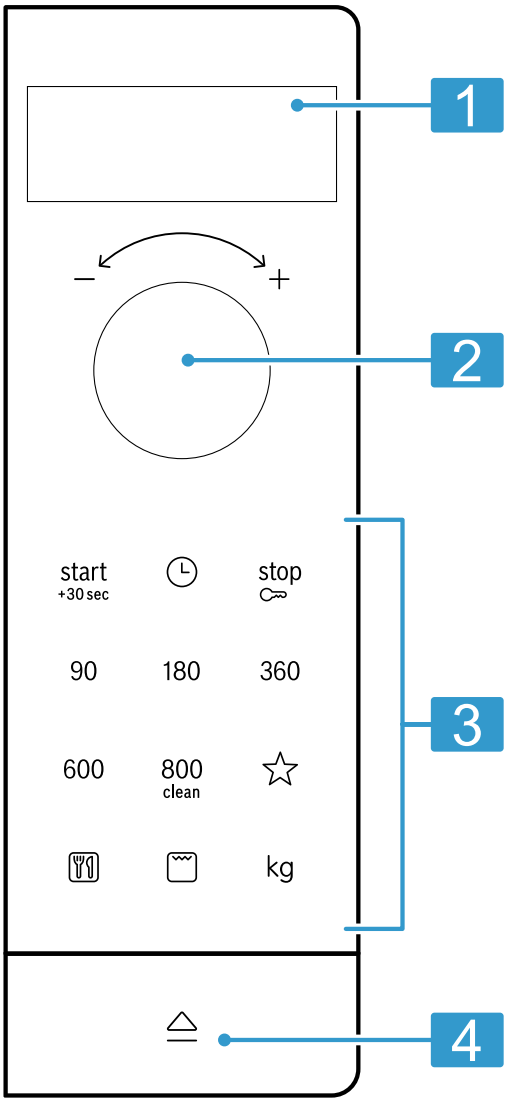
⚠ **ADVARSEL – Fare for forbrænding!**
Apparatets bagside bliver meget varm under driften.
- Opstil apparatet med bagsiden op mod en væg.
- Hold børn på sikker afstand.

1. Stil apparatet på en plan og fast flade med tilstrækkelig bæreevne.
2. Sørg for, at ventilationsåbningerne ikke tildækkes.
→ *"Sikkerhedsafstande", Side 7*
3. Tilslut apparatets netstik til en forskriftsmæssigt installeret sikkerhedsstikdåse.

5 Lær apparatet at kende

5.1 Betjeningsfelt

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



1	Display	Visning af klokkeslæt eller varighed.
2	Drejeknap	Indstilling af klokkeslæt, varighed eller programautomatik.
3	Taster	Valg af funktioner.
4	Døråbner	Åbning af ovndør.

Døråbner

Når den automatiske døråbner aktiveres, springer apparatets dør lidt op. Apparatets dør kan åbnes helt manuelt.

Hvis apparatets dør åbnes under driften, standser driften. Når apparatets dør lukkes, fortsætter driften ikke automatisk. Driften skal startes igen manuelt.

5.2 Ovnfunktioner

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

Symbol	Navn	Anvendelse
90-800	Mikrobølger	Til optøning, tilberedning og opvarmning af retter og væsker. Mikrobølgeeffekter: ▪ 90 W ▪ 180 W ▪ 360 W ▪ 600 W ▪ 800 W
	Grill	Grillning af pølser eller toast. Gratinering af retter.
	Mikrobølge kombinationsdrift	Bagning af tærter og gratiner. Retterne bliver brunet.
	Programmer	Der findes forprogrammerede indstillinger til mange retter.

5.3 Køleventilator

Apparatets køleventilator tændes og slukkes efter behov.
Ved ren mikrobølgedrift forbliver ovnrummet koldt. Alligevel tændes apparatets køleventilator.

Bemærk: Køleventilatoren fortsætter med at køre, også efter at der er slukket for apparatet.

5.4 Kondensvand

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

6 Tilbehør

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

Tilbehør	Anvendelse
Rist	▪ Rist til grilning og gratinering ▪ Rist til placering af fade

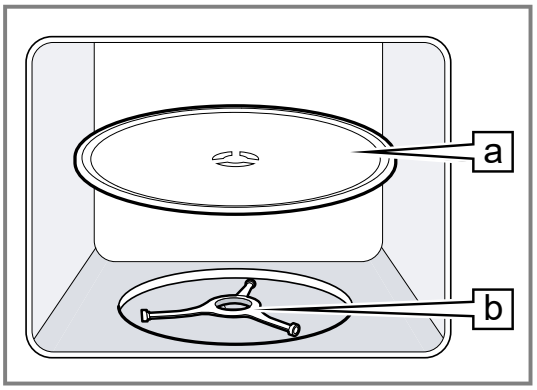
7 Inden den første ibrugtagning

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

7.1 Isætning af drejetallerken

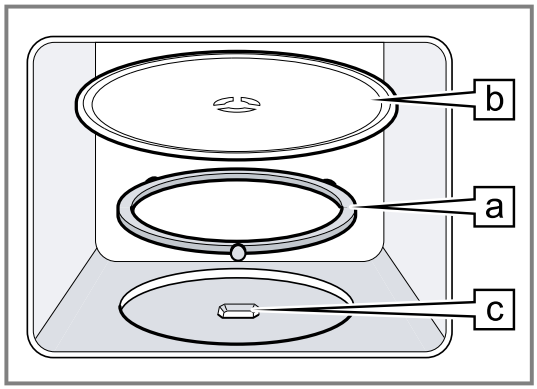
Apparatet må kun benyttes med drejetallerkenen. Sæt drejetallerkenen korrekt ind svarende til apparatets udgave.

1. Variant 1:
   ▸ Sæt drejetallerkenen [a] på rulleringen [b].



2. Variant 2:
   ▸ Læg rulleringen [a] i fordybningen i ovnrummet.

▸ Lad drejetallerkenen ⓑ gå i indgreb i drevet ⓒ i midten af ovnens bund.



3. Kontroller, at drejetallerkenen er gået korrekt i indgreb.

Bemærk: Drejetallerkenen kan drejes både mod venstre og mod højre.

7.2 Rengøring af apparat inden første ibrugtagning

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

1. Kontroller, at der ikke er emballagerester, tilbehør eller andre genstande i ovnrummet.
2. Rengør de glatte flader i ovnrummet med en blød fugtig klud.
3. For at fjerne lugten af nyt apparat skal den tomme ovn tørres af med varmt opvaskevand.
→ *"Rengøre ovnrum", Side 15*

7.3 Rengøring af tilbehør

▸ Rengør tilbehøret grundigt med opvaskevand og en blød opvaskesvamp.

7.4 Indstilling af klokkeslæt

Efter strømtilslutningen eller et strømsvigt vises der en opfordring i displayet til at indstille klokkeslættet.

1. Indstil klokkeslættet med drejeknappen.
2. Tryk på ◷ for at bekræfte klokkeslættet.

8 Generel betjening

8.1 Mikrobølgeeffekter

Her findes en oversigt over mikrobølgeeffekterne og anbefalinger om deres anvendelse.

Mikrobølgeeffekt i watt	Anvendelse
90	Optøning af sarte retter.
180	Optøning og videretilberedning af retter.
360	Tilberedning af kød og fisk eller opvarmning af sarte retter.
600	Opvarmning og tilberedning af retter.
800	Opvarmning af væsker.

Bemærk
Mikrobølgeeffekterne kan indstilles til en bestemt varighed:
- 800 W i 30 minutter
- 600 W i 60 minutter
- 90 W, 180 W og 360 W i 99 minutter

8.2 Mikrobølgeegnede fade og tilbehør

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

Bemærk: Læs anvisningerne fra servicets producent, inden det bruges i mikrobølgeovnen. Udfør i tvivlstilfælde en test af servicet.

Egnet til mikrobølger

Service og tilbehør	Begrundelse
Service af varmebestandigt og mikrobølgeegnet materiale: ▪ Glas ▪ Glaskeramik ▪ Porcelæn ▪ Temperaturbestandigt kunststof ▪ Fuldstændigt glaseret keramik uden revner	Disse materialer lader mikrobølgerne trænge igennem. Mikrobølgerne beskadiger ikke varmebestandigt service.
Metalbestik	**Bemærk:** For at undgå den såkaldte forsinkede kogning kan der sættes metalbestik, f.eks. en ske i glasset.

BEMÆRK!
Hvis genstande af metal berører ovnrummets væg, dannes der gnister, som kan beskadige apparatet eller ødelægge indersiden af ovndørens rude.
▸ Metal, f.eks. en ske i et glas, skal være placeret mindst 2 cm væk fra ovnrummets vægge og dørens inderside.

Ikke egnet til mikrobølger

Service og tilbehør	Begrundelse
Metalfade og -service	Mikrobølger kan ikke trænge igennem metal. Retterne bliver stort set ikke opvarmet.
Service med guld- eller sølvdekoration	Mikrobølger kan beskadige guld- eller sølvdekorationer.

Service og tilbehør	Begrundelse
	Tip: Sådant service kan anvendes, hvis servicets producent garanterer, at servicet er mikrobølgeegnet.

8.3 Test af servicets mikrobølgeegnethed

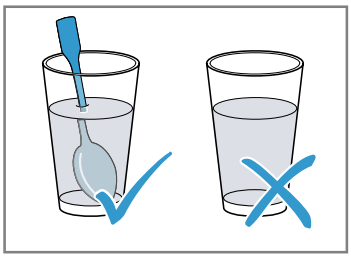
Kontroller, at servicet er mikrobølgeegnet med en servicetest. Det er kun i forbindelse med en servicetest, at apparatet må sættes i drift med mikrobølger uden madretter.

⚠ **ADVARSEL – Fare for skoldning!**
De tilgængelige dele bliver meget varme under brugen.
- ▸ Rør aldrig ved de varme dele.
- ▸ Hold børn på sikker afstand.

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

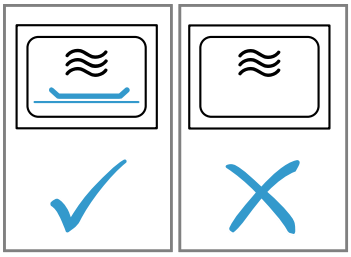
8.4 Indstilling af mikrobølger

⚠ **ADVARSEL – Fare for skoldning!**
Ved opvarmning af væsker kan der opstå forsinket kogning. Det betyder, at kogetemperaturen nås, uden at de typiske luftbobler dannes. Selv meget små bevægelser af beholderen skal ske med stor forsigtighed. Den kogende væske kan pludseligt koge over eller sprøjte.
- ▸ Sæt derfor altid en ske i koppen eller beholderen. Sådan kan forsinket kogning undgås.



BEMÆRK!
Apparatet bliver overbelastet, hvis det anvendes uden madretter i ovnrummet.
- ▸ Start aldrig mikrobølgefunktionen uden madvarer ovnrummet. Undtaget herfra er en kortvarig test af servi-

ce.



Tip: For at udnytte apparatet optimalt kan oplysningerne i de anbefalede indstillinger bruges som rettesnor.
→ *"Sådan lykkes det", Side 17*

1. Overhold sikkerhedsanvisningerne. →*Side 4*
2. Følg anvisningerne for at undgå materielle skader. →*Side 6*
3. Følg anvisningerne om mikrobølgeegnet service og tilbehør. →*Side 10*
4. Tryk på den ønskede mikrobølgeeffekt.
5. Indstil den ønskede varighed med drejeknappen.
6. Tryk på start +30 sec.
- ✔ Når varigheden er gået, lyder der et signal.

Bemærk: Hvis ovndøren åbnes under driften, afbryder apparatet driften, og sætter det indstillede tidsforløb på pause. Luk ovndøren, og tryk på start +30 sec, hvis driften skal startes igen.

Forlængelse af varighed

Den indstillede varighed kan altid ændres.
- ▸ Tryk på start +30 sec.
- ✔ Varigheden forlænges med 30 sekunder.

Ændring af varighed

Varigheden kan altid ændres.
- ▸ Indstil den ønskede varighed med drejeknappen.

Afbrydelse af drift

- ▸ Åbn ovndøren, og tryk på stop, eller tryk to gange på stop.

8.5 QuickStart

Den maksimale mikrobølgeeffekt kan startes med en tast.
- ▸ Tryk på start +30 sec.
- ✔ Den maksimale mikrobølgeeffekt bliver startet i 30 sekunder.
- ✔ For hvert tryk på start +30 sec forlænges varigheden med 30 sekunder.

9 Grill

Grillen kan bruges til bruning og gratinering af retter. Grillen kan bruges alene eller i kombination med mikrobølger.

9.1 Indstilling af grill

1. Tryk på ⌓.
2. Indstil den ønskede varighed med drejeknappen.
3. Tryk på start +30 sec.
- ✔ Når varigheden er gået, lyder der et signal.

Bemærk: Hvis ovndøren åbnes under driften, afbryder apparatet driften, og sætter det indstillede tidsforløb på pause. Luk ovndøren, og tryk på start +30 sec, hvis driften skal startes igen.

Forlængelse af varighed

Den indstillede varighed kan altid ændres.

- ▸ Tryk på start +30 sec.
- ✔ Varigheden forlænges med 30 sekunder.

Ændring af varighed

Varigheden kan altid ændres.

- ▸ Indstil den ønskede varighed med drejeknappen.

Afbrydelse af drift

- ▸ Åbn ovndøren, og tryk på stop, eller tryk to gange på stop.

9.2 Indstilling af mikrobølge kombinationsdrift

1. Indstil en mikrobølgeeffekt på 90 W, 180 W eller 360 W.
2. Tryk på ▭.
3. Indstil den ønskede varighed med drejeknappen.
4. Tryk på start +30 sec.
- ✔ Når varigheden er gået, lyder der et signal.

Bemærk: Hvis ovndøren åbnes under driften, afbryder apparatet driften, og sætter det indstillede tidsforløb på pause. Luk ovndøren, og tryk på start +30 sec, hvis driften skal startes igen.

10 Memory

Med Memory-funktionen kan indstillingen til en ret gemmes, og hentes igen på et senere tidspunkt.

Tip: Brug Memory-funktionen, hvis en ret tilberedes ofte.

10.1 Gemme memory

1. Tryk på ☆.
2. Tryk på den ønskede mikrobølgeeffekt.
3. Indstil den ønskede varighed med drejeknappen.
4. Bekræft med ☆.
- ✔ Indstillingen er gemt.

10.2 Start af Memory

Krav: Apparatdøren er lukket.

1. Tryk på ☆.
- ✔ De gemte indstillinger vises.
2. Tryk på start +30 sec.
- ✔ Når varigheden er gået, lyder der et signal.

10.3 Afbrydelse af drift

- ▸ Åbn ovndøren, og tryk på stop, eller tryk to gange på stop.

11 Programmer

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

11.1 Indstilling af program

1. Vælg et program.
2. Tryk gentagne gange på ⚿, til det ønskede programnummer vises i displayet.
3. Tryk på kg.
- ✔ Displayet viser en foreslået vægt.
4. Indstil vægten for den pågældende ret med drejeknappen.
   Afrund vægten nedad eller opad, hvis det ikke er muligt at angive vægten præcist.
5. Tryk på start +30 sec for at starte driften.
6. Åbn apparatets dør, hvis der lyder et signal under driften.
   - ▸ Del retten op, rør rundt eller vend.
   - ▸ Luk ovndøren.
   - ▸ Tryk på start +30 sec.
- ✔ Når varigheden er gået, lyder der et signal.

11.2 Afbrydelse af drift

- ▸ Åbn ovndøren, og tryk på stop, eller tryk to gange på stop.

11.3 Optøning med programautomatik

Med de 4 optøningsprogrammer kan kød, fjerkræ og brød tøs op.

Program	Ret	Fad / beholder	Vægtområde i kg
P01	Hakket kød	uden låg	0,20-1,00
P02	Kød i stykker	uden låg	0,20-1,00
P03	Kylling, kyllingestykker	uden låg	0,40-1,80
P04	Brød	uden låg	0,20-1,00

Optøning af retter med programautomatik

1. Tag madvarerne ud af emballagen.
   Anvend madvarer, der er frosset ned fladt i portionsstørrelse ved -18 °C.
2. Vej madvaren.
   Rettens vægt er nødvendig for at kunne indstille programmet.
3. Læg madvaren på mikrobølgeegnet fladt service, f.eks. en glastallerken eller en porcelænstallerken. Læg ikke låg på.

4. Indstil programmet. →*Side 12*
5. **Bemærk:** Når kød eller fjerkræ tøs op, dannes der væske.
   Fjern denne væske, når madvaren vendes. Denne væske må aldrig genanvendes eller komme i berøring med andre madvarer.
6. Skil flade stykker kød hakket kød ad inden hviletiden.
7. Lad de optøede madvarer hvile i yderligere 10 til 30 minutter for at udligne temperaturen.
   Store stykker kød har brug for længere hviletid end mindre stykker. Tag indmaden ud af fjerkræ efter hviletiden.
8. Madvarerne kan tilberedes videre, også selvom tykke kødstykker stadig har en frossen kerne.

11.4 Tilberedning med programautomatikken

Der kan tilberedes ris, kartofler og grøntsager med de 3 tilberedningsprogrammer.

Program	Ret	Fad / beholder	Vægtområde i kg	Anvisninger
P05	Ris	med låg	0,05-0,20	▪ Anvend en stor høj beholder til ris. ▪ Brug ikke ris i kogeposer. ▪ Tilsæt dobbelt til tredobbelt mængde vand pr. 100 g ris.
P06	Kartofler	med låg	0,15-1,00	▪ Skær rå kartofler i små ensartede stykker til saltkartofler. ▪ Tilsæt en spsk. vand og lidt salt pr. 100 g saltkartofler.
P07	Grøntsager	med låg	0,15-1,00	▪ Vej de rå rensede grøntsager. ▪ Skær grøntsager i små ensartede stykker. ▪ Tilsæt en spsk. vand pr. 100 g grøntsager.

Tilberedning af retter med programautomatik

1. Vej madvaren.
   Rettens vægt er nødvendig for at kunne indstille programmet.
2. Læg madvaren på et mikrobølgeegnet fad, og læg låg på.
3. Tilsæt vand som angivet af producenten på emballagen.
4. Indstil programmet. →*Side 12*
5. Rør rundt i retten endnu engang, når programmet er afsluttet.
6. Lad madvarerne hvile i yderligere 5 til 10 minutter for at udligne temperaturen.
   Resultatet af tilberedningen afhænger af madvarernes kvalitet og beskaffenhed.

11.5 Kombi-tilberednngsprogram

Kombi-tilberednngsprogrammet er en kombination af mikrobølger og grill.

Program	Ret	Fad / beholder	Vægtområde i kg
P08	Gratin, dybfrost, op til 3 cm høj	uden låg	0,40-0,90

Tilberedning af retter med kombi-tilberednngsprogram

1. Tag madvarerne ud af emballagen.
2. Vej madvaren.
   Rettens vægt er nødvendig for at kunne indstille programmet.
3. Læg madvaren på et mikrobølgeegnet, varmebestandigt og ikke for stort fad.
4. Indstil programmet. →*Side 12*
5. Lad madvaren hvile i yderligere 5 til 10 minutter for at udligne temperaturen, når programmet er færdigt.

12 Børnesikring

Beskyt apparatet mod, at børn utilsigtet tænder for apparatet eller ændrer indstillinger.

12.1 Aktivere børnesikring

Krav: Apparatet er slukket.

- ▸ Tryk vedvarende på stop i ca. 4 sekunder.
- ✔ Betjeningsfeltet er låst.
- ✔ I displayet vises SAFE.

12.2 Deaktivering af børnesikring

- ▸ Tryk vedvarende på stop i ca. 4 sekunder.
- ✔ Betjeningsfeltet er låst op.

13 Grundindstillinger

Apparatets grundindstillinger kan tilpasses efter egne ønsker og behov.

13.1 Oversigt over grundindstillinger

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

Indikator	Grundindstilling	Valgmuligheder	Beskrivelse
1	Tastelyd	OFF = fra On = til [1]	Aktiver eller deaktiver tastelyd **Bemærk:** Tastelyden for start +30 sec og stop kan ikke deaktiveres.
2	Demotilstand	OFF = fra [1] On = til	Apparatet er slukket. Tasterne og indikatoren kan benyttes. Tasterne er uden funktion, f.eks. dannes der ingen effekt ved mikrobølger. Det er primært forhandlere, der benytter demotilstande. Når demotilstanden er aktiveret, vises **M** i displayet.

13.2 Ændring af grundindstilling

Krav: Apparatet er slukket.
1. Tryk vedvarende på start +30 sec og stop i nogle sekunder.
✔ I displayet vises 1 for den første grundindstilling.
2. Tryk på start +30 sec for at bearbejde grundindstillingen.
✔ Displayet lyser det indstillede valg.
3. Indstil det ønskede valg med drejeknappen.
4. Tryk på start +30 sec for at aktivere grundindstillingen.
5. Tryk på stop for at forlade grundindstillingen.
6. Skift til grundindstilling 2 med drejeknappen.
7. Tryk på start +30 sec for at bearbejde grundindstillingen.
✔ Displayet lyser det indstillede valg.
8. Indstil det ønskede valg med drejeknappen.
9. Tryk på start +30 sec for at aktivere grundindstillingen.
10. Tryk på stop for at forlade grundindstillingen.
11. Tryk igen på stop for at forlade grundindstillingsmenuen.

Tip: Indstillingen kan når som helst ændres igen.

13.3 Ændring af signalvarighed

Der lyder et signal, når apparatet slukkes. Varigheden af lydsignalet kan ændres.

▸ Tryk vedvarende på start +30 sec i ca. 6 sekunder.
✔ Signalets varighed skifter mellem kort og langt.
✔ Apparatet aktiverer signalvarigheden og viser klokkeslættet.

13.4 Ændring af klokkeslæt

Klokkeslættet kan altid ændres.

1. Tryk på ◷.
2. Indstil klokkeslættet med drejeknappen.
3. Tryk på ◷ for at bekræfte klokkeslættet.

13.5 Skjule klokkeslæt i energibesparende tilstand

I energibesparende tilstand kan klokkeslættet skjules.

1. Tryk på ◷.
2. Tryk på stop.

Bemærk: Tryk på ◷ igen for at vise klokkeslættet igen.

14 Rengøring og pleje

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

14.1 Rengøringsmidler

Anvend kun egnede rengøringsmidler.

⚠ **ADVARSEL – Fare for elektrisk stød!**
Indtrængende fugtighed kan forårsage et elektrisk stød.
▸ Brug ikke damprenser eller højtryksrenser til at rengøre apparatet.

BEMÆRK!
Uegnede rengøringsmidler beskadiger apparatets overflader.
▸ Der må ikke anvendes aggressive eller skurende rengøringsmidler.
▸ Brug ikke rengøringsmidler med højt indhold af alkohol.
▸ Brug ikke hårde skuresvampe eller rengøringssvampe.
▸ Brug ikke specialrengøringsmidler til varm rengøring.
▸ Anvend kun glasrengøringsmidler, glasskraber eller plejemidler til rustfrit stål, hvis de er anbefalet til rengøring af den pågældende del i rengøringsvejledningen.

[1] Fabriksindstilling (kan afvige afhængigt af apparatets type)

Saltindholdet i nye svampeklude kan beskadige overfladerne.
- ▸ Skyl nye svampeklude grundigt inden brug.

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

14.2 Rengøring af apparat

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

⚠ ADVARSEL – Fare for forbrænding!
Under brugen bliver selve apparatet og de tilgængelige dele meget varme.
- ▸ Vær forsigtig, og undgå at berøre varmeelementer.
- ▸ Hold små børn under 8 år på sikker afstand.

⚠ ADVARSEL – Brandfare!
Løse madrester, fedt og stegesaft kan antændes.
- ▸ Fjern groft snavs fra ovnrummet, varmeelementerne og tilbehøret inden driften.

⚠ ADVARSEL – Fare for tilskadekomst!
Ridser i ovndørens glas kan få det til at springe.
- ▸ Brug ikke aggressive, skurende rengøringsmidler eller skarpe metalskrabere til rengøring af ovndørens rude, fordi dette kan ridse glasset.

1. Følg anvisningerne om rengøringsmidlerne. →*Side 14*
2. Følg anvisningerne om rengøring af apparatets komponenter og overflader.
3. Hvis der ikke er angivet andet:
   - ▸ Rengør apparatets komponenter med varmt opvaskevand og en rengøringssvamp.
   - ▸ Tør efter med en blød klud.

14.3 Rengøre ovnrum

BEMÆRK!
Ukorrekt rengøring kan beskadige ovnrummet.
- ▸ Anvend ikke ovnrensespray, skurende midler eller andre aggressive ovnrensemidler.

1. Følg anvisningerne om rengøringsmidlerne. →*Side 14*
2. Brug varmt opvaskevand og eller eddikevand til rengøring.
3. Anvend ovnrens ved stærk tilsmudsning.
   Brug kun ovnrens i en kold ovn.
   Tip: Opvarm en kop vand med et par dråber citronsaft i 1 til 2 minutter ved maksimal mikrobølgeeffekt for at fjerne ubehagelig lugt. Sæt altid en ske i koppen for at undgå forsinket kogning.
4. Tør ovnrummet af med en blød klud.
5. Lad ovnrummet tørre med åben dør.

14.4 Rengøring af apparatets front

BEMÆRK!
Ukorrekt rengøring kan beskadige ovnens front.
- ▸ Anvend ikke rengøringsmidler til glas, metal- eller glasskrabere til rengøring.
- ▸ For at undgå korrosion på fronter af rustfrit stål skal pletter af kalk, fedt, jævning og æggehvide fjernes med det samme.
- ▸ Anvend specielle plejemidler til varme overflader af rustfrit stål.

1. Følg anvisningerne om rengøringsmidlerne. →*Side 14*
2. Rengør apparatets front med varmt opvaskevand og en rengøringssvamp.
   Bemærk: Der kan opstå små farveforskelle på apparatets front på grund af de forskellige materialer, f.eks. glas, kunststof eller metal.
3. Påfør plejemidlet til rustfrit stål på fronten i et ganske tyndt lag med en blød klud.
   Der kan plejemidler til rustfrit stål hos kundeservice eller i specialforretninger.
4. Tør efter med en blød klud.

14.5 Rengøring af betjeningsfelt

BEMÆRK!
Ukorrekt rengøring kan beskadige betjeningsfeltet.
- ▸ Rengør aldrig betjeningsfeltet med meget væde.

1. Følg anvisningerne om rengøringsmidlerne. →*Side 14*
2. Rengør betjeningsfeltet med en mikrofiberklud eller en blød fugtig klud.
3. Tør efter med en blød klud.

14.6 Rengøring af tilbehør

1. Følg anvisningerne om rengøringsmidlerne. →*Side 14*
2. Fastbrændte madrester kan opblødes med en fugtig rengøringssvamp og varmt opvaskevand.
3. Rengør tilbehøret med varmt opvaskevand, en opvaskesvamp eller en opvaskebørste.
4. Rengør risten med et rengøringsmiddel til rustfrit stål eller i opvaskemaskinen.
   Ved stærk tilsmudsning kan der anvendes en stålspiral eller ovnrens.
5. Tør efter med en blød klud.

14.7 Rengøring af ovndørens rude

BEMÆRK!
Ukorrekt rengøring kan beskadige ovndørens glasruder.
- ▸ Brug ikke en glasskraber.

1. Følg anvisningerne om rengøringsmidlerne. →*Side 14*
2. Rengør glasruderne med en fugtig opvaskeklud og et rengøringsmiddel til glas.
   Bemærk: Skygger på glasruderne i ovndøren, der virker som striber, er lysreflekser fra ovnbelysningen.
3. Tør efter med en blød klud.

14.8 Rengøringsunderstøttelse

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

Indstilling af rengøringsunderstøttelse

1. Hæld er par dråber opvaskemiddel i en kop vand.
2. Sæt en ske i koppen for at undgå forsinket kogning.
3. Sæt koppen i midten af ovnrummet.
4. Tryk vedvarende på 800 clean i ca. 4 sekunder.
5. Tryk på start +30 sec..

✔ Når varigheden er gået, lyder der et signal.

6. Tør ovnrummet af med en blød klud.

7. Lad ovnrummet tørre med åben dør.

15 Afhjælpning af fejl

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

⚠ **ADVARSEL – Fare for tilskadekomst!**
Ukorrekte reparationer er farlige.
- Kun uddannet fagpersonale må udføre reparationer på apparatet.
- Hvis apparatet er defekt, så kontakt kundeservice.
  → *"Kundeservice", Side 17*

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

15.1 Funktionsfejl

Fejl	Årsag og fejlafhjælpning
Apparatet virker ikke.	Netledningens stik er ikke sat i kontakten. ▸ Tilslut apparatet til strømnettet.
	Sikringen i sikringsskabet er udløst. ▸ Kontroller sikringen i sikringsskabet.
	Strømforsyning er afbrudt. ▸ Kontroller, om rummets beslysning eller andre apparater i rummet fungerer.
	Funktionsfejl **1.** Afbryd sikringen i sikringsskabet. **2.** Slå sikringen til igen efter ca. 10 sekunder. **3.** Kontakt kundeservice, hvis funktionsfejlen kommer igen.
	Døren er ikke lukket helt. ▸ Kontroller, om der er madrester eller fremmedlegemer i klemme i døren.
Madretterne opvarmes langsommere end normalt.	Mikrobølgeeffekten er indstillet for lavt. ▸ Indstil en højere mikrobølgeeffekt.
	Der er stillet en større mængde mad i ovnen end normalt. ▸ Indstil en længere varighed. Den dobbelte mængde kræver den dobbelte tid.
	Retterne er koldere end normalt. ▸ Vend retten eller omrør retten ind i mellem.
Drejetallerkenen kradser og slæber.	Smuds eller fremmedlegemer i området for drejetallerkenens drev. ▸ Rengør rulleringen og fordybningen i ovnen.
Mikrobølgedriften bliver afbrudt.	Apparatet har en fejl. ▸ Kontakt kundeservice, hvis fejlen opstår igen.
I displayet står et **M**.	Demotilstand er aktiveret. ▸ Deaktiver demotilstanden. → *"Grundindstillinger", Side 14*

16 Bortskaffelse

16.1 Bortskaffelse af udtjent apparat

Ved miljørigtig bortskaffelse kan værdifulde råstoffer genindvindes.

1. Træk nettilslutningsledningens netstik ud.

2. Skær nettilslutningsledningen over.

3. Bortskaf apparatet miljørigtigt.
Hvis der er tvivl om genbrugsordningerne, og om hvor genbrugspladserne er placeret, så kan forhand-

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

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

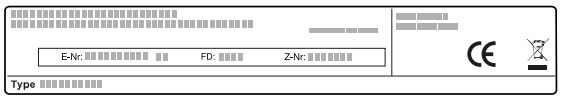
Dette direktiv angiver rammerne for indlevering og recycling af kasserede apparater gældende for hele EU.

17 Kundeservice

Funktionsrelevante originale reservedele iht. den pågældende forordning om miljøvenligt design kan fås hos vores kundeservice i en periode på mindst 10 år fra apparatets markedsføring indenfor Det Europæiske Økonomiske Samarbejdsområde.
Endvidere kan yderligere funktionsrelevante og originale reservedele, der kan oplagres, fås hos vores kundeservice i en periode på op til 15 år fra apparatets markedsføring.
Kontakt vores kundeservice for yderligere oplysninger.
Der findes detaljerede oplysninger om garantiperiode og garantibetingelser for det aktuelle land via QR-koden på det medfølgende dokument om servicekontakter hos vores kundeservice, forhandleren eller på vores website.
Der findes kontaktdata til kundeservice via QR-koden på det medfølgende dokument om servicekontakter og garantibetingelser eller på vores website.
Oplysningerne om forordning (EU) 2023/826 findes online under *www.bosch-home.com* på produktsiden og servicesiden for apparatet under brugsanvisninger og andre dokumenter.

17.1 Produktnummer (E-Nr.) og fabrikationsnummer (FD-Nr.)

Hav produktnummeret (E-Nr.) og fabrikationsnummeret (FD) parat, der findes på apparatets typeskilt, hvis du kontakter kundeservice.
Typeskiltet med numrene kan ses, når apparatets dør åbnes.



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

18 Sådan lykkes det

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

18.1 Fremgangsmåde

Bemærk
- De anbefalede indstillinger gælder altid for et koldt og tomt ovnrum.
- Tidsangivelserne i oversigterne er vejledende værdier. De afhænger af fødevarernes kvalitet og beskaffenhed.

⚠ **ADVARSEL – Fare for forbrænding!**
Madvarer med fast skal eller skind kan springe eksplosionsagtigt både under og efter opvarmningen.
- ▸ Tilbered aldrig hele æg i skal, og opvarm ikke hårdkogte æg i skallen.
- ▸ Tilbered ikke muslinger og andre skaldyr.
- ▸ Prik hul i æggeblommen ved spejlæg eller æg i glas forinden.
- ▸ Madvarer med fast skal eller skind kan springe, f.eks. æbler, tomater, kartofler eller pølser. Prik huller i skallen eller skindet inden opvarmningen.

Opvarmede levnedsmidler afgiver varme. Servicet kan blive meget varmt.
- ▸ Brug derfor altid grydelapper til at tage service eller tilbehør ud af ovnrummet.

1. Tag tilbehør, der ikke skal bruges, ud af ovnrummet inden anvendelsen.
2. Vælg den ønskede ret i de anbefalede indstillinger.
3. Læg retten i egnet fad.
   → *"Mikrobølgeegnede fade og tilbehør", Side 10*
4. Stil fadet på drejetallerkenen.
5. Indstil apparatet svarende til de anbefalede indstillinger.
   Vælg den korteste varighed til at begynde med. Forlæng om nødvendigt varigheden. Når der er angivet to mikrobølgeeffekter og varigheder i tabellerne: Indstil først den første mikrobølgeeffekt og varighed, og indstil derefter den anden efter lydsignalet.
   Hvis der skal tilberedes mængder, der afviger fra mængderne i tabellerne, skal der for den dobbelte mængde indstilles ca. den dobbelte varighed.
6. Brug grydelapper, når varme fade tages ud af ovnrummet.

18.2 Tips om optøning og opvarmning

Emne	Tip
Efter udløb af varigheden skal retten være optøet, varm eller færdigtilberedt.	Indstil en længere varighed. Større mængder og højere madretter kræver længere tid.

Emne	Tip
Efter udløb af varigheden skal retten være færdigtilberedt i midten, men ikke overophedet ved kanten.	▪ Rør rundt i retten af og til. ▪ Indstil en lavere mikrobølgeeffekt og en længere varighed.
Efter optøning skal fjerkræ eller kød ikke være delvist tilberedt på ydersiden og stadig være frosset i midten.	▪ Indstil en lavere mikrobølgeeffekt. ▪ Vend større mængder flere gange under optøningen.
Retten må ikke blive for tør.	▪ Indstil en lavere mikrobølgeeffekt. ▪ Indstil en kortere varighed. ▪ Dæk retten til. ▪ Tilsæt mere væske.

18.3 Optøning

Apparatet kan bruges til optøning af dybfrostretter.

Optøning af retter

1. Sæt de frosne madvarer i et fad uden låg på drejetallerkenen.
   Dæk sarte dele til med små stykker alufolie, f.eks. ben og vinger på kyllinger eller fedtpartier på kanten af stege. Folien må ikke berøre ovnens vægge.
2. Start driften.
   Når halvdelen af optøningstiden er gået, kan alufolien tages af.
3. **Bemærk:** Når kød eller fjerkræ tøs op, dannes der væske.
   Fjern denne væske, når madvaren vendes. Denne væske må aldrig genanvendes eller komme i berøring med andre madvarer.
4. Vend retterne eller rør rundt en til to gange.
   Store stykker skal vendes flere gange.
5. Lad de optøede madvarer hvile yderligere i ca. 10 til 20 minutter ved stuetemperatur, så temperaturen udlignes.
   Tag indmaden ud af fjerkræ efter hviletiden. Kødet kan videretilberedes, også selv om det stadig har en lille frossen kerne.

Optøning med mikrobølger

Vær opmærksom på de anbefalede indstillinger for optøning af dybfrostretter med mikrobølger.

Ret	Vægt i g	Mikrobølgeeffekt i W	Varighed i minutter
Hele stykker okse-, kalve- eller svinekød med og uden ben	800	**1.** 180 **2.** 90	**1.** 15 **2.** 10 - 20
Hele stykker okse-, kalve- eller svinekød med og uden ben	1000	**1.** 180 **2.** 90	**1.** 20 **2.** 15 - 25
Hele stykker okse-, kalve- eller svinekød med og uden ben	1500	**1.** 180 **2.** 90	**1.** 30 **2.** 20 - 30
Stykker eller skiver af okse-, kalve- eller svinekød	200	**1.** 180 **2.** 90	**1.** 2 [1] **2.** 4 - 6
Stykker eller skiver af okse-, kalve- eller svinekød	500	**1.** 180 **2.** 90	**1.** 5 [1] **2.** 5 - 10
Stykker eller skiver af okse-, kalve- eller svinekød	800	**1.** 180 **2.** 90	**1.** 8 [1] **2.** 10 - 15
Hakket kød, blandet [2,3]	200	90	10 [4]
Hakket kød, blandet [2,3]	500	**1.** 180 **2.** 90	**1.** 5 [4] **2.** 10 - 15
Hakket kød, blandet [2,3]	800	**1.** 180 **2.** 90	**1.** 8 [4] **2.** 10 - 20
Fjerkræ eller fjerkræstykker [5]	600	**1.** 180 **2.** 90	**1.** 8 **2.** 10 - 20
Fjerkræ eller fjerkræstykker [5]	1200	**1.** 180 **2.** 90	**1.** 15 **2.** 10 - 20
Fiskefilet, fiskekotelet eller fisk i skiver [5]	400	**1.** 180 **2.** 90	**1.** 5 **2.** 10 - 15
Grøntsager, f.eks. ærter	300	180	10 - 15
Frugt, f.eks. hindbær [5]	300	180	7 - 10 [6]
Frugt, f.eks. hindbær [5]	500	**1.** 180	**1.** 8 [6]

[1] Skil optøede dele fra hinanden, når de vendes.
[2] Frys retterne ned i flade portioner.
[3] Fjern det allerede optøede kød.
[4] Vend retten flere gange.
[5] Skil optøede dele fra hinanden.
[6] Rør forsigtigt rundt i retten af og til.

Ret	Vægt i g	Mikrobølgeeffekt i W	Varighed i minutter
		2. 90	**2.** 5 - 10
Smør, optøning [1]	125	**1.** 180 **2.** 90	**1.** 1 **2.** 2 - 3
Smør, optøning [1]	250	**1.** 180 **2.** 90	**1.** 1 **2.** 3 - 4
Brød, helt	500	**1.** 180 **2.** 90	**1.** 6 **2.** 5 - 10
Brød, helt	1000	**1.** 180 **2.** 90	**1.** 12 **2.** 10 - 20
Tørkager, f.eks. rørekage [2,3]	500	90	10 - 15
Tørkager, f.eks. rørekage [2,3]	750	**1.** 180 **2.** 90	**1.** 5 **2.** 10 - 15
Kager, saftige, f.eks. frugtkage, kvarkkage [2]	500	**1.** 180 **2.** 90	**1.** 5 **2.** 15 - 20
Kager, saftige, f.eks. frugtkage, kvarkkage [2]	750	**1.** 180 **2.** 90	**1.** 7 **2.** 15 - 20

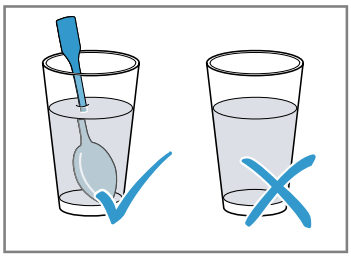
18.4 Opvarmning

Apparatet kan bruges til opvarmning af retter.

Opvarmning af retter

⚠ **ADVARSEL – Fare for forbrænding!**
Opvarmede levnedsmidler afgiver varme. Servicet kan blive meget varmt.
- Brug derfor altid grydelapper til at tage service eller tilbehør ud af ovnrummet.

⚠ **ADVARSEL – Fare for skoldning!**
Ved opvarmning af væsker kan der opstå forsinket kogning. Det betyder, at kogetemperaturen nås, uden at de typiske luftbobler dannes. Selv meget små bevægelser af beholderen skal ske med stor forsigtighed. Den kogende væske kan pludseligt koge over eller sprøjte.
- Sæt derfor altid en ske i koppen eller beholderen. Sådan kan forsinket kogning undgås.



BEMÆRK!
Hvis genstande af metal berører ovnrummets væg, dannes der gnister, som kan beskadige apparatet eller ødelægge indersiden af ovndørens rude.
- Metal, f.eks. en ske i et glas, skal være placeret mindst 2 cm væk fra ovnrummets vægge og dørens inderside.

1. Tag færdigretter ud af emballagen, og læg dem i et mikrobølgeegnet fad.
2. Fordel retterne fladt i fadet.
3. Tildæk retterne med et egnet låg, en tallerken eller en specialfolie til mikrobølger.
4. Start driften.
5. Vend retterne, eller rør rundt flere gange.
   De enkelte dele af retterne kan blive opvarmet med forskellig hastighed.
6. Kontroller temperaturen.
7. Lad de opvarmede retter hvile yderligere i 2-5 minutter ved stuetemperatur, så temperaturen udlignes.

Opvarmning af dybfrostretter med mikrobølger

Vær opmærksom på de anbefalede indstillinger for opvarmning af dybfrostretter med mikrobølger.

Ret	Vægt i g	Mikrobølgeeffekt i W	Varighed i minutter
Menu, tallerkenret, færdigret med 2-3 komponenter	300 - 400	600	8 - 11
Suppe	400	600	8 - 10
Sammenkogt ret	500	600	10 - 13

[1] Fjern emballagen helt.
[2] Optø kun kager uden glasur, fløde, gelatine eller creme.
[3] Skil de enkelte kagestykker ad.

Ret	Vægt i g	Mikrobølgeeffekt i W	Varighed i minutter
Kødskiver eller kødstykker i sauce, f.eks. gullasch	500	600	12 - 17 [1]
Gratin, f.eks. lasagne, cannelloni	450	600	10 - 15
Tilbehør, f.eks. ris, pasta [2]	250	600	2 - 5
Tilbehør, f.eks. ris, pasta [2]	500	600	8 - 10
Grøntsager, f.eks. ærter, broccoli, gulerødder [3]	300	600	8 - 10
Grøntsager, f.eks. ærter, broccoli, gulerødder [3]	600	600	14 - 17
Flødespinat [4]	450	600	11 - 16

Opvarmning med mikrobølger

Vær opmærksom på de anbefalede indstillinger for opvarmning med mikrobølger.

Ret	Mængde	Mikrobølgeeffekt i W	Varighed i minutter
Drikkevarer [5]	200 ml	800	2 - 3 [6,7]
Drikkevarer [5]	500 ml	800	3 - 4 [6,7]
Babymad, f.eks. sutteflasker [8]	50 ml	360	ca. 0,5 [9,10]
Babymad, f.eks. sutteflasker [8]	100 ml	360	ca. 1 [9,10]
Babymad, f.eks. sutteflasker [8]	200 ml	360	1,5 [9,10]
Suppe 1 kop	200 g	600	2 - 3
Suppe, 2 kopper	400 g	600	4 - 5
Menu, tallerkenret, færdigret med 2-3 komponenter	350 - 500 g	600	4 - 8
Kød i sauce [11]	500 g	600	8 - 11
Sammenkogt ret	400 g	600	6 - 8
Sammenkogt ret	800 g	600	8 - 11
Grøntsager, 1 portion [2]	150 g	600	2 - 3
Grøntsager, 2 portioner [2]	300 g	600	3 - 5

18.5 Tilberedning

Apparatet kan bruges til tilberedning af retter.

Tilberedning af retter

⚠ **ADVARSEL – Fare for forbrænding!**
Opvarmede levnedsmidler afgiver varme. Servicet kan blive meget varmt.

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

1. Kontroller, at der er plads til fadet i ovnrummet, og af drejetallerkenen kan dreje uhindret.
   - – Anvend et høj fad til stege.
   - – Anvend en stor, flad form til tærter og gratiner.
2. Fordel retterne fladt i fadet.
3. Tildæk retterne med et egnet låg, en tallerken eller en specialfolie til mikrobølger under tilberedningen.
   - ▸ Ved grillning skal retterne ikke tildækkes.
   - ▸ Ved kombination af mikrobølger og grill skal retterne ikke tildækkes.
4. Stil fadet på drejetallerkenen.
   - ▸ Stil risten på drejetallerkenen ved grillning. Uden forvarmning.
5. Start driften.
6. Lad de opvarmede retter hvile yderligere i 2-5 minutter ved stuetemperatur, så temperaturen udlignes.
   - ▸ Lad kødet hvile i 5-10 minutter, inden det skæres ud.
   - ▸ Lad tærter og gratiner hvile i den slukkede ovn i 5 minutter.

Tip: Anvend altid træspid som fiske- eller kødspid.

[1] Skil kødstykkerne fra hinanden under omrøringen.
[2] Tilsæt lidt væske til retten.
[3] Hæld vand i fadet, så bunden er dækket.
[4] Tilbered retten uden tilsætning af vand.
[5] Sæt en ske i glasset.
[6] Alkoholiske drikke må ikke overophedes.
[7] Kontroller retten ind i mellem.
[8] Opvarm babymad uden sut eller låg.
[9] Retten skal altid omrystes godt efter opvarmningen.
[10] Kontroller altid temperaturen.
[11] Skil de enkelte stykker kød fra hinanden.

Tilberedning med mikrobølger

Ret	Mængde	Tilbehør	Mikrobølgeeffekt i W	Ovnfunktion	Varighed i minutter	Anvisninger
Kyllingestykker, f.eks. kvarte kyllinger	800 g	Fad uden låg + Rist	360	▭	30 – 40	Lægges med skindet opad. Vend ikke retten.
Kyllingevinger, marinerede, frosne	800 g	Fad uden låg + Rist	360	▭	15 – 25	Vend ikke retten.
Baconskiver	Ca. 8 stk.		180	▭	10 – 15	
Forloren hare	750 g	Fad uden låg	**1.** 600 **2.** 360	**1.** - **2.** ▭	**1.** 20 – 25 **2.** 25 – 35	Tilbered retten uden låg. Rettens maksimale højde er 6 cm.
Fisk, f.eks. filetstykker	400 g	Fad uden låg	600	-	10 – 15	Tilsæt lidt vand, citronsaft eller vin til retten.
Fiskefilet, gratineret	400 g	Fad uden låg + Rist	360	▭	10 – 15	Tø dybfrossen fisk op forinden.
Tærte, sød, f.eks. kvarktærte med frugt	1000 g	Fad uden låg	360	▭	30 – 35	Rettens maksimale højde er 5 cm.
Gratin, pikant, af rå ingredienser, f.eks. pastagratin	1000 g	Fad uden låg	360	▭	30 – 35	Drys retten med ost. Rettens maksimale højde er 5 cm.
Gratin, pikant, af tilberedte ingredienser, f.eks. kartoffelgratin	1000 g	Fad uden låg	360	▭	30 – 40	Rettens maksimale højde er 4 cm.
Suppe, gratineret, f.eks. løgsuppe	2 – 4 kopper	Rist	-	▭	10 – 15	-
Grøntsager, rå	250 g	Fad med låg	600	-	5 – 10 [1]	Skær ingredienserne ud i ensartede stykker. Tilsæt 1 til 2 spsk. vand pr. 100 g. Rør rundt i retten af og til.
Grøntsager, rå	500 g	Fad med låg	600	-	10 – 15 [1]	-
Grøntsagsspid	4 – 5 stk.	Rist	180	▭	20 – 25	Brug træspid.
Kartofler	250 g	Fad med låg	600	-	8 – 10 [1]	Skær ingredienserne ud i ensartede stykker. Tilsæt 1 til 2 spsk. vand pr. 100 g. Rør rundt i retten af og til.
Kartofler	500 g	Fad med låg	600	-	11 – 14 [1]	Skær ingredienserne ud i ensartede stykker. Tilsæt 1 til 2 spsk. vand pr. 100 g. Rør rundt i retten af og til.
Kartofler	750 g	Fad med låg	600	-	15 – 22 [1]	Skær ingredienserne ud i ensartede stykker. Tilsæt 1 til 2 spsk. vand pr. 100 g. Rør rundt i retten af og til.
Ris	125 g	Fad med låg	**1.** 800 **2.** 180	**1.** - **2.** -	**1.** 5 – 7 **2.** 12 – 15	Tilsæt den dobbelte mængde væske.
Ris	250 g	Fad med låg	**1.** 800 **2.** 180	**1.** - **2.** -	**1.** 6 – 8 **2.** 15 – 18	Tilsæt den dobbelte mængde væske.
Forristning af toastbrød	2 – 4 skiver	Rist	-	▭	1. side: 6 – 7	-

[1] Rør forsigtigt rundt i retten af og til.

Ret	Mængde	Tilbehør	Mikrobølgeeffekt i W	Ovnfunktion	Varighed i minutter	Anvisninger
					2. side: 5 – 6	
Gratinering af toastbrød	2 – 4 skiver	Rist	180	⬚	5 – 10	Varigheden varierer alt efter belægning.
Frugt, kompot	500 g	Fad med låg	600	-	9 – 12	-
Desserter, f.eks. budding, af pulver	500 ml	Fad med låg	600	-	5 – 8	Rør grundigt rundt i buddingen med et piskeris 2 til 3 gange.

Budding af buddingpulver

⚠ **ADVARSEL – Fare for forbrænding!**
Opvarmede levnedsmidler afgiver varme. Servicet kan blive meget varmt.
- Brug derfor altid grydelapper til at tage service eller tilbehør ud af ovnrummet.

1. Rør en pakke buddingpulver sammen med sukker og lidt af mælken iht. angivelserne på pakken i en høj mikrobølgeegnet skål, til der ikke er klumper tilbage i blandingen.
2. Tilsæt resten af mælken, og rør rundt igen.
3. Sæt skålen ind i ovnrummet, og luk apparatets dør.
4. Indstil apparatet svarende til de anbefalede indstillinger.
5. Rør rundt første gang efter 3 minutter. Rør rundt flere gange med ca. et minuts mellemrum, til den ønskede konsistens er nået.
   Varigheden afhænger af mælkens temperatur og af den anvendte skål.

18.6 Prøveretter

Disse oversigter er fremstillet til prøvningsorganer for at lette prøvningen af apparatet iht. EN 60350-1:2013 hhv. IEC 60350-1:2011 og iht. standard EN 60705:2012, IEC 60705:2010.

Tilberedning med mikrobølger

Ret	Mikrobølgeeffekt i W	Varighed i minutter	Anvisning
Æggemælk, 750 g	**1.** 360 **2.** 90	**1.** 12 - 17 **2.** 20 - 25	Stil en pyrexform 20 x 25 cm på drejetallerkenen.
Biskuit	600	8 - 10	Stil en pyrexform Ø 22 cm på drejetallerkenen.
Forloren hare	600	23 - 28	Sæt en pyrexform på drejetallerkenen.

Optøning med mikrobølger

Anbefalede indstillinger for optøning med mikrobølger.

Ret	Mikrobølgeeffekt i W	Varighed i minutter	Anvisning
Kød	**1.** 180 **2.** 90	**1.** 5 - 7 **2.** 10 - 15	Stil en pyrexform Ø 22 cm på drejetallerkenen.

Tilberedning kombineret med mikrobølger

Ret	Mikrobølgeeffekt i W	Ovnfunktion	Varighed i minutter	Anvisning
Kartoffelgratin	360	⬚	35-40	Stil en pyrexform Ø 22 cm på drejetallerkenen.

Sisällysluettelo

KÄYTTÖOHJE

1 Turvallisuus ... 23
2 Esinevahinkojen välttäminen ... 26
3 Ympäristönsuojelu ja säästö ... 27
4 Asennus ja liitäntä ... 28
5 Tutustuminen ... 28
6 Varusteet ... 30
7 Ennen ensimmäistä käyttöä ... 30
8 Käytön perusteet ... 31
9 Grilli ... 32
10 Memory-muistitoiminto ... 33
11 Ohjelmat ... 33
12 Lapsilukko ... 34
13 Perusasetukset ... 34
14 Puhdistus ja hoito ... 35
15 Toimintahäiriöiden korjaaminen ... 37
16 Hävittäminen ... 37
17 Huoltopalvelu ... 38
18 Näin onnistut ... 38

⚠ 1 Turvallisuus

Noudata seuraavia turvallisuusohjeita.

1.1 Signaalisanojen määritys

Tästä löydät tässä käyttöohjeessa käytettyjen signaalisanojen merkitykset.

⚠ VAROITUS
Noudata näitä ohjeita mahdollisten vakavien tai hengenvaarallisten vahinkojen välttämiseksi.

HUOMIO
Noudata näitä ohjeita laitteen tai muiden esineiden vaurioiden välttämiseksi.

Huomautus: Tämä kiinnittää huomiosi tärkeisiin tietoihin.

1.2 Yleisiä ohjeita

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

1.3 Määräyksenmukainen käyttö

Tämä on vapaasti sijoitettava mikroaaltouuni. Jos laite asennetaan kalusteeseen, säilytä tarvittavat tuuletusvälit.
→ *"Asennus ja liitäntä", Sivu 28*

Käytä laitetta vain:
- ruokien ja juomien valmistukseen.
- valvonnan alaisena. Valvo lyhytaikaista keittämistä koko ajan.
- kotitaloudessa ja siihen rinnastettavassa käytössä kuten esimerkiksi: liikkeiden, toimistojen ja muiden ammatillisten yritysten henkilökunnan taukotiloissa; maatalousyrityksissä; asiakkaiden käytössä hotelleissa ja muissa majoitusliikkeissä; aamiaista tarjoavissa majataloissa.
- enintään 4000 m korkeudella merenpinnasta.

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

1.4 Käyttäjien rajoitukset

Kahdeksanvuotiaat ja sitä vanhemmat lapset ja sellaiset henkilöt, joilla on alentunut fyysinen, aistillinen tai henkinen toimintakyky tai joilta puuttuu kokemusta ja/tai tietoa laitteen käytöstä, saavat käyttää laitetta vain valvonnan alaisena tai kun heille on neuvottu, miten laitetta käytetään turvallisesti ja he ovat ymmärtäneet laitteesta aiheutuvat vaarat.
Lapset eivät saa leikkiä laitteella.
Lapset eivät saa puhdistaa tai huoltaa laitetta, paitsi jos he ovat vähintään 15-vuotiaita ja aikuinen valvoo toimenpiteitä.
Pidä alle kahdeksanvuotiaat lapset poissa laitteen ja liitäntäjohdon läheltä.

1.5 Turvallinen käyttö

⚠ VAROITUS – Tulipalovaara!
Uunitilassa säilytettävät, palavat esineet voivat syttyä palamaan.
- ▸ Älä säilytä palavia esineitä uunitilassa.
- ▸ Jos laitteesta tulee savua, laite on kytkettävä pois päältä tai irrotettava verkkopistoke. Laitteen luukku on pidettävä kiinni mahdollisten liekkien tukahduttamiseksi.

Irralliset ruoantähteet, rasva ja paistoliemi voivat syttyä palamaan.
- ▸ Poista ennen käyttöä karkea lika uunitilasta, lämmityselementeistä ja varusteista.

Laitteen ylikuumeneminen voi aiheuttaa tulipalon.
- ▸ Älä asenna laitetta koskaan somiste- tai kalusteoven taakse.
- ▸ Älä sijoita laitetta kiinteään kalusteeseen.

⚠ VAROITUS – Palovammavaara!
Laite ja laitteen osat, joita pääsee koskettamaan, kuumenevat käytön aikana.
- ▸ Varo koskettamasta lämmityselementtejä.
- ▸ Pidä alle 8-vuotiaaat lapset poissa laitteen lähettyviltä.

Varusteet ja astiat kuumenevat hyvin kuumiksi.
- ▸ Käytä aina patalappuja, kun otat kuumat varusteet tai astiat uunista.

Alkoholihöyryt voivat syttyä kuumassa uunissa. Laitteen luukku voi pongahtaa auki. Laitteesta voi tulla ulos kuumaa höyryä ja liekkejä.
- ▸ Käytä ruokiin väkeviä alkoholijuomia vain pieniä määriä.
- ▸ Älä kuumenna alkoholijuomia (≥ 15 % vol.) laimentamattomina (esimerkiksi ruokien valeluun).
- ▸ Avaa laitteen luukku varovasti.

⚠ VAROITUS – Palamisvaara!
Käden ulottuvilla olevat osat kuumenevat käytössä.
- ▸ Älä kosketa kuumia osia.
- ▸ Pidä lapset poissa laitteen läheltä.

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

Kuumassa uunitilassa oleva vesi voi höyrystyä kuumaksi höyryksi.
- ▸ Älä kaada koskaan vettä kuumaan uuniin.

⚠ VAROITUS – Loukkaantumisvaara!
Laitteen luukun naarmuuntunut lasi voi särkyä.
- ▸ Älä käytä laitteen luukun lasin puhdistukseen voimakkaita, hankaavia puhdistusaineita tai terävää metallikaavinta, koska ne voivat naarmuttaa pintaa.

Laitteen luukun saranat liikkuvat, kun luukku avataan ja suljetaan, ja ne voivat takerrella.
- ▸ Älä tartu saranoiden alueelle.

Pyörivän lasilevyn halkeamat, pirstaleet tai murtumat ovat vaarallisia.
- ▸ Älä lyö pyörivää lautasta terävillä esineillä.
- ▸ Käsittele pyörivää lautasta varovasti.

Alkoholihöyryt voivat syttyä kuumassa uunissa ja laitteen luukku voi pongahtaa auki ja mahdollisesti irrota. Luukun lasit voivat murtua ja särkyä sirpaleiksi.
→ *"Esinevahinkojen välttäminen", Sivu 26*
- ▸ Käytä ruokiin väkeviä alkoholijuomia vain pieniä määriä.
- ▸ Älä kuumenna alkoholijuomia (≥ 15 % vol.) laimentamattomina (esimerkiksi ruokien valeluun).
- ▸ Avaa laitteen luukku varovasti.

⚠ VAROITUS – Sähköiskun vaara!
Epäasianmukaiset korjaukset ovat vaarallisia.
- ▸ Laitteen korjaustöitä saavat tehdä vain alan ammattilaiset.
- ▸ Laitteen korjaukseen saa käyttää vain alkuperäisiä varaosia.
- ▸ Jos laitteen verkkojohto vaurioituu, sen saa turvallisuussyistä vaihtaa vain valmistaja, sen huoltopalvelu tai vastaavan pätevyyden omaava henkilö.

Verkkojohdon viallinen eristys on vaarallinen.
- ▸ Varmista, että verkkojohto ei koske laitteen kuumiin osiin tai lämmönlähteisiin.
- ▸ Varmista, että verkkojohto ei koske teräviin ulokkeisiin tai reunoihin.
- ▸ Verkkojohtoa ei saa taittaa, jättää puristuksiin eikä muuttaa.

Laitteeseen pääsevä kosteus voi aiheuttaa sähköiskun.
- ▸ Älä käytä laitteen puhdistukseen höyry- tai painepesuria.

Viallinen laite tai verkkojohto on vaarallinen.
- ▸ Älä käytä vaurioitunutta laitetta.
- ▸ Jos laitteen pinta on haljennut tai murtunut, sitä ei saa missään tapauksessa käyttää.
- ▸ Älä vedä verkkojohdosta, kun irrotat laitteen sähköverkosta. Vedä aina verkkojohdon pistokkeesta.

- ▸ Jos laite tai verkkojohto on rikki, irrota heti verkkojohdon pistoke tai kytke sulake sulakerasiassa pois päältä.
- ▸ Soita huoltopalveluun. →*Sivu 38*

⚠ VAROITUS – Tukehtumisvaara!
Lapset saattavat leikkiessään esim. vetää pakkausmateriaaleja päähänsä tai kääriytyä niihin ja tukehtua.
- ▸ Pidä pakkausmateriaali poissa lasten ulottuvilta.
- ▸ Älä anna lasten leikkiä pakkausmateriaalilla.

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

1.6 Mikroaaltouuni

LUE TÄRKEÄT TURVALLISUUSOHJEET HUOLELLISESTI JA SÄILYTÄ NE MYÖHEMPÄÄ KÄYTTÖÄ VARTEN

⚠ VAROITUS – Tulipalovaara!
Laitteen määräysten vastainen käyttö on vaarallista ja voi aiheuttaa vaurioita.
Esimerkiksi lämmitetyt tohvelit, jyvä- tai viljatyynyt voivat syttyä palamaan vielä tuntien kuluttua.
- ▸ Älä kuivaa laitteessa koskaan ruokia tai vaatteita.
- ▸ Älä lämmitä laitteella tohveleita, jyvä- tai viljatyynyjä, pesusieniä, kosteita pesulappuja tai vastaavia.
- ▸ Käytä laitetta vain ruokien ja juomien valmistukseen.

Elintarvikkeet ja niiden pakkaukset ja astiat voivat syttyä palamaan.
- ▸ Älä lämmitä elintarvikkeita lämpimänäpitopakkauksissa.
- ▸ Älä lämmitä elintarvikkeita muovi-, paperi- tai muissa helposti palavissa pakkauksissa ilman valvontaa.
- ▸ Älä säädä liian korkeaa mikroaaltotehoa tai liian pitkää aikaa. Noudata tämän käyttöohjeen ohjeita.
- ▸ Älä kuivaa elintarvikkeita mikroaaltouunissa.
- ▸ Älä sulata tai lämmitä elintarvikkeita, joissa on niukasti vettä, kuten esim. leipää, liian suurella mikroaaltoteholla tai liian pitää aikaa.

Ruokaöljy voi syttyä palamaan.
- ▸ Älä lämmitä pelkkää ruokaöljyä mikrossa.

Mikroaaltouunissa säilytettävät esineet tai välineet voivat syttyä palamaan.
- ▸ Varmista ennen laitteen käyttöönottoa, ettei uunitilassa ole esineitä tai välineitä, jotka eivät sovellu käytettäviksi mikroaaltouunissa.
- ▸ Älä käytä uunitilaa syttyvien esineiden, ruoanlaittovälineiden, elintarvikkeiden tai vastaavien säilytykseen, kun mikroaaltouuni ei ole käytössä.

⚠ VAROITUS – Räjähdysvaara!
Tiukasti suljetuissa astioissa olevat nesteet tai muut elintarvikkeet voivat räjähtää helposti.
- ▸ Älä kuumenna nesteitä tai muita elintarvikkeita tiukasti suljetuissa astioissa.

⚠ VAROITUS – Palovammavaara!
Elintarvikkeet, joissa on kiinteä kuori tai nahka, voivat haljeta räjähdysmäisesti kuumennuksen aikana tai myös vielä kuumentamisen jälkeen.
- ▸ Älä kypsennä kananmunia kuorineen tai lämmitä kovaksi keitettyjä munia kuorineen.
- ▸ Älä kypsennä kuorellisia äyriäisiä.
- ▸ Paistettujen munien ja lasissa 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 ruoan lapselle.

Kuumat ruoat säteilevät lämpöä. Astia voi kuumentua kuumaksi.
- ▸ Käytä aina patalappua, kun otat kuumat varusteet tai astiat uunista.

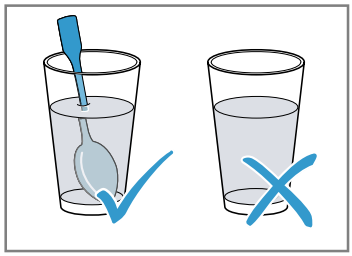
Ilmatiiviisti pakattujen elintarvikkeiden pakkaus voi haljeta.
- ▸ Noudata aina pakkauksessa olevia ohjeita.
- ▸ Käytä aina patalappua, kun otat ruoat uunista.

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

Mikroaaltolaite kuumenee toisen uunitoiminnon yhteydessä hyvin kuumaksi.
- ▸ Kun laitetta käytetään yhdistelmäkäytössä, lapset saavat käyttää laitetta tällöin muodostuvien korkeiden lämpötilojen takia vain aikuisten valvonnassa.

Laitteen määräysten vastainen käyttö on vaarallista. Esimerkiksi ylikuumentuneet tohvelit, jyvä- tai viljatyynyt, pesusienet, kosteat pesulaput tai vastaavat voivat aiheuttaa palovammoja.
- ▸ Älä kuivaa laitteessa koskaan ruokia tai vaatteita.
- ▸ Älä lämmitä laitteella tohveleita, jyvä- tai viljatyynyjä, pesusieniä, kosteita pesulappuja tai vastaavia.
- ▸ Käytä laitetta vain ruokien ja juomien valmistukseen.

⚠ VAROITUS – Palamisvaara!
Nesteitä kuumennettaessa voi esiintyä viivästynyttä kiehumista. Se tarkoittaa, että kiehumislämpötila saavutetaan ilman, että nesteessä näkyy tyypillisiä höyrykuplia. Varo astian vähäistäkin tärähdystä. Kuuma neste saattaa kiehua yhtäkkiä voimakkaasti yli ja roiskua.
- ▸ Laita kuumentaessasi aina lusikka astiaan. Näin vältetään viivästynyt kiehuminen.



⚠ VAROITUS – Loukkaantumisvaara!
Tarkoitukseen sopimaton astia voi haljeta. Posliinisten ja keraamisten astioiden kahvoissa ja kansissa voi olla pieniä reikiä. Näiden reikien takana on ontto tila. Onttoon tilaan päässyt kosteus voi aiheuttaa astian halkeamisen.
- ▸ Käytä vain mikrokäyttöön soveltuvia astioita.

Metalliset astiat ja kulhot, tai astiat, joissa on metalliosia, voivat aiheuttaa pelkässä mikroaaltokäytössä kipinöintiä. Laite vaurioituu.
- ▸ Älä käytä pelkässä mikroaaltokäytössä koskaan metalliastioita.
- ▸ Käytä vain mikroaaltokäyttöön soveltuvia astioita tai mikroaaltotoimintoa yhdessä jonkin uunitoiminnon kanssa.

⚠ VAROITUS – Sähköiskun vaara!
Laitteessa on korkeajännitettä.
- ▸ Älä poista ulkokuorta.

⚠ VAROITUS – Vakava terveysriski!
Puutteellinen puhdistus voi vaurioittaa laitteen pintaa, lyhentää käyttöikää ja aiheuttaa vaarallisia tilanteita kuten esimerkiksi mikroaaltoenergian pääsyn ulos laitteesta.
- ▸ Puhdista laite säännöllisesti ja poista elintarvikejäämät heti.
- ▸ Pidä uunitila, luukku ja saranat aina puhtaina.
  → *"Puhdistus ja hoito", Sivu 35*

Älä käytä laitetta, jos laitteen luukku on vaurioitunut. Mikroaaltoenergiaa voi päästä ulos laitteesta.
- ▸ Älä käytä laitetta, jos uuninluukku tai luukun muovikehys on vaurioitunut.
- ▸ Korjauta laite vain huoltopalvelussa.

Ilman ulkokuorta olevasta laitteesta voi päästä ulos mikroaaltoenergiaa.
- ▸ Älä poista koskaan ulkokuorta.
- ▸ Käänny huolto- ja korjaustöissä huoltopalvelun puoleen.

2 Esinevahinkojen välttäminen

2.1 Yleistä

HUOMIO
Alkoholihöyryt voivat syttyä kuumassa uunissa ja vaurioittaa laitetta pysyvästi. Leimahdus voi saada laitteen luukun pongahtamaan auki ja mahdollisesti irtoamaan. Luukun lasit voivat murtua ja särkyä sirpaleiksi. Uunitila voi muodostuvan alipaineen takia muuttaa voimakkaasti muotoaan sisäänpäin.
- ▸ Älä kuumenna alkoholijuomia (≥ 15 % vol.) laimentamattomina (esimerkiksi ruokien valeluun).

Kuumassa uunitilassa oleva vesi höyrystyy. Lämmönvaihtelu voi aiheuttaa vaurioita.
- ▸ Älä kaada koskaan vettä kuumaan uuniin.

Uunitilaan pitkäksi aikaa jäävä kosteus aiheuttaa korroosiota.
- ▸ Pyyhi kondenssivesi kypsennyksen jälkeen pois. Kun olet käyttänyt laitetta korkeassa lämpötilassa, anna uunitilan jäähtyä luukku suljettuna.
- ▸ Älä säilytä kosteita elintarvikkeita suljetussa uunissa pitkään.
- ▸ Älä varastoi ruokia uunitilassa.
- ▸ Älä jätä mitään puristuksiin laitteen luukun väliin.

Luukun lasi voi suljettaessa vaurioitua, jos astia ei ole kunnolla kokonaan sisällä uunissa.
- ▸ Työnnä astia aina kokonaan uuniin.

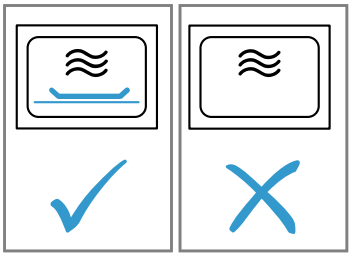
2.2 Mikroaaltouuni

Noudata näitä ohjeita, kun käytät mikroaaltouunia.

HUOMIO
Jos metalli pääsee kosketuksiin uunitilan seinän kanssa, muodostuu kipinöitä, jotka vaurioittavat laitetta ja voivat rikkoa luukun sisälasin.
- ▸ Metallin, esim. lusikka lasissa, pitää olla vähintään 2 cm:n päässä uunitilan seinistä ja luukun sisäpinnasta.

Alumiinivuoat voivat aiheuttaa laitteessa kipinöintiä. Muodostuvat kipinät vaurioittavat laitetta.
- ▸ Älä käytä laitteessa alumiinivuokaa.

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



Jos laitteessa valmistetaan mikropopcorneja useita kertoja aivan peräjälkeen liian suurella mikroaaltoteholla, seurauksena voi olla uunitilan vaurioituminen.
- ▸ Anna laitteen jäähtyä valmistuskertojen välillä useita minuutteja.
- ▸ Älä säädä mikroaaltotehoa liian korkeaksi.
- ▸ Käytä korkeintaan 600 W:n tehoa.
- ▸ Aseta popcorn-pussi aina lasilautaselle.

Mikroaaltojen syöttöliitäntä vaurioituu, jos suojus poistetaan.
- ▸ Älä poista koskaan uunitilassa olevaa mikroaaltojen syöttöliitännän suojusta.

Läpinäkyvän kalvon poistaminen luukun sisäsivulta vaurioittaa laitteen luukkua.
- ▸ Älä poista kalvoa luukun sisäsivulta.

Laitteen sisään pääsevä neste voi vaurioittaa pyörivän lautasen käyttölaitetta.
- ▸ Valvo kypsentämistä.
- ▸ Aseta ensin lyhyempi kypsennysaika ja pidennä kypsennysaikaa tarpeen mukaan.
- ▸ Älä käytä laitetta koskaan ilman pyörivää lautasta.

Tarkoitukseen sopimaton astia voi aiheuttaa vaurioita.
- ▸ Kun käytät grilliä tai mikron ja uunin yhdistelmää, käytä vain korkeita lämpötiloja kestäviä astioita.

3 Ympäristönsuojelu ja säästö

3.1 Pakkausmateriaalin hävittäminen

Pakkausmateriaalit ovat ympäristöystävällisiä ja kierrätyskelpoisia.
- ▸ Hävitä yksittäiset osat lajiteltuina.

3.2 Energiansäästö

Laitteesi kuluttaa vähemmän sähköä, kun noudatat näitä ohjeita.

Avaa laitteen luukku käytön aikana harvoin.
- ✔ Lämpö säilyy uunitilassa eikä laitteen tarvitse lämmetä lisää.

Kellonäytön sammuttaminen virransäästötilassa.
- ✔ Laite säästää virransäästötilassa energiaa.

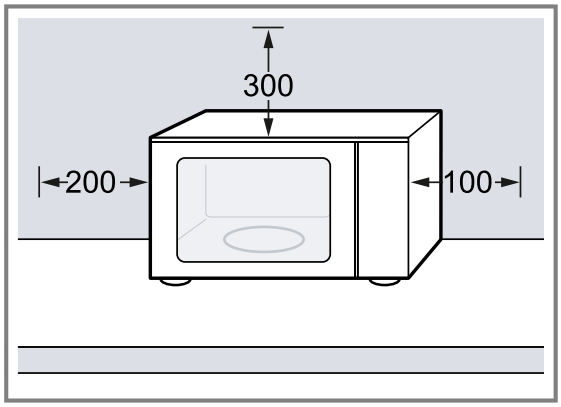
Huomautus: EU:n ekosuunnitteluasetuksen 2023/826 mukaan tämä laite on toisessa tilassa ollessaan kytkettynä pois päältä. Sitä kutsutaan jatkossa säästökäytöksi.
Myös silloin, kun laitteen päätoiminto ei ole aktiivisena, laite tarvitsee energiaa seuraaviin asioihin:
- ▪ Kosketusvalitsimien painamisen tunnistaminen
- ▪ Luukun avauksen valvonta
- ▪ Kellonajan käsittely (ilman näyttöä)

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

4 Asennus ja liitäntä

4.1 Turvaetäisyydet

Noudata laitteen turvaetäisyyksiä.



- Vähimmäiskorkeus on 850 mm.

4.2 Laitteen asennus ja liitäntä

⚠ **VAROITUS – Sähköiskun vaara!**

Epäasianmukaiset asennukset ovat vaarallisia.

- ▸ Liitä laite ainoastaan tyyppikilvessä olevien tietojen mukaiseen sähköverkkoon.
- ▸ Liitä laite vain määräysten mukaisesti asennetun, maadoitetun pistorasian kautta vaihtovirtaverkkoon.
- ▸ Talon suojamaadoitusjärjestelmän täytyy olla asennettu määräysten mukaisesti.
- ▸ Älä syötä laitteeseen virtaa ulkoisella kytkentälaitteella, esimerkiksi kellokytkimellä tai kauko-ohjaimella.
- ▸ Laitetta asentaessasi varmista, että verkkojohto ei jää puristuksiin eikä vahingoitu.

Verkkojohdon viallinen eristys on vaarallinen.

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

⚠ **VAROITUS – Palovammavaara!**

Laitteen takasivu kuumenee käytössä hyvin kuumaksi.

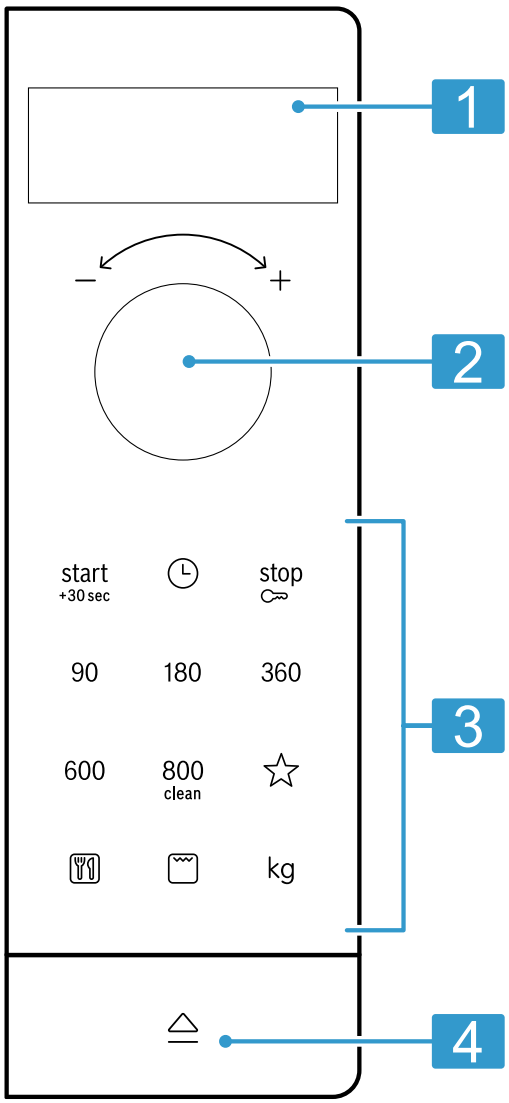
- ▸ Sijoita laite takasivu seinää kohden.
- ▸ Pidä lapset poissa laitteen läheltä.

1. Aseta laite tasaiselle, riittävän kantavalle ja vakaalle alustalle.
2. Varmista, että tuuletusaukot ovat vapaat.
   → *"Turvaetäisyydet", Sivu 28*
3. Liitä laitteen verkkopistoke määräysten mukaisesti asennettuun suojakosketinpistorasiaan.

5 Tutustuminen

5.1 Ohjauspaneeli

Käyttöpaneelin avulla asetetaan laitteen toiminnot ja nähdään tiedot sen käyttötilasta.



1	Näyttö	Kellonajan tai toiminta-ajan näyttö.
2	Kiertovalitsin	Kellonajan, toiminta-ajan tai ohjelma-automatiikan säätäminen.
3	Valitsimet	Toimintojen valitseminen.
4	Luukun avaaja	Luukun avaaminen.

Luukun avaaja

Kun käytät luukun avaajaa, laitteen luukku ponnahtaa vähän auki. Voit avata laitteen luukun käsin kokonaan auki.

Jos avaat laitteen luukun käytön aikana, toiminto pysähtyy. Kun suljet laitteen luukun, toiminto ei jatku automaattisesti. Sinun on käynnistettävä toiminto.

5.2 Uunitoiminnot

Tästä löydät yhteenvedon uunitoiminnoista. Saat suosituksia uunitoimintojen käytöstä.

Symboli	Nimi	Käyttö
90-800	Mikroaaltouuni	Ruokien ja nesteiden sulatukseen, kypsennykseen ja kuumentamiseen. Mikroaaltotehot: ▪ 90 W ▪ 180 W ▪ 360 W ▪ 600 W ▪ 800 W
	Grilli	Makkaroiden tai paahtoleivän grillaus. Ruokien gratinointi.

Symboli	Nimi	Käyttö
	Mikroaaltouuni-yhdistelmäkäyttö	Paistosten ja gratiinien paistaminen. Ruoat ruskistuvat.
	Ohjelmat	Monille ruoille on tarjolla ennalta ohjelmoidut asetukset.

5.3 Jäähdytyspuhallin

Jäähdytyspuhallin kytkeytyy tarpeen mukaan päälle ja pois päältä.
Mikroaaltokäytössä uunitila pysyy kylmänä.
Jäähdytyspuhallin kytkeytyy silti päälle.

Huomautus: Jäähdytyspuhallin voi käydä edelleen, vaikka laite on jo kytketty pois päältä.

5.4 Kondenssivesi

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

6 Varusteet

Käytä alkuperäisiä varusteita. Ne on suunniteltu laitettasi varten.
Laitteen mukana toimitetut varusteet voivat vaihdella laitemallista riippuen.

Lisätarvikkeet	Käyttö
Ritilä	▪ Ritilä grillaukseen ja kuorrutukseen ▪ Ritilä astioiden alustana

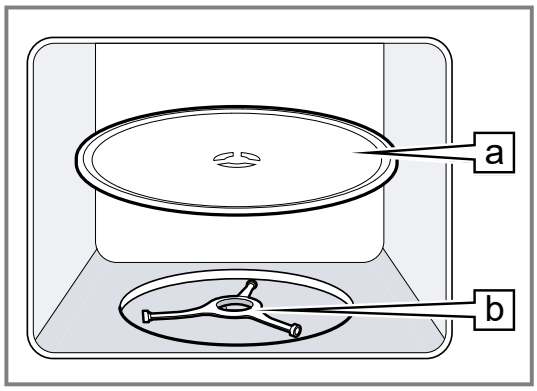
7 Ennen ensimmäistä käyttöä

Tee asetukset ensikäyttöönottoa varten. Puhdista laite ja varusteet.

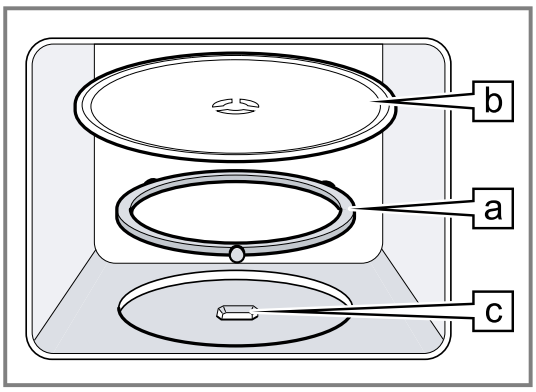
7.1 Pyörivän lautasen asettaminen paikalleen

Käytä laitetta vain pyörivä lautanen paikalleen asennettuna. Aseta pyörivä lautanen laitemallista riippuen oikein paikalleen.

1. Versio 1:
   ▸ Aseta pyörivä lautanen [a] rullarenkaan [b] päälle.



2. Versio 2:
   ▸ Aseta rullarengas [a] uunitilassa olevaan syvennykseen.
   ▸ Lukitse pyörivä lautanen [b] paikalleen uunin pohjan keskellä olevaan käyttölaitteeseen [c].



3. Tarkasta, onko pyörivä lautanen on lukittunut oikein paikalleen.

Huomautus: Pyörivä lautanen voi pyöriä sekä vasemmalle että oikealle.

7.2 Laitteen puhdistaminen ennen ensimmäistä käyttöä

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

1. Varmista, että uunissa ei ole pakkausmateriaalijäämiä, varusteita tai muita esineitä.
2. Puhdista uunitilan sileät pinnat pehmeällä, kostealla liinalla.
3. Poista uutuuden haju pyyhkimällä tyhjä uunitila kuumalla astianpesuaineliuoksella.
   → *"Uunitilan puhdistaminen", Sivu 36*

7.3 Varusteiden puhdistaminen

▸ Puhdista varusteet huolellisesti astianpesuaineliuoksella ja pehmeällä talousliinalla.

7.4 Kellonajan asettaminen

Kun laite on liitetty sähköverkkoon tai on sattunut sähkökatko, näyttöön ilmestyy kehotus asettaa kellonaika.

1. Aseta kellonaika kiertovalitsimella.
2. Vahvista kellonaika painamalla ⏲.

8 Käytön perusteet

8.1 Mikroaaltotehot

Tästä löydät yhteenvedon mikroaaltotehoista ja suosituksen niiden käytöstä.

Mikroaaltoteho watteina	Käyttö
90	Hellävaraista käsittelyä vaativien ruokien sulatus.
180	Ruokien sulatus ja jatkokypsennys.
360	Lihan ja kalan kypsennys tai hellävaraista käsittelyä vaativien ruokien lämmittäminen.
600	Ruokien kuumennus ja kypsennys.
800	Nesteiden kuumennus.

Huomautus
Voit asettaa mikroaaltotehot tietylle toiminta-ajalle:
- 800 W 30 minuutiksi
- 600 W 60 minuutiksi
- 90 W, 180 W ja 360 W 99 minuutiksi

8.2 Mikroaaltokäyttöön soveltuvat astiat ja varusteet

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

Huomautus: Ota huomioon valmistajan ohjeet ennen kuin käytät astiaa mikroaaltouunissa. Tee epävarmassa tapauksessa astiatesti.

Soveltuu mikrokäyttöön

Astiat ja varusteet	Perustelu
Astia kuumuutta kestävästä ja mikrokäyttöön soveltuvasta materiaalista: ▪ Lasi ▪ Keraaminen lasi ▪ Posliini ▪ Lämmönkestävä muovi ▪ Kokonaan lasitettu keramiikka ilman säröjä	Näistä materiaaleista mikroaallot pääsevät läpi. Mikroaallot eivät vaurioita kuumuutta kestäviä astioita.
Metalliset aterimet	**Huomautus:** Estääksesi viivästyneen kiehumisen voit käyttää metallista ruokailuvälinettä, esimerkiksi lusikkaa lasissa.

HUOMIO
Jos metalli pääsee kosketuksiin uunitilan seinän kanssa, muodostuu kipinöitä, jotka vaurioittavat laitetta ja voivat rikkoa luukun sisälasin.
- ▸ Metallin, esim. lusikka lasissa, pitää olla vähintään 2 cm:n päässä uunitilan seinistä ja luukun sisäpinnasta.

Ei sovellu mikrokäyttöön

Astiat ja varusteet	Perustelu
Metalliastiat	Mikroaallot eivät läpäise metallia. Ruoat lämpenevät tuskin lainkaan.
Kulta- tai hopeakoristeiset astiat	Mikroaallot voivat vaurioittaa kulta- ja hopeakoristeluja. **Ohje:** Jos valmistaja takaa astian soveltuvuuden mikrokäyttöön, voit käyttää astiaa.

8.3 Astian mikrokelpoisuuden testaaminen

Tarkasta astian mikrokelpoisuus astiatestillä. Laitteen käyttäminen mikroaaltokäytöllä ilman ruokaa on sallittua vain astiatestin yhteydessä.

⚠ **VAROITUS – Palamisvaara!**
Käden ulottuvilla olevat osat kuumenevat käytössä.
- ▸ Älä kosketa kuumia osia.
- ▸ Pidä lapset poissa laitteen läheltä.

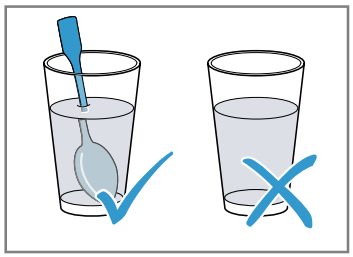
1. Aseta tyhjä astia uunitilaan.
2. Säädä laite ½ - 1 minuutin ajaksi suurimmalle mikroaaltoteholle.
3. Käynnistä toiminto.
4. Tarkasta astia useita kertoja:
   - Jos astia on kylmä tai kädenlämpöinen, se soveltuu mikrokäyttöön.
   - Jos astia on kuuma tai syntyy kipinöitä, keskeytä astiatesti. Astia ei sovellu mikrokäyttöön.

8.4 Mikroaaltokäytön säätäminen

⚠ **VAROITUS – Palamisvaara!**
Nesteitä kuumennettaessa voi esiintyä viivästynyttä kiehumista. Se tarkoittaa, että kiehumislämpötila saavutetaan ilman, että nesteessä näkyy tyypillisiä höyrykuplia. Varo astian vähäistäkin tärähdystä. Kuuma

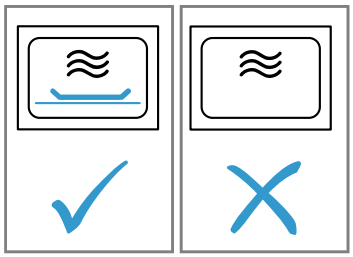
neste saattaa kiehua yhtäkkiä voimakkaasti yli ja roiskua.

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



HUOMIO
Laitteen käyttö ilman uunitilassa olevaa ruokaa aiheuttaa ylikuormituksen.

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



Ohje: Käyttääksesi laitetta optimaalisesti perehdy suositusasetuksissa oleviin tietoihin.
→ *"Näin onnistut", Sivu 38*

1. Noudata turvallisuusohjeita. →*Sivu 25*
2. Noudata aineellisten vahinkojen välttämistä koskevia ohjeita. →*Sivu 27*
3. Noudata mikroaaltokäyttöön soveltuvia astioita ja varusteita koskevia ohjeita. →*Sivu 31*
4. Paina haluamaasi mikroaaltotehoa.
5. Aseta haluamasi toiminta-aika kiertovalitsimella.
6. Paina start +30 sec.

✔ Kun toiminta-aika on kulunut loppuun, kuulet äänimerkin.

Huomautus: Jos avaat uunin luukun toiminnon kuluessa, laite keskeyttää toiminnon ja pysäyttää asetetun ajan kulumisen. Jos haluat jatkaa taas käyttöä, sulje laitteen luukku ja paina start +30 sec.

Toiminta-ajan pidentäminen

Voit pidentää asetettua toiminta-aikaa milloin tahansa.

- Paina start +30 sec.

✔ Toiminta-aika pitenee 30 sekunnilla.

Toiminta-ajan muuttaminen

Voit muuttaa toiminta-aikaa milloin tahansa.

- Aseta haluamasi toiminta-aika kiertovalitsimella.

Toiminnon lopettaminen

- Avaa laitteen luukku ja paina stop tai kaksi kertaa stop.

8.5 QuickStart

Voit käynnistää mikroaaltouunin maksimitehon yhdellä valitsimella.

- Paina start +30 sec.

✔ Mikroaaltouunin maksimiteho käynnistyy 30 sekunniksi.
✔ Painamalla uudelleen valitsinta start +30 sec voit jatkaa toiminta-aikaa kulloinkin 30 sekuntia.

9 Grilli

Grilliä käyttämällä voit ruskistaa tai kuorruttaa ruoat. Voit käyttää grilliä yksinään tai yhdessä mikroaaltouunin kanssa.

9.1 Grillin säätäminen

1. Paina ▭.
2. Aseta haluamasi toiminta-aika kiertovalitsimella.
3. Paina start +30 sec.

✔ Kun toiminta-aika on kulunut loppuun, kuulet äänimerkin.

Huomautus: Jos avaat uunin luukun toiminnon kuluessa, laite keskeyttää toiminnon ja pysäyttää asetetun ajan kulumisen. Jos haluat jatkaa taas käyttöä, sulje laitteen luukku ja paina start +30 sec.

Toiminta-ajan pidentäminen

Voit pidentää asetettua toiminta-aikaa milloin tahansa.

- Paina start +30 sec.

✔ Toiminta-aika pitenee 30 sekunnilla.

Toiminta-ajan muuttaminen

Voit muuttaa toiminta-aikaa milloin tahansa.

- Aseta haluamasi toiminta-aika kiertovalitsimella.

Toiminnon lopettaminen

- Avaa laitteen luukku ja paina stop tai kaksi kertaa stop.

9.2 Mikroaalto-yhdistelmäkäytön säätäminen

1. Aseta mikroaaltoteho 90 W, 180 W tai 360 W.
2. Paina ▭.
3. Aseta haluamasi toiminta-aika kiertovalitsimella.
4. Paina start +30 sec.

✔ Kun toiminta-aika on kulunut loppuun, kuulet äänimerkin.

Huomautus: Jos avaat uunin luukun toiminnon kuluessa, laite keskeyttää toiminnon ja pysäyttää asetetun ajan kulumisen. Jos haluat jatkaa taas käyttöä, sulje laitteen luukku ja paina start +30 sec.

10 Memory-muistitoiminto

Memory-toiminnolla voit tallentaa ruoan asetukset ja hakea ne muistista milloin tahansa.

Ohje: Käytä Memory-toimintoa, kun valmistat tietyn ruoan erityisen usein.

10.1 Tallentaminen muistiin

1. Paina ☆.
2. Paina haluamaasi mikroaaltotehoa.
3. Aseta haluamasi toiminta-aika kiertovalitsimella.
4. Vahvista valitsemalla ☆.

✔ Asetus tallentuu muistiin.

10.2 Muistitoiminnon käynnistäminen

Vaatimus: Laitteen luukku on kiinni.

1. Paina ☆.

✔ Tallennetut asetukset ilmestyvät näyttöön.

2. Paina start +30 sec.

✔ Kun toiminta-aika on kulunut loppuun, kuulet äänimerkin.

10.3 Toiminnon lopettaminen

▸ Avaa laitteen luukku ja paina stop tai kaksi kertaa stop.

11 Ohjelmat

Laite tukee sinua ohjelmien avulla erilaisten ruokien valmistuksessa ja valitsee automaattisesti optimaaliset asetukset.

11.1 Ohjelman asettaminen

1. Valitse ohjelma.
2. Paina ⚿ niin monta kertaa, että haluamasi ohjelmanumero näkyy näytössä.
3. Paina kg.

✔ Näytössä näkyy painoehdotus.

4. Aseta ruoan paino kiertovalitsimella.
   Jos et voi syöttää tarkkaa painoa, pyöristä ylös- tai alaspäin.
5. Käynnistä toiminto painamalla start +30 sec.
6. Jos ohjelman käydessä kuuluu merkkiääni, avaa laitteen luukku.
   ▸ Paloittele, sekoita tai käännä ruokaa.
   ▸ Sulje laitteen luukku.
   ▸ Paina start +30 sec.

✔ Kun toiminta-aika on kulunut loppuun, kuulet äänimerkin.

11.2 Toiminnon lopettaminen

▸ Avaa laitteen luukku ja paina stop tai kaksi kertaa stop.

11.3 Sulatus ohjelma-automatiikan avulla

Neljällä sulatusohjelmalla voit sulattaa lihaa, lintua ja leipää.

Ohjelma	Ruokalaji	Astia	Painoalue kg
P01	Jauheliha	avoin	0,20-1,00
P02	Lihanpalat	avoin	0,20-1,00
P03	Broileri, broilerinpalat	avoin	0,40-1,80
P04	Leipä	avoin	0,20-1,00

Ruokien sulatus ohjelma-automatiikan avulla

1. Poista elintarvike pakkauksesta.
   Käytä elintarvikkeita, joita säilytät matalan muotoisina annoksina lämpötilassa -18 °C.
2. Punnitse elintarvike.
   Painon tarvitset ohjelman oikeaa säätöä varten.
3. Aseta elintarvike mikroaaltouuniin soveltuvaan, matalaan astiaan, esimerkiksi lasi- tai posliinilautaselle.
   Älä käytä kantta.
4. Aseta ohjelma. →*Sivu 33*
5. **Huomautus:** Lihaa ja lintua sulatettaessa muodostuu nestettä.
   Poista neste kääntäessäsi. Älä missään tapauksessa käytä nestettä tai päästä sitä kosketuksiin muiden elintarvikkeiden kanssa.
6. Irrota matalat palat toisistaan ja paloittele jauheliha ennen vetäytymisaikaa.
7. Anna sulatetun elintarvikkeen vetäytyä vielä 10 - 30 minuuttia, jotta lämpö tasaantuu.
   Suuret lihanpalat tarvitsevat pidemmän vetäytymisajan kuin pienet. Poista linnuista sisäelimet vetäytymisajan jälkeen.
8. Voit jatkokäsitellä elintarvikkeita, vaikka paksujen lihanpalojen ydin olisi vielä jäässä.

11.4 Kypsennys ohjelma-automatiikan avulla

Kolmella kypsennysohjelmalla voit kypsentää riisiä, perunoita tai vihanneksia.

Ohjelma	Ruokalaji	Astia	Painoalue kg	Huomautuksia
P05	Riisi	kannellinen	0,05-0,20	▪ Käytä riisiin suurta, korkeaa vuokaa. ▪ Älä käytä keittopussiriisiä. ▪ Lisää 100 g riisiä kohden kaksin-, kolminkertainen määrä vettä.
P06	Perunat	kannellinen	0,15-1,00	▪ Leikkaa kuorittuja keitettyjä perunoita varten perunat pieniksi, samankokoisiksi paloiksi. ▪ Lisää 100 g perunoita kohden yksi ruokalusikallinen vettä ja vähän suolaa.
P07	Vihannekset	kannellinen	0,15-1,00	▪ Punnitse tuoreet, puhdistetut vihannekset. ▪ Leikkaa vihannekset pieniksi, samankokoisiksi paloiksi. ▪ Lisää 100 g vihanneksia kohden yksi ruokalusikallinen vettä.

Ruokien kypsennys ohjelma-automatiikalla

1. Punnitse elintarvike.
   Painon tarvitset ohjelman oikeaa säätöä varten.
2. Aseta elintarvike mikroaaltokäyttöön soveltuvaan astiaan ja sulje astiaa kannella.
3. Lisää valmistajan pakkauksessa ilmoittama määrä vettä.
4. Aseta ohjelma. →*Sivu 33*
5. Kun ohjelma on päättynyt, sekoita elintarvike vielä kerran.
6. Anna elintarvikkeen vetäytyä vielä 5 - 10 minuuttia, jotta lämpö tasaantuu.
   Kypsennystulokset riippuvat elintarvikkeen laadusta ja ominaisuuksista.

11.5 Yhdistelmäkäytön kypsennysohjelma

Yhdistelmäkäytön kypsennysohjelmalla yhdistät mikroaaltouunin ja grillin.

Ohjelma	Ruokalaji	Astia	Painoalue kg
P08	Paistos, pakastettu, enintään 3 cm korkea	avoin	0,40-0,90

Ruokien kypsennys yhdistelmäkäytön kypsennysohjelmalla

1. Poista elintarvike pakkauksesta.
2. Punnitse elintarvike.
   Painon tarvitset ohjelman oikeaa säätöä varten.
3. Aseta elintarvike mikroaaltokäyttöön soveltuvaan, kuumuutta kestävään ja sopivan kokoiseen astiaan.
4. Aseta ohjelma. →*Sivu 33*
5. Kun ohjelma on päättynyt, anna elintarvikkeen vetäytyä vielä 5 - 10 minuuttia, jotta lämpö tasaantuu.

12 Lapsilukko

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

12.1 Lapsilukon aktivointi

Vaatimus: Laite on kytketty pois päältä.

- ▸ Paina noin 4 sekunnin ajan stop.
- ✔ Ohjauspaneeli on lukittu.
- ✔ Näyttöön ilmestyy *SAFE*.

12.2 Lapsilukon deaktivointi

- ▸ Paina noin 4 sekunnin ajan stop.
- ✔ Ohjauspaneelin lukitus on vapautettu.

13 Perusasetukset

Voit säätää laitteen perusasetukset tarpeidesi mukaisiksi.

13.1 Yhteenveto perusasetuksista

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

Näyttö	Perusasetus	Vaihtoehdot	Kuvaus
1	Näppäinääni	*OFF* = pois	Valitsinäänten kytkeminen päälle tai pois päältä

Näyttö	Perusasetus	Vaihtoehdot	Kuvaus
		on = päällä [1]	**Huomautus:** Toimintojen start +30 sec ja stop ja valitsinääntä et voi kytkeä pois päältä.
2	Esittelykäyttö	*oFF* = pois [1] *on* = päällä	Laite on kytketty pois päältä. Voit käyttää valitsimia ja näyttöä. Valitsimien toiminnot eivät kytkeydy päälle, joten esimerkiksi mikroaaltouuni ei kuumene. Esittelytila on käytössä pääasiassa jälleenmyyjillä. Kun esittelytila on aktivoitu, näytössä näkyy **M**.

13.2 Perusasetuksen muuttaminen

Vaatimus: Laite on kytketty pois päältä.
1. Pidä start +30 sec ja stop painettuina muutaman sekunnin ajan.
✔ Näytössä näkyy *1* ensimmäistä perusasetusta varten.
2. Kun haluat käsitellä perusasetusta, paina start +30 sec.
✔ Näytössä palaa asetettu valinta.
3. Aseta haluamasi valinta kiertovalitsimella.
4. Kun haluat ottaa perusasetuksen käyttöön, paina start +30 sec.
5. Kun haluat poistua perusasetuksesta, paina stop.
6. Siirry kiertovalitsimella perusasetukseen *2*.
7. Kun haluat käsitellä perusasetusta, paina start +30 sec.
✔ Näytössä palaa asetettu valinta.
8. Aseta haluamasi valinta kiertovalitsimella.
9. Kun haluat ottaa perusasetuksen käyttöön, paina start +30 sec.
10. Kun haluat poistua perusasetuksesta, paina stop.
11. Kun haluat poistua perusasetusvalikosta, paina uudelleen stop.

Ohje: Voit muuttaa asetusta uudelleen milloin tahansa.

13.3 Äänimerkin keston muuttaminen

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

- Paina start +30 sec n. 6 sekunnin ajan.
✔ Äänimerkin kesto vaihtuu lyhyen ja pitkän välillä.
✔ Laite ottaa äänimerkin keston käyttöön ja näytössä näkyy kellonaika.

13.4 Kellonajan muuttaminen

Voit muuttaa kellonajan milloin tahansa.
1. Paina ◷.
2. Aseta kellonaika kiertovalitsimella.
3. Vahvista kellonaika painamalla ◷.

13.5 Kellonajan poistaminen näytöstä virransäästötilassa

Voit poistaa kellonajan näytöstä virransäästötilassa.
1. Paina ◷.
2. Paina stop.

Huomautus: Kun haluat kellonajan näkyvän taas näytössä, paina ◷.

14 Puhdistus ja hoito

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

14.1 Puhdistusaine

Käytä vain tarkoitukseen soveltuvia puhdistusaineita.

⚠ VAROITUS – Sähköiskun vaara!
Laitteeseen pääsevä kosteus voi aiheuttaa sähköiskun.
- Älä käytä laitteen puhdistukseen höyry- tai painepesuria.

HUOMIO
Sopimattomat puhdistusaineet vaurioittavat laitteen pintoja.
- Älä käytä voimakkaita tai hankaavia puhdistusaineita.
- Älä käytä vahvasti alkoholipitoisia puhdistusaineita.
- Älä käytä kovia hankaustyynyjä tai puhdistussieniä.
- Älä käytä lämpöpuhdistukseen tarkoitettuja erikoispuhdistusaineita.
- Käytä lasinpuhdistusainetta, lasinpuhdistuslastaa tai teräksen puhdistusainetta vain, kun niitä suositellaan kyseisen osan puhdistusohjeessa.

Uusien sieniliinojen sisältämä suola voi vaurioittaa pintoja.
- Huuhtele uudet sieniliinat huolellisesti ennen käyttöä.

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

14.2 Laitteen puhdistaminen

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

⚠ VAROITUS – Palovammavaara!
Laite ja laitteen osat, joita pääsee koskettamaan, kuumenevat käytön aikana.
- Varo koskettamasta lämmityselementtejä.
- Pidä alle 8-vuotiaat lapset poissa laitteen lähettyviltä.

⚠ VAROITUS – Tulipalovaara!
Irralliset ruoantähteet, rasva ja paistoliemi voivat syttyä palamaan.
- Poista ennen käyttöä karkea lika uunitilasta, lämmityselementeistä ja varusteista.

[1] Tehdasasetus (voi poiketa laitteen tyypistä riippuen)

⚠ **VAROITUS – Loukkaantumisvaara!**
Laitteen luukun naarmuuntunut lasi voi särkyä.
- Älä käytä laitteen luukun lasin puhdistukseen voimakkaita, hankaavia puhdistusaineita tai terävää metallikaavinta, koska ne voivat naarmuttaa pintaa.

1. Noutata puhdistusaineita ja -välineitä koskevia ohjeita. →*Sivu 35*
2. Noudata laitteen komponenttien tai pintojen puhdistusta koskevia ohjeita.
3. Jos muuta ohjetta ei ole annettu:
   - Puhdista laitteen komponentit kuumalla astianpesuaineliuoksella ja talousliinalla.
   - Kuivaa pehmeällä liinalla.

14.3 Uunitilan puhdistaminen

HUOMIO
Epäasianmukainen puhdistus voi vaurioittaa uunitilaa.
- Älä käytä uunin puhdistussuihketta, hankausaineita tai muita voimakkaita uuninpuhdistusaineita.

1. Noutata puhdistusaineita ja -välineitä koskevia ohjeita. →*Sivu 35*
2. Puhdista kuumalla astianpesuaineliuoksella tai etikkavedellä.
3. Käytä pinttyneeseen likaan uuninpuhdistusainetta. Käytä uuninpuhdistusainetta vain kylmään uuniin.
   Ohje: Epämiellyttävät hajut voit poistaa kuumentamalla kupillisen vettä, jossa on muutama pisara sitruunanmehua, 1 - 2 minuutin ajan suurimmalla mikroaaltoteholla. Laita astiaan aina lusikka, jotta vältät viivästyneen kiehumisen.
4. Pyyhi uunitila pehmeällä liinalla.
5. Anna uunitilan kuivua luukku avoimena.

14.4 Laitteen etusivun puhdistaminen

HUOMIO
Epäasianmukainen puhdistus voi vaurioittaa laitteen etusivua.
- Älä käytä puhdistukseen lasinpesunainetta, metallikaavinta tai lasinpuhdistuslastaa.
- Poista kalkki-, rasva-, tärkkelys- ja valkuaistahrat välittömästi, jotta vältät korroosion muodostumisen teräspinnoille.
- Käytä teräspinnoille erityistä lämpimille pinnoille tarkoitettua teräksen hoitoainetta.

1. Noutata puhdistusaineita ja -välineitä koskevia ohjeita. →*Sivu 35*
2. Puhdista laitteen etusivu kuumalla astianpesuaineliuoksella ja talousliinalla.
   Huomautus: Eri materiaalit kuten lasi, muovi tai metalli saavat aikaan laitteen etusivulle pieniä värieroja.
3. Sivele laitteen terästä olevalle etusivulle pehmeällä liinalla hyvin ohut kerros teräksen hoitoainetta. Teräksen hoitoainetta on saatavana huoltopalvelusta tai alan liikkeistä.
4. Kuivaa pehmeällä liinalla.

14.5 Ohjauspaneelin puhdistus

HUOMIO
Epäasianmukainen puhdistus voi vaurioittaa ohjauspaneelia.
- Älä pyyhi ohjauspaneelia märällä.

1. Noutata puhdistusaineita ja -välineitä koskevia ohjeita. →*Sivu 35*
2. Puhdista ohjauspaneeli mikrokuituliinalla tai pehmeällä, kostealla liinalla.
3. Kuivaa pehmeällä liinalla.

14.6 Varusteiden puhdistaminen

1. Noutata puhdistusaineita ja -välineitä koskevia ohjeita. →*Sivu 35*
2. Liota kiinni palaneet ruoantähteet kostealla talousliinalla ja kuumalla astianpesuaineliuoksella.
3. Puhdista varusteet kuumalla astianpesuaineliuoksella ja talousliinalla tai astianpesuharjalla.
4. Puhdista ritilä teräksen puhdistusaineella tai astianpesukoneessa.
   Käytä pinttyneeseen likaan teräslankapesintä tai uuninpuhdistusainetta.
5. Kuivaa pehmeällä liinalla.

14.7 Luukun lasien puhdistaminen

HUOMIO
Epäasianmukainen puhdistus voi vaurioittaa luukun laseja.
- Älä käytä puhdistuslastaa.

1. Noutata puhdistusaineita ja -välineitä koskevia ohjeita. →*Sivu 35*
2. Puhdista luukun lasit kostealla talousliinalla ja lasinpesuaineella.
   Huomautus: Luukun lasin varjot, jotka näyttävät raidoilta, ovat uunivalon heijastumia.
3. Kuivaa pehmeällä liinalla.

14.8 Puhdistusavustin

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

Puhdistusavustimen asettaminen

1. Sekoita pari pisaraa astianpesuainetta kupilliseen vettä.
2. Laita kuppiin lusikka, jotta vältät viivästyneen kiehumisen.
3. Aseta kuppi uunitilan keskelle.
4. Paina noin 4 sekunnin ajan 800 clean.
5. Paina start +30 sec.

✔ Kun toiminta-aika on kulunut loppuun, kuulet äänimerkin.

6. Pyyhi uunitila pehmeällä liinalla.
7. Anna uunitilan kuivua luukku avoimena.

15 Toimintahäiriöiden korjaaminen

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

⚠ VAROITUS – Loukkaantumisvaara!
Epäasianmukaiset korjaukset ovat vaarallisia.
- Varsinaisia korjaustöitä saa suorittaa vain alan ammattihenkilöstö.
- Jos laite on rikki, ota yhteys huoltopalveluun.
  → *"Huoltopalvelu", Sivu 38*

⚠ VAROITUS – Sähköiskun vaara!
Epäasianmukaiset korjaukset ovat vaarallisia.
- Laitteen korjaustöitä saavat tehdä vain alan ammattilaiset.
- Laitteen korjaukseen saa käyttää vain alkuperäisiä varaosia.
- Jos laitteen verkkojohto vaurioituu, sen saa turvallisuussyistä vaihtaa vain valmistaja, sen huoltopalvelu tai vastaavan pätevyyden omaava henkilö.

15.1 Toimintahäiriöt

Vika	Syy ja vianhaku
Laite ei toimi.	Verkkojohdon pistoke ei ole liitetty. ▸ Liitä laite sähköverkkoon.
	Sulake on luennut sulakerasiassa. ▸ Tarkasta sulakerasiassa oleva sulake.
	Virransaanti on katkennut. ▸ Tarkista, toimivatko huoneen valot tai muut huoneessa olevat laitteet.
	Toimintahäiriö **1.** Kytke sulake sulakerasiassa pois päältä. **2.** Kytke sulake n. 10 sekunnin kuluttua taas päälle. **3.** Jos toimintahäiriö tulee uudelleen esiin, soita huoltopalveluun.
	Luukku ei ole kunnolla kiinni. ▸ Tarkasta, onko luukun väliin jäänyt ruoantähteitä tai joku esine.
Ruoka lämpenee hitaammin kuin aikaisemmin.	Mikroaaltoteho on asetettu liian pieneksi. ▸ Aseta korkeampi mikroaaltoteho.
	Laitteessa on tavallista suurempi määrä ruokaa. ▸ Aseta pidempi toiminta-aika. Kaksinkertaiseen määrään tarvitset kaksinkertaisen ajan.
	Ruoat ovat tavallista kylmempiä. ▸ Sekoita tai käännä ruokia välillä.
Pyörivä lautanen raapii tai laahaa.	Likaa tai esineitä pyörivän lautasen käyttöalueella. ▸ Puhdista rullarengas ja uunitilassa oleva syvennys.
Mikroaaltokäyttö keskeytyy.	Laitteessa on häiriö. ▸ Jos tämä vika toistuu, soita huoltopalveluun.
Näytössä näkyy **M**.	Esittelytila on aktivoitu. ▸ Deaktivoi esittelytila. → *"Perusasetukset", Sivu 34*

16 Hävittäminen

16.1 Käytöstä poistetun laitteen hävittäminen

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

1. Irrota verkkojohdon pistoke pistorasiasta.
2. Katkaise verkkojohto.
3. Hävitä laite ympäristöystävällisesti.
Tarkempia tietoja kierrätysmahdollisuuksista saat kodinkoneliikkeistä sekä paikkakuntasi jätehuollosta vastaavilta viranomaisilta.

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

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

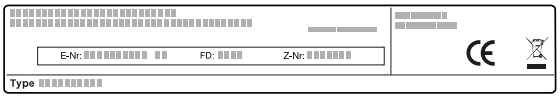
17 Huoltopalvelu

Ekosuunnittelua koskevan asetuksen mukaisia toiminnan kannalta oleellisia osia on saatavilla huoltopalvelumme kautta vähintään 10 vuoden ajan laitteen markkinoille saattamisen jälkeen Euroopan talousalueella.
Lisäksi huoltopalvelumme kautta on saatavilla toiminnan kannalta oleellisia ja varastointikelpoisia osia vähintään 15 vuoden ajan laitteen markkinoille saattamisen jälkeen.
Lisätietoja saat ottamalla yhteyttä huoltopalveluun.
Lisätietoja käyttömaan takuuajasta ja takuuehdoista saat QR-koodista, joka on mukana olevassa huoltoyhteystietoja ja takuuehtoja koskevassa dokumentissa, huoltopalvelustamme, kauppiaaltasi tai verkkosivultamme.
Huoltopalvelun yhteystiedot saat QR-koodista, joka on mukana olevassa huoltoyhteystietoja ja takuuehtoja koskevassa dokumentissa, tai verkkosivultamme.

Asetuksen (EU) 2023/826 mukaiset tiedot löytyvät verkosta osoitteesta *www.bosch-home.com* laitteesi tuotesivulta ja huoltosivulta käyttöohjeen ja lisädokumenttien kohdasta.

17.1 Mallinumero (E-nro) ja valmistusnumero (FD)

Kun otat yhteyttä asiakaspalveluun, tarvitset laitteen tyyppikilvestä laitteen mallinumeron (E-Nr.) ja valmistusnumeron (FD).
Tyyppikilpi numeroineen löytyy, kun avaat laitteen luukun.



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

18 Näin onnistut

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

18.1 Toimi näin

Huomautus
- Suositusasetukset koskevat aina kylmää ja tyhjää uunia.
- Taulukoiden ajat ovat ohjearvoja. Ne riippuvat elintarvikkeiden laadusta ja ominaisuuksista.

⚠ **VAROITUS – Palovammavaara!**
Elintarvikkeet, joissa on kiinteä kuori tai nahka, voivat haljeta räjähdysmäisesti kuumennuksen aikana tai myös vielä kuumentamisen jälkeen.
- ▸ Älä kypsennä kananmunia kuorineen tai lämmitä kovaksi keitettyjä munia kuorineen.
- ▸ Älä kypsennä kuorellisia äyriäisiä.
- ▸ Paistettujen munien ja lasissa hyydytettyjen munien keltuainen on ensin rikottava.
- ▸ Elintarvikkeissa, joissa on kiinteä kuori tai nahka, kuten esim. omenat, tomaatit, perunat tai makkarat, kuori voi haljeta. Pistele kuoreen tai nahkaan reikiä ennen lämmittämistä.

Kuumat ruoat säteilevät lämpöä. Astia voi kuumentua kuumaksi.
- ▸ Käytä aina patalappua, kun otat kuumat varusteet tai astiat uunista.

1. Poista ennen käyttöä uunista kaikki astiat, joita et tarvitse.
2. Valitse haluamasi ruokalaji suositusasetuksista.
3. Laita ruoka tarkoitukseen sopivaan astiaan.
   → *"Mikroaaltokäyttöön soveltuvat astiat ja varusteet", Sivu 31*
4. Aseta astia pyörivälle lautaselle.
5. Säädä laite suositusasetusten mukaan.
   Aseta ensin lyhyempi toiminta-aika. Pidennä tarvittaessa toiminta-aikaa. Jos taulukoissa on annettu kaksi mikroaaltotehoa ja toiminta-aikaa, aseta ensin ensimmäinen mikroaaltoteho ja toiminta-aika ja äänimerkin jälkeen toinen.
   Jos haluat valmistaa ruokia taulukosta poikkeavia määriä, aseta kaksinkertaiselle määrälle suunnilleen kaksinkertainen toiminta-aika.
6. Käytä patalappuja, kun otat kuuman astian uunista.

18.2 Vinkkejä sulatukseen ja lämmitykseen

Aihe	Vinkki
Ruoan pitää olla toiminta-ajan päätyttyä sulanutta, kuumaa tai kypsää.	Aseta pidempi toiminta-aika. Suurempiin määriin tai korkeampiin ruokiin tarvitaan enemmän aikaa.
Ruoka ei saa olla toiminta-ajan päätyttyä reunasta ylikuumentunutta, ja sen pitää olla keskeltä valmista.	▪ Sekoita ruokaa välillä. ▪ Aseta matalampi mikroaaltoteho ja pidempi toiminta-aika.

Aihe	Vinkki
Linnun ja lihan ei pidä olla sulatuksen jälkeen vain pinnalta vähän kypsynyttä ja keskeltä vielä jäässä.	▪ Aseta matalampi mikroaaltoteho. ▪ Jos sulatettava määrä on suuri, käännä tuote useaan kertaan.
Ruoka ei saa kuivua liikaa.	▪ Aseta matalampi mikroaaltoteho. ▪ Aseta lyhyempi toiminta-aika. ▪ Peitä ruoka. ▪ Lisää enemmän nestettä.

18.3 Sulatus

Voit sulattaa pakastettuja ruokia laitteella.

Ruokien sulatus

1. Aseta 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.
2. Käynnistä toiminto.
   Voit poistaa alumiinifolion, kun puolet sulatusajasta on kulunut.
3. **Huomautus:** Lihaa ja lintua sulatettaessa muodostuu nestettä.
   Poista neste kääntäessäsi. Älä missään tapauksessa käytä nestettä tai päästä sitä kosketuksiin muiden elintarvikkeiden kanssa.
4. Käännä tai sekoita ruokaa kerran tai pari.
   Käännä isokokoisia paloja useita kertoja.
5. Anna sulaneiden ruokien vetäytyä vielä 10 - 20 minuuttia huoneenlämmössä, jotta lämpö tasaantuu.
   Voit poistaa linnuista sisäelimet. Lihan jatkokäsittelyn voit aloittaa, vaikka pieni ydin olisi vielä jäässä.

Sulatus mikroaaltouunissa

Noudata suositusasetuksia pakastettujen ruokien sulatuksesta mikroaaltouunissa.

Ruokalaji	Paino g	Mikroaaltoteho W	Kesto min
Naudan-, vasikan- tai porsaanliha kokonaisena, luulla ja luuttomana	800	**1.** 180 **2.** 90	**1.** 15 **2.** 10 - 20
Naudan-, vasikan- tai porsaanliha kokonaisena, luulla ja luuttomana	1000	**1.** 180 **2.** 90	**1.** 20 **2.** 15 - 25
Naudan-, vasikan- tai porsaanliha kokonaisena, luulla ja luuttomana	1500	**1.** 180 **2.** 90	**1.** 30 **2.** 20 - 30
Naudan-, vasikan tai porsaanliha paloina tai siivuina	200	**1.** 180 **2.** 90	**1.** 2 [1] **2.** 4 - 6
Naudan-, vasikan tai porsaanliha paloina tai siivuina	500	**1.** 180 **2.** 90	**1.** 5 [1] **2.** 5 - 10
Naudan-, vasikan tai porsaanliha paloina tai siivuina	800	**1.** 180 **2.** 90	**1.** 8 [1] **2.** 10 - 15
Jauheliha, sekoitus [2,3]	200	90	10 [4]
Jauheliha, sekoitus [2,3]	500	**1.** 180 **2.** 90	**1.** 5 [4] **2.** 10 - 15
Jauheliha, sekoitus [2,3]	800	**1.** 180 **2.** 90	**1.** 8 [4] **2.** 10 - 20
Lintu tai linnunpalat [5]	600	**1.** 180 **2.** 90	**1.** 8 **2.** 10 - 20
Lintu tai linnunpalat [5]	1200	**1.** 180 **2.** 90	**1.** 15 **2.** 10 - 20
Kalafilee, kalapihvi tai kalaviipaleet [5]	400	**1.** 180 **2.** 90	**1.** 5 **2.** 10 - 15
Vihannekset, esim. herneet	300	180	10 - 15
Hedelmät, esim. vadelmat [5]	300	180	7 - 10 [6]
Hedelmät, esim. vadelmat [5]	500	**1.** 180 **2.** 90	**1.** 8 [6] **2.** 5 - 10

[1] Kun käännät, irrota sulaneet palat toisistaan.
[2] Pakasta ruoat litteinä.
[3] Ota jo sulanut liha pois.
[4] Käännä ruoka useita kertoja.
[5] Irrota sulaneet palat toisistaan.
[6] Sekoita ruokaa välillä varovasti.

Ruokalaji	Paino g	Mikroaaltoteho W	Kesto min
Voi, sulatus [1]	125	**1.** 180 **2.** 90	**1.** 1 **2.** 2 - 3
Voi, sulatus [1]	250	**1.** 180 **2.** 90	**1.** 1 **2.** 3 - 4
Leipä kokonaisena	500	**1.** 180 **2.** 90	**1.** 6 **2.** 5 - 10
Leipä kokonaisena	1000	**1.** 180 **2.** 90	**1.** 12 **2.** 10 - 20
Kakku, kuiva, esim. sokerikakku [2,3]	500	90	10 - 15
Kakku, kuiva, esim. sokerikakku [2,3]	750	**1.** 180 **2.** 90	**1.** 5 **2.** 10 - 15
Kakku, mehukas, esim. hedelmäkakku, rahkakakku [2]	500	**1.** 180 **2.** 90	**1.** 5 **2.** 15 - 20
Kakku, mehukas, esim. hedelmäkakku, rahkakakku [2]	750	**1.** 180 **2.** 90	**1.** 7 **2.** 15 - 20

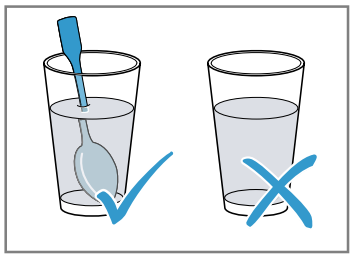
18.4 Lämmittäminen

Voit lämmittää ruokia laitteella.

Ruokien lämmittäminen

⚠ VAROITUS – Palovammavaara!
Kuumat ruoat säteilevät lämpöä. Astia voi kuumentua kuumaksi.
- Käytä aina patalappua, kun otat kuumat varusteet tai astiat uunista.

⚠ VAROITUS – Palamisvaara!
Nesteitä kuumennettaessa voi esiintyä viivästynyttä kiehumista. Se tarkoittaa, että kiehumislämpötila saavutetaan ilman, että nesteessä näkyy tyypillisiä höyrykuplia. Varo astian vähäistäkin tärähdystä. Kuuma neste saattaa kiehua yhtäkkiä voimakkaasti yli ja roiskua.
- Laita kuumentaessasi aina lusikka astiaan. Näin vältetään viivästynyt kiehuminen.



HUOMIO
Jos metalli pääsee kosketuksiin uunitilan seinän kanssa, muodostuu kipinöitä, jotka vaurioittavat laitetta ja voivat rikkoa luukun sisälasin.
- Metallin, esim. lusikka lasissa, pitää olla vähintään 2 cm:n päässä uunitilan seinistä ja luukun sisäpinnasta.

1. Poista valmisruoka pakkauksestaan ja aseta se mikroaaltokäyttöön soveltuvaan astiaan.
2. Levitä ruoka astiaan matalaksi.
3. Peitä ruoat sopivalla kannella, lautasella tai mikrokäyttöön tarkoitetulla erikoisfoliolla.
4. Käynnistä toiminto.
5. Sekoita tai käännä ruokia useita kertoja. Ruoan eri ainesosat voivat lämmetä eri aikoihin.
6. Tarkasta lämpötila.
7. Anna lämmitetyjen ruokien vetäytyä vielä 2-5 minuuttia huoneenlämmössä, jotta lämpö tasaantuu.

Pakastettujen ruokien lämmittäminen mikroaaltouunissa

Noudata suositusasetuksia pakastettujen ruokien lämmityksestä mikroaaltouunissa.

Ruokalaji	Paino g	Mikroaaltoteho W	Kesto min
Ateria, annosruoka, valmisruoka, jossa 2-3 lajia	300 - 400	600	8 - 11
Keitto	400	600	8 - 10
Pataruoka	500	600	10 - 13

[1] Poista pakkaus kokonaan.
[2] Sulata vain kakkuja, joissa ei ole kuorrutetta, kermaa, liivatetta tai kreemiä.
[3] Irrota kakunpalat toisistaan.

Ruokalaji	Paino g	Mikroaaltoteho W	Kesto min
Lihaviipaleet tai -palat kastikkeessa, esim. gulassi	500	600	12 - 17 [1]
Paistokset, esim. lasagne, cannelloni	450	600	10 - 15
Lisukkeet, esim. riisi, nuudelit [2]	250	600	2 - 5
Lisukkeet, esim. riisi, nuudelit [2]	500	600	8 - 10
Vihannekset, esim. herneet, parsakaali, porkkanat [3]	300	600	8 - 10
Vihannekset, esim. herneet, parsakaali, porkkanat [3]	600	600	14 - 17
Pinaatti [4]	450	600	11 - 16

Lämmittäminen mikroaaltouunissa

Noudata suositusasetuksia ruokien lämmityksestä mikroaaltouunissa.

Ruokalaji	Määrä	Mikroaaltoteho W	Kesto min
Juomat [5]	200 ml	800	2 - 3 [6,7]
Juomat [5]	500 ml	800	3 - 4 [6,7]
Vauvanruoka, esim. maitopullot [8]	50 ml	360	n. 0,5 [9,10]
Vauvanruoka, esim. maitopullot [8]	100 ml	360	n. 1 [9,10]
Vauvanruoka, esim. maitopullot [8]	200 ml	360	1,5 [9,10]
Keitto 1 kuppi	200 g	600	2 - 3
Keitto 2 kuppia	400 g	600	4 - 5
Ateria, annosruoka, valmisruoka, jossa 2-3 lajia	350 - 500 g	600	4 - 8
Liha kastikkeessa [11]	500 g	600	8 - 11
Pataruoka	400 g	600	6 - 8
Pataruoka	800 g	600	8 - 11
Vihannekset, 1 annos [2]	150 g	600	2 - 3
Vihannekset, 2 annosta [2]	300 g	600	3 - 5

18.5 Kypsennys

Voit kypsentää ruokia laitteella.

Ruokien kypsentäminen

⚠ VAROITUS – Palovammavaara!
Kuumat ruoat säteilevät lämpöä. Astia voi kuumentua kuumaksi.

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

1. Tarkasta, että astia mahtuu uuniin ja pyörivä lautanen pääsee pyörimään esteettä.
   - – Käytä paisteihin korkeaa vuokaa.
   - – Käytä paistoksiin tai gratiineihin suurta, matalaa astiaa.
2. Levitä ruoka astiaan matalaksi.
3. Kun kypsennät mikroaaltouunissa, peitä ruoat sopivalla kannella, lautasella tai mikrokäyttöön tarkoitetulla erikoisfoliolla.
   - ▸ Älä peitä ruokia, kun grillaat.
   - ▸ Kun käytät mikroaaltouunin ja grillin yhdistelmää, älä peitä ruokia.
4. Aseta astia pyörivälle lautaselle.
   - ▸ Kun grillaat, aseta ritilä pyörivälle lautaselle. Älä esilämmitä.
5. Käynnistä toiminto.
6. Anna lämmitetyjen ruokien vetäytyä vielä 2-5 minuuttia huoneenlämmössä, jotta lämpö tasaantuu.
   - ▸ Anna lihan vetäytyä ennen leikkaamista vielä 5-10 minuuttia.

[1] Kun käännät, irrota lihanpalat toisistaan.
[2] Lisää ruokaan vähän nestettä.
[3] Lisää astiaan vettä sen verran, että sen pohja peittyy.
[4] Kypsennä ruoka lisäämättä vettä.
[5] Laita lusikka lasiin.
[6] Älä ylikuumenna alkoholipitoisia juomia.
[7] Tarkkaile ruokaa välillä.
[8] Lämmitä vauvanruoka ilman tuttia tai kantta.
[9] Sekoita ruoka aina kunnolla kuumentamisen jälkeen.
[10] Tarkasta ehdottomasti lämpötila.
[11] Irrota lihaviipaleet toisistaan.

- Anna paistosten ja gratiinien vetäytyä pois päältä kytketyssä laitteessa vielä 5 minuuttia.

Ohje: Käytä lihavartaisiin tai vihannesvartaisiin aina puuvartaita.

Kypsennys mikroaaltouunissa

Ruokalaji	Määrä	Varuste	Mikroaaltoteho W	Uunitoiminto	Kesto min	Huomautuksia
Broilerinpalat, esim. broilerin neljännekset	800 g	Avoin astia + Ritilä	360	▭	30 – 40	Laita nahkapuoli ylöspäin. Älä käännä ruokaa.
Broilerinsiivet, marinoidut, pakaste	800 g	Avoin astia + Ritilä	360	▭	15 – 25	Älä käännä ruokaa.
Pekoniviipaleet	n. 8 kpl		180	▭	10 – 15	
Lihamureke	750 g	Avoin astia	**1.** 600 **2.** 360	**1.** - **2.** ▭	**1.** 20 – 25 **2.** 25 – 35	Kypsennä ruoka ilman kantta. Ruoan maksimikorkeus on 6 cm.
Kala, esim. fileepalat	400 g	Avoin astia	600	-	10 – 15	Lisää ruokaan vähän vettä, sitruunanmehua tai viiniä.
Kalafilee, kuorrutettu	400 g	Avoin astia + Ritilä	360	▭	10 – 15	Sulata pakastettu kala ensin.
Paistos, makea, esim. rahkapaistos hedelmien kera	1000 g	Avoin astia	360	▭	30 – 35	Ruoan maksimikorkeus on 5 cm.
Paistos, suolainen raaoista aineksista, esim. pastapaistos	1000 g	Avoin astia	360	▭	30 – 35	Ripottele ruoan pinnalle juustoa. Ruoan maksimikorkeus on 5 cm.
Paistos, suolainen kypsistä aineksista, esim. perunagratiini	1000 g	Avoin astia	360	▭	30 – 40	Ruoan maksimikorkeus on 4 cm.
Keitot, kuorrutetut, esim. sipulikeitto	2 – 4 kuppia	Ritilä	-	▭	10 – 15	-
Vihannekset, tuoreet	250 g	Kannellinen astia	600	-	5 – 10 [1]	Leikkaa ainekset samankokoisiksi paloiksi. Lisää 100 g:aa kohden 1 - 2 rkl vettä. Sekoita ruokaa välillä.
Vihannekset, tuoreet	500 g	Kannellinen astia	600	-	10 – 15 [1]	-
Vihannesvartaat	4 – 5 kpl	Ritilä	180	▭	20 – 25	Käytä puuvartaita.
Perunat	250 g	Kannellinen astia	600	-	8 – 10 [1]	Leikkaa ainekset samankokoisiksi paloiksi. Lisää 100 g:aa kohden 1 - 2 rkl vettä. Sekoita ruokaa välillä.
Perunat	500 g	Kannellinen astia	600	-	11 – 14 [1]	Leikkaa ainekset samankokoisiksi paloiksi. Lisää 100 g:aa kohden 1 - 2 rkl vettä. Sekoita ruokaa välillä.
Perunat	750 g	Kannellinen astia	600	-	15 – 22 [1]	Leikkaa ainekset samankokoisiksi paloiksi. Lisää 100 g:aa kohden 1 - 2 rkl vettä. Sekoita ruokaa välillä.

[1] Sekoita ruokaa välillä varovasti.

Ruokalaji	Määrä	Varuste	Mikroaaltoteho W	Uunitoiminto	Kesto min	Huomautuksia
Riisi	125 g	Kannellinen astia	**1.** 800 **2.** 180	**1.** - **2.** -	**1.** 5 – 7 **2.** 12 – 15	Lisää kaksinkertainen määrä nestettä.
Riisi	250 g	Kannellinen astia	**1.** 800 **2.** 180	**1.** - **2.** -	**1.** 6 – 8 **2.** 15 – 18	Lisää kaksinkertainen määrä nestettä.
Paahtoleivän esipaahtaminen	2 – 4 viipaletta	Ritilä	-	⊡	1. puoli: 6 – 7 2. puoli: 5 – 6	-
Paahtoleivän kuorruttaminen	2 – 4 viipaletta	Ritilä	180	⊡	5 – 10	Kesto vaihtelee täytteen mukaan.
Hedelmät, hilloke	500 g	Kannellinen astia	600	-	9 – 12	-
Jälkiruoat, esim. vanukas, jauheesta	500 ml	Kannellinen astia	600	-	5 – 8	Sekoita vanukasta välillä huolellisesti vispilällä 2 - 3 kertaa.

Vanukas vanukasjauheesta

⚠ **VAROITUS – Palovammavaara!**
Kuumat ruoat säteilevät lämpöä. Astia voi kuumentua kuumaksi.

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

1. Sekoita paketti vanukasjauhetta pakkauksen ohjeen mukaan sokerin ja pienen maitomäärän kanssa mikrokäyttöön soveltuvassa korkeassa kulhossa aivan tasaiseksi massaksi.
2. Lisää loppu maito ja sekoita vielä kerran.
3. Laita kulho uuniin ja sulje laitteen luukku.
4. Tee laitteen asetukset suositusasetusten mukaan.
5. Sekoita ensimmäisen kerran 3 minuutin kuluttua. Sekoita sitten minuutin välein, kunnes koostumus on haluamasi.
   Toiminta-aika riippuu maidon lämpötilasta ja käytetystä astiasta.

18.6 Testiruoat

Nämä yhteenvedot on laadittu tarkastusviranomaisia varten laitteen testaamisen helpottamiseksi standardin EN 60350-1:2013 tai IEC 60350-1:2011 ja normin EN 60705:2012, IEC 60705:2010 mukaan.

Kypsennys mikroaaltouunissa

Ruokalaji	Mikroaaltoteho W	Kesto min	Huomautus
Munamaito, 750 g	**1.** 360 **2.** 90	**1.** 12 - 17 **2.** 20 - 25	Aseta pyrex-vuoka, 20 x 25 cm, pyörivälle lautaselle.
Kakkupohja	600	8 - 10	Aseta pyrex-vuoka, Ø 22 cm, pyörivälle lautaselle.
Lihamureke	600	23 - 28	Aseta pyrex-vuoka pyörivälle lautaselle.

Sulatus mikroaaltouunissa

Suositusasetukset sulatukseen mikroaaltouunissa.

Ruokalaji	Mikroaaltoteho W	Kesto min	Huomautus
Liha	**1.** 180 **2.** 90	**1.** 5 - 7 **2.** 10 - 15	Aseta pyrex-vuoka, Ø 22 cm, pyörivälle lautaselle.

Kypsennys mikroaaltouunin yhdistelmällä

Ruokalaji	Mikroaaltoteho W	Uunitoiminto	Kesto min	Huomautus
Perunagratiini	360	⊡	35-40	Aseta pyrex-vuoka, Ø 22 cm, pyörivälle lautaselle.

Innholdsfortegnelse

BRUKSANVISNING

1 Sikkerhet 44
2 Unngå materielle skader 47
3 Miljøvern og innsparing 48
4 Oppstilling og tilkobling 48
5 Bli kjent med 49
6 Tilbehør 50
7 Før første gangs bruk 50
8 Grunnleggende betjening 51
9 Grill 52
10 Minne 53
11 Programmer 53
12 Barnesikring 54
13 Grunninnstillingene 54
14 Rengjøring og pleie 55
15 Utbedring av feil 56
16 Avfallsbehandling 57
17 Kundeservice 58
18 Slik gjør du det 58

⚠ 1 Sikkerhet

Følg sikkerhetsanvisningene nedenfor.

1.1 Definisjon av signalord

Her står det hva de forskjellige signalordene i denne bruksanvisningen betyr.

⚠ ADVARSEL
Følg disse anvisningene, slik at du unngår mulige alvorlige eller dødelige personskader.

OBS
Følg disse anvisningene, slik at du unngår skader på apparatet og andre materielle skader.

Merk: Dette henviser deg til viktig informasjon.

1.2 Generelle merknader

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

1.3 Korrekt bruk

Dette er en frittstående mikrobølgeovn. Ved montering i innbyggingsskap må lufteavstandene overholdes.
→ *"Oppstilling og tilkobling", Side 48*

Apparatet må kun brukes:
- for å tilberede mat og drikke.
- Under tilsyn. Følg med konstant under kortvarige tilberedninger.
- i husholdninger og lignende bruksområder som: personalkjøkkener i butikker, på kontorer og i andre næringslokaler; på landbrukseiendommer; av gjester på hoteller og andre losjisteder; på bed-and-breakfast-steder
- opp til høyde på maks 4000 m over havet.

Dette apparatet svarer til standard EN 55011 hhv. CISPR 11. Det er et produkt i gruppe 2, klasse B. Gruppe 2 betyr at mikrobølgene brukes til oppvarming av matvarer. Klasse B innebærer at apparatet er egnet til bruk i private husholdninger.

1.4 Begrensning av brukerkretsen

Dette apparatet kan brukes av barn fra og med 8 år og av personer med redusert fysiske, sensoriske eller mentale evner eller mangel på erfaring og/eller kunnskap, dersom de blir overvåket eller har fått opplæring i en sikker bruk av apparatet og dessuten har forstått farene som kan resultere av feil bruk.
Barn må ikke få leke med apparatet.
Rengjøring og brukervedlikehold må ikke gjennomføres av barn, med mindre de er minst 15 år gamle og er under oppsyn.
Barn under 8 år må holdes unna apparatet og strømkabelen.

1.5 Sikker bruk

⚠ ADVARSEL – Brannfare!
Brennbare gjenstander som blir oppbevart i ovnsrommet kan ta fyr.
▸ Du må aldri oppbevare brennbare gjenstander i ovnsrommet.

- Dersom det kommer røyk, må apparat slås av, eller støpselet må trekkes ut og døren må holdes lukket, slik at eventuelle flammer kveles.

Løse matrester, fett og stekesjy kan ta fyr.
- Fjern grovt smuss fra ovnsrommet, varmeelementene og tilbehøret før du begynner å bruke apparatet.

Overoppheting av apparatet kan forårsake brann.
- Apparatet må aldri monteres bak en pynte- eller skapdør.
- Apparatet må aldri installeres i en innbyggingsmodul.

⚠ ADVARSEL – Forbrenningsfare!

Under bruk blir apparatet og dets berørbare deler svært varme.
- Utvis forsiktighet og unngå å berøre varmeelementene.
- Barn under 8 år må holdes unna.

Tilbehør og kokekar blir svært varme.
- Bruk alltid grytekluter når du tar kokekar eller tilbehør ut av ovnsrommet.

Alkoholdamp kan antennes i det varme ovnsrommet. Apparatdøren kan sprette opp. Varm damp og stikkflammer kan sive ut.
- Bruk bare små mengder væske med høy alkoholprosent i retter.
- Ikke varm opp sprit (≥ 15 % vol.) i ufortynnet tilstand (f.eks. til å helle over matvarer).
- Åpne døren på apparatet forsiktig.

⚠ ADVARSEL – Fare for skålding!

De tilgjengelige delene blir svært varme under bruk.
- Ta aldri på de varme delene.
- Hold barn på avstand.

Når apparatdøren åpnes, kan det strømme ut varm damp. Damp er ikke alltid synlig, det avhenger av temperaturen.
- Åpne døren på apparatet forsiktig.
- Hold barn på avstand.

Vann i varmt ovnsrom kan føre til at det dannes svært varm vanndamp.
- Hell aldri vann inn i et varmt ovnsrom.

⚠ ADVARSEL – Fare for personskade!

Dersom glasset på apparatdøren er ripet opp, kan det sprekke.
- Ikke bruk skurende rengjøringsmidler eller skarpe metallskraper for å rengjøre glasset på ovnsdøren, ettersom de kan ripe opp overflaten.

Hengslene på apparatdøren beveger seg når døren åpnes og lukkes, og du kan klemme deg.
- Hold fingrene unna området rundt hengslene.

Sprekker, splinter eller brudd i den roterende tallerkenen av glass medfører fare.
- Aldri støt borti den roterende tallerkenen med harde gjenstander.
- Den roterende tallerkenen må behandles forsiktig.

Alkoholdamp kan antennes i det varme ovnsrommet, og apparatdøren kan sprekke opp og muligens falle ut. Dørrutene kan sprekke opp og splintres.
→ *"Unngå materielle skader", Side 47*
- Bruk bare små mengder væske med høy alkoholprosent i retter.
- Ikke varm opp sprit (≥ 15 % vol.) i ufortynnet tilstand (f.eks. til å helle over matvarer).
- Åpne døren på apparatet forsiktig.

⚠ ADVARSEL – Fare for elektrisk støt!

Ukyndige reparasjoner er farlig.
- Kun opplært fagpersonell skal utføre reparasjoner på maskinen.
- Det må kun brukes originale reservedeler til reparasjon av maskinen.
- Dersom det oppstår skader på apparatets strømkabel, må den skiftes ut av produsenten, kundeservice eller av en annen kvalifisert person for å unngå at det oppstår fare.

Hvis isolasjonen på strømledningen er skadet, er dette farlig.
- La aldri strømkabelen være i kontakt med varme maskindeler eller varmekilder.
- La aldri strømkabelen komme i kontakt med skarpe spisser eller kanter.
- Du må aldri få knekk på, klemme sammen eller endre strømkabelen.

Fuktighet som trenger inn, kan forårsake elektrisk støt.
- Ikke bruk dampstråle eller høytrykksspyler for å rengjøre apparatet.

En vaskemaskin med skader eller en strømledning med skader er farlig.
- Bruk aldri apparatet hvis det har skader.
- Bruk aldri apparatet med sprukket eller knust overflate.
- Dra aldri i strømledningen når du skal koble vaskemaskinen fra strømnettet. Dra alltid i pluggen på strømledningen.
- Hvis vaskemaskinen eller strømledningen er skadet, må du dra ut støpselet eller slå av sikringen i sikringsskapet umiddelbart.

▸ Ta kontakt med kundeservice. →*Side 58*

⚠ ADVARSEL – Kvelningsfare!
Barn kan få emballasjen over hodet eller vikle seg inn i den og kveles.
▸ Hold emballasjen borte fra barn.
▸ Barn må ikke få leke med emballasjen.
Barn kan puste inn eller svelge smådeler og bli kvalt.
▸ Hold smådeler borte fra barn.
▸ Ikke la barn leke med smådeler.

1.6 Mikrobølgefunksjon

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

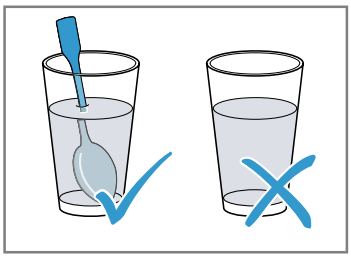
⚠ ADVARSEL – Brannfare!
Ikke-forskriftsmessig bruk av apparatet er farlig og kan forårsake skader. Blant annet kan oppvarming av tøfler eller varmeputer med korn- eller krydderinnhold føre til at putene antennes, også flere timer etter oppvarming.
▸ Du må aldri bruke apparatet til å tørke mat eller klær.
▸ Du må aldri bruke apparatet til å varme opp tøfler, hveteputer, svamper, fuktige kluter og lignende.
▸ Apparatet er kun beregnet til tilberedning av mat og drikke.
Matvarer og emballasjen og beholderne de ligger i, kan ta fyr.
▸ Aldri varm opp matvarer i varmholdingsemballasje.
▸ Aldri varm opp matvarer i beholdere av plast, papir eller andre brennbare materialer uten tilsyn.
▸ Aldri still inn for høy mikrobølgeeffekt eller for lang mikrobølgetid. Rett deg etter opplysningene i denne bruksanvisningen.
▸ Aldri bruk mikrobølgeovnen til å tørke matvarer.
▸ Aldri tin opp eller varm opp matvarer med lavt vanninnhold, som brød, med for høy mikrobølgeeffekt eller for lang mikrobølgetid.
Matolje kan ta fyr.
▸ Varm aldri opp matolje alene med mikrobølgefunksjonen.
Brennbare gjenstander og redskaper som blir oppbevart i mikrobølgeovnen kan ta fyr.
▸ Forsikre deg om at det ikke befinner seg gjenstander eller redskaper i ovnsrommet som ikke er egnet for bruk i mikrobølgeovn, før du starter apparatet.
▸ Ikke bruk ovnsrommet til oppbevaring av brennbare gjenstander, kjøkkenredskaper eller matvarer og lignende når mikrobølgeovnen ikke er i bruk.

⚠ ADVARSEL – Eksplosjonsfare!
Væske og andre næringsmidler i tett forseglede beholdere kan lett eksplodere.
▸ Aldri varm opp væske og andre næringsmidler i tett forseglede beholdere.

⚠ ADVARSEL – Forbrenningsfare!
Matvarer med fast skall eller skinn kan sprekke eksplosjonsaktig både under og etter oppvarming.
▸ Aldri kok uskrellede egg eller varm opp uskrellede hardkokte egg.
▸ Aldri kok skalldyr eller krepsdyr.
▸ På speilegg eller egg i glass må det stikkes hull på plommen først.
▸ På matvarer med fast skall eller skinn, f.eks. epler, tomater, poteter eller pølser, kan skinnet sprekke. Stikk hull på skallet eller skinnet før oppvarming.
Varmen fordeles ikke jevnt i barnematen.
▸ Varm ikke opp barnemat i lukkede kokekar.
▸ Ta alltid av lokket eller smokken.
▸ Rør godt rundt i barnematen eller rist den etter oppvarmingen.
▸ Kontroller temperaturen før barnet får maten.
Varme retter avgir varme. Kokekaret kan bli svært varmt.
▸ Bruk alltid grytekluter når du tar kokekar eller tilbehør ut av ovnsrommet.
Emballasje som er lufttett, kan sprekke.
▸ Følg alltid angivelsene på emballasjen.
▸ Bruk alltid grytekluter når du tar retter ut av ovnen.
De tilgjengelige delene blir svært varme under drift.
▸ Ta aldri på de varme delene.
▸ Hold barn på avstand.
Mikrobølgeovnen blir svært varm i kombinasjon med en annen varmetype.
▸ Dersom apparatet brukes i kombinasjonsmodus, oppstår det temperaturer som gjør at barn ikke må bruke apparatet uten tilsyn fra voksne.
Ikke-forskriftsmessig bruk av apparatet er farlig. Tøfler, hveteputer, svamper, fuktige kluter og lignende kan føre til forbrenninger dersom de blir for varme.
▸ Du må aldri bruke apparatet til å tørke mat eller klær.

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

⚠ ADVARSEL – Fare for skålding!
Ved oppvarming av væske kan det oppstå forsinket koking. Det betyr at koketemperaturen nås uten at de typiske dampboblene stiger opp. Man skal være forsiktig selv med små bevegelser på karet. Den varme væsken kan plutselig koke over og sprute.
- La det alltid ligge en skje oppi karet ved oppvarming. Da unngår du forsinket koking.



⚠ ADVARSEL – Fare for personskade!
Uegnede kokekar kan sprekke. Kokekar av porselen og keramikk kan ha små hull i hank og lokk. Bak disse hullene skjuler det seg hulrom. Fuktighet som er trengt inn i disse hulrommene, kan føre til at kokekaret sprekker.
- Bruk bare kokekar som er egnet for mikrobølgeovn.

Dersom kun mikrobølgefunksjonen brukes, kan kokekar og beholdere av metall eller kokekar med metalldeler føre til gnistdannelse. Apparatet tar skade av det.
- Bruk aldri metallbeholdere dersom kun mikrobølgefunksjonen brukes.
- Bruk alltid kokekar som er egnet til mikrobølgeovn, eller bruk mikrobølgefunksjonen i kombinasjon med en varmetype.

⚠ ADVARSEL – Fare for elektrisk støt!
Apparatet arbeider under høyspenning.
- Kabinettet må aldri fjernes.

⚠ ADVARSEL – Fare for alvorlige helseskader!
Mangelfull rengjøring kan skade overflaten av apparatet, redusere levetiden og føre til farlige situasjoner som lekkasje av mikrobølgeenergi.
- Rengjør apparatet regelmessig og fjern matrester med en gang.
- Hold ovnsrommet, døren og hengselen rent til enhver tid.
  → *"Rengjøring og pleie", Side 55*

Aldri bruk apparatet dersom ovnsdøren har skader. Mikrobølgeenergi kan lekke ut.
- Aldri bruk apparatet dersom ovnsdøren eller plastrammen på døren har skader.
- Reparasjon må kun foretas av kundeservice.

På apparater uten deksel lekker mikrobølgeenergi ut.
- Fjern aldri dekselet på apparatet.
- Ta kontakt med kundeservice ved vedlikeholds- og reparasjonsarbeider.

2 Unngå materielle skader

2.1 Generelt

OBS
Alkoholdamp kan antennes i det varme ovnsrommet og føre til permanent skade på apparatet. Småeksplosjoner kan få apparatdøren til å sprekke opp og muligens falle ut. Dørrutene kan sprekke opp og splintres. Det oppstår et undertrykk som kan få innsiden av ovnsrommet til å bli kraftig deformert.
- Ikke varm opp sprit (≥ 15 % vol.) i ufortynnet tilstand (f.eks. til å helle over matvarer).

Hvis det er vann i det varme ovnsrommet, oppstår det vanndamp. Bunnen i ovnsrommet kan ta skade av vekslende temperatur i bunnen av ovnsrommet.
- Hell aldri vann inn i et varmt ovnsrom.

Hvis det er fuktighet i ovnsrommet over lengre tid, oppstår det korrosjon.
- Tørk bort kondensvann etter hver tilberedning. Når ovnen er blitt brukt med høy temperatur, må døren holdes stengt når ovnsrommet avkjøles.
- Fuktige matvarer må ikke oppbevares i lukket ovnsrom over lengre tid.
- Ikke oppbevar mat i ovnsrommet.
- Ikke la ovnsdøren stå på gløtt.

Kokekar som ikke er skjøvet helt inn, kan ripe opp glassruten når døren lukkes.
- Tilbehøret må alltid skyves helt inn i ovnsrommet.

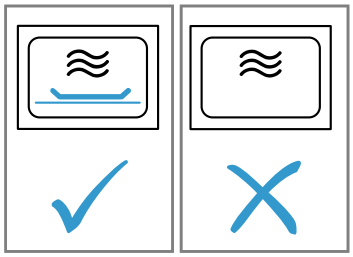
2.2 Mikrobølgefunksjon

Følg disse instruksene når du bruker mikrobølgefunksjonen.

OBS
Hvis metall berører veggen i ovnsrommet, oppstår det gnister som kan skade apparatet eller ødelegge glasset på innsiden av døren.
- Metall, f.eks. skjeen i glasset, må holdes minst 2 cm fra veggene i ovnsrommet og innsiden av døren.

Aluminiumsskåler kan forårsake gnister. Apparatet blir skadet av gnister som oppstår.
- Aluminiumsskåler må ikke brukes i apparatet.

Dersom apparatet brukes uten mat i ovnsrommet vil dette føre til overbelastning.
- ▸ Start aldri mikrobølgeovnen uten mat i ovnsrommet. Et unntak fra denne regelen er kortvarige tester av kokekar.



Hvis du popper popcorn flere ganger rett etter hverandre på altfor høy mikrobølgeeffekt, kan det føre til skader i ovnsrommet.
- ▸ La apparatet avkjøles i flere minutter mellom hver popping.
- ▸ Still aldri inn for høy mikrobølgeeffekt.
- ▸ Effekten skal være på maks. 600 watt.
- ▸ Popcornposen skal alltid legges på en glasstallerken.

Magnetronen blir skadet dersom bølgelederdekselet fjernes.
- ▸ Du må aldri fjerne bølgelederdekselet fra ovnen.

Dersom den gjennomsiktige folien fjernes fra innsiden av døren, vil døren bli skadet.
- ▸ Den gjennomsiktige folien må aldri fjernes fra innsiden av døren.

Væske som trenger inn i apparatet, kan skade motoren til den roterende tallerkenen.
- ▸ Følg med under tilberedningen.
- ▸ Still først inn en kort varighet, og øk den ved behov.
- ▸ Apparatet må aldri brukes uten den roterende tallerkenen.

Uegnede kokekar kan føre til skader.
- ▸ Ved bruk av grill eller kombinert drift med mikrobølgefunksjon må du kun anvende kokekar som tåler de høye temperaturene.

3 Miljøvern og innsparing

3.1 Avfallsbehandling av emballasje

Emballasjematerialene er miljøvennlige og resirkulerbare.
- ▸ Kildesortér de enkelte komponentene etter type avfall.

3.2 Energisparing

Dersom du tar hensyn til disse merknadene, forbruker apparatet ditt mindre strøm.

Åpne ovnsdøren så sjelden som mulig under tilberedningen.
- ✔ Temperaturen i ovnsrommet opprettholdes, og apparatet trenger ikke å ettervarme.

Skjul klokken i strømsparemodus.
- ✔ I strømsparemodus sparer apparatet energi.

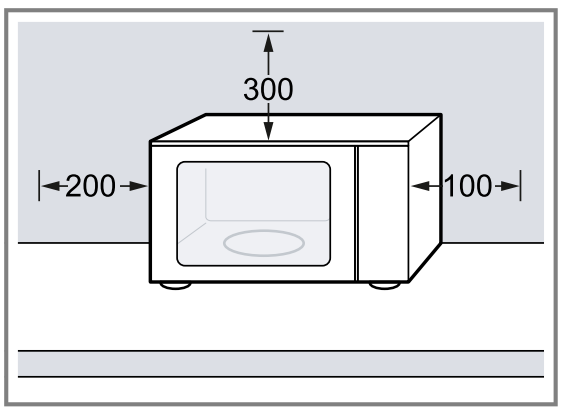
Merk: Iht. kommisjonsforordningen (EU) 2023/826 foreligger det ved gjeldende apparat en annen tilstand når det er avslått. Dette blir i det følgende betegnet som strømsparemodus.
Selv om ikke hovedfunksjonen er aktiv, trenger apparatet energi til:
- ▪ deteksjon for sensortastenes aktivering
- ▪ overvåking av døråpningen
- ▪ redigering av klokkeslettet (uten visning)

Iht. definisjonen er apparatet verken "Av" eller i "Hvilemodus", og derfor brukes betegnelsen "Strømsparemodus". EN IEC 60350-1:2023 gjelder ved måling i strømsparemodus.

4 Oppstilling og tilkobling

4.1 Sikkerhetsavstander

Overhold apparatets sikkerhetsavstander.



- ▪ Minste oppstillingshøyde er 850 mm.

4.2 Stille opp og koble til apparatet

⚠ **ADVARSEL – Fare for elektrisk støt!**
Ukyndige installasjoner er farlig.
- ▸ Maskinen må kun tilkobles og brukes i henhold til angivelsene på typeskiltet.
- ▸ Maskinen skal bare kobles til et strømnett med vekselstrøm via en forskriftsmessig montert jordet stikkontakt.
- ▸ Systemet for husets PE-leder må være forskriftsmessig installert.
- ▸ Maskinen må aldri forsynes med strøm via en ekstern bryteranordning, f.eks. tidsur eller fjernstyring.
- ▸ Når du stiller opp apparatet, må du påse at strømkabelen ikke kommer i klem eller får skader.

Hvis isolasjonen på strømledningen er skadet, er dette farlig.
- ▸ La aldri strømkabelen være i kontakt med varme maskindeler eller varmekilder.

- La aldri strømkabelen komme i kontakt med skarpe spisser eller kanter.
- Du må aldri få knekk på, klemme sammen eller endre strømkabelen.

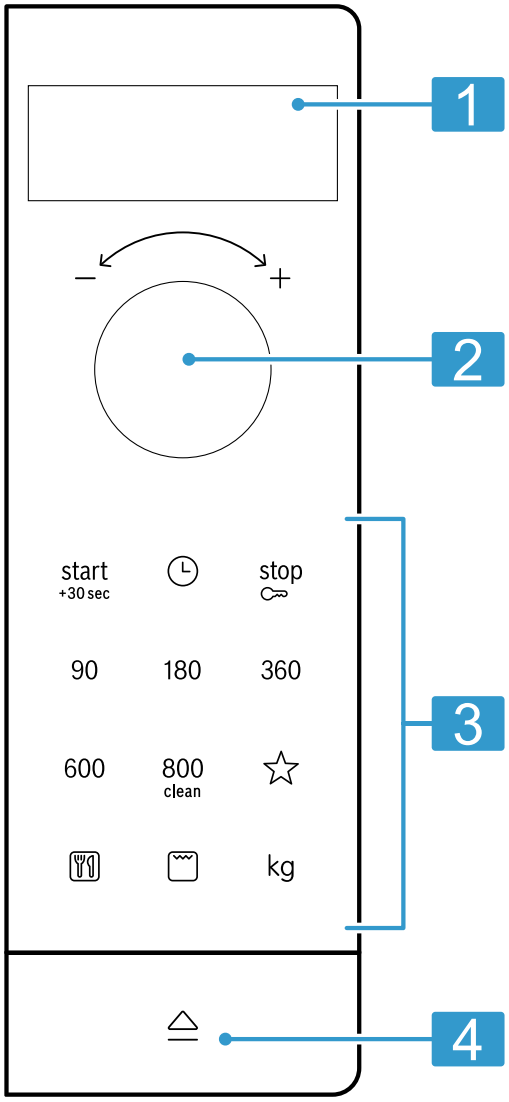
⚠ **ADVARSEL – Forbrenningsfare!**
Baksiden av apparatet blir svært varm under bruk.
- Still apparatet med baksiden mot en vegg.
- Hold barn på avstand.

1. Sett apparatet på en jevn og fast flate med tilstrekkelig bæreevne.
2. Påse at ventilasjonsåpningene ikke dekkes til. → *"Sikkerhetsavstander", Side 48*
3. Koble apparatet til en korrekt installert, jordet stikkontakt med støpselet.

5 Bli kjent med

5.1 Betjeningsfelt

Ved hjelp av betjeningsfeltet stiller du inn alle apparatets funksjoner, og du får informasjon om driftsstatus.



1	Display	Vis klokkeslett eller varighet.
2	Dreieknapp	Still inn klokkeslett, varighet eller programautomatikk.
3	Knapper	Velg funksjoner.
4	Døråpner	Åpne døren.

Døråpner

Når du betjener døråpneren, spretter apparatdøren opp. Du kan åpne døren helt for hånd.

Dersom du åpner apparatdøren mens apparatet går, avbrytes den pågående prosessen. Når du lukker ovnsdøren, fortsetter ikke prosessen automatisk. Du må starte den igjen.

5.2 Varmetyper

Her finner du en oversikt over varmetypene. Du får anbefalinger om bruk av varmetypene.

Symbol	Navn	Bruk
90-800	Mikrobølgefunksjon	Til opptining, tilberedning og oppvarming av matvarer og væsker. Mikrobølgeeffekter: ▪ 90 W ▪ 180 W ▪ 360 W ▪ 600 W ▪ 800 W
	Grill	Grilling av pølser eller toast. Gratinering av retter.
	Mikrobølge-kombidrift	Tilberedning av suffleer og gratenger. Rettene brunes.
	Program	Det finnes forhåndsprogrammerte innstillinger for mange retter.

5.3 Kjølevifte

Kjøleviften slår seg av og på etter behov.
Ved bruk av mikrobølgefunksjonen forblir ovnsrommet kaldt. Likevel slår kjøleviften seg på.

Merk: Kjøleviften kan fortsette å gå selv om apparatet er slått av.

5.4 Kondensvann

Under tilberedningen kan det skilles ut kondensvann i ovnsrommet og på ovnsdøren. Kondens er normalt og har ingen negativ betydning for apparatet. Tørk bort kondensvannet etter tilberedningen.

6 Tilbehør

Bruk originaltilbehør. Dette er tilpasset ditt apparat. Avhengig av apparattypen kan det følge med forskjellig tilbehør.

Tilbehør	Bruk
Rist	▪ Rist til grilling og gratinering ▪ Rist som underlag for kokekar

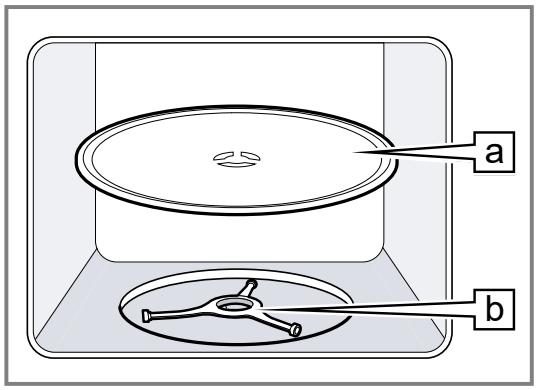
7 Før første gangs bruk

Utfør innstillingene for første gangs bruk. Rengjør apparatet og tilbehøret.

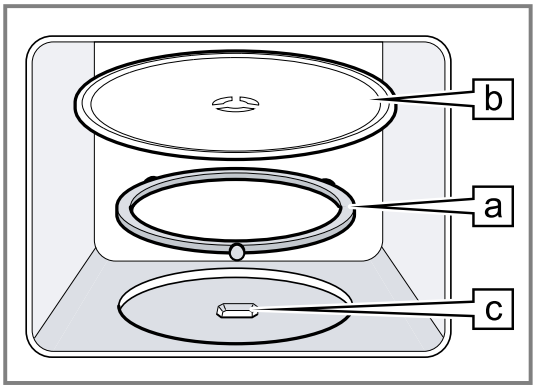
7.1 Sette inn dreietallerken

Apparatet må kun brukes når dreietallerkenen er satt inn. Sett inn dreietallerkenen riktig avhengig av apparatvariant.

1. Variant 1:
- ▸ Sett dreietallerkenen a på rulleringen b.



2. Variant 2:
- ▸ Legg rulleringen a i fordypningen i ovnsrommet.
- ▸ La dreietallerkenen b smekke på plass i drivmekanismen c i midten av ovnsbunnen.



3. Kontroller at dreietallerkenen har smekket ordentlig på plass.

Merk: Dreietallerkenen kan rotere mot høyre eller mot venstre.

7.2 Rengjøre apparatet før første gangs bruk

Rengjør ovnsrommet og tilbehør før du tilbereder matretter med apparatet for første gang.

1. Påse at det ikke er noen emballasjerester, tilbehør eller andre gjenstander i ovnsrommet.
2. Rengjør de glatte flatene i ovnsrommet med en myk, fuktig klut.
3. Du kan kvitte deg med lukten av "ny ovn" ved å vaske ovnsrommet med varmt såpevann.
   → *"Rengjøring av ovnsrommet", Side 56*

7.3 Rengjøring av tilbehøret

- Rengjør tilbehøret nøye med såpevann og en myk klut.

7.4 Stille inn klokkeslett

Etter å ha blitt koblet til strømmen eller etter et strømbrudd viser displayet en oppfordring om å stille inn klokkeslettet.

1. Still inn klokkeslettet med dreieknappen.
2. Trykk på ◷ for å stille inn klokkeslett.

8 Grunnleggende betjening

8.1 Mikrobølgeeffekter

Her finner du en oversikt over mikrobølgeeffekttrinnene og anbefalinger om hvordan de brukes.

Mikrobølgeeffekt i watt	Bruk
90	Opptining av ømfintlige matvarer.
180	Opptining og videre steking av matvarene.
360	Tilberedning av kjøtt og fisk og oppvarming av ømfintlige matvarer.
600	Oppvarming og tilberedning.
800	Oppvarming av væsker.

Merk
Du kan stille inn mikrobølgeeffekt for en bestemt varighet:
- 800 W i 30 minutter
- 600 W i 60 minutter
- 90 W, 180 W og 360 W i 99 minutter

8.2 Kokekar og tilbehør som er egnet for mikrobølgeovn

For å varme opp matvarene jevnt og ikke skade apparatet må du bruke egnede kokekar og tilbehør.

Merk: Før du bruker kokekar med mikrobølgefunksjonen, må du se anvisningene fra produsenten. Er du i tvil, så test kokekaret.

Egnet for mikrobølgeovn

Kokekar og tilbehør	Begrunnelse
Kokekar av ildfast og mikrobølgekompatibelt materiale: ▪ Glass ▪ Glasskeramikk ▪ Porselen ▪ Temperaturbestandig plast ▪ Helglasert keramikk uten riper	Disse materialene slipper mikrobølgene gjennom. Mikrobølger skader ikke ildfaste kokekar.
Metallbestikk	**Merk:** For å unngå forsinket koking kan du bruke metallbestikk, f.eks. en skje, i glasset.

OBS
Hvis metall berører veggen i ovnsrommet, oppstår det gnister som kan skade apparatet eller ødelegge glasset på innsiden av døren.
- Metall, f.eks. skjeen i glasset, må holdes minst 2 cm fra veggene i ovnsrommet og innsiden av døren.

Ikke egnet for mikrobølgeovn

Kokekar og tilbehør	Begrunnelse
Kokekar i metall	Metall slipper ikke mikrobølgene gjennom. Maten blir knapt varm.
Kokekar med pynt av gull eller sølv	Mikrobølger kan skade gull- og sølvpynt. **Tips:** Kokekaret må kun brukes dersom produsenten garanterer at det er egnet for mikrobølgeovn.

8.3 Teste om kokekar er egnet for mikrobølgeovn

Test om kokekaret er egnet for mikrobølgeovn ved hjelp av en kokekartest. Det er kun i forbindelse med en kokekartest at du kan bruke apparatet i mikrobølgemodus uten mat.

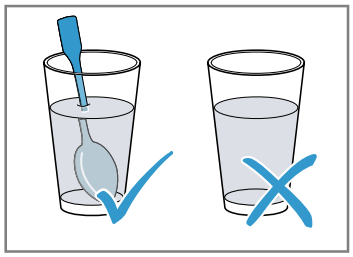
⚠ **ADVARSEL – Fare for skålding!**
De tilgjengelige delene blir svært varme under bruk.
- Ta aldri på de varme delene.
- Hold barn på avstand.

1. Sett det tomme kokekaret i ovnsrommet.
2. Still apparatet på maks. mikrobølgeeffekt i ½ til 1 minutt.
3. Start apparatet.
4. Kontroller kokekaret flere ganger:
   - Hvis kokekaret er kaldt eller lunkent, egner det seg for mikrobølgeovn.
   - Hvis kokekaret er varmt eller det oppstår gnister, må du avbryte kokekartesten. Kokekaret egner seg ikke for bruk med mikrobølgefunksjonen.

8.4 Innstilling av mikrobølgefunksjon

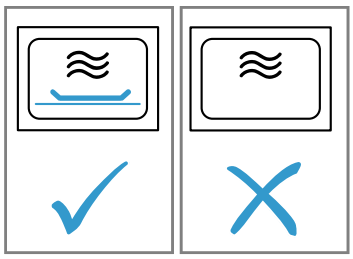
⚠ ADVARSEL – Fare for skålding!
Ved oppvarming av væske kan det oppstå forsinket koking. Det betyr at koketemperaturen nås uten at de typiske dampboblene stiger opp. Man skal være forsiktig selv med små bevegelser på karet. Den varme væsken kan plutselig koke over og sprute.

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



OBS
Dersom apparatet brukes uten mat i ovnsrommet vil dette føre til overbelastning.

- Start aldri mikrobølgeovnen uten mat i ovnsrommet. Et unntak fra denne regelen er kortvarige tester av kokekar.



Tips: For å utnytte apparatet optimalt kan du orientere deg etter innstillingsanbefalingene.
→ *"Slik gjør du det", Side 58*

1. Følg sikkerhetsinstruksene. →*Side 46*
2. Følg anvisningene for å unngå materielle skader. →*Side 47*
3. Følg anvisningene om kokekar og tilbehør som egner seg for mikrobølgeovn. →*Side 51*
4. Trykk på ønsket mikrobølgeeffekt.
5. Still inn ønsket varighet med dreieknappen.
6. Trykk på start +30 sec.

✔ Når tilberedningstiden er utløpt, høres et lydsignal.

Merk: Dersom du åpner apparatdøren mens apparatet går, avbrytes apparatet og den innstilte varigheten settes på pause. Når du vil starte apparatet igjen, lukker du ovnsdøren og trykker på start +30 sec.

Forlenge varigheten

Du kan når som helst forlenge den innstilte varigheten.

- Trykk på start +30 sec.

✔ Varigheten forlenges med 30 sekunder.

Endre varighet

Du kan når som helst endre varigheten.

- Still inn ønsket varighet med dreieknappen.

Avbryte prosessen på apparatet

- Åpne apparatdøren og trykk på stop eller trykk to ganger på stop.

8.5 QuickStart

Du kan starte maks. mikrobølgeeffekt med et tastetrykk.

- Trykk på start +30 sec.

✔ Maks. mikrobølgeeffekt startes i 30 sekunder.
✔ Et nytt trykk på start +30 sec forlenger varigheten med 30 sekunder.

9 Grill

Med grill kan du brune eller gratinere rettene. Grillen kan brukes alene eller sammen med mikrobølgefunksjonen.

9.1 Innstilling av grill

1. Trykk på ⊡.
2. Still inn ønsket varighet med dreieknappen.
3. Trykk på start +30 sec.

✔ Når tilberedningstiden er utløpt, høres et lydsignal.

Merk: Dersom du åpner apparatdøren mens apparatet går, avbrytes apparatet og den innstilte varigheten settes på pause. Når du vil starte apparatet igjen, lukker du ovnsdøren og trykker på start +30 sec.

Forlenge varigheten

Du kan når som helst forlenge den innstilte varigheten.

- Trykk på start +30 sec.

✔ Varigheten forlenges med 30 sekunder.

Endre varighet

Du kan når som helst endre varigheten.

- Still inn ønsket varighet med dreieknappen.

Avbryte prosessen på apparatet

- Åpne apparatdøren og trykk på stop eller trykk to ganger på stop.

9.2 Innstilling av mikrobølge-kombidrift

1. Still inn en mikrobølgeeffekt på 90 W, 180 W eller 360 W.
2. Trykk på ⊡.
3. Still inn ønsket varighet med dreieknappen.
4. Trykk på start +30 sec.

✔ Når tilberedningstiden er utløpt, høres et lydsignal.

Merk: Dersom du åpner apparatdøren mens apparatet går, avbrytes apparatet og den innstilte varigheten settes på pause. Når du vil starte apparatet igjen, lukker du ovnsdøren og trykker på start +30 sec.

10 Minne

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

Tips: Bruk minnefunksjonen på retter som du tilbereder ofte.

10.1 Lagre minne

1. Trykk på ☆.
2. Trykk på ønsket mikrobølgeeffekt.
3. Still inn ønsket varighet med dreieknappen.
4. Bekreft med ☆.

✔ Innstillingen er lagret.

10.2 Starte minnefunksjonen

Forutsetning: Apparatdøren er lukket.

1. Trykk på ☆.

✔ De lagrede innstillingene vises i displayet.

2. Trykk på start +30 sec.

✔ Når tilberedningstiden er utløpt, høres et lydsignal.

10.3 Avbryte prosessen på apparatet

▸ Åpne apparatdøren og trykk på stop eller trykk to ganger på stop.

11 Programmer

Programmene hjelper deg med å tilberede diverse retter og velger automatisk de optimale innstillingene.

11.1 Velge program

1. Velg program.
2. Trykk gjentatte ganger på, helt til displayet viser ønsket programnummer.
3. Trykk på kg.

✔ Displayet viser en foreslått vekt.

4. Still inn rettens vekt med dreieknappen.
   Hvis du ikke kan angi den nøyaktige vekten, runder du den opp eller ned.
5. Start apparatet ved å trykke på start +30 sec.
6. Når du hører et lydsignal under programmet, åpner du apparatdøren.
   ▸ Del opp retten, rør om eller snu den.
   ▸ Lukk ovnsdøren.
   ▸ Trykk på start +30 sec.

✔ Når tilberedningstiden er utløpt, høres et lydsignal.

11.2 Avbryte prosessen på apparatet

▸ Åpne apparatdøren og trykk på stop eller trykk to ganger på stop.

11.3 Opptining med programautomatikken

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

Program	Rett	Kokekar	Vekt i kg
P01	Kjøttdeig	Åpent	0,20-1,00
P02	Kjøttstykker	Åpent	0,20-1,00
P03	Kylling, kyllingstykker	Åpent	0,40-1,80
P04	Brød	Åpent	0,20-1,00

Opptining av retter med programautomatikken

1. Ta matvaren ut av emballasjen.
   Bruk matvarer som er oppbevart flatt og i passende porsjoner ved -18 °C.
2. Vei matvaren.
   Du må vite vekten for å kunne stille inn programmet.
3. Legg matvarene i en flat form som egner seg til mikrobølgeovn, f.eks en glass- eller porselenstallerken.
   Ikke legg lokk på.
4. Still inn programmet. →*Side 53*
5. **Merk:** Når du tiner opp kjøtt og fjærkre, oppstår det væske.
   Væsken må fjernes når du vender opptiningsvarene. Den må aldri brukes videre eller komme i kontakt med andre matvarer.
6. Flate stykker og kjøttdeig skal skilles fra hverandre før hviletiden.
7. La de opptinte matvarene hvile i 10 til 30 minutter ekstra slik at temperaturen fordeler seg jevnt.
   Store kjøttstykker trenger lengre hviletid enn små. Ta ut innmaten av fjærkre etter hviletiden.
8. Fortsett tilberedningen av matvarene, selv om tykke kjøttstykker ev. fremdeles har en frossen kjerne.

11.4 Tilberede med programautomatikken

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

Program	Rett	Kokekar	Vekt i kg	Merknader
P05	Ris	Med lokk	0,05-0,20	▪ Bruk en stor, høy form til ris. ▪ Ikke bruk boil in bag-ris. ▪ Bruk dobbelt til tredobbelt så mye vann per 100 g ris.
P06	Poteter	Med lokk	0,15-1,00	▪ Til koking av skrelte poteter skjærer du opp de ferske potetene i små, like store stykker. ▪ Tilsett 1 ss vann og litt salt per 100 g poteter.
P07	Grønnsaker	Med lokk	0,15-1,00	▪ Vei ferske, vaskede grønnsaker. ▪ Skjær grønnsakene i små, like store stykker. ▪ Tilsett 1 ss vann per 100 g grønnsaker.

Tilberede retter med programautomatikken

1. Vei matvaren.
   Du må vite vekten for å kunne stille inn programmet.
2. Legg matvaren i et kokekar som egner seg til mikrobølgeovn og legg lokk på.
3. Tilsett den vannmengden som produsenten har oppgitt.
4. Still inn programmet. →*Side 53*
5. Når programmet er ferdig, rører du enda en gang rundt i matvaren.
6. La matvaren hvile i 5 til 10 minutter ekstra.
   Tilberedningsresultatene avhenger av matvarens kvalitet og beskaffenhet.

11.5 Program for kombitilberedning

Med kombiprogrammet kombinerer du mikrobølgefunksjon og grill.

Program	Rett	Kokekar	Vekt i kg
P08	Grateng, frossen, inntil 3 cm høy	Åpent	0,40-0,90

Tilberede retter med kombiprogram

1. Ta matvaren ut av emballasjen.
2. Vei matvaren.
   Du må vite vekten for å kunne stille inn programmet.
3. Legg matvaren i et ildfast kokekar som egner seg for mikrobølgeovn og ikke er for stort.
4. Still inn programmet. →*Side 53*
5. Når programmet er ferdig, lar du matvaren hvile i 5 til 10 minutter ekstra.

12 Barnesikring

Sikre apparatet slik at ikke barn utilsiktet kan slå på apparatet eller endre innstillinger på det.

12.1 Aktivere barnesikringen

Forutsetning: Apparatet er slått av.

- ▸ Trykk på stop i ca. 4 sekunder.
- ✔ Betjeningspanelet er sperret.
- ✔ Displayet viser SAFE.

12.2 Deaktivere barnesikringen

- ▸ Trykk på stop i ca. 4 sekunder.
- ✔ Betjeningsfeltet låses opp.

13 Grunninnstillingene

Du kan tilpasse grunninnstillingene til apparatet etter dine personlige behov.

13.1 Oversikt over grunninnstillingene

Her finner du en oversikt over grunninnstillingene og fabrikkinnstillingene. Grunninnstillingene avhenger av apparatets utstyr.

I display-et	Grunninnstilling	Valg	Beskrivelse
1	Tastelyd	OFF = av ON = på [1]	Aktivere eller deaktivere tastelyd **Merk:** Du kan ikke slå av tastelyden for start +30 sec og stop.

[1] Fabrikkinnstilling (kan variere, avhengig av apparattype)

I display-et	Grunninnstilling	Valg	Beskrivelse
2	Demo-modus	OFF = av [1] On = på	Apparatet er slått av. Du kan bruke knappene og visningen. Knappene fungerer ikke, slik at det f.eks. ikke kan slås på noen mikrobølgeeffekt. Det er hovedsakelig forhandlere som bruker demo-modus. Når demo-modus er aktivert, vises **M** i displayet.

13.2 Endring av grunninnstillingene

Forutsetning: Apparatet er slått av.
1. Hold start +30 sec og stop inne i noen sekunder.
✔ Displayet viser 1 for første grunninnstilling.
2. Du stiller inn grunninnstillingen ved å trykke på start +30 sec.
✔ I displayet lyser det valget som er stilt inn.
3. Still inn ønsket valg med dreieknappen.
4. Du tar i bruk grunninnstillingen ved å trykke på start +30 sec.
5. Du forlater grunninnstillingen ved å trykke på stop.
6. Gå til grunninnstilling 2 med dreieknappen.
7. Du stiller inn grunninnstillingen ved å trykke på start +30 sec.
✔ I displayet lyser det valget som er stilt inn.
8. Still inn ønsket valg med dreieknappen.
9. Du tar i bruk grunninnstillingen ved å trykke på start +30 sec.
10. Du forlater grunninnstillingen ved å trykke på stop.
11. Du forlater grunninnstillingsmenyen ved å trykke en gang til på stop.

Tips: Du kan når som helst endre innstillingen igjen.

13.3 Endre varighet på lydsignalet

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

▸ Hold start +30 sec inne i ca. 6 sekunder.
✔ Signalvarigheten veksler mellom kort og lang.
✔ Apparatet tar i bruk signalvarigheten og viser klokkeslettet.

13.4 Endre klokkeslett

Du kan når som helst endre klokkeslettet.

1. Trykk på ◷.
2. Still inn klokkeslettet med dreieknappen.
3. Trykk på ◷ for å stille inn klokkeslett.

13.5 Skjule klokkeslett i strømsparemodus

Du kan skjule klokkeslettet i strømsparemodus.

1. Trykk på ◷.
2. Trykk på stop.

Merk: Du viser klokken igjen ved å trykke på ◷.

14 Rengjøring og pleie

Rengjør og vedlikehold vaskemaskinen omhyggelig, slik at den holder seg funksjonsdyktig i lang tid.

14.1 Rengjøringsmidler

Bruk kun egnede rengjøringsmidler.

⚠ **ADVARSEL – Fare for elektrisk støt!**
Fuktighet som trenger inn, kan forårsake elektrisk støt.
▸ Ikke bruk dampstråle eller høytrykksspyler for å rengjøre apparatet.

OBS
Uegnede rengjøringsmidler skader flatene på apparatet.
▸ Det må ikke brukes sterke eller skurende rengjøringsmidler.
▸ Ikke bruk sterkt alkoholholdige rengjøringsmidler.
▸ Ikke bruk harde skureputer eller pussesvamper.
▸ Ikke bruk rengjøringsmidler spesielt for rengjøring av varme overflater.
▸ Glassrens, glasskrape eller rengjøringsmidler for rustfritt stål må kun brukes dersom disse anbefales i rengjøringsanvisningene for den gjeldende delen.

Saltet i nye svampkluter kan skade overflater.
▸ Vask nye svampkluter grundig før bruk.

Hvilke rensemidler som egner seg for de enkelte overflatene og delene, står i de enkelte rengjøringsanvisningene.

14.2 Rengjøring av apparatet

Rengjør apparatet i henhold til instruksjonene, slik at de forskjellige delene og overflatene ikke blir skadet av rengjøringen eller uegnede rensemidler.

⚠ **ADVARSEL – Forbrenningsfare!**
Under bruk blir apparatet og dets berørbare deler svært varme.
▸ Utvis forsiktighet og unngå å berøre varmeelementene.
▸ Barn under 8 år må holdes unna.

⚠ **ADVARSEL – Brannfare!**
Løse matrester, fett og stekesjy kan ta fyr.
▸ Fjern grovt smuss fra ovnsrommet, varmeelementene og tilbehøret før du begynner å bruke apparatet.

⚠ **ADVARSEL – Fare for personskade!**
Dersom glasset på apparatdøren er ripet opp, kan det sprekke.
▸ Ikke bruk skurende rengjøringsmidler eller skarpe metallskraper for å rengjøre glasset på ovnsdøren, ettersom de kan ripe opp overflaten.

1. Vær obs på informasjonen om rengjøringsmidlene. →*Side 55*

[1] Fabrikkinnstilling (kan variere, avhengig av apparattype)

2. Følg anvisningene for rengjøring av apparatets komponenter og overflater.
3. Dersom ingenting annet er oppgitt:
   ▸ Rengjør apparatets komponenter med varmt såpevann og oppvaskklut.
   ▸ Tørk deretter over med en myk klut.

14.3 Rengjøring av ovnsrommet

OBS
Uforskriftsmessig rengjøring kan skade ovnsrommet.
▸ Ikke bruk stekeovnsspray eller andre etsende rengjøringsmidler eller skuremidler.

1. Vær obs på informasjonen om rengjøringsmidlene. →*Side 55*
2. Rengjør med varmt såpevann eller eddikvann.
3. Hvis ovnen er svært skitten, er det best å bruke stekeovnsrens.
   Ovnsrens må kun brukes i kaldt ovnsrom.
   Tips: For å fjerne ubehagelig lukt varmer du opp en kopp vann med et par dråper sitronsaft i 1 til 2 minutter på maks. mikrobølgeeffekt. Ha alltid en skje i koppen for å unngå forsinket koking.
4. Tørk av ovnsrommet med en myk klut.
5. La ovnsrommet tørke med døren åpen.

14.4 Rengjøring av fronten på apparatet

OBS
Uforskriftsmessig rengjøring kan skade frontsiden av apparatet.
▸ Ikke bruk glassrens, metallskrape eller glasskrape til rengjøringen.
▸ For å unngå korrosjon på frontsider i rustfritt stål bør du umiddelbart fjerne kalkflekker, fettflekker, stivelsesflekker og proteinflekker.
▸ På flater av rustfritt stål kan det brukes egne rensemidler som er beregnet til dette.

1. Vær obs på informasjonen om rengjøringsmidlene. →*Side 55*
2. Rengjør fronten på apparatet med varmt såpevann og oppvaskklut.
   Merk: Små fargeforskjeller på forsiden av apparatet kan skyldes ulike materialer, som glass, plast eller metall.
3. Påfør rengjøringsmiddel for rustfritt stål på frontsider i rustfritt stål i et tynt lag med en myk klut.
   Rensemidler for rustfritt stål fås hos kundeservice eller hos en fagforhandler.
4. Tørk deretter av med en myk klut.

14.5 Rengjøre betjeningspanelet

OBS
Uforskriftsmessig rengjøring kan skade betjeningspanelet.
▸ Betjeningspanelet må aldri rengjøres dryppende vått.

1. Vær obs på informasjonen om rengjøringsmidlene. →*Side 55*
2. Tørk av betjeningspanelet med en mikrofiberklut eller en myk, fuktig klut.
3. Tørk deretter av med en myk klut.

14.6 Rengjøring av tilbehøret

1. Vær obs på informasjonen om rengjøringsmidlene. →*Side 55*
2. Tørk bort fastbrente matrester med en fuktig oppvaskklut og varmt såpevann.
3. Rengjør tilbehøret med varmt såpevann og en oppvaskklut eller oppvaskbørste.
4. Rengjør risten med rensemiddel for rustfritt stål eller vask den i oppvaskmaskinen.
   Bruk gryteskrubb eller ovnsrens på kraftig smuss.
5. Tørk deretter av med en myk klut.

14.7 Rengjøre glassrutene

OBS
Uforskriftsmessig rengjøring kan skade dørrutene.
▸ Ikke bruk glasskrape.

1. Vær obs på informasjonen om rengjøringsmidlene. →*Side 55*
2. Rengjør glassrutene med en myk klut og glassrens.
   Merk: Skygger som ser ut som striper i glassrutene i døren, er lysreflekser fra ovnsromsbelysningen.
3. Tørk deretter av med en myk klut.

14.8 Rengjøringshjelp

Rengjøringshjelpen er et raskt alternativ til å rengjøre ovnsrommet innimellom. Rengjøringshjelpen bløter opp smuss ved fordampning av såpevann. Etterpå er det lettere å fjerne smusset.

Stille inn rengjøringshjelp

1. Tilsett noen dråper oppvaskmiddel i en kopp med vann.
2. Legg en teskje i koppen for å unngå forsinket koking.
3. Still koppen midt i ovnsrommet.
4. Trykk på 800 clean i ca. 4 sekunder.
5. Trykk på start +30sec.
✔ Når tilberedningstiden er utløpt, høres et lydsignal.
6. Tørk av ovnsrommet med en myk klut.
7. La ovnsrommet tørke med døren åpen.

15 Utbedring av feil

Du kan selv utbedre små feil på apparatet. Benytt deg av informasjonen om feilsøking før du tar kontakt med kundeservice. På den måten unngår du unødige kostnader.

⚠ **ADVARSEL – Fare for personskade!**
Ukyndige reparasjoner er farlig.
▸ Kun opplært fagpersonell skal utføre reparasjoner på apparatet.

- Ta kontakt med kundeservice dersom apparatet er defekt.
  → *"Kundeservice", Side 58*

⚠ **ADVARSEL – Fare for elektrisk støt!**
Ukyndige reparasjoner er farlig.
- Kun opplært fagpersonell skal utføre reparasjoner på maskinen.
- Det må kun brukes originale reservedeler til reparasjon av maskinen.
- Dersom det oppstår skader på apparatets strømkabel, må den skiftes ut av produsenten, kundeservice eller av en annen kvalifisert person for å unngå at det oppstår fare.

15.1 Funksjonsfeil

Feil	Årsak og feilsøking
Apparatet virker ikke.	Støpselet på strømledningen er ikke satt i. - Koble apparatet til strømnettet.
	Sikringen i sikringsskapet har gått. - Kontroller sikringen i sikringsskapet.
	Svikt på strømforsyningen. - Kontroller om lyset i rommet eller andre apparater i rommet virker.
	Funksjonsfeil **1.** Slå av sikringen i sikringsskapet. **2.** Slå på sikringen etter ca. 10 sekunder. **3.** Hvis funksjonsfeilen oppstår igjen, må du ta kontakt med kundeservice.
	Døren er ikke helt lukket. - Kontroller om det har satt seg fast fremmedlegemer eller matrester i døråpningen.
Rettene blir saktere varme enn før.	Mikrobølgeeffekten er stilt inn for lavt. - Still inn høyere mikrobølgeeffekt.
	Det er lagt inn en større mengde enn vanlig. - Still inn lengre varighet. Til dobbelt mengde trenger du dobbelt så mye tid.
	Maten er kaldere enn vanlig. - Snu maten eller rør om innimellom.
Dreietallerkenen skraper eller sliper.	Det er smuss eller fremmedlegemer rundt drivmekanismen til dreietallerkenen. - Rengjør rulleringen og fordypningen i ovnsrommet.
Mikrobølgefunksjonen avbrytes.	Apparatet har en feil. - Ring kundeservice hvis denne feilen skulle oppstå flere ganger.
I displayet står det en **M**.	Demomodus er aktivert. - Deaktiver demomodus. → *"Grunninnstillingene", Side 54*

16 Avfallsbehandling

16.1 Avfallsbehandling av gammelt apparat

Med miljøvennlig avfallsbehandling kan verdifulle råstoffer gjenvinnes.

1. Trekk ut strømkabelens støpsel.
2. Kapp av strømkabelen.
3. Kast apparatet på en miljøvennlig måte.
Du kan innhente informasjon om aktuelle muligheter for avfallsbehandling hos en spesialisert forhandler eller hos kommuneadministrasjonen der du bor.



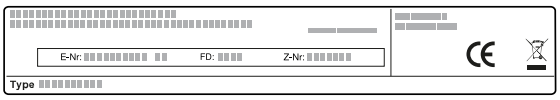
Dette apparatet er klassifisert i henhold til det europeiske direktivet 2012/19/EU om avhending av elektrisk- og elektronisk utstyr (waste electrical and electronic equipment – WEEE). Direktivet angir rammene for innlevering og gjenvinning av innbytteprodukter.

17 Kundeservice

Innenfor EØS får du funksjonsrelevante original-reservedeler i samsvar med gjeldende økodesigndirektivet hos vår kundeservice i minst 10 år fra apparatet bringes ut på markedet.
I tillegg kan du få andre funksjonsrelevante og lageregnede originale reservedeler hos kundeservice i inntil 15 år etter at apparatet kom på markedet.
Ta kontakt med kundeservice for nærmere informasjon.
Du finner detaljert informasjon om garantitid og garantivilkår i ditt land ved å skanne QR-koden i det vedlagte dokumentet om servicekontakter og garanti, hos kundeservice, forhandler eller på nettsiden vår.
Du finner kontaktinformasjonen til kundeservice ved å skanne QR-koden i det vedlagte dokumentet om servicekontakter og garanti eller på nettsiden vår.
Du finner informasjonen i henhold til forskrift (EU) 2023/826 på nettet under *www.bosch-home.com* på produktsiden og servicesiden til apparatet ditt, i bruksanvisningen og tilleggsdokumenter.

17.1 Produktnummer (E-Nr.) og produksjonsnummer (FD)

Når du tar kontakt med kundeservice, trenger du produktnummer (E-Nr.) og produksjonsnummer (FD), som du finner på apparatets typeskilt.
Typeskiltet med disse numrene ser du når du åpner apparatdøren.



Du kan skrive ned opplysningene, slik at du har data for apparatet og telefonnummeret til kundeservice raskt tilgjengelig når du trenger dem.

18 Slik gjør du det

Her finner du passende tilbehør og kokekar samt de beste innstillingene til de forskjellige rettene. Vi har tilpasset anbefalingene optimalt til apparatet.

18.1 Slik går du frem på best mulig måte

Merk
- De anbefalte innstillingene gjelder alltid for kalde og tomme ovnsrom.
- Tidsverdiene i oversiktene er kun veiledende. De avhenger av matvarenes kvalitet og beskaffenhet.

⚠ **ADVARSEL – Forbrenningsfare!**
Matvarer med fast skall eller skinn kan sprekke eksplosjonsaktig både under og etter oppvarming.
- ▸ Aldri kok uskrellede egg eller varm opp uskrellede hardkokte egg.
- ▸ Aldri kok skalldyr eller krepsdyr.
- ▸ På speilegg eller egg i glass må det stikkes hull på plommen først.
- ▸ På matvarer med fast skall eller skinn, f.eks. epler, tomater, poteter eller pølser, kan skinnet sprekke. Stikk hull på skallet eller skinnet før oppvarming.

Varme retter avgir varme. Kokekaret kan bli svært varmt.
- ▸ Bruk alltid grytekluter når du tar kokekar eller tilbehør ut av ovnsrommet.

1. Tilbehør som du ikke trenger, skal tas ut av ovnsrommet før du bruker apparatet.
2. Velg ønsket rett fra innstillingsanbefalingene.
3. Legg retten i et egnet kokekar.
   → *"Kokekar og tilbehør som er egnet for mikrobølgeovn", Side 51*
4. Sett kokekaret på dreietallerkenen.
5. Still inn apparatet i henhold til innstillingsanbefalingene.
   Still først inn den korteste varigheten. Forleng varigheten ved behov. Dersom det er oppgitt to mikrobølgeeffekter og varigheter i tabellene, skal du først stille inn den første mikrobølgeeffekten og varigheten og den andre etter signalet.
   Dersom du ønsker å tilberede andre mengder enn dem som står oppgitt i tabellene, stiller du inn omtrent dobbelt varighet for dobbelt mengde.
6. Bruk grytekluter når du tar varme kokekar ut av ovnsrommet.

18.2 Tips for opptining og oppvarming

Mål	Tips
Maten skal være tint opp, varm eller ferdigstekt når varigheten er utløpt.	Still inn en lengre varighet. Større mengder og tykkere retter krever lengre tid.
Maten skal ikke være overopphetet utenpå og ferdig inni når varigheten er utløpt.	▪ Rør om i retten innimellom. ▪ Still inn lavere mikrobølgeeffekt og lengre varighet.
Fjærkre og fisk skal ikke være halvstekt på utsiden og frossen inni etter opptining.	▪ Still inn lavere mikrobølgeeffekt. ▪ Hvis det er større mengder som skal tines opp, må maten snus flere ganger underveis.
Maten skal ikke bli for tørr.	▪ Still inn lavere mikrobølgeeffekt. ▪ Still inn kortere varighet. ▪ Dekk til maten. ▪ Tilsett mer væske.

18.3 Opptining

Du kan bruke apparatet til å tine opp dypfryste matvarer.

Opptining av matvarer

1. Legg frysevarene i en flat skål på dreietallerkenen. Ømfintlige stykker som bein og vinger på kylling eller fettpartier på stek eller biff kan dekkes til med et lite stykke aluminiumsfolie. Folien må ikke berøre ovnsveggene.
2. Start apparatet.
   Etter halvparten av opptiningstiden kan du ta av aluminiumsfolien.
3. **Merk:** Når du tiner opp kjøtt og fjærkre, oppstår det væske.
   Væsken må fjernes når du vender opptiningsvarene. Den må aldri brukes videre eller komme i kontakt med andre matvarer.
4. Snu eller rør i maten én til to ganger mens den tines. Store stykker bør snus flere ganger.
5. For at temperaturen skal fordele seg jevnt, bør du la de opptinte varene hvile i ca. 10 til 20 minutter i romtemperatur.
   På fjærkre kan du ta ut innmaten. Du kan begynne å tilberede kjøtt selv om kjernen fortsatt er frossen.

Opptining med mikrobølgefunksjon

Følg innstillingsanbefalingene for opptining av dypfryste retter med mikrobølgefunksjonen.

Rett	Vekt i g	Mikrobølgeeffekt i W	Varighet i min
Kjøtt, hele stykker av okse, kalv eller svin med og uten bein	800	**1.** 180 **2.** 90	**1.** 15 **2.** 10 - 20
Kjøtt, hele stykker av okse, kalv eller svin med og uten bein	1000	**1.** 180 **2.** 90	**1.** 20 **2.** 15 - 25
Kjøtt, hele stykker av okse, kalv eller svin med og uten bein	1500	**1.** 180 **2.** 90	**1.** 30 **2.** 20 - 30
Kjøtt i stykker eller skiver av okse, kalv eller svin	200	**1.** 180 **2.** 90	**1.** 2 [1] **2.** 4 - 6
Kjøtt i stykker eller skiver av okse, kalv eller svin	500	**1.** 180 **2.** 90	**1.** 5 [1] **2.** 5 - 10
Kjøtt i stykker eller skiver av okse, kalv eller svin	800	**1.** 180 **2.** 90	**1.** 8 [1] **2.** 10 - 15
Kjøttdeig, blandet [2,3]	200	90	10 [4]
Kjøttdeig, blandet [2,3]	500	**1.** 180 **2.** 90	**1.** 5 [4] **2.** 10 - 15
Kjøttdeig, blandet [2,3]	800	**1.** 180 **2.** 90	**1.** 8 [4] **2.** 10 - 20
Fjærkre eller stykker av fjærkre [5]	600	**1.** 180 **2.** 90	**1.** 8 **2.** 10 - 20
Fjærkre eller stykker av fjærkre [5]	1200	**1.** 180 **2.** 90	**1.** 15 **2.** 10 - 20
Fiskefilet, fiskekotelett eller fiskeskiver [5]	400	**1.** 180 **2.** 90	**1.** 5 **2.** 10 - 15
Grønnsaker, f.eks. erter	300	180	10 - 15
Bær, f.eks. bringebær [5]	300	180	7 - 10 [6]
Bær, f.eks. bringebær [5]	500	**1.** 180 **2.** 90	**1.** 8 [6] **2.** 5 - 10
Myke opp smør [7]	125	**1.** 180 **2.** 90	**1.** 1 **2.** 2 - 3
Myke opp smør [7]	250	**1.** 180 **2.** 90	**1.** 1 **2.** 3 - 4
Brød, helt	500	**1.** 180 **2.** 90	**1.** 6 **2.** 5 - 10
Brød, helt	1000	**1.** 180 **2.** 90	**1.** 12 **2.** 10 - 20

[1] Skill tinte deler fra hverandre ved vending.
[2] Frys rettene i flat tilstand.
[3] Fjern det allerede opptinte kjøttet.
[4] Vend retten flere ganger.
[5] Skill tinte deler fra hverandre.
[6] Rør forsiktig om i retten av og til.
[7] Fjern emballasjen helt.

Rett	Vekt i g	Mikrobølgeeffekt i W	Varighet i min
Kake, tørr, f.eks. formkake [1,2]	500	90	10 - 15
Kake, tørr, f.eks. formkake [1,2]	750	**1.** 180 **2.** 90	**1.** 5 **2.** 10 - 15
Kake, saftig, f.eks. fruktkake, ostekake [1]	500	**1.** 180 **2.** 90	**1.** 5 **2.** 15 - 20
Kake, saftig, f.eks. fruktkake, ostekake [1]	750	**1.** 180 **2.** 90	**1.** 7 **2.** 15 - 20

18.4 Oppvarming

Du kan bruke apparatet til å varme opp retter.

Varme opp mat

⚠ ADVARSEL – Forbrenningsfare!

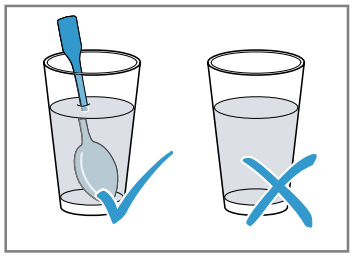
Varme retter avgir varme. Kokekaret kan bli svært varmt.

- Bruk alltid grytekluter når du tar kokekar eller tilbehør ut av ovnsrommet.

⚠ ADVARSEL – Fare for skålding!

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

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



OBS

Hvis metall berører veggen i ovnsrommet, oppstår det gnister som kan skade apparatet eller ødelegge glasset på innsiden av døren.

- Metall, f.eks. skjeen i glasset, må holdes minst 2 cm fra veggene i ovnsrommet og innsiden av døren.

1. Ta ferdigretter ut av emballasjen og legg dem i et kokekar som egner seg til mikrobølgeovn.
2. Fordel maten flatt i kokekaret.
3. Dekk til maten med et passende lokk, en tallerken eller spesialfolie for mikrobølgeovn.
4. Start apparatet.
5. Snu maten flere ganger eller rør om i den innimellom. Ulike ingredienser i retten kan varmes opp med forskjellig hastighet.
6. Kontroller temperaturen.
7. For at temperaturen skal fordele seg jevnt, bør du la de oppvarmede rettene hvile i 2–5 minutter i romtemperatur.

Varme opp dypfryste varer med mikrobølgefunksjonen

Følg innstillingsanbefalingene for oppvarming av dypfryste retter med mikrobølgefunksjonen.

Rett	Vekt i g	Mikrobølgeeffekt i W	Varighet i min
Meny, porsjonsrett, ferdigrett med 2–3 komponenter	300 - 400	600	8 - 11
Suppe	400	600	8 - 10
Gryterett	500	600	10 - 13
Kjøttskiver eller kjøttstykker i saus, f.eks. gulasj	500	600	12 - 17 [3]
Gratenger, f.eks. lasagne, cannelloni	450	600	10 - 15
Tilbehør, f.eks. ris, pasta [4]	250	600	2 - 5
Tilbehør, f.eks. ris, pasta [4]	500	600	8 - 10
Grønnsaker, f.eks. erter, brokkoli, gulrøtter [5]	300	600	8 - 10
Grønnsaker, f.eks. erter, brokkoli, gulrøtter [5]	600	600	14 - 17
Spinatstuing [6]	450	600	11 - 16

[1] Bare egnet for kaker uten glasur, fløte, gelatin eller krem.
[2] Skill kakestykkene fra hverandre.
[3] Skill kjøttstykkene fra hverandre under omrøringen.
[4] Tilsett litt væske til retten.
[5] Dekk bunnen av kokekaret med vann.
[6] Tilbered retten uten å tilsette vann.

Oppvarming med mikrobølgefunksjon

Følg innstillingsanbefalingene for oppvarming med mikrobølgefunksjonen.

Rett	Mengde	Mikrobølgeeffekt i W	Varighet i min
Drikkevarer [1]	200 ml	800	2 - 3 [2,3]
Drikkevarer [1]	500 ml	800	3 - 4 [2,3]
Babymat, f.eks. tåteflasker [4]	50 ml	360	ca. 0,5 [5,6]
Babymat, f.eks. tåteflasker [4]	100 ml	360	ca. 1 [5,6]
Babymat, f.eks. tåteflasker [4]	200 ml	360	1,5 [5,6]
Suppe, 1 kopp	200 g	600	2 - 3
Suppe, 2 kopper	400 g	600	4 - 5
Meny, porsjonsrett, ferdigrett med 2–3 komponenter	350 - 500 g	600	4 - 8
Kjøtt i saus [7]	500 g	600	8 - 11
Gryterett	400 g	600	6 - 8
Gryterett	800 g	600	8 - 11
Grønnsaker, 1 porsjon [8]	150 g	600	2 - 3
Grønnsaker, 2 porsjoner [8]	300 g	600	3 - 5

18.5 Tilberede

Du kan bruke apparatet til å tilberede retter.

Tilberedning av matretter

⚠ **ADVARSEL – Forbrenningsfare!**

Varme retter avgir varme. Kokekaret kan bli svært varmt.

- ▸ Bruk alltid grytekluter når du tar kokekar eller tilbehør ut av ovnsrommet.

1. Kontroller om kokekaret passer inn i ovnsrommet og om dreietallerkenen kan rotere uhindret.
   - – Bruk en høy form til steker.
   - – Til suffleer eller gratenger bruker du et stort, flatt kokekar.
2. Fordel maten flatt i kokekaret.
3. Ved tilberedning med mikrobølgefunksjonen skal du dekke til maten med et passende lokk, en tallerken eller spesialfolie for mikrobølgeovn.
   - ▸ Ikke dekk til rettene ved grilling.
   - ▸ Ikke dekk til rettene når du kombinerer mikrobølgefunksjonen med grill.
4. Sett kokekaret på dreietallerkenen.
   - ▸ Sett risten på dreietallerkenen ved grilling. Ingen forvarming.
5. Start apparatet.
6. For at temperaturen skal fordele seg jevnt, bør du la de oppvarmede rettene hvile i 2–5 minutter i romtemperatur.
   - ▸ La kjøttet hvile i 5–10 minutter før oppskjæring.
   - ▸ La suffléer og gratenger hvile i 5 minutter i apparatet etter at det er slått av.

Tips: Bruk alltid trespyd til fiskespyd eller grønnsaksspyd.

Tilberedning med mikrobølgefunksjon

Rett	Mengde	Tilbehør	Mikrobølgeeffekt i W	Varmetype	Varighet i min	Merknader
Kylling i stykker, f.eks. delt i fire	800 g	Åpent kokekar + Rist	360	▭	30–40	Legges med skinnsiden opp. Ikke vend retten.
Kyllingvinger, marinerte, frosne	800 g	Åpent kokekar + Rist	360	▭	15–25	Ikke vend retten.
Baconskiver	ca. 8 stk.		180	▭	10–15	

[1] Legg en skje i glasset.
[2] Alkoholholdige drikker må ikke overopphetes.
[3] Kontroller retten innimellom.
[4] Babymat varmes opp uten smokk eller lokk.
[5] Husk alltid å riste retten godt etter oppvarming.
[6] Temperaturen må alltid kontrolleres.
[7] Skill kjøttskivene fra hverandre.
[8] Tilsett litt væske til retten.

Rett	Mengde	Tilbehør	Mikrobølgeeffekt i W	Varmetype	Varighet i min	Merknader
Kjøttpudding	750 g	Åpent kokekar	**1.** 600 **2.** 360	**1.** - **2.** ▭	**1.** 20–25 **2.** 25–35	Tilbered retten uten lokk. Maks. høyde på retten er 6 cm.
Fisk, f.eks. filetstykker	400 g	Åpent kokekar	600	-	10–15	Tilsett litt vann, sitronsaft eller vin til retten.
Fiskefilet, gratinert	400 g	Åpent kokekar + Rist	360	▭	10–15	Dypfryst fisk må først tines opp.
Søt sufflé, f.eks. ostesufflé med frukt	1000 g	Åpent kokekar	360	▭	30–35	Maks. høyde på retten er 5 cm.
Krydret grateng av rå ingredienser, f.eks. pastagrateng	1000 g	Åpent kokekar	360	▭	30–35	Strø ost over retten. Maks. høyde på retten er 5 cm.
Krydret grateng av forkokte ingredienser, f.eks. potetgrateng	1000 g	Åpent kokekar	360	▭	30–40	Maks. høyde på retten er 4 cm.
Gratinerte supper, f.eks. løksuppe	2–4 kopper	Rist	-	▭	10–15	-
Grønnsaker, friske	250 g	Kokekar med lokk	600	-	5–10 [1]	Skjær ingrediensene i like store stykker. Tilsett 1 til 2 ss vann per 100 g. Rør om i retten innimellom.
Grønnsaker, friske	500 g	Kokekar med lokk	600	-	10–15 [1]	-
Grønnsaksspyd	4–5 stk.	Rist	180	▭	20–25	Bruk trespyd.
Poteter	250 g	Kokekar med lokk	600	-	8–10 [1]	Skjær ingrediensene i like store stykker. Tilsett 1 til 2 ss vann per 100 g. Rør om i retten innimellom.
Poteter	500 g	Kokekar med lokk	600	-	11–14 [1]	Skjær ingrediensene i like store stykker. Tilsett 1 til 2 ss vann per 100 g. Rør om i retten innimellom.
Poteter	750 g	Kokekar med lokk	600	-	15–22 [1]	Skjær ingrediensene i like store stykker. Tilsett 1 til 2 ss vann per 100 g. Rør om i retten innimellom.
Ris	125 g	Kokekar med lokk	**1.** 800 **2.** 180	**1.** - **2.** -	**1.** 5–7 **2.** 12–15	Tilsett dobbelt mengde væske.
Ris	250 g	Kokekar med lokk	**1.** 800 **2.** 180	**1.** - **2.** -	**1.** 6–8 **2.** 15–18	Tilsett dobbelt mengde væske.
Forhåndsristing av toast	2–4 skiver	Rist	-	▭	1. side 6–7 2. side: 5–6	-
Gratinering av toast	2–4 skiver	Rist	180	▭	5–10	Varigheten varierer etter pålegget.
Frukt, kompott	500 g	Kokekar med lokk	600	-	9–12	-

[1] Rør forsiktig om i retten av og til.

Rett	Mengde	Tilbehør	Mikrobølgeeffekt i W	Varmetype	Varighet i min	Merknader
Desserter, f.eks. pudding, pulver	500 ml	Kokekar med lokk	600	-	5–8	Rør godt rundt i puddingen med vispen 2–3 ganger underveis.

Pudding av puddingpulver

⚠ **ADVARSEL – Forbrenningsfare!**

Varme retter avgir varme. Kokekaret kan bli svært varmt.

- Bruk alltid grytekluter når du tar kokekar eller tilbehør ut av ovnsrommet.

1. Rør ut en pakke puddingpulver sammen med sukker og litt melk etter anvisningene på pakken til det ikke er klumper. Bruk en høy bolle som er egnet for mikrobølgeovn.
2. Tilsett resten av melken og rør igjen.
3. Sett bollen inn i ovnsrommet og lukk apparatdøren.
4. Still inn apparatet i henhold til innstillingsanbefalingene.
5. Rør om en første gang etter 3 minutter. Deretter rører du en gang i minuttet frem til ønsket konsistens er nådd.
   Varigheten avhenger av temperaturen på melken og bollen som brukes.

18.6 Testretter

Disse oversiktene er laget for kontrollorganer slik at det skal bli lettere å teste apparatet iht. EN 60350-1:2013 eller IEC 60350-1:2011 og standarden EN 60705:2012, IEC 60705:2010.

Tilberedning med mikrobølgefunksjon

Rett	Mikrobølgeeffekt i W	Varighet i min	Tips
Eggedosis med melk, 750 g	**1.** 360 **2.** 90	**1.** 12 - 17 **2.** 20 - 25	Plasser pyrexformen, 20 x 25 cm, på dreietallerkenen.
Sukkerbrød	600	8 - 10	Plasser pyrexformen, diam. 22 cm, på dreietallerkenen.
Kjøttpudding	600	23 - 28	Sett pyrex-formen på dreietallerkenen.

Opptining med mikrobølgefunksjon

Innstillingsanbefalinger for tining med mikrobølgefunksjon.

Rett	Mikrobølgeeffekt i W	Varighet i min	Tips
Kjøtt	**1.** 180 **2.** 90	**1.** 5 - 7 **2.** 10 - 15	Plasser pyrexformen, diam. 22 cm, på dreietallerkenen.

Tilberedning i kombinasjon med mikrobølgefunksjon

Rett	Mikrobølgeeffekt i W	Varmetype	Varighet i min	Tips
Potetgrateng	360		35-40	Plasser pyrexformen, diam. 22 cm, på dreietallerkenen.

Innehållsförteckning

BRUKSANVISNING

1 Säkerhet 64
2 Förhindrande av sakskador 67
3 Miljöskydd och sparsamhet 68
4 Uppställning och anslutning 68
5 Lär känna 68
6 Tillbehör 70
7 Före första användningen 70
8 Användningsprincip 71
9 Grill 72
10 Memory 72
11 Program 73
12 Barnspärr 74
13 Grundinställningar 74
14 Rengöring och skötsel 75
15 Avhjälpning av fel 76
16 Avfallshantering 77
17 Kundtjänst 77
18 Såhär lyckas du 77

⚠ 1 Säkerhet

Följ säkerhetsanvisningarna nedan.

1.1 Definition av signalord

Här hittar du vad signalorden i anvisningen betyder.

⚠ VARNING
Följ anvisningarna för att förhindra ev. allvarliga eller dödliga personskador.

OBS
Följ anvisningarna för att undvika sakskador på enheten eller annat.

Notering: Hänvisar till viktig information.

1.2 Allmänna anvisningar

- Läs igenom anvisningen noga.
- Förvara bruksanvisningen och produktinformationen för senare användning eller till nästa ägare.
- Anslut inte enheten om den har transportskador.

1.3 Användning för avsett ändamål

Det är en fristående mikro. Håll ventilationsavstånden vid stominbyggnad.
→ *"Uppställning och anslutning", Sid. 68*

Använd bara enheten för:
- för att tillaga mat och dryck.
- under uppsikt. Håll oavbruten uppsikt vid korta tillagningar.
- vid användning i hem och liknande som t.ex.: personalpentryn för butiker, kontor och liknande verksamheter; lantbruk; för gäster på hotell och andra boenden; B&B.
- upp till 4000 m höjd över havet.

Apparaten uppfyller kraven i normen EN 55011 resp. CISPR 11. Den är en produkt i grupp 2, klass B. Grupp 2 innebär att mikrovågor alstras för att värma upp livsmedel. Klass B innebär att apparaten är avsedd för användning i privata hushåll.

1.4 Begränsning av användarkretsen

Denna apparat kan användas av barn från 8 år och äldre och av personer med begränsad fysisk, sensorisk eller mental förmåga eller brist på erfarenhet och/eller kunskap såvida detta sker under uppsikt eller om de undervisats i hur man säkert använder apparaten och förstått de faror som kan uppstå i samband med felaktig användning.
Låt inte barn leka med enheten.
Rengöring och användarskötsel får inte utföras av barn om de inte är minst 15 år gamla och står under uppsikt.
Låt inte barn under 8 års ålder komma i närheten av apparaten och anslutningsledningen.

1.5 Säker användning

⚠ VARNING – Brandrisk!!
Förvarar du brännbara föremål i ugnen, så kan de antändas.
▸ Förvara aldrig brännbara föremål i ugnen.

- ▸ Slå av enheten eller dra ur kontakten om det börjar ryka, håll luckan stängd så att ev. lågor kvävs.

Lösa matrester, fett och steksky kan börja brinna.

- ▸ Ta bort grovsmuts ur ugnsutrymmet, på värmeelementen och tillbehören före användning.

Överhettning av enheten kan leda till brand.

- ▸ Montera aldrig enheten bakom dekor- eller stomlucka.
- ▸ Ställ aldrig upp enheten i inbyggnadsstomme.

⚠ VARNING – Risk för brännskador!!

Enhet och kontaktdelar blir heta vid användning.

- ▸ Var försiktig så att du inte kommer i kontakt med värmeelementen.
- ▸ Håll småbarn under 8 år borta.

Tillbehör och formar blir mycket varma.

- ▸ Använd grytlappar när du tar ut varma tillbehör eller formar ur ugnsutrymmet.

Alkoholångor kan börja brinna i ugnsutrymmet. Luckan kan flyga upp. Det kan tränga ut heta ångor och flammor.

- ▸ Använd bara små mängder sprit i maten.
- ▸ Värm inte upp outspädd sprit (≥ 15 vol.-%) (t.ex. för att flambera eller ösa maten).
- ▸ Öppna maskinluckan försiktigt.

⚠ VARNING – Skållningsrisk!!

De åtkomliga delarna blir heta vid användning.

- ▸ Rör inte heta delar.
- ▸ Håll barnen borta.

Det kan strömma ut varm ånga när du öppnar luckan på enheten. Ångan går inte alltid att se beroende på temperaturen.

- ▸ Öppna försiktigt luckan till enheten.
- ▸ Håll barnen borta.

Vatten i varm ugn bildar het vattenånga.

- ▸ Häll aldrig vatten i varm ugn.

⚠ VARNING – Risk för personskador!!

Repat luckglas kan spricka.

- ▸ Rengör inte luckglaset med kraftiga, slipande rengöringsmedel eller vassa metallskrapor, det kan repa ytan.

Luckgångjärnen rör på sig när du öppnar och stänger luckan, så du kan klämma dig.

- ▸ Ta aldrig runt gångjärnet.

Sprickor, splitter och brott på glasvridtallriken är farliga.

- ▸ Slå aldrig hårda föremål mot vridtallriken.
- ▸ Hantera vridtallriken försiktigt.

Alkoholångor kan börja brinna i det varma ugnsutrymmet och luckan kan flyga upp och ev. falla av. Luckglasen kan spricka och splittras.

→ *"Förhindrande av sakskador", Sid. 67*

- ▸ Använd bara små mängder sprit i maten.
- ▸ Värm inte upp outspädd sprit (≥ 15 vol.-%) (t.ex. för att flambera eller ösa maten).
- ▸ Öppna maskinluckan försiktigt.

⚠ VARNING – Risk för elstötar!!

Obehöriga reparationer är farliga.

- ▸ Det är bara specialutbildad personal som får reparera maskinen.
- ▸ Maskinen får bara repareras med originalreservdelar.
- ▸ Om apparatens nätanslutningsledning blir skadad måste den för att risker ska förhindras bytas av tillverkaren eller dennes kundtjänst eller av en person med likvärdiga kvalifikationer.

Skadad sladdisolering är farligt.

- ▸ Låt aldrig sladden komma i kontakt med heta maskindelar eller värmekällor.
- ▸ Låt aldrig sladden komma i kontakt med vassa spetsar eller kanter.
- ▸ Vecka, kläm och ändra aldrig sladden.

Inträngande fukt kan orsaka en elektrisk stöt.

- ▸ Använd inte ångrengöring eller högtryckstvätt för att rengöra apparaten.

Skadad maskin eller sladd är farligt.

- ▸ Slå inte på skadad enhet.
- ▸ Använd aldrig en apparat med sprucken trasig yta.
- ▸ Dra aldrig i sladden för att göra maskinen strömlös. Dra alltid i kontakten, inte sladden.
- ▸ Dra direkt ur sladdens kontakt eller slå av säkringen i proppskåpet om maskin eller sladd är skadade.
- ▸ Ring service. →*Sid. 77*

⚠ VARNING – Kvävningsrisk!!

Barn kan dra förpackningsmaterial över huvudet eller trassla in sig i det och kvävas.

- ▸ Låt inte barn komma i närheten av förpackningsmaterial.
- ▸ Låt inte barn leka med förpackningsmaterialet.

Barn kan andas in eller svälja smådelar och kvävas av dem.

- ▸ Låt inte barn komma i närheten av smådelar.
- ▸ Låt inte barn leka med smådelar.

1.6 Mikro

VIKTIGA SÄKERHETSANVISNINGAR. LÄS NOGA OCH SPARA FÖR SENARE ANVÄNDNING.

⚠ VARNING – Brandrisk!!

Ej avsedd användning är farlig och kan ge skador på enheten. Uppvärmda vetevärmare och liknande kan till exempel börja brinna flera timmar efteråt.

- ▸ Torka aldrig mat eller kläder med enheten.
- ▸ Värm inte tofflor, vetevärmare, svampar, fuktiga putstrasor och liknande med enheten.
- ▸ Enheten är bara avsedd för tillagning av mat och dryck.

Livsmedel, förpackningar och behållare kan börja brinna.

- ▸ Värm aldrig på livsmedel i varmhållningsförpackningar.
- ▸ Värm aldrig på livsmedel i behållare av plast, papper eller andra brännbara material utan uppsikt.
- ▸ Ställ aldrig in för hög mikroeffekt eller för lång tid. Följ bruksanvisningens uppgifter.
- ▸ Torka aldrig livsmedel i mikron.
- ▸ Tina eller värm aldrig på livsmedel med låg vattenhalt som t.ex. bröd på hög mikroeffekt eller lång tid.

Matolja kan självantända.

- ▸ Värm aldrig upp bara matolja i mikron.

Föremål och köksredskap förvarade i mikron kan börja brinna.

- ▸ Se till så att det inte finns föremål och köksredskap i ugnen som inte är avsedda för mikring innan du använder enheten.
- ▸ Använd inte ugnsutrymmet för att förvara brännbara föremål, köksredskap, livsmedel och liknande när mikron inte används.

⚠ VARNING – Explosionsrisk!!

Vätskor eller annan mat i slutna burkar kan lätt explodera.

- ▸ Värm aldrig upp vätskor eller annan mat i slutna burkar.

⚠ VARNING – Risk för brännskador!!

Livsmedel med hårt skal eller skinn kan explodera vid och även efter påvärmning.

- ▸ Tillaga inte ägg i skal och värm inte på hårdkokta ägg med skal.
- ▸ Tillaga aldrig skaldjur.
- ▸ Picka stekta ägg och äggkokotter.
- ▸ På livsmedel med hårt skal eller skinn som t.ex. äpplen, tomater, potatis och korv kan skalet/skinnet spricka. Picka skalet eller skinnet innan du värmer på.

Värmen blir inte jämnt fördelad i barnmat.

- ▸ Värm aldrig barnmat med locket på.
- ▸ Ta alltid bort locket eller nappen.
- ▸ Skaka eller rör om ordentligt efter uppvärmningen.
- ▸ Kontrollera alltid temperaturen själv innan du ger barnet maten.

Värmd mat avger värme. Formen kan bli varm.

- ▸ Använd alltid grytlappar när du tar ut tillbehör eller formar ur ugnsutrymmet.

Förpackningen till vakuumförpackade livsmedel kan spricka.

- ▸ Följ alltid anvisningarna på förpackningen.
- ▸ Ta alltid ut maten ur ugnsutrymmet med grytlappar.

Komponenterna blir mycket varma när enheten är i drift.

- ▸ Vidrör inte heta komponenter.
- ▸ Håll barnen borta.

Mikron blir jättevarm vid kombination med annan ugnsfunktion.

- ▸ Barn får bara använda enheten med kombifunktion under uppsikt av vuxna pga. temperaturerna som uppstår.

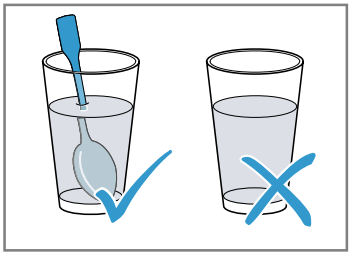
Ej avsedd användning är farlig. Överhettade tofflor, vetevärmare, svampar, fuktiga putstrasor och liknande kan t.ex. ge brännskador.

- ▸ Torka aldrig mat eller kläder med enheten.
- ▸ Värm inte tofflor, vetevärmare, svampar, fuktiga putstrasor och liknande med enheten.
- ▸ Enheten är bara avsedd för tillagning av mat och dryck.

⚠ VARNING – Skållningsrisk!!

Hettar du upp vätskor så kan det stormkoka. Det innebär att koktemperaturen uppnås utan att du ser typiska ångblåsor som stiger upp. Var försiktig så att du inte stöter till koppen/muggen. Den heta vätskan kan plötsligt koka över och stänka.

- ▸ Sätt alltid en sked i koppen/muggen vid uppvärmningen. Då stormkokar det inte.



⚠ VARNING – Risk för personskador!!

Olämpliga formar kan spricka. Porslins- och keramikformar har ibland små hål i handtag

och lock. Bakom hålen döljer sig ett hålrum. Finns det fukt i hålrummen kan det få delen att spricka.
▸ 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.
▸ Använd bara mikrotåliga formar eller kombifunktion med mikro.

⚠ VARNING – Risk för elstötar!!
Enheten innehåller högspänningsdelar.
▸ Ta aldrig bort höljet.

⚠ VARNING – Risk för allvarlig hälsoskada!!
Bristande rengöring kan förstöra enhetens yta, sänka livslängden och leda till farliga situationer som t.ex. utträngande mikrovågsstrålning.
▸ Rengör enheten regelbundet och ta bort alla matrester.
▸ Håll alltid ugnsutrymme, lucka och gångjärn rena.
→ *"Rengöring och skötsel", Sid. 75*
Använd aldrig enheten om luckan är skadad. Enheten kan avge mikrovågsstrålning.
▸ Använd aldrig enheten om lucka eller luckplastram är skadade.
▸ Bara service får reparera enheten.
Enheten avger mikrovågsstrålning utan hölje.
▸ Ta aldrig av höljet.
▸ Kontakta service om enheten behöver underhåll eller reparation.

2 Förhindrande av sakskador

2.1 Allmänt

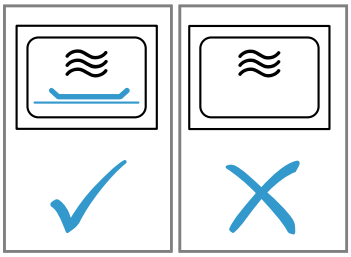
OBS
Alkoholångor kan börja brinna i ugnsutrymmet och permanent skada enheten. Luckan kan flyga upp och ev. falla av pga. deflagration. Luckglasen kan spricka och splittras. Undertrycket kan kraftigt deformera ugnsutrymmet inåt.
▸ Värm inte upp outspädd sprit (≥ 15 vol.-%) (t.ex. för att flambera eller ösa maten).
Vatten i varm ugn bildar vattenånga. Temperaturskiftningarna kan ge skador.
▸ Häll aldrig vatten i varm ugn.
Långvarig fukt i ugnsutrymmet ger korrosion.
▸ Torka av kondensen efter varje tillagning. Låt ugnsutrymmet svalna med stängd lucka efter användning på hög temperatur.
▸ Förvara inte fuktiga livsmedel länge i stängt ugnsutrymme.
▸ Förvara inte mat i ugnsutrymmet.
▸ Kläm inte fast något i luckan.
Är formarna inte inskjutna ordentligt, så kan de repa luckglaset vid stängning.
▸ Skjut alltid in formarna ordentligt i ugnen.

2.2 Mikro

Följ anvisningarna när du använder mikron.

OBS
Det blir gnistbildning om metall får kontakt med ugnsväggen, vilket kan skada enheten eller förstöra luckglaset.
▸ Metall som t.ex. sked i glas måste vara minst 2 cm från ugnsväggarna och luckans insida.

Aluformar kan ge gnistbildning i enheten. Enheten kan bli skadad av gnistbildningen.
▸ Använd inte aluformar i enheten.
Slår du på enheten utan mat i ugnsutrymmet, så blir den överbelastad.
▸ Slå aldrig på mikron utan mat i ugnsutrymmet. Undantaget är om du snabbtestar om formen tål att mikra.



Upprepad mikring av popcorn i direkt följd på hög mikroeffekt kan skada ugnsutrymmet.
▸ Låt enheten svalna flera minuter mellan mikringarna.
▸ Ställ aldrig in för hög mikroeffekt.
▸ Använd max. 600 W.
▸ Lägg alltid popcornpåsen på vridtallriken.
Mikromatningen blir skadad om du tar bort skyddet.
▸ Ta aldrig bort ugnens mikromatningsskydd.
Tar du bort den transparenta folien på luckans insida, så skadar du luckan.
▸ Ta inte bort den transparenta folien på luckans insida.
Vätska som tränger in i enheten kan skada vridtallrikens drivning.
▸ Håll koll på tillagningen.
▸ Ställ sedan in en kort tid och förläng den, om det behövs.
▸ Använd aldrig enheten utan vridtallrik.
Olämpliga formar kan ge skador.
▸ Använd alltid formar som tål höga temperaturer vid användning av grill- eller kombifunktion.

3 Miljöskydd och sparsamhet

3.1 Förpackningsmaterialet

Förpackningsmaterialen är miljövänliga och återvinningsbara.

- ▸ Källsortera och omhänderta de olika beståndsdelarna.

3.2 Spara energi

Om du följer anvisningarna förbrukar apparaten mindre energi.

Öppna luckan så lite som möjligt vid tillagning.

✔ Det bibehåller ugnstemperaturen och enheten behöver inte värma på.

Dölj klockan i strömsparläge.

✔ Enheten sparar effekt i strömsparläget.

Notering: Enligt EU-ekodesigndirektiv 2023/826 är enheten i annat tillstånd när den är av. Det kallas för lågeffektläge nedan.

Enheten drar effekt även när huvudfunktionen är av för att:

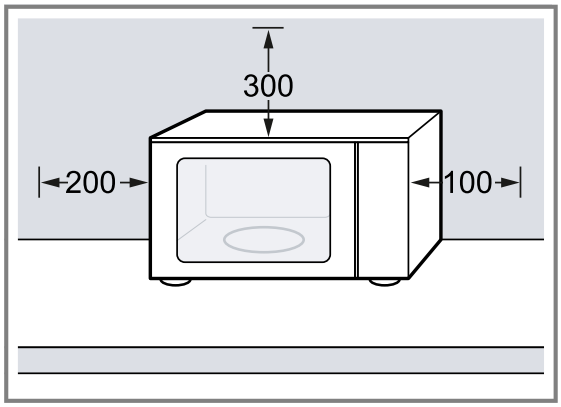
- känna av Touchknapp-användning
- övervaka lucköppning
- hantera tid (utan display)

Enligt definitionen är alltså enheten varken "av" eller i "standby" och det är därför beteckningen lågeffektläge används. Lågeffektläget mäts enligt EN IEC 60350-1:2023.

4 Uppställning och anslutning

4.1 Säkerhetsavstånd

Håll enhetens säkerhetsavstånd.



- Min. uppställningshöjd är 850 mm.

4.2 Ställa upp och ansluta enheten

⚠ **VARNING – Risk för elstötar!!**

Obehöriga reparationer är farliga.

- ▸ Anslut och använd bara maskinen enligt uppgifterna på typskylten.
- ▸ Elanslut bara maskinen via ett rätt installerat, jordat uttag för växelström.
- ▸ Skyddsledarsystemet i byggnadens elanläggning måste vara installerat enligt gällande föreskrifter.
- ▸ Mata aldrig maskinen via externbrytare som t.ex. timer eller fjärrkontroll.
- ▸ Se noga till när apparaten ställs upp att nätanslutningsledningen inte blir klämd eller skadad.

Skadad sladdisolering är farligt.

- ▸ Låt aldrig sladden komma i kontakt med heta maskindelar eller värmekällor.
- ▸ Låt aldrig sladden komma i kontakt med vassa spetsar eller kanter.
- ▸ Vecka, kläm och ändra aldrig sladden.

⚠ **VARNING – Risk för brännskador!!**

Enhetens baksida blir jättevarm vid användning.

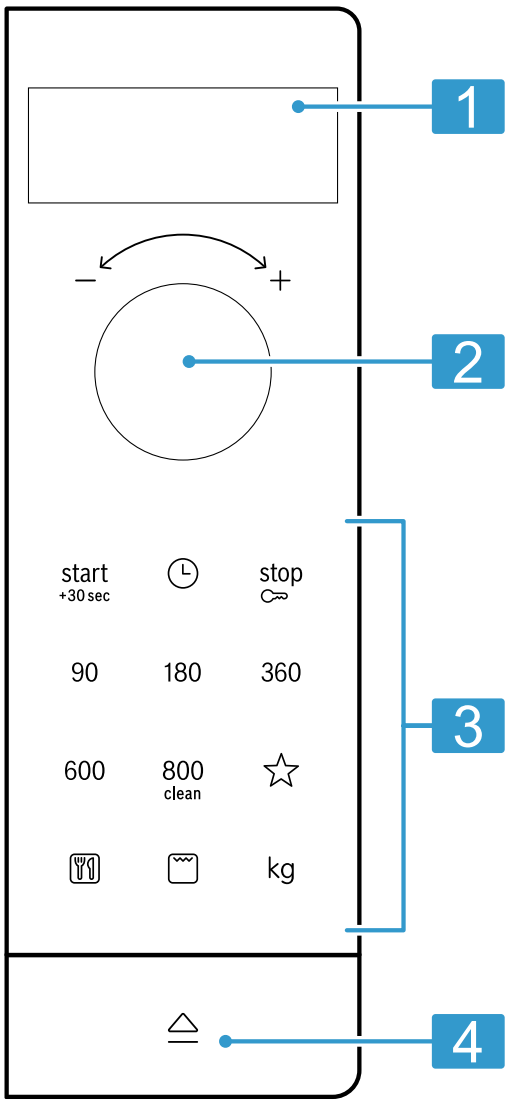
- ▸ Ställ enheten med baksidan mot vägg.
- ▸ Håll barnen borta.

1. Ställ enheten på jämn, stabil yta som klarar enhetens vikt.
2. Se till så att ventilationsöppningarna fria.
   → *"Säkerhetsavstånd", Sid. 68*
3. Elanslut enheten med kontakten i rätt installerade, jordade eluttag.

5 Lär känna

5.1 Kontroller

Med kontrollfält ställer du in apparatens alla funktioner och får information om drifttillståndet.



1	Display	Visar klockan eller tillagningstiden.
2	Vred	Ställer klockan, ställer in tillagningstid eller programautomatik.
3	Knappar	Väljer funktioner.
4	Lucköppning	Öppnar luckan.

Lucköppning

Luckan åker upp när du använder lucköppningen. Du kan öppna luckan helt för hand.

Om du öppnar luckan när funktionen är igång, så pausar funktionen. Funktionen fortsätter inte automatiskt när du stänger luckan. Du måste slå på funktionen.

5.2 Ugnsfunktioner

Här hittar du en ugnsfunktionsöversikt. Du får upp användningsrekommendationer till ugnsfunktionerna.

Symbol	Namn	Användning
90-800	Mikro	Tinar, tillagar och värmer upp mat och vätskor. Mikroeffekter: ▪ 90 W ▪ 180 W ▪ 360 W ▪ 600 W ▪ 800 W
	Grill	Grillar korv och varma mackor. Gratinerar mat.
	Kombifunktion	Gräddar matpajer och gratänger. Ger maten färg.

Symbol	Namn	Användning
	Program	Det finns förprogrammerade inställningar för många maträtter.

5.3 Kylfläkten

Kylfläkten slår på och av, om det behövs. Ugnsutrymmet förblir kallt vid mikring. Men kylfläkten kan slå på i alla fall.

Notering: Kylfläkten kan fortsätta att gå även om du slagit av enheten.

5.4 Kondensvatten

Det kan bildas kondens på luckan vid ugnstillagning. Kondensen är normal och påverkar inte enhetens funktion. Torka av kondensen efter tillagningen.

6 Tillbehör

Använd originaltillbehör. Det är anpassade till enheten. Medföljande tillbehör kan vara olika beroende på enhetstyp.

Tillbehör	Användning
Galler	▪ Galler för grillning och gratinering ▪ Galler som avställningsyta för formar

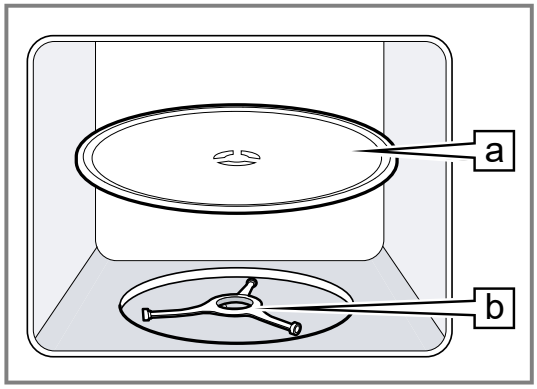
7 Före första användningen

Gör inställningarna för den första idrifttagningen. Rengör apparaten och tillbehören.

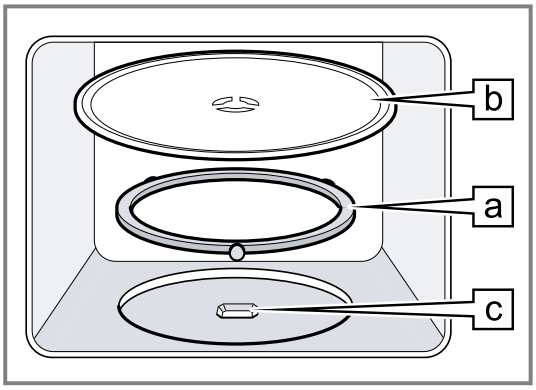
7.1 Sätta i vridtallriken

Använd bara enheten med vridtallrik. Sätt i vridtallriken rätt map. enhetsvarianten.

1. Variant 1:
▸ Sätt vridtallriken a på lagerringen b.



2. Variant 2:
▸ Lägg lagerringen a i ugnsfördjupningen.
▸ Snäpp fast vridtallriken b på drivfästet c mitt på ugnsbotten.



3. Kontrollera att vridtallriken snäppt fast ordentligt.

Notering: Tallriken kan snurra både åt vänster och åt höger.

7.2 Rengöra enheten före första användningen

Rengör ugnsutrymme och tillbehör innan du lagar mat med enheten för första gången.

1. Se till så att det inte finns förpackningsrester, tillbehör och andra föremål i ugnen.
2. Rengör de glatta ugnsytorna med mjuk, fuktad trasa.
3. Torka ur ugnen tom med varmt vatten och diskmedel, så får du bort lukten av ny ugn.
→ *"Rengöra ugnsutrymmet", Sid. 75*

7.3 Rengöra tillbehören

▸ Rengör tillbehöret ordentligt med varmt vatten, diskmedel och mjuk disktrasa.

7.4 Ställa klockan

Du får en uppmaning att ställa klockan på displayen vid elanslutning eller strömavbrott.

1. Ställ klockan med vredet.
2. Tryck på ◷ för att bekräfta tiden.

8 Användningsprincip

8.1 Mikroeffekter

Här hittar du en översikt över mikroeffekterna och användningsrekommendationer.

Mikroeffekt i W	Användning
90	Tinar känslig mat.
180	Tinar mat och fortsätter tillagningen.
360	Tillagar kött och fisk eller värmer på känslig mat.
600	Värmer upp och tillagar mat.
800	Värmer upp vätskor.

Notering
Det går att ställa in mikroeffekterna en viss tid:
- 800 W i 30 minuter
- 600 W i 60 minuter
- 90 W, 180 W och 360 W i 99 minuter

8.2 Formar och tillbehör som går att mikra

Använd lämpliga formar och tillbehör så att maten blir jämnvarm och enheten inte blir skadad.

Notering: Följ tillverkarens anvisningar innan du mikrar formen. Testa formen om du är osäker.

Mikrotålig

Formar och tillbehör	Orsak
Formar av eldfast material som går att mikra: ▪ glas ▪ glaskeramik ▪ porslin ▪ temperaturtålig plast ▪ helglaserad keramik utan sprickor	De här materialen släpper igenom mikrovågor. Mikron skadar inte värmetåliga formar.
Metallbestick	**Notering:** Du kan använda metallbestick, t.ex. en sked i glaset för att undvika stormkokning.

OBS
Det blir gnistbildning om metall får kontakt med ugnsväggen, vilket kan skada enheten eller förstöra luckglaset.
- Metall som t.ex. sked i glas måste vara minst 2 cm från ugnsväggarna och luckans insida.

Går inte att mikra

Formar och tillbehör	Orsak
Metallformar	Metall släpper inte igenom mikrovågor. Maten blir knappt uppvärmd.
Formar med guld- eller silverdekor	Mikron kan skada guld- och silverdekor. **Tips!:** Använd bara om tillverkaren garanterar att formarna går att mikra.

8.3 Testa om formen går att mikra

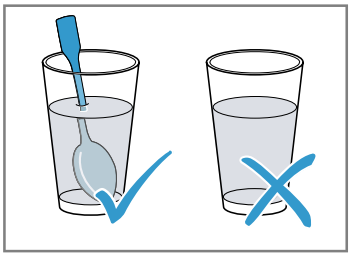
Testa om formen går att mikra. Enda gången du får mikra utan mat i enheten är om du gör ett formtest.

⚠ **VARNING – Skållningsrisk!!**
De åtkomliga delarna blir heta vid användning.
- Rör inte heta delar.
- Håll barnen borta.

1. Ställ in den tomma formen i ugnen.
2. Ställ in enheten på maxeffekt i ½ - 1 minut.
3. Slå på funktionen.
4. Kontrollera formen flera gånger:
   - Är formen kall eller ljummen, så går den att mikra.
   - Är formen varm eller ger gnistbildning, avbryt formtestet. Formen går inte att mikra.

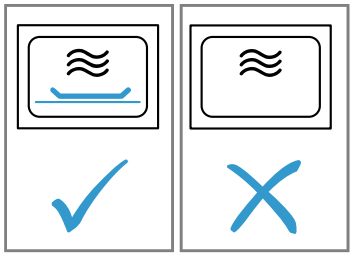
8.4 Ställa in mikron

⚠ **VARNING – Skållningsrisk!!**
Hettar du upp vätskor så kan det stormkoka. Det innebär att koktemperaturen uppnås utan att du ser typiska ångblåsor som stiger upp. Var försiktig så att du inte stöter till koppen/muggen. Den heta vätskan kan plötsligt koka över och stänka.
- Sätt alltid en sked i koppen/muggen vid uppvärmningen. Då stormkokar det inte.



OBS
Slår du på enheten utan mat i ugnsutrymmet, så blir den överbelastad.
- Slå aldrig på mikron utan mat i ugnsutrymmet. Undantaget är om du snabbtestar om formen tål att mik-

ra.



Tips!: Följ uppgifterna i inställningsrekommendationerna för att utnyttja enheten optimalt.
→ *"Såhär lyckas du", Sid. 77*

1. Följ säkerhetsanvisningarna. →*Sid. 66*
2. Följ anvisningarna för att undvika sakskador. →*Sid. 67*
3. Följ anvisningarna för mikrotåliga formar och tillbehör. →*Sid. 71*
4. Tryck på den mikroeffekt du vill ha.
5. Ställ in den tillagningstid du vill ha med vredet.
6. Tryck på start +30 sec.

✔ Enheten ger signal när tiden går ut.

Notering: Om du öppnar ugnsluckan när funktionen är igång, så avbryter enheten funktionen och pausar inställd tid. Vill du slå på funktionen igen, stäng luckan och tryck på start +30 sec.

Förlänga tillagningstiden

Du kan närsomhelst förlänga inställd tillagningstid.

▸ Tryck på start +30 sec.

✔ Tillagningstiden förlängs med 30 sekunder.

Ändra tillagningstiden

Du kan ändra tillagningstiden närsomhelst.

▸ Ställ in den tillagningstid du vill ha med vredet.

Avbryta funktionen

▸ Öppna luckan och tryck på stop eller två gånger på stop.

8.5 QuickStart

Du kan slå på max. mikroeffekt med en knapp.

▸ Tryck på start +30 sec.

✔ Max. mikroeffekt slås på i 30 sekunder.

✔ Tillagningstiden förlängs med 30 sekunder för varje tryck på start +30 sec.

9 Grill

Du kan ge maten färg eller gratinera den med grillen. Grillen går att använda separat eller i kombination med mikron.

9.1 Ställa in grillen

1. Tryck på ⊡.
2. Ställ in den tillagningstid du vill ha med vredet.
3. Tryck på start +30 sec.

✔ Enheten ger signal när tiden går ut.

Notering: Om du öppnar ugnsluckan när funktionen är igång, så avbryter enheten funktionen och pausar inställd tid. Vill du slå på funktionen igen, stäng luckan och tryck på start +30 sec.

Förlänga tillagningstiden

Du kan närsomhelst förlänga inställd tillagningstid.

▸ Tryck på start +30 sec.

✔ Tillagningstiden förlängs med 30 sekunder.

Ändra tillagningstiden

Du kan ändra tillagningstiden närsomhelst.

▸ Ställ in den tillagningstid du vill ha med vredet.

Avbryta funktionen

▸ Öppna luckan och tryck på stop eller två gånger på stop.

9.2 Ställa in kombifunktionen

1. Ställ in mikroeffekten på 90 W, 180 W eller 360 W.
2. Tryck på ⊡.
3. Ställ in den tillagningstid du vill ha med vredet.
4. Tryck på start +30 sec.

✔ Enheten ger signal när tiden går ut.

Notering: Om du öppnar ugnsluckan när funktionen är igång, så avbryter enheten funktionen och pausar inställd tid. Vill du slå på funktionen igen, stäng luckan och tryck på start +30 sec.

10 Memory

Memory-funktionen sparar inställningen för maträtten så att den går att få upp närsomhelst.

Tips!: Använd Memory-funktionen om du tillagar en viss maträtt ofta.

10.1 Lagra i minnet

1. Tryck på ☆.
2. Tryck på den mikroeffekt du vill ha.
3. Ställ in den tillagningstid du vill ha med vredet.
4. Bekräfta med ☆.

✔ Inställningen är sparad.

10.2 Slå på minnesinställning

Krav: Luckan är stängd.

1. Tryck på ☆.

✔ Du får upp de sparade inställningarna på displayen.

2. Tryck på start +30 sec.

✔ Enheten ger signal när tiden går ut.

10.3 Avbryta funktionen

▸ Öppna luckan och tryck på stop eller två gånger på stop.

11 Program

Programmen hjälper enheten vid tillagning av olika maträtter och väljer automatiskt optimala inställningar.

11.1 Ställa in program

1. Välj program.
2. Tryck på ⚿ tills du får upp det programnummer du vill ha på displayen.
3. Tryck på kg.
✔ Du får upp ett viktförslag på displayen.
4. Ställ in maträttens vikt med vredet.
Runda av upp- eller nedåt om du inte kan ange exakt vikt.
5. Tryck på start +30 sec för att slå på funktionen.
6. Öppna luckan när enheten ger signal under programmet.
   - ▸ Dela, rör om eller vänd maten.
   - ▸ Stäng luckan.
   - ▸ Tryck på start +30 sec.

✔ Enheten ger signal när tiden går ut.

11.2 Avbryta funktionen

- ▸ Öppna luckan och tryck på stop eller två gånger på stop.

11.3 Tina mat med programautomatik

De 4 upptiningsprogrammen kan tina kött, fågel och bröd.

Program	Mat	Form	Viktintervall i kg
P01	Köttfärs	öppen	0,20-1,00
P02	Köttbitar	öppen	0,20-1,00
P03	Kyckling, kycklingdelar	öppen	0,40-1,80
P04	Bröd	öppen	0,20-1,00

Tina mat med programautomatik

1. Ta ut livsmedlet ur förpackningen.
Använd platta, portionsförpackade livsmedel som förvarats vid -18°C.
2. Väg livsmedlet.
Matvikten är nödvändig för att kunna ställa in programmet rätt.
3. Lägg livsmedlet i en låg form som går att mikra, t.ex. en glas- eller porslinstallrik.
Täck inte över.
4. Ställ in programmet. →*Sid. 73*
5. **Notering:** Det bildas vätska när du tinar kött och fågel.
Häll av vätskan när du vänder, återanvänd den inte och låt den inte komma i kontakt med andra livsmedel.
6. Dela på mindre bitar och köttfärs före vilotiden.
7. Låt det tinade livsmedlet vila i ytterligare 10 till 30 minuter för att temperaturutjämna.
Stora köttbitar kräver en längre vilotid än mindre. Du kan ta ur inkråmet på fågel efter vilotiden.
8. Du kan fortsätta att tillaga maten även om tjocka köttbitar är lite frusna i mitten.

11.4 Laga mat med programautomatik

De 3 tillagningsprogrammen tillagar ris, potatis och grönsaker.

Program	Mat	Form	Viktintervall i kg	Anvisningar
P05	Ris	med lock	0,05-0,20	▪ Använd en stor, hög form till ris. ▪ Använd inte ris i kokpåse. ▪ Tillsätt två till tre gånger så mycket vatten per 100 g ris.
P06	Potatis	med lock	0,15-1,00	▪ Till kokt potatis skär du färska potatisar i små, jämnstora bitar. ▪ Tillsätt en msk vatten och lite salt per 100 g kokpotatis.
P07	Grönsaker	med lock	0,15-1,00	▪ Väg de färska, putsade grönsakerna. ▪ Skär grönsakerna i små, jämnstora bitar. ▪ Tillsätt en msk vatten per 100 g grönsaker.

Laga mat med programautomatik

1. Väg livsmedlet.
Matvikten är nödvändig för att kunna ställa in programmet rätt.
2. Lägg livsmedlet i en låg, mikrotålig form med lock.
3. Tillsätt vatten enligt tillverkarens anvisningar på förpackningen.
4. Ställ in programmet. →*Sid. 73*
5. När programmet är slut, rör om i livsmedlet en gång till.
6. Låt livsmedlet vila i ytterligare 5 till 10 minuter för att temperaturutjämna.
Slutresultatet beror på livsmedlets kvalitet och egenskaper.

11.5 MikroKombi-program

MikroKombi-programmen kombinerar mikron och grillen.

Program	Mat	Form	Viktintervall i kg
P08	Gratäng fryst, max 3cm hög	öppen	0,40-0,90

Laga mat med mikroKombi-program

1. Ta ut livsmedlet ur förpackningen.
2. Väg livsmedlet.
   Matvikten är nödvändig för att kunna ställa in programmet rätt.
3. Lägg livsmedlet i en inte alltför stor mikro-, värmetålig form.
4. Ställ in programmet. →*Sid. 73*
5. Låt livsmedlet vila i ytterligare 5 till 10 minuter för att temperaturutjämna när programmet är klart.

12 Barnspärr

Säkra enheten så att barn inte kan slå på enheten eller ändra inställningar av misstag.

12.1 Slå på barnspärren

Krav: Enheten är av.

- ▸ Tryck på stop i ca 4 sekunder.
- ✔ Kontrollerna spärras.
- ✔ Du får upp *SAFE* på displayen.

12.2 Slå av barnspärren

- ▸ Tryck på stop i ca 4 sekunder.
- ✔ Knapplåset slår av.

13 Grundinställningar

Du kan ställa in enhetens grundinställningar som du vill ha dem.

13.1 Översikt över grundinställningarna

Här finns en översikt över grundinställningar och fabriksinställningar. Grundinställningarna beror på apparatens utrustning.

Symbol	Grundinställning	Alternativ	Beskrivning
1	Knappljud	*OFF* = av *ON* = på [1]	Slå på eller av knappljuden. **Notering:** Det går inte att slå av knappljuden för start och stop.
2	Demoläge	*OFF* = av [1] *ON* = på	Enheten är av. Du kan använda knappar och displayer. Knapparna fungerar inte, så mikron avger t.ex. ingen effekt. Det är framförallt återförsäljare som använder demoläget. Du får upp **M** på displayen när demoläget är på.

13.2 Ändra grundinställning

Krav: Enheten är av.

1. Tryck på start och stop i några sekunder.
- ✔ Du får upp *1* för första grundinställningen på displayen.
2. Tryck på start för att ändra grundinställningen.
- ✔ Inställt val lyser på displayen.
3. Ställ in det val du vill ha med vredet.
4. Tryck på start för att godkänna grundinställningen.
5. Tryck på stop för att gå ur grundinställningen.
6. Gå till grundinställningen *2* med vredet.
7. Tryck på start för att ändra grundinställningen.
- ✔ Inställt val lyser på displayen.
8. Ställ in det val du vill ha med vredet.
9. Tryck på start för att godkänna grundinställningen.
10. Tryck på stop för att gå ur grundinställningen.
11. Tryck på stop igen för att gå ur grundinställningsmenyn.

Tips!: Du kan ändra inställningen igen närsomhelst.

13.3 Ändra signaltiden

Enheten ger signal när du slår av. Du kan ändra tillagningstidens ljudsignal.

- ▸ Tryck ca 6 sekunder på start.
- ✔ Signaltiden slår om mellan kort och lång.
- ✔ Enheten övertar signaltiden och du får upp klockan.

13.4 Ställa om klockan

Du kan ställa klockan närsomhelst.

[1] Fabriksinställning (kan avvika beroende på apparattyp)

1. Tryck på ◷.
2. Ställ klockan med vredet.
3. Tryck på ◷ för att bekräfta tiden.

13.5 Dölja klockan i lågeffektläge

Det går att dölja klockan i lågeffektläge.

1. Tryck på ◷.
2. Tryck på stop.

Notering: Tryck på ◷ för att visa klockan igen.

14 Rengöring och skötsel

Du måste rengöra och sköta om maskinen noga för att den ska fungera.

14.1 Rengöringsmedel

Använd bara lämpliga rengöringsmedel.

⚠ VARNING – Risk för elstötar!!
Risk för stötar om fukt tränger in.
- Använd inte ångrengöring eller högtryckstvätt för att rengöra apparaten.

OBS
Olämpliga rengöringsmedel skadar enhetens ytor.
- Använd inga skarpa eller skurande rengöringsmedel.
- Använd inte starka, alkoholhaltiga rengöringsmedel.
- Använd inga hårda skurbollar eller putssvampar.
- Använd inte specialmedel för varmrengöring.
- Använd bara fönsterputs, glasskrapa eller rengöringsmedel för rostfritt på resp. del om rengöringsanvisningen rekommenderar det.

Salt i nya disktrasor kan skada ytorna.
- Skölj ur nya disktrasor noga innan du använder dem.

De olika rengöringsanvisningarna anger vilka rengöringsmedel du ska använda till de olika ytorna och delarna.

14.2 Rengöra enheten

Rengör enheten enligt anvisningarna så att de olika delarna och ytorna inte blir skadade pga. felaktig rengöring eller olämpliga rengöringsmedel.

⚠ VARNING – Risk för brännskador!!
Enhet och kontaktdelar blir heta vid användning.
- Var försiktig så att du inte kommer i kontakt med värmeelementen.
- Håll småbarn under 8 år borta.

⚠ VARNING – Brandrisk!!
Lösa matrester, fett och steksky kan börja brinna.
- Ta bort grovsmuts ur ugnsutrymmet, på värmeelementen och tillbehören före användning.

⚠ VARNING – Risk för personskador!!
Repat luckglas kan spricka.
- Rengör inte luckglaset med kraftiga, slipande rengöringsmedel eller vassa metallskrapor, det kan repa ytan.

1. Följ rengöringsmedlens anvisningar. →*Sid. 75*
2. Följ rengöringsanvisningarna till enhetskomponenterna och ytorna.
3. Om inget annat anges:
   - Rengör enhetens komponenter med varmt vatten och diskmedel med disktrasa.
   - Torka torrt med mjuk trasa.

14.3 Rengöra ugnsutrymmet

OBS
Felaktig rengöring kan skada ugnsutrymmet.
- Använd inte ugnsrengöringsspray, skurmedel eller andra aggressiva ugnsrengöringsmedel.

1. Följ rengöringsmedlens anvisningar. →*Sid. 75*
2. Rengör med varmt vatten och diskmedel eller ättikslösning.
3. Om det är jättesmutsigt, använd ugnsrengöring. Använd bara ugnsrengöring i kall ugn.
   Tips!: Värm upp en kopp vatten med några droppar citronsaft i 1-2 minuter på max. mikroeffekt för att få bort dålig lukt. Sätt alltid en sked i koppen, så stormkokar det inte.
4. Torka ur ugnsutrymmet med mjuk trasa.
5. Låt ugnsutrymmet torka med öppen lucka.

14.4 Rengöra enhetens front

OBS
Felaktig rengöring kan skada enhetens front.
- Använd inte fönsterputs, metall- eller glasskrapa vid rengöring.
- Ta alltid bort kalk-, fett-, stärkelse- och proteinfläckar direkt på rostfria fronter för att undvika korrosion.
- Använd specialmedel för rostfria varma ytor.

1. Följ rengöringsmedlens anvisningar. →*Sid. 75*
2. Rengör enhetens front med varmt vatten och diskmedel med disktrasa.
   Notering: Det kan uppstå mindre missfärgningar på fronten beroende på de olika materialen, t.ex. glas, plast eller metall.
3. Lägg på medlet för rostfritt mycket tunt med mjuk trasa på rostfria enhetsfronter.
   Rengöringsmedel för rostfritt hittar du hos service eller återförsäljare.
4. Torka torrt med mjuk trasa.

14.5 Rengöra kontrollerna

OBS
Felaktig rengöring kan skada kontrollerna.
- Våttorka inte kontrollerna

1. Följ rengöringsmedlens anvisningar. →*Sid. 75*
2. Rengör kontrollerna med mikrofiberduk eller mjuk, fuktad trasa.
3. Torka torrt med mjuk trasa.

14.6 Rengöra tillbehören

1. Följ rengöringsmedlens anvisningar. →*Sid. 75*
2. Blöt upp fastbrända matrester med disktrasa fuktad med varmt vatten och diskmedel.

3. Rengör tillbehöret med varmt vatten, diskmedel och mjuk disktrasa eller -borste.
4. Rengör gallret med medel för rostfritt eller maskindiska.
   Om det är jättesmutsigt, använd rostfri skurboll eller ugnsrengöring.
5. Torka torrt med mjuk trasa.

14.7 Rengöra luckglasen

OBS
Felaktig rengöring kan skada luckglasen.
- Använd inte glasskrapa.

1. Följ rengöringsmedlens anvisningar. →*Sid. 75*
2. Rengör luckglasen med fuktad disktrasa och fönsterputs.
   Notering: Skuggorna på luckglasen som ser ut som vattenspår är reflexer från ugnsbelysningen.
3. Torka torrt med mjuk trasa.

14.8 Rengöringsfunktionen

Rengöringsfunktionen är ett snabbt alternativ för ugnsrengöring då och då. Rengöringsfunktionen blöter upp smutsen med ånga, vatten och diskmedel. Sedan får du smidigt bort smutsen.

Ställa in rengöringsfunktionen

1. Droppa några droppar diskmedel i en kopp med vatten.
2. Sätt alltid en sked i koppen, så stormkokar det inte.
3. Ställ koppen mitt i ugnen.
4. Tryck på 800 clean i ca 4 sekunder.
5. Tryck på start +30sec..

✔ Enheten ger signal när tiden går ut.

6. Torka ur ugnsutrymmet med mjuk trasa.
7. Låt ugnsutrymmet torka med öppen lucka.

15 Avhjälpning av fel

Småfel på enheten kan du åtgärda själv. Använd informationen om felåtgärder innan du kontaktar service. Då slipper du onödiga kostnader.

⚠ **VARNING – Risk för personskador!!**
Obehöriga reparationer är farliga.
- Bara utbildad yrkespersonal får utföra reparationer på apparaten.
- Kontakta kundtjänsten om apparaten är defekt.
  → *"Kundtjänst", Sid. 77*

⚠ **VARNING – Risk för elstötar!!**
Obehöriga reparationer är farliga.
- Det är bara specialutbildad personal som får reparera maskinen.
- Maskinen får bara repareras med originalreservdelar.
- Om apparatens nätanslutningsledning blir skadad måste den för att risker ska förhindras bytas av tillverkaren eller dennes kundtjänst eller av en person med likvärdiga kvalifikationer.

15.1 Funktionsfel

Fel	Orsak och felsökning
Apparaten fungerar inte.	Kontakten sitter inte i. ▸ Anslut apparaten till elnätet.
	Säkringen har gått i proppskåpet. ▸ Kontrollera säkringen i säkringsboxen.
	Strömförsörjningen har fallit bort. ▸ Kontrollera om rumsbelysningen eller andra apparater i rummet fungerar.
	Funktionsfel **1.** Slå av säkringen eller skruva ur proppen i proppskåpet. **2.** Slå på säkringen igen efter ca 10 sekunder. **3.** Ring service om du får funktionsfelet igen.
	Luckan är inte ordentligt stängd. ▸ Kolla om det finns fastklämda matrester eller föremål i luckan.
Det tar längre tid än vanligt för maten att bli varm.	För låg mikroeffekt inställd ▸ Ställ in högre mikroeffekt.
	Du har satt in mer mat i enheten än du brukar. ▸ Ställ in en längre tillagningstid. Dubbel mängd kräver dubbla tiden.
	Maten är kallare än vanligt. ▸ Vänd eller rör om maten då och då.

Fel	Orsak och felsökning
Vridtallriken skrapar eller skaver.	Smuts eller främmande föremål på vridtallrikens drivning. ▸ Rengör lagerringen och ugnsfördjupningen.
Mikron slår av.	Fel på enheten. ▸ Ring service om du får felet igen.
Du får upp **M** på displayen.	Demoläget är aktivt. ▸ Slå av demoläget. → *"Grundinställningar", Sid. 74*

16 Avfallshantering

16.1 Omhändertagande av begagnade apparater

Genom en miljökompatibel avfallshantering kan värdefulla råmaterial återanvändas.

1. Ta ut nätanslutningsledningens stickkontakt.
2. Klipp av nätanslutningsledningen.
3. Omhänderta enheten miljövänligt.
   Information om aktuell avfallshantering kan du få hos återförsäljare och kommun.



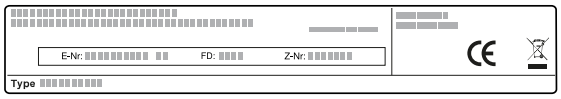
Denna enhet är märkt i enlighet med der europeiska direktivet 2012/19/EU om avfall som utgörs av eller innehåller elektroniska produkter (waste electrical and electronic equipment - WEEE). Direktivet anger ramarna för inom EU giltigt återtagande och korrekt återvinning av uttjänta enheter.

17 Kundtjänst

Det går att beställa funktionsrelevanta originalreservdelar enligt gällande ekodesignförordning från service minst 10 år efter lansering av enheten inom EES.
Dessutom går det att beställa fler funktionsrelevanta och lagerförda originalreservdelar från service upp till 15 år efter lanseringen av enheten.
För mer information, kontakta service.
Utförligare information om garantitid och -villkor i ditt land hittar du med QR-koden på medföljande dokument map. servicekontakter och garantivillkor, hos service, återförsäljare eller på vår webbsajt.
Service kontaktinfo hittar du med QR-koden på medföljande dokument map. servicekontakter och garantivillkor eller på vår webbsajt.
Information enligt förordning (EU) 2023/826 hittar du online under *www.bosch-home.com* på enhetens produkt- och servicesida bland bruksanvisningar och övrig dokumentation.

17.1 Produktnummer (E-nr.) och tillverkningsnummer (FD)

När du kontaktar kundtjänst behöver du produktnumret (E-Nr.) och tillverkningsnumret (FD) som är angivet på enhetens typskylt.
Du ser typskylten med numren när du öppnar apparatens lucka.



Skriv upp dina apparatuppgifter och telefonnumret till kundtjänsten så att du snabbt kan hitta dem.

18 Såhär lyckas du

Här hittar du rätt inställningar samt lämpliga tillbehör och format till olika maträtter. Rekommendationerna är optimalt anpassade till enheten.

18.1 Gör helst såhär

Notering

- Inställningsrekommendationerna avser alltid kall och tom ugn.
- Tiderna i översikterna är riktvärden. De beror på livsmedlets kvalitet och egenskaper.

⚠ **VARNING – Risk för brännskador!!**
Livsmedel med hårt skal eller skinn kan explodera vid och även efter påvärmning.

- ▸ Tillaga inte ägg i skal och värm inte på hårdkokta ägg med skal.
- ▸ Tillaga aldrig skaldjur.
- ▸ Picka stekta ägg och äggkokotter.
- ▸ På livsmedel med hårt skal eller skinn som t.ex. äpplen, tomater, potatis och korv kan skalet/skinnet spricka. Picka skalet eller skinnet innan du värmer på.

Värmd mat avger värme. Formen kan bli varm.

- ▸ Använd alltid grytlappar när du tar ut tillbehör eller formar ur ugnsutrymmet.

1. Ta ut formar du inte behöver ur ugnsutrymmet innan du använder ugnen.
2. Välj den mat du vill ha i inställningsrekommendationerna.
3. Lägg maten i lämplig form.
   → *"Formar och tillbehör som går att mikra", Sid. 71*
4. Ställ formen på vridtallriken.
5. Ställ in enheten enligt inställningsrekommendationerna.
   Ställ in den kortare tillagningstiden först. Förläng tillagningstiden, om det behövs. Anger tabellerna två mikroeffekter och tillagningstider, ställ in den första och den andra efter signalen.
   Vill du tillaga mängder som avviker från tabellerna, ställ in ungefär dubbla tillagningstiden för dubbel mängd.
6. Använd grytlappar när du tar ut varma formar ur ugnsutrymmet.

18.2 Tips för att tina och värma upp

Kontakt	Tips
Maten ska vara tinad, varm eller tillagad när tillagningstiden går ut.	Ställ in längre tillagningstid. Stora mängder och hög mat tar längre tid.
Maten ska inte vara bränd i kanten och inte klar i mitten när tillagningstiden går ut.	▪ Rör om maten då och då. ▪ Ställ in lägre mikroeffekt och längre tillagningstid.
Fågel och kött ska inte vara tillagade utvändigt men otinade i mitten efter upptining.	▪ Ställ in lägre mikroeffekt. ▪ Tinar du stora mängder, vänd flera gånger.
Maten ska inte bli torr.	▪ Ställ in lägre mikroeffekt. ▪ Ställ in kortare tillagningstid. ▪ Täck över maten. ▪ Tillsätt mer vätska.

18.3 Tina

Du kan tina frysmat med enheten.

Tina mat

1. Lägg det frysta livsmedlet i öppen form på vridtallriken.
   Täck känsliga delar som t.ex. kycklinglår och -vingar eller svålkanterna på stekar med lite aluminiumfolie. Folien får inte gå emot ugnsväggarna.
2. Slå på funktionen.
   Efter halva upptiningstiden kan du ta av folien.
3. **Notering:** Det bildas vätska när du tinar kött och fågel.
   Häll av vätskan när du vänder, återanvänd den inte och låt den inte komma i kontakt med andra livsmedel.
4. Vänd eller rör om maten en till två gånger då och då. Vänd stora bitar flera gånger.
5. Låt den tinade maten vila 10 till 20 minuter i rumstemperatur, så att den temperaturutjämnar.
   Du kan ta ur inkråmet på fågel. Du kan fortsätta att tillaga köttet även om det är lite fruset i mitten.

Tina med mikron

Följ inställningsrekommendationerna för att tina frysmat med mikron.

Mat	Vikt i g	Mikroeffekt i W	Tid i min.
Helt köttstycke av nöt, kalv eller fläsk med eller utan ben	800	**1.** 180 **2.** 90	**1.** 15 **2.** 10 - 20
Helt köttstycke av nöt, kalv eller fläsk med eller utan ben	1000	**1.** 180 **2.** 90	**1.** 20 **2.** 15 - 25
Helt köttstycke av nöt, kalv eller fläsk med eller utan ben	1500	**1.** 180 **2.** 90	**1.** 30 **2.** 20 - 30
Kött i bitar eller skivor av nöt, kalv eller fläsk	200	**1.** 180 **2.** 90	**1.** 2 [1] **2.** 4 - 6
Kött i bitar eller skivor av nöt, kalv eller fläsk	500	**1.** 180 **2.** 90	**1.** 5 [1] **2.** 5 - 10
Kött i bitar eller skivor av nöt, kalv eller fläsk	800	**1.** 180 **2.** 90	**1.** 8 [1] **2.** 10 - 15
Blandfärs [2,3]	200	90	10 [4]
Blandfärs [2,3]	500	**1.** 180 **2.** 90	**1.** 5 [4] **2.** 10 - 15
Blandfärs [2,3]	800	**1.** 180 **2.** 90	**1.** 8 [4] **2.** 10 - 20

[1] Dela på tinade delar när du vänder.
[2] Frys in maten platt.
[3] Ta bort det redan tinade köttet.
[4] Vänd maten flera gånger.

Mat	Vikt i g	Mikroeffekt i W	Tid i min.
Fågel eller fågeldelar [1]	600	**1.** 180 **2.** 90	**1.** 8 **2.** 10 - 20
Fågel eller fågeldelar [1]	1200	**1.** 180 **2.** 90	**1.** 15 **2.** 10 - 20
Fiskfilé, fiskkotlett eller -skivor [1]	400	**1.** 180 **2.** 90	**1.** 5 **2.** 10 - 15
Grönsaker, t.ex. ärtor	300	180	10 - 15
Frukt, t.ex. hallon [1]	300	180	7 - 10 [2]
Frukt, t.ex. hallon [1]	500	**1.** 180 **2.** 90	**1.** 8 [2] **2.** 5 - 10
Smör, tina [3]	125	**1.** 180 **2.** 90	**1.** 1 **2.** 2 - 3
Smör, tina [3]	250	**1.** 180 **2.** 90	**1.** 1 **2.** 3 - 4
Helt bröd	500	**1.** 180 **2.** 90	**1.** 6 **2.** 5 - 10
Helt bröd	1000	**1.** 180 **2.** 90	**1.** 12 **2.** 10 - 20
Kaka, torr, t.ex. sockerkaka [4,5]	500	90	10 - 15
Kaka, torr, t.ex. sockerkaka [4,5]	750	**1.** 180 **2.** 90	**1.** 5 **2.** 10 - 15
Mjuk kaka, t.ex. fruktkaka, cheesecake [4]	500	**1.** 180 **2.** 90	**1.** 5 **2.** 15 - 20
Mjuk kaka, t.ex. fruktkaka, cheesecake [4]	750	**1.** 180 **2.** 90	**1.** 7 **2.** 15 - 20

18.4 Värma på

Du kan värma upp mat med enheten.

Värma upp mat

⚠ VARNING – Risk för brännskador!!

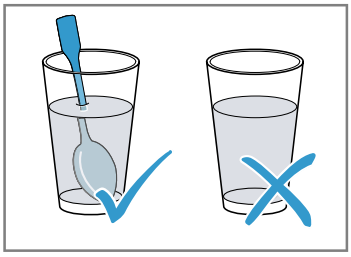
Värmd mat avger värme. Formen kan bli varm.

- Använd alltid grytlappar när du tar ut tillbehör eller formar ur ugnsutrymmet.

⚠ VARNING – Skållningsrisk!!

Hettar du upp vätskor så kan det stormkoka. Det innebär att koktemperaturen uppnås utan att du ser typiska ångblåsor som stiger upp. Var försiktig så att du inte stöter till koppen/muggen. Den heta vätskan kan plötsligt koka över och stänka.

- Sätt alltid en sked i koppen/muggen vid uppvärmningen. Då stormkokar det inte.



OBS

Det blir gnistbildning om metall får kontakt med ugnsväggen, vilket kan skada enheten eller förstöra luckglaset.

- Metall som t.ex. sked i glas måste vara minst 2 cm från ugnsväggarna och luckans insida.

1. Ta ut färdigmaten ur förpackningen och lägg den i en mikrotålig form.
2. Bred ut maten i formen.
3. Täck maten med passande lock, tallrik eller särskild mikrofolie.
4. Slå på funktionen.
5. Rör om eller vänd maten flera gånger då och då. Ingredienserna i maten kan värma på olika.
6. Kontrollera temperaturen.
7. Låt den värmda maten vila 2-5 minuter i rumstemperatur, så att den temperaturutjämnar.

[1] Skilj de tinade delarna från varandra.
[2] Rör försiktigt om maten då och då.
[3] Ta bort förpackningen helt.
[4] Tina bara upp kakor utan glasyr, grädde, gelatin eller kräm.
[5] Dela på kakbitarna.

Värma frysmat med mikron

Följ inställningsrekommendationerna för att värma frysmat med mikron.

Mat	Vikt i g	Mikroeffekt i W	Tid i min.
Meny, tallriksupplägg, färdigrätt med 2-3 komponenter	300 - 400	600	8 - 11
Soppa	400	600	8 - 10
Gryta	500	600	10 - 13
Köttskivor eller -bitar i sås, t.ex. gulasch	500	600	12 - 17 [1]
Gratänger, t.ex. lasagne, cannelloni	450	600	10 - 15
Tillbehör, t.ex. ris, pasta [2]	250	600	2 - 5
Tillbehör, t.ex. ris, pasta [2]	500	600	8 - 10
Grönsaker, t.ex. ärtor, broccoli, morötter [3]	300	600	8 - 10
Grönsaker, t.ex. ärtor, broccoli, morötter [3]	600	600	14 - 17
Stuvad spenat [4]	450	600	11 - 16

Värma upp med mikron

Följ inställningsrekommendationerna för att värma upp med mikron.

Mat	Mängd	Mikroeffekt i W	Tid i min.
Drycker [5]	2 dl	800	2 - 3 [6,7]
Drycker [5]	0,5 l	800	3 - 4 [6,7]
Barnmat, t.ex. små nappflaskor [8]	0,5 dl	360	ca. 0,5 [9,10]
Barnmat, t.ex. små nappflaskor [8]	1,0 dl	360	ca. 1 [9,10]
Barnmat, t.ex. små nappflaskor [8]	2 dl	360	1,5 [9,10]
Soppa, 1 kopp	200 g	600	2 - 3
Soppa, 2 koppar	400 g	600	4 - 5
Meny, tallriksupplägg, färdigrätt med 2-3 komponenter	350 - 500 g	600	4 - 8
Kött i sås [11]	500 g	600	8 - 11
Gryta	400 g	600	6 - 8
Gryta	800 g	600	8 - 11
Grönsaker, 1 port. [2]	150 g	600	2 - 3
Grönsaker, 2 port. [2]	300 g	600	3 - 5

18.5 Tillagning

Du kan laga mat med enheten.

Laga mat

⚠ **VARNING – Risk för brännskador!!**

Värmd mat avger värme. Formen kan bli varm.

- Använd alltid grytlappar när du tar ut tillbehör eller formar ur ugnsutrymmet.

1. Kontrollera att formen får plats i ugnen och att vridtallriken kan snurra obehindrat.
   - Använd en hög form till stekar.
   - Använd en stor, låg form till matpajer och gratänger.
2. Bred ut maten i formen.
3. Täck maten med passande lock, tallrik eller särskild mikrofolie vid mikring.
   - Täck inte över maten vid grillning.
   - Täck inte över maten vid kombinerad mikring och grillning.

[1] Dela på köttbitarna när du rör om.
[2] Tillsätt lite vätska till maten.
[3] Täck formbotten med vatten.
[4] Tillaga maten utan tillsatt vatten.
[5] Sätt en sked i glaset.
[6] Överhetta inte spritdrycker.
[7] Kontrollera maten då och då.
[8] Värma på barnmat utan napp eller lock.
[9] Skaka om maten ordentligt efter uppvärmning.
[10] Kolla alltid temperaturen!
[11] Dela på köttskivorna.

4. Ställ formen på vridtallriken.
   - ▸ Ställ gallret på vridtallriken vid grillning Förvärm inte.
5. Slå på funktionen.
6. Låt den värmda maten vila 2-5 minuter i rumstemperatur, så att den temperaturutjämnar.
   - ▸ Låt köttet vila 5-10 minuter innan du skär upp.
   - ▸ Låt matpajer och gratänger vila 5 minuter i avstängd enhet.

Tips!: Använd alltid träspett till fisk- och grönsaksspett.

Mikra

Mat	Mängd	Tillbehör	Mikroeffekt i W	Ugnsfunktion	Tid i min.	Anvisningar
Kycklingdelar, t.ex. en fjärdedels kyckling	0,8 kg	Öppen form + Galler	360	▭	30 – 40	Lägg skinnsidan uppåt. Vänd inte maten.
Kycklingvingar, marinerade, frysta	0,8 kg	Öppen form + Galler	360	▭	15 – 25	Vänd inte maten.
Skivat fläsk	ca 8 st.		180	▭	10 – 15	
Köttfärslimpa	0,75 kg	Öppen form	**1.** 600 **2.** 360	**1.** - **2.** ▭	**1.** 20 – 25 **2.** 25 – 35	Tillaga maten i öppen form. Matens maxhöjd är 6 cm.
Fisk, t.ex. filébitar	400 g	Öppen form	600	-	10 – 15	Tillsätt lite vatten, citronsaft eller vin till maten.
Fiskfilé, gratinerad	400 g	Öppen form + Galler	360	▭	10 – 15	Tina djupfryst fisk i förväg.
Söt pudding, t.ex. fruktcheesecake	1 kg	Öppen form	360	▭	30 – 35	Matens maxhöjd är 5 cm.
Gratäng, råa ingredienser, t.ex. makaronilåda	1 kg	Öppen form	360	▭	30 – 35	Strö ost över maten. Matens maxhöjd är 5 cm.
Gratäng, tillagade ingredienser, t.ex. potatisgratäng	1 kg	Öppen form	360	▭	30 – 40	Matens maxhöjd är 4 cm.
Gratinerad soppa, t.ex. löksoppa	2 – 4 koppar	Galler	-	▭	10 – 15	-
Grönsaker, färska	250 g	Täckt form	600	-	5 – 10 [1]	Skär ingredienserna i lika stora bitar. Tillsätt 1 till 2 msk vatten per 100 g. Rör om maten då och då.
Grönsaker, färska	0,5 kg	Täckt form	600	-	10 – 15 [1]	-
Grönsaksspett	4 – 5 st.	Galler	180	▭	20 – 25	Använd träspett.
Potatis	250 g	Täckt form	600	-	8 – 10 [1]	Skär ingredienserna i lika stora bitar. Tillsätt 1 till 2 msk vatten per 100 g. Rör om maten då och då.
Potatis	0,5 kg	Täckt form	600	-	11 – 14 [1]	Skär ingredienserna i lika stora bitar. Tillsätt 1 till 2 msk vatten per 100 g. Rör om maten då och då.
Potatis	0,75 kg	Täckt form	600	-	15 – 22 [1]	Skär ingredienserna i lika stora bitar. Tillsätt 1 till 2 msk vatten per 100 g. Rör om maten då och då.
Ris	125 g	Täckt form	**1.** 800	**1.** - **2.** -	**1.** 5 – 7	Tillsätt dubbla mängden vätska.

[1] Rör försiktigt om maten då och då.

Mat	Mängd	Tillbehör	Mikroeffekt i W	Ugnsfunktion	Tid i min.	Anvisningar
			2. 180		**2.** 12 – 15	
Ris	250 g	Täckt form	**1.** 800 **2.** 180	**1.** - **2.** -	**1.** 6 – 8 **2.** 15 – 18	Tillsätt dubbla mängden vätska.
Lättrostat bröd	2 – 4 skivor	Galler	-	⬚	1:a sidan: 6 – 7 2:a sidan: 5 – 6	-
Varma mackor	2 – 4 skivor	Galler	180	⬚	5 – 10	Tillagningstiden varierar med pålägget.
Frukt, kompott	0,5 kg	Täckt form	600	-	9 – 12	-
Desserter, t.ex. pudding, mix	0,5 l	Täckt form	600	-	5 – 8	Rör om puddingen ordentligt 2-3 gånger med ballongvisp då och då.

Pudding av puddingpulver

⚠ **VARNING – Risk för brännskador!!**
Värmd mat avger värme. Formen kan bli varm.
- Använd alltid grytlappar när du tar ut tillbehör eller formar ur ugnsutrymmet.

1. Rör ned en påse puddingpulver som förpackningsanvisningen anger med socker och lite mjölk i mikrotålig, hög bunke så att du får bort klumparna.
2. Tillsätt resten av mjölken och rör om igen.
3. Sätt in bunken i ugnen och stäng luckan.
4. Ställ in enheten enligt inställningsrekommendationerna.
5. Rör om första gången efter 3 minuter. Rör sedan om varje minut tills du får den konsistens du vill ha. Tillagningstiden beror mjölktemperatur och använd bunke.

18.6 Provrätter

Översikterna är framtagna för provningsinstituten för att underlätta provning av enheten enligt EN 60350-1:2013 resp. IEC 60350-1:2011 och enligt standard EN 60705:2012, IEC 60705:2010.

Mikra

Mat	Mikroeffekt i W	Tid i min.	Anvisning
Äggstanning, 0,75 kg	**1.** 360 **2.** 90	**1.** 12 - 17 **2.** 20 - 25	Ställ en 20x25 cm-pyrexform på vridtallriken.
Biskvier	600	8 - 10	Ställ en Ø 22 cm-pyrexform på vridtallriken.
Köttfärslimpa	600	23 - 28	Ställ pyrexformen på vridtallriken.

Tina med mikron

Inställningsrekommendationer för att tina med mikron

Mat	Mikroeffekt i W	Tid i min.	Anvisning
Kött	**1.** 180 **2.** 90	**1.** 5 - 7 **2.** 10 - 15	Ställ en Ø 22 cm-pyrexform på vridtallriken.

Tillagning med mikroKombi-funktion

Mat	Mikroeffekt i W	Ugnsfunktion	Tid i min.	Anvisning
Potatisgratäng	360	⬚	35-40	Ställ en Ø 22 cm-pyrexform på vridtallriken.

Many thanks for choosing a Bosch home appliance!

Register your new appliance now on MyBosch and benefit directly from:

- **Expert advice and tips to make the most of your appliance**
- **Options for warranty extension**
- **Discounts on spare parts and accessories**
- **Digital information for use and all appliance data to hand**
- **Easy access to Bosch Home Appliance Service**

Simple to register, free of charge – including on mobile devices:
www.bosch-home.com/welcome

Need some help? You can find it here.

Expert advice on your Bosch home appliances, help with problems or repairs by professionals from Bosch.

Discover all the different ways Bosch can assist you:
www.bosch-home.com/service

The contact details of all countries are listed in the attached service directory.

BSH Hausgeräte GmbH
Carl-Wery-Straße 34
81739 München, GERMANY
www.bosch-home.com

A Bosch Company

9001625661 (060519) REG25
da, fi, no, sv